

o cardocuco (*Eryngium campestre* L.). Aunque existe en Albacete otra variedad, *Pleurotus eryngii* var. *ferulae* Lanzi. llamada en la Sierra de Alcaraz, **seta de cañeje**, que crece sobre otras plantas como *Ferula communis* L. o el cañeje (*Thapsia villosa* L.).

*Pleurotus ostreatus* es la seta cultivada, conocida como **seta de alpaca**, aunque también existe en estado silvestre, siendo conocida en la ribera del Júcar como **seta de escalón** por su hábito de crecer de forma imbricada. En Villarrobledo se le llama **seta de cepa**. Otro nombre que recibe es el de **seta de chopo**.

### Ecología

*P. eryngii* crece tanto en primavera como en otoño, aunque especialmente durante esta última estación en terrenos incultos, "añojales", cunetas de carreteras, lindes y ribazos, praderas de montaña, etc. siempre asociado a las raíces de las umbelíferas, sustento del micelio.

*P. ostreatus* en la naturaleza aparece sobre tocones y madera de árboles caducifolios, especialmente chopos, sauces y olmos. También crece sobre vides leñosas y envejecidas.

### Observaciones

La seta de cardo es la especie más conocida, buscada y valorada popularmente en nuestra provincia, alcanzando precios superiores a los de cualquier otra especie comercializada en los mercados de Albacete. En nuestra provincia cuando se dice "setas" se sobreentiende que son de cardo.

Un sistema tradicional de conservación de esta especie se basa en el secado, para lo cual se ensartan las setas en un hilo que se cuelga en un lugar sombreado y ventilado. De esta manera se dispone en cualquier época del año de esta sabrosa especie, simplemente sumergiéndola en agua unos minutos antes de su consumo.

En la gastronomía local se consume de diversas formas, solas a la plancha con limón y sal, en ajoharina, revueltas con huevo y otras guarniciones, en tortilla, como acompañamiento de gazpachos y arroz caldoso, etc.

La seta de alpaca se cultiva a gran escala en muchas localidades de Albacete. De inferior calidad a la especie anterior, la suple en años climatológicamente desfavorables.