



Guía micológica de Tardelcuende





Agaricus campestris

Familia:
AGARICACEAE

Subclase:
AGARICOMYCETES

Orden:
AGARICALES

Clase:
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS SILVESTRIS. AGARICUS CAMPESTER. AGARICUS PRATICOLA.
AGARICUS EDULIS PSALLIOTA CAMPESTRIS. PSALLIOTA FLOCCULOSA.
PRATELLA CAMPESTRIS. FUNGUS CAMPESTRIS.

Nombres Populares.

CHAMPIÑÓN SILVESTRE, DE PRADO, DE CAMPA.
BARREN-GORRI, URDINTZ, LARRE-SULSOA (EUSK.).
CAMPEROL, TERREROL, XAMPINYÓ, GIROLA BLANCA (CAT.).
FUNGO DOS LAMEIROS (G.). BOLET DE CAMP (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Grupo Rubescentes (prados y campos), sección Agaricus, Subsección Campestris.

Sombrero 5-11, carnoso, globoso en el centro y extendido hacia el borde, va aplanándose, margen excedente y deshilachado. Cutícula blanca, sedosa, con escamas pardas, más evidentes en el centro, color de fondo variable: blanco, rosa, pardo. Enrojece, nunca amarillea. Láminas cerradas y libres, apretadas, ventrudas, color rosa-carne de joven (a diferencia de las Lepiotas), ennegrecen con la edad. Pie blanco, sólido, liso, separable. Anillo simple, superior, blanquecino, membranoso, estrecho y frágil. Sin volva. Carne espesa, blanca, vira a rosada en contacto con el aire. Olor-sabor suave, agradable. Esporada marrón, esporas elípticas, lisas.

Confusiones.

No confundirla con las mortales AMANITAS blancas VERNA y VIROSA (siempre mantienen láminas blancas y poseen volva). A. ARVENSIS, comestible, huele a anís. A. XANTHODERMA, tóxico, pie más corto, olor desagradable, amarillea al roce en base del pie y sombrero, también amarillea al reaccionar al alcohol.

Hábitat.

Praderas, campo abierto, pastizales abonados por ganado, jardines. También pinares.

Temporada.

Primavera, Abril-Mayo. Posible segundo brote a final de Verano y Otoño. Esta especie de champiñón, no se cultiva, pero es muy común. Sale en círculos o grupos numerosos.

Cocina.

Excelente de joven, se cocina en múltiples preparaciones, incluso cruda en ensaladas, o como guarnición en revueltos y guisos. Evitar ejemplares adultos, con láminas oscuras. Desechar asimismo las que salen en cunetas junto a carreteras o en prados cultivados con abono artificial.



Agaricus macrosporus

Familia
AGARICACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

PSALLIOTA MACROSPORA. AGARICUS ALBERTII Y URINASCENS

Nombres Populares.

CHAMPIÑÓN ESCAMOSO. AGÁRICO DE ESPORAS GRANDES. CHAMPIÑÓN GIGANTE.
BOLA DE NIEVE. ELUR-BOLA (EUSK.). BOLA DE NEU GRAN (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Flavescentes p.p. (especies grandes). Flavescente (al roce se tiñe de amarillo sucio). Talla grande, hasta 20 (desecharla si se aplana y lo sobrepasa). Margen con flocones (de joven). Cutícula blanco brillante, con abundancia de pequeñas escamas flocosas concoloras (ocres con la edad). Se cuartea en tiempo seco. Láminas adnatas, apretadas, al principio blanco-gris, después rosa y al final negras (la arista permanece blanca). Pie blanco, corto, cilíndrico, macizo y grueso. Con flocones bajo el anillo y liso por encima. Anillo blanco doble, delgado, persistente, flocoso o dentado en el margen inferior. Sin volva. Carne gruesa, compacta, blanca, al corte apenas amarillea, aunque rosea en la base del pie. Ligero olor anisado al cogerla, después es más complejo pero agradable y al roce, a almendras amargas. Sabor dulce, agradable. Esporas grandes.

Confusiones.

Las láminas de la tóxica A. VERNA, se mantienen blancas. La A. ARVENSIS tiene menor tamaño, cutícula lisa, láminas desiguales y esporas más pequeñas.

Hábitat.

Páramos o prados de montaña, abonados por ganado.

Temporada.

Primavera y otoño.

Cocina.

Mejor ejemplares jóvenes. Múltiples preparaciones.



Agrocybe aegerita

Familia
BOLBITIACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

PHOLIOTA AEGERITA. AGROCYBE CYLINDRACEA

Nombres Populares.

SETA DE CHOPO. MAKAL-ZIZA (EUSK.). POLLANCRÓ, GÁRGOLA DE XOP (CAT.).
COGUMELO DOS CHOUPOS (G.). FONGO DE CHOP (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE BAJA CALIDAD



Descripción macroscópica.

Talla media-pequeña. Sombrero carnoso con arrugas en la cutícula, seco, ni escamoso ni pruinoso. Cutícula ondulada de color pardo (más o menos oscuro) a miel amarillento, marrón oliváceo o chocolate-pardo oscuro, que con la edad aclara a beige-blanquecino. Láminas estrechas, carnosas, blanquecinas-color arcilla, de maduras concoloras con el sombrero. Pie largo, estrecho, cilíndrico, fibroso, duro, curvado, amarillento. Pedicelo no separable (homogénea). Anillo persistente. Polvo esporal color marrón tabaco. Carne compacta, sabrosa, olor a harina o ligeramente ácido.

Confusiones.

La HYPHLOMA FASCICULARE tiene talla menor, cutícula lisa, mamelón más oscuro, láminas verdes, tiene cortina, pie recto y sin anillo, esporada violácea, olor y sabor desagradables, sale en amplios grupos fasciculados y no se cultiva.

Hábitat.

Lignícola, crece en tocones de choperas, sauces y otros árboles de ribera (sobre todo viejos), a los que parasita (especie lignícola). Origen, Castilla La Mancha.

Temporada.

Verano. Se cultiva y comercializa todo el año, por sus propiedades medicinales.

Cocina.

Desechar los ejemplares adultos, que saben a madera. Se recomienda guisarla con carnes de cocción prolongada, pues menos hecha resulta dura.



Amanita caesarea

Familia
AMANITACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS CAESAREUS

Nombres Populares.

AMANITA DE LOS CÉSARES. ORONJA. HUEVO FRITO. HUEVO DE REY. YEMA DE HUEVO.
KULETO, GORRINGO, ARRAULTZA (EUSK.).
REIG, AMBROSIA REIG, OU DE REIG, MONJOLA, BOLET D'OR (CAT.).
ARAIÑA (G.). ESCLATASANG (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Al nacer aparece como un blanquecino huevo de ave encerrado en una amplia volva elástica que al irse abriendo, va mostrando su hermoso sombrero anaranjado-rojizo.

Cutícula delgada, lisa, sedosa, separable, de bordes estriados, que suele conservar restos blancos de la volva. Láminas de color amarillo limón, libres, apretadas, desiguales. Pie amarillento (como el anillo), grueso, cilíndrico, ampliamente bulboso en la base. Heterogénea (pie separable). Anillo colgante en la parte superior, frágil, membranoso, estriado y persistente. En la parte inferior, abultada volva blanca en forma de saco membranoso y persistente, con bordes lobulados. Carne blanca, cerrada, de olor suave y agradable. Sabor dulce, recuerda a la nuez.

Confusiones.

A. MUSCARIA (tóxica) es más roja, con láminas y pie blancos.

Hábitat.

Claros soleados y zonas orientadas al sur de bosques de frondosas: roble (sobre todo), encina, haya, castaño. También en matorral Mediterráneo.

Temporada.

Si hay humedad, puede aparecer ya a finales de Agosto. Dura todo el Otoño, aunque se trata de una especie más bien escasa. Sale en pequeños grupos.

Cocina.

Considerado desde el Imperio Romano, el hongo con más calidad gastronómica y sabor más delicado. Excelente cruda en ensalada, cortada en finas láminas. Múltiples recetas.



Amanita muscaria

Familia
AMANITACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS PSEUDOaurantiacus. AMANITA AUREOLA.

Nombres Populares.

MATAMOSCAS. FALSA ORONJA. SETA DE LOS ENANITOS.

KULETO FALTSU (EUSK.).

REIG BORD, REIG DE FAGEDA, REVENTABAIS (CAT.).

ATOLAMOSCAS, BRINCABOIS, REVENTABOIS (G.). ESCLATASANG SALTABOCS (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

TÓXICA



Descripción macroscópica.

Sección: Amanita caesareae (Amanita con borde del píleo estriado). Cutícula carnosa, color rojo escarlata (de viejo torna a naranja parduzco), con numerosos “copos” blancos, restos de la volva original (podría desaparecer con lluvia, variando su aspecto). Sombrero con bordes estriados. Láminas blancas, con lamélulas, libres y desiguales. Heterogénea (sombrero y pie separables). Pie blanco, cilíndrico, con anillo amplio, colgante, flexible y persistente. Volva desgarrable que al llover se rompe sobre el pie y forma una especie de rodetes en la base. Carne blanca de olor suave pero desagradable, a rábano. Sabor algo dulzón.

Confusiones.

En la A. CAESAREA las láminas y pie siempre son de color amarillo limón, no blanco.

Hábitat.

Bosques de coníferas (alerces, pinos, abedules), encinares, castaños. También en hayedos, jarales y bosque de frondosas.

Temporada.

Otoño. Especie muy abundante.

Cocina.

Se recomienda no cocinarla, y en todo caso, hacerlo por encima de 70 grados. Contiene hemolisinas y 2 venenos, muscarina y micoatropina. Síndrome Micoatropínico, de propiedades neurotrópicas y alucinógenas (aquejarres....).



Amanita phalloides

Familia
AMANITACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS BULBOSUS

Nombres Populares.

ORONJA MORTAL. AMANITA VERDE. ORONJA VERDE. CICUTA VERDE. MATAPERROS.
HILKORRA, HILTZAILE BERDE (EUSK.).
FARINOT, FARINERA BORDA (CAT.).
ESCLATASANG VERI (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

TÓXICA



Descripción macroscópica.

Sección: Euamanita (Validae/Amidella). Carpóforo color verde oliváceo brillante (recuerda al satén), que puede amarillear y después blanquear. ¡Ojo!, no hay dos Phalloides iguales. Sombrero carnoso que suele conservar restos de velo blanco y se rompe con facilidad, con fibrillas radiales. Láminas frágiles y libres, de color blanco. Pie blanco con manchitas verdes, fibroso (se astilla al partir). Heterogénea (sombrero y pie separables). Anillo blanco, alto y colgante. Volva elástica y escamosa, de gran tamaño, en forma de saco adherido en la parte inferior. Carne blanca, tierna, inodora en ejemplares jóvenes y maloliente, agria y repugnante en los viejos. Sabor dulzón. Esporas blancas.

Confusiones.

No confundirla con el género AGARICUS (láminas rosadas, no blancas) ni con RUSSULAS verdosas como la VIRESCENS (parten como tiza, no se astillan).

Hábitat.

Todo tipo de bosques: haya, roble, abedul

Temporada.

Verano, pero abunda más en otoño.

Cocina.

Una sola seta puede causar la muerte. Su veneno es la amanitina, que provoca un Síndrome Faloidiano severo, de afección hepática.



Calocybe gambosa

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

TRICHOLOMA GEORGII (HASTA HACE POCOS AÑOS). *LYOPHYLLUM GEORGII*

Nombres Populares.

SETA DE PRIMAVERA. BLANQUILLA. SETA DE SAN JORGE. SETA DE ORDUÑA.

SETA FINA PERRETXIKO, UDABERRIKO ZIZA, SUSA (EUSK.).

MOIXERNÓ (CAT.).

CANTARELA MOURA (G.). BOLET DE GAMBA (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Monocolor blanco, amarillo pálido o cremoso. Sombrero 8-15, hemisférico a convexo, muy carnoso, compacto y regular, margen incurvado al principio, no estriado. Cutícula mate, lisa, glabra, seca, de color blanco-crema. Láminas muy apretadas, escotadas y estrechas, de color blanco sucio. Pie corto 5-7, robusto, curvado, cilíndrico o claviforme, con la base más gruesa. Carne blanca, espesa pero muy frágil. Agradable sabor y olor a harina fresca. Esporada blanquecina, esporas sin ornamentos.

Confusiones.

No confundirla con las tóxicas AMANITA VERNA (menor talla), ENTOLOMA LIVIDUM (láminas más asalmonadas), INOCYBE PATOUILLARDII (láminas grises, menor talla, sombrero no carnoso, mal olor).

Hábitat.

Pastos de montaña, praderas. Asociada a matorrales, setos, zarzas, ortigas, herbáceas, brezo, boj. Incluso claros de bosques y dunas herbosas. Crece en grupo, formando círculos o “corros de brujas”.

Temporada.

Es Primavera (23 de Abril, S. Jorge), pero a veces da un 2º brote en Noviembre. Un solo setal puede dar varios kilos y más de un corte por temporada.

Cocina.

Muy comercializada. Además de su delicado y aromático sabor, es hipoglucemiante para diabéticos (baja el nivel de azúcar en sangre). Exquisita en revueltos.

Calocybe gambosa

Familia
LYCOPERDACEAE

Subclase
GASTEROMYCETES

Orden
LYCOPERDALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

CALVATIA BOVISTA

Nombres Populares.

BEJÍN RUGOSO. BEJÍN AREOLADO.
OTSO-PUTZ, ASTAPUTZ MAILUKATU (EUSK.).
PET DE LLOP GROS (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE CALIDAD MEDIA



Descripción macroscópica.

Talla grande. Forma esférica algo deforme, con lobulaciones o hendiduras. Cutícula o exoperidio blancuzco o cremoso, con estructuras piramidales de base poligonal. Conforme van madurando las esporas, cambia el color blanco a amarillo, verdoso y pardo al final. Cuando se abre el exoperidio, salen millones de esporas en forma de oscura humareda, que con la ayuda del viento, a veces supera una distancia de 1000 kms., pudiendo incluso dar 2 vueltas al planeta.

Confusiones.

Difícil de confundir, tal vez con ejemplares jóvenes y todavía pequeños de LANGERMANNIA GIGANTEA.

Hábitat.

Sobre todo en campos abiertos y praderas, aunque puede estar en habitats muy diversos

Temporada.

Verano-Otoño. Maltratada por montañeros que la usan como improvisados balones, aunque contribuyen a la dispersión de las esporas

Cocina.

Los ejemplares jóvenes con gleba blanca, son comestibles. Al comenzar a madurar y ponerse amarillenta o verdosa, el sabor se hace desagradable, sin llegar a ser tóxica. Cocinarla cortada en rebanadas, rebozarla o empanarla y después freírla.

Clavariadelphus truncatus

Familia	Subclase	Orden	Clase
CLAVARIADELPHACEAE	APHYLLOPHOROMYCETES	CANTHARELLALES	BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

CLAVARIA TRUNCATA. CRATERELLUS PISTILLARIS. CLAVARIADELPHUS LOVEJOYAE.
CLAVARIADELPHUS BOREALIS. TROMBETTA PISTILLARIS

Nombres Populares.

MAZA. MANO DE MORTERO. CLAVARIA TRUNCADA.
CHUPETES JOIKI GOSO (EUSK.).
BOSSA TRUNCADA (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE CALIDAD MEDIA



Descripción macroscópica.

Pariente cercano de políporos, cascos de caballo, yesqueros, hidnos, ramarias y arales.

Fructificaciones de 5-15 alto x 2-3 ancho en forma de maza o clavo. Estriado, ensanchado y truncado en la parte superior. con la edad va hundiéndose el centro.

Color amarillo-claro de joven y amarillo-naranja de adulto. El himenio cubre toda la superficie externa del carpóforo. El pie solo es una prolongación del carpóforo, macizo, con la base atenuada. Carne blanca, espesa, blanda que enrojece ligeramente al corte.

Inodora, sabor dulzón. Esporada amarillo-pálido, esporas lisas, elípticas.

Confusiones.

