

## PLEUROTUS ERYNGII

Comestible



A la seta de cardo o *Pleurotus eryngii* se la llama así porque crece sobre los restos en descomposición, raíces y troncos de diversos cardos, sobre todo del cardo corredor (*Eryngium campestre*). Tiene preferencia por los suelos calizos y la encontraremos en yermos, eriales, baldíos, terrenos pastoreados, cañadas, parameras, eras, al borde de los caminos y espacios perdidos que llevan unos años sin cultivar.

Está muy difundida por Europa meridional y por lo tanto es común en toda España. En Aragón yo la he encontrado con bastante frecuencia en los meses de mayo, septiembre, octubre y noviembre repartida por todas nuestras comarcas excepto las zonas pirenaicas.

La seta de cardo se desmenua bien en el seco clima mediterráneo porque no necesita mucha lluvia. En primavera y otoño, cantidades de lluvia superiores a los 50 litros por metro cuadrado pueden ser suficientes para su desarrollo, sobre todo si se concentran en un periodo de tiempo corto -un par de días- que permita su penetración en las capas profundas del suelo.

En las llanuras de las regiones centrales de la península Ibérica es la seta más extendida, conocida y tradicionalmente consumida, especialmente en el otoño. Precisamente por ser una seta apreciada desde hace mucho es conocida con diversos nombres populares según cada lugar de crecimiento.



## EL USTILAGO MAYDIS

Comestible



*Ustilago maydis* es el nombre científico de un hongo parásito del maíz, por otra parte **comestible**, popularmente conocido entre nosotros como «tizón del maíz». De la misma manera que se ha producido un aumento de las hectáreas dedicadas al cultivo de este cereal en nuestros campos, también se ha producido el mismo incremento del hongo.

El *U. maydis* no tiene cuerpo fructífero, es decir, lo que llamamos seta; crece sobre la misma planta. Aunque puede salir en todas las partes de la planta lo más normal es que ataque las mazorcas.

El hongo penetra en las partes de la planta infectadas y estimula a las células del maíz, para que se dividan y crezcan, produciendo así deformaciones en forma de agallas abultadas de dos o tres centímetros de tamaño, aunque alguna vez llegan a alcanzar hasta quince centímetros. Tiene un olor peculiar, para algunas personas desagradable.

Estas agallas están recubiertas por una membrana que al principio es de un color gris plateado aunque al ir madurando su interior se oscurece y se transforma en una masa polvorosa de esporas oscuras de color negruzco. Como una imagen vale más que mil palabras, os remito a las fotos que acompañan este artículo.

