IL FUNGO PIU' RARO DEL MONDO

In Sicilia, e precisamente sui massicci delle Madonie e sui Nebrodi, tra i 1200 e i 2000 metri di altitudine, in un'area molto limitata, cresce un fungo che, a causa della raccolta intensiva nel passato e ai cambimenti climatici, è considerato il più raro del mondo e classificato dall'I.U.C.N. (Unione Internazionale Conservazione della Natura) in pericolo di estinzione. E' il ***Pleurotus Nebrodensis***. Questa specie fruttifica dalla primavera fino afine giugno esclusivamente sulle radici di Prangos ferulacea o Cachrys ferulacea, pianta che fa parte della famiglia delle ombrellifere, presente nel bacino mediterraneo.





Il fungo presenta un cappello di forma regolare, cuticola asciutta di colore dal bianco grigiastro al bianco crema, lamelle fitte dello stesso colore della cuticola, decorrenti e con filo interno, gambo corto, di colore biancastro, eccentrico o laterale, raramente centrale, assottigliato alla base. La carne è bianca, soda e consistente, odore di pane, sapore dolce e gradevole.

E' considerato un ottimo fungo commestibile con un valore di mercato molto elevato, data la sua rarità. Di consistenza carnosa e profumo delicato sono ottimi cucinati alla griglia e conditi con olio evo, aglio e prezzemolo oppure trifolati, al forno o gratinati con panatura. Adatti inoltre per la preparazione di sughi per paste rustiche o per la preparazione di risotti.