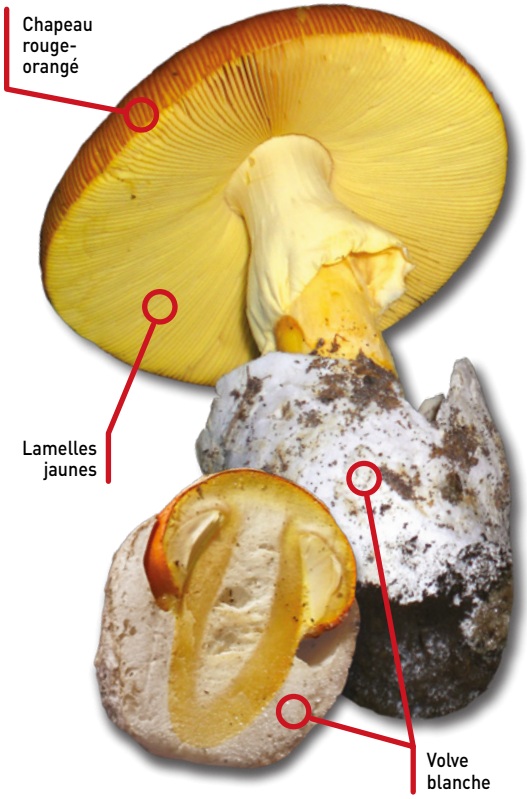
AMANITA CAESAREA

L'ORONGE

Les Oronges

Sont des champignons spontanés à lamelles, caractérisés par la croissance qui commence par une forme semblable à un oeuf.
En croissant, le voile blanc de l'oeuf se lacère, laissant apparaître un champignon de forme classique avec un pied et un chapeau, de couleur jaune sur les lamelles et le pied, et de couleur orangée typique sur la cuticule du chapeau.



De l'antique tradition au marché d'aujourd'hui

Les anciens romains avaient une grande estime et en même temps craignaient ces magnifiques champignons qu'ils appelaient "*boleti*". Le philosophe Sénèque et le poète Martial en parlaient déjà; le cuisinier Apicius en vantait les vertus au travers de recettes variées destinées à des riches gastronomes. Néron en faisait habituellement l'éloge en les nommant "*quasi deorum cibus*", de là le mythe de ces champignons comme le privilège des Empereurs, qui est à l'origine du nom scientifique actuel, *Amanita caesarea*. Récoltés dans les bois de châtaigniers et de chênes, bien contôlés et correctement nettoyés des résidus de terre, les oronges peuvent arriver en cuisine comme produits congelés prêts à la cuisson.

Confusions dangereuses

Les oronges, surtout à l'état jeune quand elles sont entièrement enfermées dans la volve blanche, sont très ressemblantes à des champignons vénéneux potentiellement mortels, parmi lesquels *Amanita phalloides* et les espèces voisines. La couleur jaune des oronges est le signe distinctif infaillible, associé aux autres caractères morphologiques; il est indispensable que les oronges fermées soient inspectées une par une, et aussi après les avoir ouvertes et pelées, afin de mettre en évidence la couleur.

Le contrôle du mycologue

En Italie, il existe la profession de mycologue professionnel, lequel est habilité à effectuer le contrôle de comestibilité des champignons spontanés frais, secs et en conserve destinés à l'alimentation humaine. Dans le cas des oronges, en raison des confusions possibiles, la validité des contrôles mycologiques effectués par les entreprises du secteur alimentaire est particulièrement importante.

Traditions en cuisine

Aucune tradition antique n'évoque l'utilisation en cuisine d'oronges crues, tandis qu'une cuisson appropriée exalte les qualités extraordinaires de ces champignons. Si les chapeaux des exemplaires mûrs sont idéals pour les recettes à rôtir (à la grille ou au four), de nombreuses autres préparations sont convenables pour les oronges dans tous les stades de maturation: soupes, risottos, et éventuellement de nombreuses recettes de condiments pour les pâtes.

Crues ou cuites?

Les oronges préparées et consommées crues "en salade" sont reconnues comme une vraie spécialité. Il y a toutefois quelque contre-indication: pour un bon résultat, il est indispensable que les champignons soient très frais, et en réalité on peut affirmer que préparés de cette façon ils sont "délicats" mais sûrement pas "savoureux".

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991
Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it