

<b>NOMBRE CIENTIFICO:</b>	<b>PLEUROTUS OSTREATUS (Jacq.: Fr.) Kumm</b>
<b>FAMILIA:</b>	Pleurotaceae.
<b>NOMBRES VULGARES:</b>	Falsa seta de cardo (Cas.); Orellana (Cat.); Bellarri landu (Eus.).
<b>SOMBRERO:</b>	Entre 5 y 15 cm, aunque en ocasiones alcanza dimensiones mucho mayores. Liso, convexo a plano convexo, con forma de ostra. De color muy variable, desde gris claro hasta marrón oscuro, pasando por todas las tonalidades intermedias, a veces con reflejos azulados. Margen delgado y enrollado del mismo color que el sombrero.
<b>HIMENIO:</b>	Láminas blancas a cremas cuando los ejemplares son maduros. Apretadas y desiguales, con lamélulas. Muy decurrentes.
<b>PIE:</b>	Muy corto, a veces ausente, insertándose entonces el sombrero directamente en el sustrato.
<b>CARNE:</b>	Blanca. Olor y sabor fúngicos y agradables. Correosa en el pie, y en el sombrero cuando los ejemplares son viejos.
<b>REAC. QUIMICAS:</b>	La carne vira al pardo-rósado con el ácido sulfúrico, y toma tonalidades verde-azuladas con el hidróxido potásico. Las láminas con la sulfovainillina se colorean de rojo-violeta.
<b>ESPORAS:</b>	De blancas a cremosas, cilíndricas de 8-11 x 3-4 $\mu$ , hialinas y lisas.
<b>MICROSCOPIA:</b>	Carece de cistidios en las láminas. Basidios tetraspóricos, claviformes y largos. La cutícula presenta fíbulas.
<b>ECOLOGIA:</b>	Esta especie se desarrolla siempre en troncos o tocones de frondosas en fase de descomposición, aunque a veces puede comportarse como parásita. Donde más frecuentemente la hemos encontrado ha sido en hayedos, pero también es capaz de colonizar otras especies (Robles, Chopos, Olmos, etc.). Suele crecer en grupos apretados de forma cespitosa, estando unos ejemplares junto a los otros y a veces unidos por el pie.
<b>COMESTIBILIDAD:</b>	Buen comestible, aunque no se puede comparar con la exquisita seta de cardo ( <i>pleurotus eringii</i> ), con la cual se confunde a veces interesadamente, desde que la especie aquí se cultiva y comercializa de forma intensiva. Se deben desechar tanto el pie como los ejemplares muy viejos por ser muy duros y coriáceos.
<b>OBSERVACIONES:</b>	Se podría llegar a confundir con otras especies de este mismo género, ( <i>P. cornucopiae</i> , <i>P. pulmonarius</i> ), sin peligro alguno al ser igualmente comestibles. Las especies mencionadas se cultivan sobre diversos sustratos ricos en celulosa (paja, madera, serrín) a los cuales descomponen.



**PLEUROTUS OSTREATUS (Jacq.: Fr.) Kumm**

Photos y textos: José Cuesta Cuesta / Nino Santamaria Rodriguez