Las CL. PISTILLARIS y LIGULA no tienen sabor dulzón, sino algo amargo, el ápice está redondeado y sale en hayedo.

Hábitat.

Bosques húmedos de coníferas de montaña. Su rareza y singularidad hace que convenga protegerla y no recolectarla.

Temporada.

Verano a Otoño. Abarca amplia área geográfica: Norte de África, Norteamérica, Japón.... Sale en grupos numerosos.

Cocina.

Sabor excesivamente dulzón, su contenido en manitol la hace empalagosa. Solo válida en algunas recetas de repostería.



Clitocybe geotropa

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

INFUNDIBULICYBE GEOTROPA. OMPHALIA GEOTROPA. CLITOCYBE GILBA, VAR, GEOTROPA CLITOCYBE MAXIMA. CLITOCYBE SUBINVOLUTA. AGARICUS GEOTROPUS

Nombres Populares.

PLATERA. CABEZA DE FRAILE. URRIL ZIZA, SAN MARTIN ZIZA (EUSK.). CANDELA DE BRUC, PAMPA (CAT.). FONGO PLATERA (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Clitocybe/Vernae. Talla grande, hasta 20. Sombrero y láminas de color blanquecino-amarillento o plateado. Sombrero carnoso algo hundido o deprimido, con pequeño mamelón central algo más oscuro, recordando la cabeza de un fraile. Margen vuelto hacia tierra (“geotropus”), como el pie (geotropismo positivo). Láminas de tonalidades blanco-amarillentas que van tornando a crema, gruesas, apretadas y decurrentes. Pie blanco, cilíndrico, alto, lleno, robusto, centrado, engrosado en la base. Cortado transversalmente, se ve como la corteza de un árbol. Carne espesa y firme, blancuzca o amarillo pálido. Olor y sabor agradables, a almendras amargas. Siempre está limpia (aunque salga en sitio sucio). Esporada blanca. Posee el antibiótico clitocibina, que deja corros de hierba quemada.

Confusiones.

Existe la variedad “MÁXIMA”, de talla 30 cms., de sombrero con embudo, sin mamelón. Los LEUCOPAXILLUS CANDIDUS y GIGANTEUS, tienen el pie más corto.

Hábitat.

Preferentemente sobre suelos calizos, en claros del bosque y praderas.

Temporada.

Especie tardía, final de verano y otoño. Sale formando corros o hileras.

Cocina.

Secada y convertida en polvo, sirve de condimento. No coger ejemplares viejos, pues su carne se vuelve coriácea.



Clitocybe gibba

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS. INFUNDIBULICYBE GIBBA

Nombres Populares.

PLATERA MENOR. OMBLIGO NARANJA. CANDELA. CLITOCIBE EMBUDADO.
INBUTU (EUSK.).
TASSA DE BRUC, ORELLA DE CONILL (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE CON PRECAUCIONES



Descripción macroscópica.

Sección: Clitocybe/Vernae. Talla pequeña, 3 a 8. Sombrero poco carnoso, de joven convexo mamelonado y de adulta, aplanado embudado. Borde festoneado, fino, incurvado y poco ondulado. Cutícula de bonito color ocre crema. Láminas blancuzcas, muy decurrentes, finas y apretadas. Pie central, cilíndrico, esbelto, fibroso, del color del sombrero o más claro y recubierto de pelusa blanquecina en la base. Carne blanca y sólida (escasa en el borde y esponjosa en el pie). Olor agradable, sabor suave.

Confusiones.

La C. GEOTROPA (Platera) tiene mayor talla. La C. COSTATA tiene el borde del sombrero con costillares. La C. CATINUS, sombrero más claro. LEPISTA INVERSA sombrero más leonado-anaranjado.

Hábitat.

Sobre hojas caídas de todo tipo de bosques (roble, encina, alcornoque). También coníferas. Muy común, forma corros de brujas o largas filas, con muchos ejemplares.

Temporada.

Otoño sobre todo, pero sale entre Junio y Noviembre.

Cocina.

Solo de joven, quitando el pie. De adulta, ya con el sombrero abierto, conserva el olor y sabor, pero la carne ya es coriácea, con peligro de Síndrome Muscarínico.



Coprinus comatus

Familia
COPRINACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS COMATUS. COPRINUS BARBATUS

Nombres Populares.

BARBUDA. APAGADOR. CANDELERA. MATA CANDIL.
CHIPIRÓN DE MONTE URBELTZ GALPARDUN, GORRITZAILE (EUSK.).
COPRI PELUT, BOLET DE TINTA (CAT.).
MATA CANDIL, PIOCAN (G.). BOLET DE FUMAT (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Coprinus. Monocolor blanco. Sombrero ovoide de joven, después se acampana. Abundantes escamas pardas o flecos, que le confieren aspecto lanoso.

Láminas libres y delgadas, blancas de joven, luego rosadas y finalmente negras, chorreando tinta negra (delicuescente). Pie largo (hasta 15 cms. de altura), esbelto, cilíndrico, hueco, separable. Anillo basal blanco, poco visible, estrecho, móvil y fugaz, muy frágil, como toda la seta. Carne blanca (hasta ennegrecerse). Olor suave y sabor agradable. Esporada negra.

Confusiones.

Las COPRINUS tóxicas con las que podría confundirse (ATRAMENTARIUS, OVATUS, ...) son menos esbeltas, más pequeñas.

Hábitat.

Zonas abiertas, praderas, cunetas o linderos de caminos, árboles de ribera. También se cultiva. Suele salir en colonias numerosas.

Temporada.

Verano y Otoño. No cogerla al borde de caminos ni en campos tratados, pues absorbe metales pesados.

Cocina.

Deliciosa, delicado sabor y fácil de cocinar. Desechar el pie y ejemplares cuyas láminas han empezado a ennegrecer. A la plancha, con un poco de mantequilla.



Collybia butyracea

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCETES



Sinónimos.

RHODOCOLLYBIA BUTYRACEA. MARASMIUS DRYOPHILUS

Nombres Populares.

COLIBÍA BUTIRÁCEA.
KOLIBIA GURINKARA (EUSK.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

SIN INTERÉS CULINARIO



Descripción macroscópica.

Sección: Sriipedes. Talla pequeña. Sombrero pardo o grisáceo , a veces con tintes violáceos. Cutícula higrófana, borde estriado. Láminas adnatas, blanquecinas, sonrosadas en la madurez. Pie cilíndrico, algo claviforme en la base. Carne blanquecina de olor y sabor fúngico. Pedicelo que aguanta $\frac{3}{4}$ de vuelta, sin romperse. Esporas blancas.

Confusiones.

Difícil de confundir con otras especies.

Hábitat.

En bosques de coníferas, en el humus de las acículas de pinos y abetos. Robledal de Quercus Fagínea o quejigal. En toda Europa y América del Norte.

Temporada.

Verano a Otoño.

Cocina.

En todo caso, acompañando a otras especies comestibles de más sabor.



Collybia dryophila

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

MARASMIUS DRYOPHILUS. GYMNOPUS DRYOPHILUS

Nombres Populares.

FALSA SENDERUELA. COLIBÍA DE LOS ROBLES.
HARITZ MARASMIO (EUSK.).
FALS CAMA-SEC (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Levipedes. Talla pequeña. Sombrero muy aplanado, con margen estriado en tiempo húmedo. Cutícula higrófana de color beige, amarillenta o parduzca. Láminas adherentes, prietas, blancas de joven y pardo claras, de vieja. Pie fibroso, concoloro con el sombrero, al extraerlo mantiene los cordones miceliales en la base y aguanta la torsión de $\frac{3}{4}$ de vuelta, sin romperse. Carne escasa, blanquecina, de olor agradable y sabor dulce. Esporas blancas.

Confusiones.

Posible confusión con la auténtica MARASMIUS OREADES (Senderuela). La C. KUEHNERIANA, tb. se le parece. La C. CLAVIPES tiene el pie más rojizo y tomentoso.

Hábitat.

Bosques de coníferas, claros herbosos de pinares. Zonas abiertas, prados, jardines, bordes de caminos y lugares con hierba húmeda. Robledal.

Temporada.

Casi todo el año, pero evita los meses de intenso frío o calor.

Cocina.

