PLEUROTUS ERYNGII **ET ESPÈCES VOISINES**

LES PLEUROTES DES OMBELLIFÈRES

Les champignons de l'activité pastorale

La croissance des pleurotes, automnale et printanière, est liée à la présence de plantes particulières, épineuses ou vénéneuses, non broutées par les brebis et donc plus abondantes dans les aires très paturées.
Les toupeaux contribuent à la dispersion des spores de ces champignons et tout le long des trajets de la transhumance les pleurotes poussaient en grande abondance. De là, l'antique tradition de la récolte et de la consommation de ces champignons dans de nombreuses régions d'Italie et d'Europe, d'autant plus importante et répandue qu'était l'activité pastorale.

Coutumes régionales en Italie

Dans quasiment toutes les régions italiennes les pleurotes des ombellifères sont, historiquement, des champignons comestibles très importants. Toutefois, leur importance dans les régions septentrionales est nettement inférieure en comparaison avec le centre-sud et les îles les plus importantes. En Sardaigne, la prédilection pour ce champignon est telle que le nom en dialecte "cardulinu", en usage dans une bonne partie de l'île, a aquis le sens de "champignon" (alors que dans les autres régions italiennes, le champignon par définition est le cèpe).

Un groupe d'espèce

Les pleurotes se développent comme décompositeurs sur les tiges et les racines marcescentes de quelques plantes épineuses et de différents végétaux de la famille des ombellifères, souvent toxiques ou d'un goût désagréable et donc non broutées par les brebis. Le chardon épineux d'où provient le nom italien s'appelle *Eryngium campestre*, et de là est dérivé le nom scientifique Pleurotus eryngii (sur la photo en haut). Parmi les plantes non épineuses, la plus grande et la plus connue est la férule et les champignons qui croissent en association (photo de gauche), grands et avec un chapeau plus sombre ont leur propre identité aussi bien au niveau scientifique (var. ferulae) que populaire.
Sur d'autres plantes croissant des formes ou des espèces de couleur blanche, comme le *P. nebrodensis* sicilien ou *P. eryngii* var. *elaeoselinii* photo du bas).

Spontanés et cultivés

Les quantités provenant de la récolte du produit spontané (à droite en haut) ont ce-pendant subi une diminution drastique lors des dernières décénies, à cause de la disparition de la transhumance. Toutefois, la tradition des pleurotes peut continuer sur une large échelle, du fait que que ces précieux champignons sont cultivables!
Les pleurotes cultivés peuvent être très différentes car il existe des variétés obtenues par la simple isolation du mycélium de pleurotes spontanés et aussi par des souches de mycélium sélectioné artificiellement (à droite en bas).

Congelés et séchés

Disponibles sur le marché en provenance de la culture, les produits congelés et désséchés se sont montrés utilisables pour quasiment toutes les préparations alimentaires dans lesquelles les pleurotes des ombellifères sont traditionnellement utilisés.

Grande valeur alimentaire

Il s'agit de champignons de saveur délicate mais caractéristique, très charnus mais en même temps d'une grande digestibilité.
Bien que le produit frais soit fréquemment consommé rôti ou à la poêle, le pleurote se révèle approprié à de nombreuses autres utilisations en cuisine, depuis le risotto jusqu'aux condiments les plus divers pour les pâtes et la viande.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi