

Auricularia auricula-judae (Bull. : Fr.) Quélet (= Hirneola auricula-judae (Bull.) Berk.)

Posizione Tassonomica

DOMINIO: Eukaryota¹

REGNO: Fungi

PHYLUM: Basidiomycota

CLASSE: Hymenomycetes

SOTTOCLASSE: Phragmobasidiomycetidae²

ORDINE: Auriculariales

FAMIGLIA: Auriculariaceae

GENERE: Auricularia Bull. (1780)

SPECIE: Auricularia auricula-judae (Bull. : Fr.) Quélet

Il termine **Auricula-judae** deriva dal latino auricula (diminutivo di auris = **orecchio**) e dal nome proprio **Juda-Judae** (= **Giuda**), dunque **Orecchio di Giuda** che è anche il nome popolare con cui è conosciuto in Italia (in alcune regioni è noto invece con i nomi di "**Orecchio di cane**", "**Orecchio di maiale**" oppure "**Cuore profumato**").

Fungo lignicolo, l'***Auricularia auricula-judae*** è praticamente inconfondibile sia per la sua tipica conformazione che ricorda un orecchio sia per la carne tenace, cartilaginea, traslucida, elastica e gelatinosa assieme, di colore bruno sfumato di rossastro: pertanto forma e colore la rendono di facile determinazione.

¹ uno dei due domini della classificazione tassonomica degli esseri viventi. Costituisce il dominio più complesso ed include cinque regni: piante, funghi, animali, protisti e cromisti

² basidiomicete avente i basidi settati

L'imenoforo, situato sulla superficie interna, è liscio, irregolare ed è dello stesso colore della superficie esterna.

Non ha un odore particolare.

Diffusamente presente in tutto il mondo, è comunissimo anche nei nostri boschi e lo si trova sia in montagna che in pianura come saprofito su legno morto di svariate specie di latifoglie, preferibilmente di sambuco, querce, olmo, acero e castagni, ma anche come parassita su piante viventi.

Coltivato su larga scala, la cui produzione rappresenta l'8,5% della coltivazione mondiale di funghi, l'*Auricularia auricula-judae* riveste un interesse alimentare non solo nella cucina cinese, dove è proposto in molti piatti tipici, ma anche in numerosi altri paesi orientali tra cui il Giappone (dove è chiamato "**Medusa dell'albero**") e nel Vietnam (dove è conosciuto col nome di "**Fungo orecchio di gatto**").

In Cina invece è chiamato "mu ehr", cioè **Orecchio del legno** e, oltre ad essere molto ricercato e consumato in cucina, viene largamente utilizzato anche nella **M. T. C. (Medicina Tradizionale Cinese)** per le sue proprietà benefiche e terapeutiche.

Benchè considerato commestibile anche da crudo, in questi ultimi anni sono pervenuti, specialmente dall'Oriente, allarmanti notizie riguardo ad una sua tossicità.

Infatti, si è scoperto che se consumato in dosi eccessive ed anche in più pasti ravvicinati, fa insorgere la cosiddetta "**Sindrome di Szechwan**". Pertanto il consumo smodato di questo fungo, o peggio ancora l'associazione con altre sostanze come lo zenzero (altro tipico ingrediente della cucina cinese) o con particolari farmaci (fra cui l'aspirina), provoca porpore emorragiche cutanee ed emorragie interne ed esterne più o meno di una certa gravità.

Sino ad ora le sostanze responsabili di questa Sindrome non sono state ancora identificate.

Consiglio personalmente di non utilizzarlo per uso alimentare, soprattutto a coloro che sono abituati a consumarlo crudo in insalata.