Mucho menos valor gastronómico que la Senderuela, solo es recomendable como guarnición de carnes rojas o acompañando a caza o salsas fuertes. La carne es dulzona y el aroma agradable, pero su textura es regular.



Dermocybe cinnamomeolutea

Familia
CORTINARIACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
CORTINARIALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

CORTINARIUS CINNAMOMEUSLUTEUS

Nombres Populares.

CORTINARIO PARDO-OLIVÁCEO. CORTINARIO COLOR CANELA.
ZARE KANELAKOLORE (EUSK.).
PIXACÁ CANYELLA (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

POSIBLE TOXICIDAD



Descripción macroscópica.

Sección: Dermocybe/Holoxantha/Malicornia. Sombrero 3-6 (hasta 9), globoso, con mamelón. Cutícula seca, no higrófana, con sedosas fibrillas pardas, color pardo leonado-oliva y margen amarillo-oliva, virando a parduzco tras madurar. Láminas de adnatas a escotadas, con lamélulas, virando de amarillo-dorado a pardo-oliva. Pie 6-10 alto, cilíndrico, fibrilloso con restos de cortina, base tomentosa, color amarillo claro arriba y leonado-oliva en el resto. Carne delgada, amarillo-oliva en el pie y más oscura bajo la cutícula. Olor a yodo. Esporada marrón herrumbre y esporas verrugosas, alargadas.

Confusiones.

DERMOCYBE o CORTINARIUS CINNAMOMEA, color más pardo-rojizo, olor a rábano. CORTINARIUS CINNAMOMEOBADIUS, esporas algo más pequeñas. D. CROCEA, láminas de color naranja-azafrán.

Hábitat.

Bosques montañosos de coníferas resinosas (pino silvestre), o mixtos con abedul, roble o incluso, haya.

Temporada.

Otoño.

Cocina.

Sospechosa, por emparentarse con la mortal CORTINARIUS ORELLANUS.



Fomitopsis pinicola

Familia
CORIOLACEAE

Subclase
APHYLLOPHOROMYCETES

Orden
PORIALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

UNGULINA MARGINATA

Nombres Populares.

YESQUERO DEL PINO. YESQUERO REBORDEADO.

ARDAGAI EZPAINGORRIA (EUSK.).

BOLET D'ESCA (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

SIN INTERÉS CULINARIO



Descripción macroscópica.

Poliporácea de talla grande, consistencia rígida y suberosa. Carpóforo en forma de casco de caballo, adornado con zonas de vivos y llamativos colores: amarillento de joven, después anaranjado, amarillento o pardo-rojizo con el borde más claro. Cutícula oscura, lisa, irregular, tonos caoba, como lacado. Banda clara en el borde exterior. Puede alcanzar los 30 diámetro, creciendo anual y concéntricamente. Parte inferior himenial, blanquecina-cremosa, con poros muy juntos y pequeños, de aspecto aterciopelado. Sésil, se adhiere firme y directamente a los troncos.

Confusiones.

Se parece a otros yesqueros grandes, como FOMES FOMENTARIUS o DAEDALEA QUERCINA.

Hábitat.

Saprófito lignícola, sobre todo en bosques de coníferas, pinos, abetos e incluso en caducifolios, como hayedos. Produce podredumbre parda, al descomponer la madera.

Temporada.

Todo el año, especie perenne. Ataca árboles o troncos viejos, acelerando la descomposición. Su presencia en el pino es una señal inequívoca de que no está sano. Se trata del yesquero más utilizado por el hombre, para encender fuego.

Cocina.

Inservible para la cocina. Desde el médico griego del S. I, Dioscórides, se ha utilizado en medicina para el tratamiento de numerosas enfermedades: hígado, ictericia, fiebre, piedras del riñón, acidez, asma, problemas musculares y articulaciones, fracturas óseas o incluso tuberculosis.



Hygrophorus agathosmus

Familia
HYGROPHORACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

LIMACIUM AGATHOSMUM. LIMACIUM PUSTULATUM, VAR. AGATHOSMUM.
HYGROPHORUS CERASIMUS. AGARICUS CERASIMUS. AGARICUS AGATHOSMUS

Nombres Populares.

LLANEGA PERFUMADA. HIGRÓFORO DE OLOR A ALMENDRAS AMARGAS.
EZKO ALMENDRAUSAIN (EUSK.).
MOCOSA PERFUMADA, LLENEGA GRIS (CAT.).
LLENEGA (G.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE CALIDAD MEDIA



Descripción macroscópica.

Sección: Colorati. Sombrero con margen enrollado, en ejemplares jóvenes. Cutícula lisa y glabra (sin pelo), color gris ratón. Láminas blancas, decurrentes, espaciadas, terminan todas a la misma altura, formando un anillo. Pie blanco, con granulaciones en la parte superior. Carne blanca, gruesa, compacta. Olor a almendras amargas. Esporada blanca.

Confusiones.

Por su habitat, temporada y aroma, resulta difícil de confundir esta especie.

Hábitat.

Pinares de montaña en la mitad norte peninsular y zonas montañosas del sur.

Temporada.

Finales de Otoño y principio de Invierno.

Cocina.

Es comestible, pero se desaconseja su consumo, por sus condiciones organolépticas.



Hygrophorus chrysodon

Familia
HYGROPHORACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS CHRYSODON. LIMACIUM CHRYSODON

Nombres Populares.

LLANEGA, HIGRÓFORO DE FLECOS AMARILLOS, DIENTES DORADOS.
EZKO HORI-ZURI, EZKO HORI-TXIKI (EUSK.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE BAJA CALIDAD



Descripción macroscópica.

Sección: Hygrophorus. Tiene partes de su sombrero y pie, cubiertas de flocones de amarillo dorado. Sombrero 3-8, de hemisférico a aplanado, con margen incurvado. Cutícula viscosa, blanca, con abundantes gránulos lanosos del citado color. Láminas blanquecinas, decurrentes, espaciadas, con lamélulas. Pie cilíndrico, atenuado en la base, con flocones en el ápice o por todo. Carne blanquecina, escasa. Olor penetrante, sabor dulce. Esporada blanca.

Confusiones.

La variedad CISTOPHILUS tiene menor talla y solo crece bajo jaras. H. EBURNEUS también es blanco, pero sin flocones amarillo dorados.

Hábitat.

Bosques (coníferas, haya, roble, encina) y matorral (jara).

Temporada.

Otoño.

Cocina.

Comestible mediocre, dadas sus condiciones organolépticas.



Lactarius deliciosus

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS DELICIOSUS

Nombres Populares.

NÍSCALO. NÍCOLA. NIZCALO. MÍZCALO. ALMIZCLE. FALSO ROVELLÓ.

ESNE GORRI, PIÑUTELA, NIZKALOA (EUSK.).

PINETELL, PARATGE, ROVELLONS (CAT.).

FUNGO DA MUÑA (G.). BOLET PEBRER (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Dapetes. Inconfundible por las tonalidades verdosas de las láminas, algo decurrentes y cerradas. Sombrero 5-15, en forma de copa, de convexo a extendido y deprimido, margen involuto de joven, zonado concéntricamente. Color anaranjado o zanahoria, al igual que láminas, pie, carne y látex. Láminas decurrentes color naranja, al corte adquiere tonos verdosos. Pie corto, cilíndrico, blanco, con fosas o escrobículas naranja-oscuro, quebradizo, granuloso, se corta como una tiza. Carne de textura granulosa, compacta, espesa pero frágil, blanquecina hacia el centro, al contacto con el aire muestra color naranja inmutable. Olor afrutado y grato sabor, aunque se torna agrio con el paso del tiempo.

Confusiones.

L. VINOSUS (color oscuro vino tinto) y L. SANGUIFLUUS (látex rojo), son también comestibles. No confundirlo con L. TORMINOSUS (tóxico, sombrero lanudo blanco, propio de bosques de abedules, con látex blanco y sin tonalidades verdosas).

Hábitat.

Se asocia con las raíces de los árboles en bosques de coníferas o mixtos, especialmente los pinares de Insignis, en el país vasco y litoral Cantábrico.

Temporada.

Verano-Otoño.

Cocina.

De calidad inferior al L. SANGUIFLUUS (Rovelló). Tras la ingesta, se orina con un color teja, sin consecuencias. Ideal para freír o asar. Acompaña en guisos con arroz o carne.



Lactarius sanguifluus

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

HYPOPHYLLUM SANGUIFLUUM

Nombres Populares.

NÍSCALO DE SANGRE VINOSA. LACTARIO COLOR SANGRE. MÍZCALO. GUISCANO. ROBELLÓN. ESNE ODOLTSU, ESNEARDOTSU, ESNEGORRIKOR (EUSK.). ROVELLÓ, ESCARLATA-SANGUINEA (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Dapetes. Sombrero 6-15, de convexo a plano que se va embudando, zonado en círculos concéntricos. Cutícula seca, algo aterciopelada, separable solo en el borde. Coloración variable de ocre pálido a naranja rojizo vino tinto, con manchas verdosas (propiciadas por el hongo parásito *Hypomyces Lateritius*), que curiosamente mejora textura y sabor). Láminas delgadas, apretadas, algo decurrentes, desiguales, color vinoso o marrón rosado. Al corte da color vinoso inmutable. Látex rojo sangre. Pie 2-6 largo, robusto, lleno de joven, pruinoso, algo atenuado en la base, blanco vinoso o naranja rojizo, con hoyitos vinoso oscuro, dando la base naranja, al corte. Carne granulosa, gruesa, compacta, blanca, atacada por larvas, emite látex rojo vinoso o sangre. Al corte da púrpura-vinoso. Olor agradable, sabor débil. algo picante. Esporada ocre pálido, esporas verrugosas, redondeadas o elipsoides.

Confusiones.

Muy parecido al L. SEMISANGUIFLUUS, pero al corte da primero naranja y a los 5' recupera el color vinoso. El L. VINOSUS tiene color más intenso y látex violáceo. El L. DELICIOSUS tiene láminas más anaranjadas y látex naranja. Al corte da naranja inmutable o zanahoria.

Hábitat.

Coníferas (pino silvestre) del litoral mediterráneo. Suelos calcáreos. Poca altitud.

Temporada.

Verano a Otoño. Sobre todo, Octubre - Noviembre. Media montaña, 500-800 metros.

Cocina.

Se trata del Lactarius de mayor calidad gastronómica (el auténtico Rovelló), muy apreciado sobre todo en Cataluña. Ojo, absorbe metales pesados.



Lactarius torminosus

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS TORMINOSUS

Nombres Populares.

LACTARIO PILOSO. FALSO NÍSCALO. NÍSCALO DE CABRA. ESNEGORRI FALTSU, BORA (EUSK.). ROVELLO DE CABRA, LLETEROL DE BEDOLL, CABRA DE BEC (CAT.). BOLLET DE LLET-FALS (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

TÓXICA



Descripción macroscópica.

Sección: Borde del sombrero con franjas - velloso. Cutícula algodonosa, pilosa o lanada. Sombrero 4-12, convexo, deprimido y con márgenes enrollados, a modo de velitos o pelusa blanca. Tonalidades rosadas, asalmonadas o amarillentas (pero nunca verdosas como el *L. Deliciosus*), con zonas concéntricas más oscuras y viscosa con humedad. Láminas blancas o rosadas, decurrentes, apretadas, con lamélulas. Látex blanco inmutable. Pie más bien corto, quebradizo. Carne blancuzca de textura espesa y sólida. Engañoso por agradable, olor a manzana. Pero sabor agrio, picante.

Confusiones.

¡Ojo!, no confundirlo con *L. DELICIOSUS* (Níscalo), que tiene látex rojo, cutícula lisa, tonalidades verdosas y mayor talla.

Hábitat.

Bosques de abedules. Crece en forma gregaria.

Temporada.

Verano a Otoño.

Cocina.

Produce Síndrome Gastrointestinal Leve, fúngico o resinóide, que ocasiona diarrea, dolores abdominales, náuseas y vómitos, pero no es mortal. Podría consumirse, tras 5 días en remojo o cocción prolongada.

Lepista nuda

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

RHODOPAXILLUS NUDUS. TRICHOLOMA NUDUM

Nombres Populares.

PIE AZUL. PEZÓN AZUL. ZIZA HANKAURDIN (EUSK.). PIMPINELLA MORADA, PEU BLAU (CAT.). PE AZUADO (G.). SETA DE PEU BLAU (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Genuinae. Talla media-pequeña. Monocolor azul-violáceo, aunque se decolora con la edad. Sombrero carnoso, plano, algo deprimido por el centro, con bordes enrollados. Cutícula suave, sedosa. Láminas escotadas, separadas, con lamélulas y separables del sombrero. Pie cilíndrico y fibroso, sin restos de cortina, concoloro con el sombrero pero algo más claro que las láminas, recorrido verticalmente por unas características rayas blanquecinas y con terminación bulbosa de la base. Carnosa, color de la carne blanquecino con discreto tinte violáceo, tierna en el sombrero y fibrosa en el pie. Olor afrutado y sabor muy agradable. Esporada blanca-lila.

Confusiones.

Todas las numerosas variedades de esta especie, son comestibles. El CORTINARIUS PURPURASCENS, tiene cortina en el pie, que además está manchado del color acre de sus esporas.

Hábitat.

Pinar, encinar, jaral, ... También se cultiva en jardines.

Temporada.

Final de Otoño e inicio del invierno.

Cocina.

Podría ser algo indigesta para determinados estómagos. Se cocina solo el sombrero, carnoso y de agradable sabor. Tras cocerlas, incorporarlas a tortillas francesas, exquisitas por su singular textura. En pastel con verduras.



Lycoperdon perlatum

Familia
LYCOPERDACEAE

Subclase
GASTEROMYCETES

Orden
LYCOPERDALES

Clase
BASIDIOMYCETES



Sinónimos.

LYCOPERDON GEMMATUM

Nombres Populares.

CUESCO DE LOBO. PEDO DE LOBO PERLADO. BUFA DEL DIABLO. ASTAPUTZ PERLADUN, OTSOPUTZA, ASTAPUTZA (EUSK.). PET DE LLOP PERLAT (CAT.). FUNGATO (G.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE CON PRECAUCIONES



Descripción macroscópica.

Globo blanco. Membrana exterior recubierta de gránulas o perlas, fácilmente desprendibles. Al desenterrarse el pie, toma aspecto de pera. Con la edad, la gleba blanca y firme, se convierte en una masa esporal pulverulenta, muy oscura, que al pisarla sale por el orificio u opérculo superior, en forma de densa humareda de esporas lanzadas al aire. Inodoro. Puede salir en manojos cespitosos.

Confusiones.

LYCOPERDON PYRIFORME, forma de pera, color más cremoso, menor número de agujones, nace sobre madera muerta.

Hábitat.

Todo tipo de bosques, con predilección por coníferas. En todos los ecosistemas.

Temporada.

En todas las estaciones.

Cocina.

Se puede comer de joven, cuando la gleba es blanca, aunque carece de valor culinario. Una posible receta es freírlo con ajos.



Marasmius oreades

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

COLLYBIA OREADES

Nombres Populares.

SENDERUELA. CARRERILLA. NINFA. ROJILLA. CAPUCHA. FALSO MUSERÓN. MARASMIO
JANGARRI, ANKALUZE (EUSK.). CAMASEC DE PRAT, FALS MOIXERNO (CAT.).
SENDEIRIÑA(G.). ESCLATASANC CAMINER (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Aliaceai/Globulares/Sicci. Talla 1-4 pequeña, como Mycenas, Collybias, Omphalinas, e Inocybes. Sombrero convexo, poco carnoso, translúcido con humedad, borde algo estriado. Cutícula parda, marrón rojizo o color café con leche, crema-avellana con mamelón central algo más oscuro. Láminas libres, muy separadas, con lamélulas intercaladas, de jóvenes blanquecinas y del color del sombrero al envejecer. Pie cilíndrico, delgado, estrecho, muy fibroso, más claro que el sombrero, se resiste a la rotura por doblez o torsión. Sin anillo. Carne blanquecina de olor a almendras amargas, sabor dulce. Esporada blanca.

Confusiones.

Su característica de resistir el pie 1'5 vueltas sin romperse, la diferencia de las tóxicas M. COLLINUS, COLLYBIA DRYOPHILA e INOCYBES. La venenosa GALERINA MARGINATA tiene anillo y saprofita ramas muertas.

Hábitat.

Praderas abonadas por ganado, bordes de camino y zonas abiertas. Sale agrupada en grandes hileras o en "corros de brujas".

Temporada.

Primavera, Verano, hasta mitad de Otoño.

Cocina.

No es carnosa pero tiene buen sabor. Excelente para mezclar en la sopa de ajo o aromatizante de otras sopas y guisos. Se secan sin podrirse y después se rehidratan.



Macrolepiota procera

Familia
AGARICACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

LEPIOTA PROCERA

Nombres Populares.

MATACANDELAS. PARASOL. GALAMPERNA. GALIPIERNA. MATACANDIL.
APAGACANDIL. APAGADOR. CUCURRIL. CACHIPORRA. AGÁRICO DE CULEBRA
GALANPERNA JANGARRI (EUSK.). PATINELLO, PALOMA (CAT.). CHOUMELO, CHOU PIN,
ZARROTA (G.). SETA PETEJADA (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Carpóforo carnoso de talla grande (> 10 cms., hasta 30 cms. diámetro). Sombrero ovoide, pasa a campaniforme y finalmente aplanado. Discreto mamelón, marrón oscuro. Cutícula grisácea, seca y agrietada en gruesas escamas marrones, dispuestas en círculos concéntricos. Heterogénea (fácil separación entre sombrero y pie). Láminas blancas, libres (dejan espacio alrededor del pie), anchas, muy apretadas, con lamélulas. Tallo esbelto, elegante, recto, atigrado, hueco y fibroso, bulboso en la base y recubierto de escamillas marrones. Anillo doble en la parte superior, movable sin dejar huella, color oscuro. Carne elástica blanca, al corte se tuesta ligeramente con tintes rosados. Olor harinoso, sabor excelente.

Confusiones.

M. MASTOIDEA (mamelón más acusado y anillo simple). M. RHACODES, comestibilidad dudosa (tonalidades rosadas o cobrizas al corte, altura más reducida, talla hasta 20). ¡Ojo! Con la M. VENENATA que también supera los 15 cms. de diámetro del sombrero, pero tiene simetría radial (no concéntrica) en el sombrero.

Hábitat.

Praderas, zonas herbosas, pastizales, dehesas, bordes de caminos y cunetas, claros de bosques. Ojo, absorbe metales pesados de tubos de escape.

Temporada.

Verano y Otoño, sobre todo en zonas de media montaña.

Cocina.

"Carne vegetal". Ideal para cocinarla empanada (cortarla en 4 trozos, empaparlos en leche, pasar por harina y huevo, freír). Desechar el fibroso pie. También se consume a la plancha y como guarnición de carnes rojas. Se recomienda no cocinar las M. de sombrero inferior a 10 cms. diámetro.



Macrolepiota rhacodes

Familia
AGARICACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

LEUCOCOPRINUS RHACODES. CHLOROPHYLLUM RHACODES. MACROLEPIOTA VENENATA. LEPIOTOPHYLLUM RHACODES. LEPIOTA RHACODES. LEPIOTA PROCERA, VAR. RHACODES. AGARICUS RHACODES

Nombres Populares.

APAGADOR MENOR. GALANPERNA MAMIGORRIZKA (EUSK.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

"Rhacodes" = aspecto andrajoso. Talla grande (7 a 20). Fondo de color claro, con cutícula muy lanosa con escamas en forma concéntrica (no estrellada), placas estrechas y cortas. Láminas blancas de joven, se vuelven crema-pardo al envejecer. Pie esbelto, fibroso, hueco, liso en la parte superior, sin escamas, base muy engrosada, color blanquecino pero enrojece al corte. Anillo superior doble, membranoso, firmemente adherido al pie, borde dentado. Carne blanca, rosada al roce o corte en el sombrero.

Confusiones.

Se entinta de color óxido o teja en el pie (ésta es la principal característica para distinguirla de otras Macrolepiotas, incluida la M. VENENATA). Además, ésta última especie, muy tóxica (a pesar de medir el sombrero más de 15 cms), tiene simetría radial y no concéntrica en el sombrero.

Hábitat.

Bosques, prados y dehesas.

Temporada.

Otoño, aunque ocasionalmente puede brotar en Primavera.

Cocina.

Ideal para cocinarla empanada, no distinguiéndose si se come seta, carne o pescado. Tras retirar el pie, el sombrero aplanado, se reboza en harina y huevo. Se fríe durante poco tiempo y con poco aceite en la sartén, pero muy caliente.



Mycena seynii

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

MYCENA SEYNESII

Nombres Populares.

MICENA DE LAS PIÑAS. PINOTXA-KANPAITXO (EUSK.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

SIN INTERÉS CULINARIO



Descripción macroscópica.

Sección: *Mycena* p.p. (láminas de distinto color al corte). Talla pequeña, aspecto delicado. Sombrero campanulado de color pardo rosado, con estrías en la borde. Láminas de color blanco rosado. Pie largo y cilíndrico, del mismo color del sombrero. Carne escasa, de color blanquecino. Esporas blancas.

Confusiones.

BAESPORA MYOSURA sale también sobre piñas, pero sus láminas son apretadas, blanquecinas (arista incluida), pie rígido y tenaz.

Hábitat.

En pinares, saprofitando las piñas caídas del árbol, cuando empiezan a podrirse. Prefiere los pinos resinero y piñonero, que tienen piñas algo mayores.

Temporada.

Otoño. Abunda en Europa Central, donde se conocen 120 especies, a pesar de que no tienen fácil completar su ciclo biológico.

Cocina.

Como todo el Género MYCENA, no es comestible.

Pleurotus eryngii

Familia
LENTINACEAE

Subclase
APHYLLOPHOROMYCETES

Orden
PORIALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

PLEUROTUS FUSCUS

Nombres Populares.

SETA DE CARDO. SETA DE CAÑA. SETA DE CASTILLA. GARDU ZIZA (EUSK.). GÍRGOLA DE PANICAL (CAT.). SETA DE CEMTCAMPS (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Pleurotus. Talla media, sombrero 6-12, aplanado-umbilicado, con formas irregulares, borde enrollado. Cutícula lisa, separable, color amarronado, de gris-marrón-claro a marrón-oscuro con manchas. Láminas desiguales, muy decurrentes, apretadas, claras, de color blanco-crema-grisáceo a amarillo pálido. Pie corto, macizo, cilíndrico, casi siempre excéntrico, de color blanquecino. Carne blanca, cerrada, de olor y sabor poco pronunciados, pero agradables. Esporada blanca.

Confusiones.

La variedad FERULAE, en vez de crecer sobre las raíces de cardos lo hace sobre las raíces de la Férula Communis (cañaaja) y es de talla grande. Se parece a LEPISTA LUSCINA (sombrero más grisáceo y huele mal) y al tóxico PAXILLUS INVOLUTUS (láminas crema-amarillentas, que al roce viran a pardo-negruzco). Ojo con los ejemplares de color más claro, podrían confundirse con Clitocybes blancos, tóxicos.

Hábitat.

Campos abiertos, praderas, barbechos, bordes de caminos, zonas planas desforestadas. Micorriza con el cardo corredor o borriquero ("Erangyum campester").
Especie sometida a cultivo intensivo. Abunda en Castilla.

Temporada.

Primavera y Otoño.

Cocina.

Como entrante, salteado con verduras. También a la plancha y acompañando carnes.
Se puede secar y ensartar. Tiene propiedades medicinales.



Rhizopogon luteolus

Familia
RHIZOPOGONACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
BOLETALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

RHIZOPOGON OBTEXTUS

Nombres Populares.

PATATILLA AMARILLA

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE

Descripción macroscópica.

Talla pequeña, hasta 5. Forma globosa, parece una pequeña patata. Peridio al principio blanquecino, que al aflorar a la superficie se vuelve amarillo. De adulta se agrieta,



enseñando el color de la gleba, inicialmente blanquecino, hasta oscurecerse y quedarse parda.

Confusiones.

Al microscopio da esporas elípticas, lo que la diferencia de la R. ROSEOLUS (criadilla de pinar que enrojece al corte), que tiene esporas cilíndricas, al igual que la R. VULGARIS.

Hábitat.

Pinares en terrenos arenosos y frescos.

Temporada.

Fin de Verano y Otoño.

Cocina.

Debe consumirse de muy joven, antes incluso de volverse al color amarillo que caracteriza la especie. Desde antaño se utiliza en ensaladas, a la plancha y como guarnición de carnes rojas. En Castilla-León la añaden al arroz o la conservan en aceite.



Rhizopogon roseolus

Familia
RHIZOPOGONACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
BOLETALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

RHIZOPOGON RUBESCENS, LUTEORUBESCENS, VULGARIS, VITTADINII, SULPHUREUS, PROVINCIALIS MELANOGASTER BERKELEYANUS. HYSTEROMYCES VULGARIS. HISTERANGIUM RUBESCENS. SPLANCHNOMYCES ROSEOLUS

Nombres Populares.

CRIADILLA ROSADA. CRIADILLA DE PINAR. TURMA. SASIBOILUR ARROSA (EUSK.) FETJO XUGLES (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE BAJA CALIDAD



Descripción macroscópica.

Carpóforo hasta 8 de largo, con forma globosa de pequeña patata o tubérculo terrestre. Semi-hipogea, crece bajo tierra y asoma someramente. Peridio liso, que pronto se vuelve pardo amarillento, presentando numerosos cordones miceliales más oscuros, que se juntan y aprietan en la base. Gleba de color amarillo muy pálido, virando a oliva, con abundantes nervaduras blancas. Enrojece al corte. Al final se licúa, despidiendo un fuerte olor a ajo. Esporas elipsoidales, lisas, hialinas.

Confusiones.

El R. LUTEOLUS, criadilla que también frecuenta pinares, no enrojece al corte ni al roce, tiene color más amarillento, mejor calidad gastronómica. TERFEZIA ARENARIA, gleba blanca-rosa, no esponjosa, tabiques divisorios de color más claro.

Hábitat.

Micorriza en pinares y coníferas, casi siempre sobre terrenos arenosos y frescos. Nace hipogea pero según crece, va emergiendo.

Temporada.

Sobre todo Otoño, aunque puede verse todo el año.

Cocina.

Textura insípida y algo desagradable. En Castilla-León ha sido costumbre consumirla de muy joven, como mediocre sustituto de la trufa. Era típico el plato de arroz con pollo y criadillas, que se daba a los obreros agrícolas, en época de poda, a modo de comida fría.



Russula cyanoxantha

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS CYANOXANTHUS

Nombres Populares.

CARBONERA. SETA DE LOS CERDOS. URRETXA, URRITZ (EUSK.). PUABRA, CUALBRA, LLORA, PALOMINS, CAMADOLÇA, TERNADOLÇA (CAT.). CARBOEIRA (G.). BOLET DE CARBO (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Heterophyllae p.p. Talla media, hasta 18. Carpóforo homogéneo, de convexo a aplanado, centro deprimido. Cutícula separable y algo viscosa. Sombrero violáceo, con distintos tonos púrpura violáceos, verde oliva y grises, más decolorados en el centro. Láminas blancas, lardáceas (irrompibles, como el tocino), adherentes, decurrentes, elásticas, untuosas y bastante flexibles. Pie blanco (a veces con lilas), hasta 11 largo, cilíndrico, denso, granuloso (parte como tiza), ligeramente rugoso, muy frágil (como todo el Género), atenuado en la base. Sin látex, volva ni anillo. Carne blanca, sólida, densa. Olor agradable a avellanas, sabor dulce, no picante. Esporada blanca.

Confusiones.

La var. R. CUTREFACTA tiene el borde cuarteado y solo sale en pinares. Similitud con R. VIRESCENS (Gibelurdina, color verdoso, cutícula que se cuarteas), R. HETEROPHYLLA (también verdosa) y R. VESCA (color rosa-crema). R. OLIVACEA (comestible con precauciones, tonos rojizos). No confundirla con la mortal AMANITA PHALLOIDES (anillo, volva, pie no granuloso....).

Hábitat.

Bosques diversos caducifolios, sobre todo hayedos. Norte peninsular, muy recolectada en País Vasco.

Temporada.

Verano a Otoño.

Cocina.

Calidad gastronómica ligeramente inferior a la R. VIRESCENS. En crudo, aliñada como ingrediente de ensaladas. También en guisos o a la plancha.



Russula delica

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

OMPHALOMYCES CRASSUS

Nombres Populares.

RÚSULA BLANCA. GIBELZURI ORRIZABAL (EUSK.). PEBRÁS, PEBRASSA BLANCA (CAT.).
NETORRA BRANCA (G.). PEBRAÇ (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE BAJA CALIDAD



Descripción macroscópica.

Sección: Compactae. Talla grande, sombrero convexo, después embudado. Cutícula blanca, con tonos cremosos o pardos, al envejecer. Monocolor blanco. Láminas decurrentes. Pie corto, cilíndrico, que parte como tiza (como todo el Género). Carne espesa, blanquecina, de sabor picante.

Confusiones.

Posible confusión con LACTARIUS PIPERATUS y CONTROVERSUS, aunque éstos rezuman látex.

Hábitat.

Bosques de tipo Mediterráneo, pinares, robledales de montaña. Suelos alcalinos.

Temporada.

Verano a Otoño.

Cocina.

Desagradable por su sabor picante, aunque no es tóxica (como ninguna especie del Género Russula).



Russula sanguinea

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

RUSSULA ROSACEA. RUSSULA SANGUINARIA

Nombres Populares.

RÚSULA SANGUÍNEA, EMÉTICA. PINUDI-GIBELGORRI (EUSK.). MARIETA, CUALGRA SANGUÍNIA (CAT.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

SIN INTERÉS CULINARIO



Descripción macroscópica.

Sección: Persicinae/Sardoninae. Sombrero 4-10 de adulto, de hemisférico a aplanado y a veces, con el centro deprimido, margen estriado e incurvado de joven. Cutícula algo rugosa, difícil de separar, viscosa-brillante con humedad, de hermoso color rojo púrpura, más oscuro en el centro y a menudo con manchas blanquecinas. Al envejecer aclara a rosa (sobre todo hacia el margen). Láminas adnatas de color blanco sucio, virando a cremoso. Pie 3-7, atenuado en la base, granuloso rosado, sobre fondo blanco. Con heridas, manchas amarillas. Carne firme, dura, granulosa, de color blanco (excepto rojiza bajo la cutícula). Olor afrutado pero sabor muy picante. Esporada ocre-pálido.

Confusiones.

R. TORULOSA, que tiene láminas blancas inmutables (sin virar a crema-amarillo), color más oscuro, vinoso y sabor no tan picante. R. PERSICINA, también no comestible por su picor, sale bajo planifolios, talla menor, cutícula pruinosa, pie poco manchado de rosa.

Hábitat.

Bosques de coníferas.

Temporada.

Verano a Otoño.

Cocina.

No se cocina, por su desagradable sabor acre. Suele utilizarse como sucedáneo de guindillas y pimientas, para condimentar guisos. Consumida en gran cantidad, puede resultar tóxica (trastornos gastrointestinales).

Russula turci

Familia
RUSSULACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
RUSSULALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

RUSSULA PUNCTATA

Nombres Populares.

RÚSULA TURCI. GIBELUBEL IODOUSAIN (EUSK.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE CON PRECAUCIONES

Descripción macroscópica.

Sección: Lilaceinae/Roseinae/Lepidinae. Sombrero 4-10, de hemisférico a convexo y aplanado, con una depresión central. Cutícula viscosa en tiempo húmedo, colores



violeta-lila, tiende a decolorarse en el centro. Láminas adnatas y apretadas (de joven) color blanco-crema (al envejecer amarillea e incluso pardea). Pie hasta 10 alto, blanco o ligeramente rosado, algo pruinoso, cilíndrico o algo ensanchado en la base. Carne blanca. Muy característico olor a yodoformo, especialmente en la base del pie. Sabor dulce en el sombrero y amargo en el pie. Esporada amarillo claro.

Confusiones.

Se diferencia de otras *Russulas* violeta en su acusado olor a yodo y tener su sombrero adornado por un cerco violáceo en la parte externa del disco central coloreado. La *RUSSULA AMETHYSTINA* también huele a yodo pero en forma más suave y no destacada en la base del pie.

Hábitat.

Bosques de coníferas, preferentemente.

Temporada.

Otoño. No es muy frecuente, pero aparece en grandes grupos.

Cocina.

El sombrero guisado resulta agradable al paladar, pero debe desecharse el pie, al ser incomible por su amargor y olor a yodoformo en la base.



Sarcodon imbricatus

Familia	Subclase	Orden	Clase
THELEPHORACEAE	APHYLLOPHOROMYCETES	THELEPHORALES	BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

HYDNUM BADIUM

Nombres Populares.

PIEL DE CORZO. HIDNO ESCAMOSO. HIDNO IMBBRICADO. TRIPAKILUN EZKATATSU (EUSK.). SABATERA DÈSCAMES (CAT.). LINGUA DE VACA ESCURA (G.).

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

SIN INTERÉS CULINARIO



Descripción macroscópica.

Himenio formado por púas o agujones, en vez de láminas. Sombrero muy grande, de cutícula parda, agrietada con grandes escamas, separables de la carne. Color gris o pardo claro. Pie corto, poco grueso, Carne dura, de sabor amargo.

Confusiones.

Puede confundirse con *S. LEUCOPUS* y *S. SCABROSUS*.

Hábitat.

Bosques de coníferas, de suelo arenoso.

Temporada.

Verano a Otoño.

Cocina.

En España se desecha como comestible, salvo ejemplares muy jóvenes a los que se retiran las púas y el agua amarga de la cocción. Pero en el este de Europa se deseca y utiliza industrialmente para producir condimentos y patés caseros.



Suillus granulatus

Familia
BOLETACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
BOLETALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

BOLETUS GRANULATUS

Nombres Populares.

BABOSO. MOCOSÍN. BOLETO GRANULADO. PINUDI-ONDDO BIKORDUN (EUSK.).
MOLLERIC GRANELLUT, MOIXI (CAT.). CORVALL GRANULAT (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE CALIDAD MEDIA



Descripción macroscópica.

Sección: Suillus. Sombrero hasta 10, muy viscoso, sobre todo con tiempo húmedo.

Color pardo amarillento, variable. Como en el S. LUTEUS, la cutícula se desprende fácilmente. Esponjoso al tacto y amarillento a la vista. En la parte alta del pie, presenta numerosas granulaciones (lo que da el nombre a la especie) amarillentas, que con el tiempo se vuelven pardas, Tubos y poros amarillos, pequeños, angulosos, poligonales.

Carne blanca-amarillenta, textura tierna. Esporada marrón-ocre.

Confusiones.

El S. BELLINII también tiene evidentes gránulos en el pie, pero son más pardos y están sobre una base más clara.

Hábitat.

Pinares, micorriza con ellos.

Temporada.

Otoño, pero también puede aparecer en Primavera.

Cocina.

Retirar la cutícula (mejor en el bosque, con una navaja), poros y pie. Algunos estómagos pueden tener intolerancia (leves molestias intestinales), pues es laxante.



Tricholoma equestre

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

TRICHOLOMA FLAVOVIRENS. TRICHOLOMA AURATUM

Nombres Populares.

SETA DE LOS CABALLEROS. TRICOLOMA ECUESTRE. ZALDUN-ZIZA ORRIHORI (EUSK.).
VERDEROL, GROGET (CAT.). TORTULLO MARELLO (G.). BOLLET CHAMBON (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE CON PRECAUCIONES



Descripción macroscópica.

Sección: Tricholoma. Talla media, 5 a 10. Sombrero carnoso, mamelonado, de color amarillo-cromo azufre, con escamas rosadas y fibrillas más cerradas y oscuras por el centro. Láminas concoloras, cerradas, anchas, escotadas, con lamélulas. Pie amarillento, corto, cilíndrico, robusto, fibroso y bulboso. Carne blanca, amarillea bajo la cutícula. Suave olor a harina y sabor delicado.

Confusiones.

No confundirla con *T. SULPHUREUM*, especie tóxica de fuerte olor a gas.

Hábitat.

Pinares. Suelos ácidos. También en bosques caducifolios. Fácil de localizar por su buen tamaño. Especie en rápida regresión.

Temporada.

Tardía, final del Verano y Otoño, sobre todo a partir de Octubre.

Cocina.

Se consume desde la Edad Media, en el sudoeste de Francia estaba reservada para los caballeros feudales. Aunque rica al paladar, se han registrado episodios de severos Síndromes de Rabdmiolisis, con afectación muscular y neurológica. Se recomienda consumirla en pequeñas cantidades y en días no sucesivos.



Tricholoma scalpturatum

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

TRICHOLOMA ARGYRACEUM

Nombres Populares.

TRICOLOMA DE ESCAMITAS PARDAS. NEGRILLA ZIZA HORIKOR (EUSK.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

COMESTIBLE DE CALIDAD MEDIA



Descripción macroscópica.

Sección: Pardinocutis. Sombrero 4-7, de cónico acampanado a convexo y extendido-mamelonado, margen incurvado y ondulado. Cutícula seca, mate, densamente fibrosa-tomentosa, pardo-gris claro a gris-pizarra, con abundantes escamitas pardas, más oscuras en el centro. Láminas escotadas, bastante apretadas, blanco-gris, con la edad o el roce, van virando a amarillo. Pie 4-8 de largo, cilíndrico, blanco (algo más claro que el sombrero), con tendencia a amarillear, con restos muy fugaces del velo himenial. Carne delgada, frágil, blanca-gris (tiende a amarillear). Olor y sabor harinoso. Esporada blanca, esporas elípticas.

Confusiones.

T. TERREUM (Negrilla), comestible, láminas y carne no viran a amarillo. T. PARDINUM, tóxica, talla mayor, más carnosa, más oscura, tampoco amarillean las láminas. T. PARDINUM, var. FILAMENTOSUM, tóxica, mucho más robusta. T. SQUARRULOSUM, agradable olor afrutado (no a harina) y sus láminas no viran a amarillo.

Hábitat.

Bosques de coníferas y de planifolios (alcornoque, madroño). Sobre suelos herbosos, entre la hojarasca.

Temporada.

Otoño - Invierno. Aparición tardía.

Cocina.

Buen comestible.



Tricholoma terreum

Familia
TRICHOLOMATACEAE

Subclase
AGARICOMYCETES

Orden
AGARICALES

Clase
BASIDIOMYCOTINA



Sinónimos.

AGARICUS TERREUM. TRICHOLOMA MYOMYCES

Nombres Populares.

NEGRILLA. RATONA. ZIZA ARRE (EUSK.). FREDOLIC(CAT.). BOLET DE ROSADA (VAL.)

Importancia Práctica/Interés Gastronómico.

BUEN COMESTIBLE



Descripción macroscópica.

Sección: Pardinocutis. Talla pequeña, hasta 8. Cutícula seca, recubierta de escamitas fibrosas, con fibrillas radiales y mamelón central. Carpóforo carnoso, color gris oscuro o “piel de rata”. Muy frágil. Láminas muy blancas, sinuadas, anchas, escotadas, con lamélulas, sin escamas. Pie muy blanco, delgado, cilíndrico, frecuentemente curvado, con escamas. Carne de color blanco grisáceo, con ligero olor harinoso y suave sabor a nuez. Esporada blanca.

Confusiones.

Se puede confundir con las tóxicas T. PARDINUM y T. VIRGATUM y las comestibles T. SCALPTURATUM, T. PORTENTOSUM y T. SQUARRULOSUM.

Hábitat.

Coníferas, entre las acículas de los pinos, formando verdaderas alfombras. Coloniza los pinares de repoblación.

Temporada.

Final de Otoño hasta incluso Febrero, si no hay heladas.

Cocina.

Buen comestible, a pesar de ser frágil y efímera. En revueltos y tortillas. Debe limpiarse bien la arenilla que suele tener adherida.