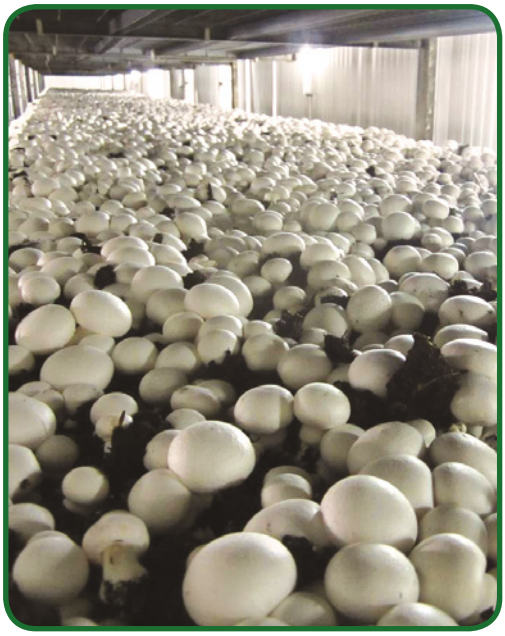
AGARICUS BISPORUS

I PRATAIOLI O CHAMPIGNON COLTIVATI



Il primo fungo a essere coltivato su scala industriale in Europa è *Agaricus bisporus*. Poiché il primo grande sviluppo della sua coltivazione si ebbe in Francia (circa 200 anni fa) nei dintorni di Parigi, il nome commerciale più in uso è "*champignon de Paris*" o semplicemente "champignon".

In cucina

Anche se da freschi sono classicamente consumati crudi oppure trifolati, gli champignon si prestano a una moltitudine di utilizzi in cucina. Con la cottura possono cambiare colore e divenire da più o meno gialli fino a nocciola, oppure anche più scuri nel caso degli esemplari maturi con lamelle nere.

Il prodotto essiccato

Sebbene abbia un grande mercato anche congelato e diversamente conservato o preparato (sottolio, grigliato, trifolato ecc...), vale la pena di porre più attenzione al prodotto secco di origine europea.
Infatti l'essiccazione condotta a temperature idonee, insieme al taglio in sezioni sottili, consente di ottenere funghi che mantengono il loro ottimo aroma che tipicamente ricorda le mandorle, e che all'utilizzo risultano perfettamente reidratabili. L'unica variabile qualitativa è data dallo stadio di maturazione della materia prima utilizzata (la qualità migliore è con esemplari a maturazione da iniziale a intermedia). Gli champignon essiccati con queste caratteristiche si prestano all'utilizzo in numerose ricette con qualsiasi tipo di cottura, da soli oppure nei misti di più specie o addirittura in abbinamento con il tartufo nero o il tartufo estivo.

PLEUROTUS OSTREATUS

IL PLEUROTUS COLTIVATO

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

Numerose specie di *Pleurotus*, nel mondo, sono coltivate a scopo alimentare.
Una delle più importanti è *Pleurotus ostreatus*, che vanta lunga tradizione di consumo nelle zone in cui cresce anche spontaneo.
Si tratta di funghi che, per un consumo alimentare sicuro, devono essere sottoposti a completa cottura e non possono quindi essere utilizzati "crudi in insalata".

Foto a sinistra: in alto, *Pleurotus ostreatus* in fungaia; Sotto, la stessa specie cresciuta spontanea su legno.

I prodotti conservati

Il commercio del *Pleurotus* sottolio o trifolato è molto diffuso, ma la maggiore somiglianza con il prodotto fresco è certamente appannaggio del congelato.
Il *Pleurotus* secco di qualità migliore è quello tagliato sottile, o comunque non troppo grossolano, perché consente una migliore reidratabilità.

Il re dei funghi misti

La cottura ideale, avendo a disposizione cappelli interi di *Pleurotus* freschi, è alla griglia, al forno o in padella.
I prodotti conservati invece sono difficili da utilizzare in questo modo e vengono cucinati soprattutto trifolati o in umido. Il più classico utilizzo commerciale e gastronomico per il *Pleurotus* congelato e secco, è quello di componente (spesso principale) di misti di più specie di funghi, soprattutto per la sua ottima consistenza e carnosità.

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi