

Isidro M. Frutos Cuadrado

Manuel Romero Gordillo

Setas de La Serena

TOMO I

Basidiomycetes, Ascomycetes y Myxomycetes



Setas de La Serena

TOMO I

Basidiomycetes, Ascomycetes y Myxomycetes

*A mis padres, todo un ejemplo a seguir...
a Beni, Nani y Marina.*

Isidro M. Frutos

*A Concha, Manuel y Estrella,
por su paciencia y comprensión*

Manuel Romero

Autores

Isidro M. Frutos Cuadrado

Asociación micológica Agrocybe aegerita de Quintana de la Serena
Plaza de los Barcos, 3, 2º A • San Fernando 11100 • Cádiz
muscaria17@hotmail.com

Manuel Romero Gordillo

Asociación micológica Agrocybe aegerita de Quintana de la Serena
Juan de las máquinas nº 2 • Quintana de la Serena • Badajoz
med019085@nacom.es

Edita

CEDER La Serena

Diseño e impresión

Indugrafic, S.L.

Fotografías

Isidro M. Frutos, Manuel Romero, Celestino Gelpi, Carlos Tovar, Antón Meléndez, Francisco Hernández, Eva García, Eduardo Fidalgo, José Ángel Matabuena, Antonio Reyes, José Luis Martín, José Manuel Delgado, Antonio Rodríguez, José Ignacio Gómez, Luis Rubio, Miguel Higuelmo, Juan Antonio Leiva, Asier Ayala, Juan C. Zamora y Dante de Pellegrin (q.p.d).

I.S.B.N.

84-95635-07-0

Dep. Legal

BA-582-2007

Copyright

Isidro M. Frutos Cuadrado
Manuel Romero Gordillo

Foto de la portada

Agrocybe aegerita (Celestino Gelpi)

Agradecimientos	9
Prólogo	11
La Serena	13
Los hongos	15
Clasificación de los hongos	17
Partes de la seta	19
El peligro de las intoxicaciones.....	21
Algunos consejos prácticos para la recolección de hongos	25

ASCOMYCOTINA

Clase <i>Pezizomycetes</i>	27
① Orden <i>Pezizales</i>	27
Género <i>Helvella</i>	29
<i>Hydnocystis</i>	36
<i>Morchella</i>	37
<i>Peziza</i>	40
<i>Sarcoscypha</i>	44
② Orden <i>Tuberales</i>	45
Género <i>Choiromyces</i>	47
<i>Labyrinthomyces</i>	48
<i>Loculotuber</i>	49
<i>Terfezia</i>	50

BASIDIOMYCOTINA

Clase <i>Homobasidiomycetes</i>	53
③ Orden <i>Agaricales</i>	53
Género <i>Agaricus</i>	55
<i>Agrocybe</i>	62
<i>Amanita</i>	64
<i>Clitocybe</i>	76
<i>Collybia</i>	78
<i>Conocybe</i>	80
<i>Coprinus</i>	81
<i>Cortinarius</i>	85
<i>Cystoderma</i>	89
<i>Entoloma</i>	90

Sumario

3	Género	<i>Gymnopilus</i>	91
		<i>Hebeloma</i>	93
		<i>Hohenbuehelia</i>	96
		<i>Hydnangium</i>	97
		<i>Hygrocybe</i>	98
		<i>Inocybe</i>	99
		<i>Laccaria</i>	101
		<i>Lepiota</i>	102
		<i>Lepista</i>	103
		<i>Leucoagaricus</i>	105
		<i>Macrolepiota</i>	106
		<i>Marasmius</i>	108
		<i>Mycena</i>	111
		<i>Omphalina</i>	114
		<i>Omphalotus</i>	115
		<i>Ossicaulis</i>	116
		<i>Pholiota</i>	117
		<i>Pleurotus</i>	118
		<i>Psathyrella</i>	119
		<i>Setchelliogaster</i>	120
		<i>Stropharia</i>	121
		<i>Tricholoma</i>	122
		<i>Tubaria</i>	123
		<i>Volvariella</i>	124
4	Orden	<i>Aphylophorales</i>	125
	Género	<i>Abortiporus</i>	127
		<i>Clavulina</i>	128
		<i>Daedalea</i>	129
		<i>Fistulina</i>	130
		<i>Fomes</i>	131
		<i>Ganoderma</i>	132
		<i>Inonotus</i>	133
		<i>Lentinus</i>	134
		<i>Phellinus</i>	135
		<i>Schizophyllum</i>	137
		<i>Stereum</i>	138
		<i>Trametes</i>	139

5	Orden <i>Boletales</i>	141
	Género <i>Boletus</i>	143
	<i>Leccinum</i>	147
	<i>Paxillus</i>	150
	<i>Suillus</i>	151
	<i>Xerocomus</i>	153
6	Orden <i>Gasterales</i>	155
	Género <i>Astraeus</i>	157
	<i>Bovista</i>	158
	<i>Calvatia</i>	159
	<i>Crucibulum</i>	160
	<i>Geastrum</i>	161
	<i>Handkea</i>	163
	<i>Lycoperdon</i>	164
	<i>Melanogaster</i>	166
	<i>Mycenastrum</i>	167
	<i>Phallus</i>	168
	<i>Pisolithus</i>	169
	<i>Scleroderma</i>	170
	<i>Vascellum</i>	172
7	Orden <i>Russulales</i>	173
	Género <i>Lactarius</i>	175
	<i>Russula</i>	181
	Clase <i>Heterobasidiomycetes</i>	187
8	Orden <i>Auriculariales</i>	187
	Género <i>Auricularia</i>	189
9	Orden <i>Tremellales</i>	191
	Género <i>Tremella</i>	193

MYXOMYCETES

10	Orden <i>Liceales</i>	195
	Género <i>Lycogala</i>	197
	Orden <i>Physarales</i>	195
	Género <i>Leocarpus</i>	198
	Orden <i>Trichiales</i>	195
	Género <i>Arcyria</i>	199

Sumario

Las setas en la cocina.....	201
Bibliografía consultada	212
Glosario de términos	213
Índice de las especies.....	215

Agradecimientos

Quisiéramos expresar nuestra más sincera gratitud a todos nuestros amigos los eminentes micólogos que figuran a continuación, que de una manera totalmente altruista, han contribuido para que esta guía de *Setas de La Serena* sea una realidad.

La cesión desinteresada de muchas de las fotografías que aparecen representadas en esta obra, así como la ayuda para la determinación de algunas de las especies descritas, son pruebas de sus enormes conocimientos y muestra de una gran amistad.

Para todos ellos, nuestro más sincero agradecimiento.

Celestino Gelpi Pena
Carlos Tovar Breña (Carpóforo)
Anttón Meléndez Arranz
Francisco Hernández (Curro)
Eva García Martín (Bruxiña)
Eduardo Fidalgo (Erbi)
José Ángel Matabuena Val (Joseba)
Luis Barrio de la Parte
Antonio Reyes Soto
Patrice Lainé
José Luis Martín Belio (Joselu)
José Manuel Delgado (Lazarillo)
Antonio Rodríguez Fernández (Anrofe)
José Ignacio Gómez Risueño (Albéitar)
Luis Rubio Casas
Miguel Higuelmo Rodríguez
Juan Antonio Leiva
Conchi Zúñiga (Catuxa)
Asier Ayala
Dante de Pellegrín Muñoz (q.p.d.)

Mención especial merece nuestro buen amigo y maestro Don Leopoldo Gómez-Coronado Gómez-Coronado, que hace años supo introducir en nosotros la gran afición que ahora tenemos por la micología y en gran parte “culpable” de que esta obra haya visto la luz.

Finalmente queremos manifestar nuestro agradecimiento al gran amigo y extraordinario micólogo Don Juan Carlos Zamora Señoret, por efectuar la revisión de los textos y en especial por realizar el prólogo de esta guía.

Es un honor para mí dedicar mi primer prólogo a este libro, que ha sido realizado con tanto entusiasmo y dedicación por dos de mis grandes amigos. El aficionado recolector, sea profano o experimentado, tiene aquí una herramienta sumamente útil que le permitirá reconocer la mayoría de las setas más frecuentes de la comarca de la Serena; pero también cierto número de setas raras o poco conocidas, por lo que esta obra le acompañará durante mucho tiempo en su travesía por el inmenso mundo de los hongos.

Se ha buscado un lenguaje sencillo y accesible a todo el público y se ha evitado, por tanto, el abuso de términos científicos que entorpecerían la lectura cómoda del texto, por la necesidad de interponer numerosas explicaciones o de acudir al glosario de forma reiterada, lo que desviaría la atención de aquello que se intentaba explicar en un primer momento. El libro pretende enseñar a todo aquel que quiera iniciarse en el estudio de los hongos, no ser un diccionario de terminología micológica. Por esta razón los términos imprescindibles para la buena comprensión del texto se definen en los primeros apartados, para que el lector se familiarice con ellos, aunque seguirá encontrándolos en el clásico glosario al final de la obra. También se ha adoptado una clasificación sencilla y práctica, para huir de la locura de cambios de nombres que vivimos en la actualidad y que, en algunos casos, puede ser francamente difícil de comprender incluso para el micólogo más experimentado.

Se tratan los principales tipos de intoxicaciones que se pueden producir por el consumo de setas, aunque si el aficionado sigue atentamente los consejos y premisas vertidos en el texto será realmente difícil que tenga algún problema.

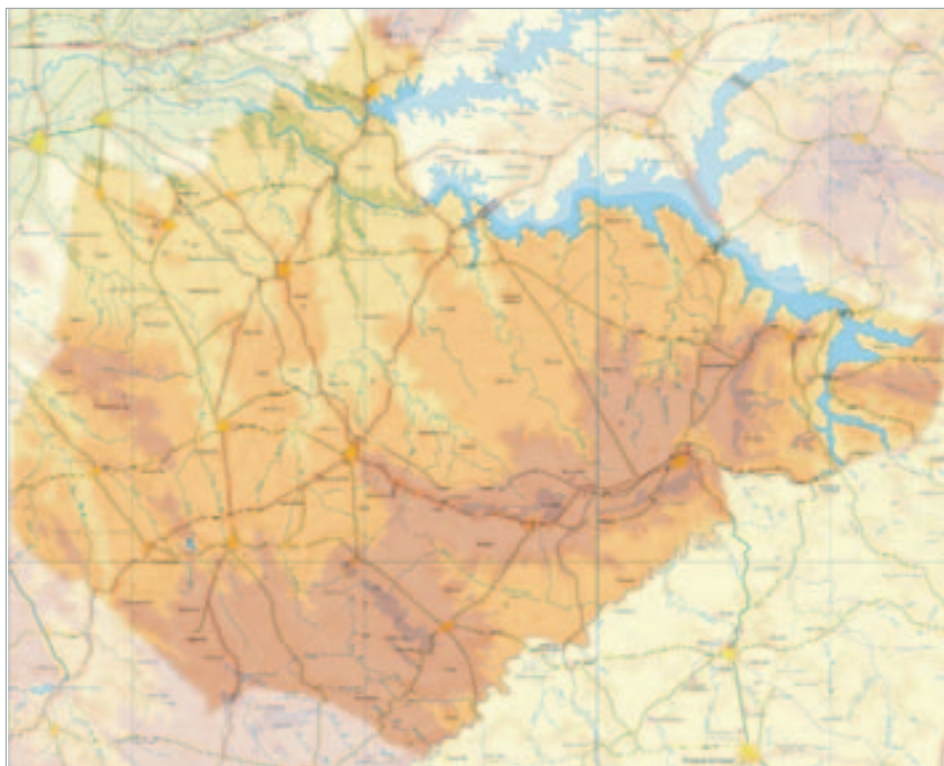
El apartado de descripciones, como es lógico, es el más extenso; para ordenar los taxones tratados se han considerado primero los tres grupos taxonómicos mayores y, dentro de ellos, se ordenan las especies por el orden alfabético, lo que facilita mucho su localización en el texto. Las descripciones son concisas pero suficientes para la correcta determinación de la mayoría de las especies incluidas y además, se acompañan de fotografías que ilustran vivamente la especie descrita.

Por último, para el lector que desee profundizar más en la materia, se incluye parte de la bibliografía que ha sido consultada y que constituye un apoyo y un complemento ideal, que terminará por convertirse en necesidad cuando le puedan la curiosidad y las ganas por seguir ampliando sus conocimientos.

No me queda más que felicitar a los autores y desearles que esta obra tenga el éxito que se merece y que este primer tomo sea sólo el principio de una larga serie.

Comarca extremeña situada al noreste de la provincia de Badajoz, con una extensión de más de 3.000 km². Está delimitada al norte por el cauce del río Guadiana, al este por el río Zújar y el pantano de La Serena, al sureste por las Sierras de Tiro y del Toro y al oeste por la Sierra de la Lapa y el río Guadáméz.

Se encuentra asentada en la penillanura, una extensa y casi uniformada llanura con escasos accidentes geográficos relevantes, originados por el paso de los años y por el de una continua y pertinaz erosión; tiene una altitud máxima de 962 m en la Sierra de Tiro.



Constituida por un conjunto de cañadas, valles, dehesas, estepas, sierras y humedales, es a día de hoy uno de los biotopos mejor conservados de la Península Ibérica.

La Serena

Diecinueve son los pueblos más importantes de la comarca de La Serena: Benquerencia de la Serena, Cabeza del Buey, Campanario, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Coronada, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena y Zarza Capilla.

Su diversidad faunística es de un valor incalculable; mamíferos como el ciervo, el jabalí, el zorro, la jirafa, etc., abundan por toda la comarca y con algo de suerte son fáciles de observar por el visitante. Una rica avifauna compuesta por especies tan emblemáticas como la grulla, la avutarda, la cigüeña, etc., hacen de La Serena un verdadero paraíso para el amante de las aves.

Dos son los ecosistemas más representativos de esta comarca: las dehesas y la estepa cerealista.

Alcornos y encinas adornan fundamentalmente al primero de estos biotopos, que con la llegada de la primavera y de la floración alcanza su máximo grado de esplendor. Una variadísima gama de plantas inundan con su colorido este abierto y extenso paisaje, destacando por su belleza especies como orquídeas, narcisos, cantueso, etc.

El proceso continuo de degradación del bosque mediterráneo, con incontables e indiscriminadas talas, da origen a la falsa estepa, amplias extensiones de pastos acondicionados por el hombre para uso agrícola y ganadero. Resulta fácil observar en este medio tan particular, liebres y perdices, así como una típica avifauna compuesta de especies tan representativas de este medio como son avutardas, gangas, ortegas, sisones, cernícalos, aguiluchos cenizos, alcaravanes y una infinidad de pequeños aláudidos.

En el apartado micológico consideramos a La Serena como un ecosistema de un valor excepcionalmente rico, por la gran variedad de especies que fructifican en sus bosques a lo largo de todo el año. Algunas de ellas muy apreciadas y de un alto valor gastronómico como son *Agrocybe aegerita*, *Boletus aereus*, *Lactarius deliciosus*, *Lepista nuda*, *Macrolepiota procera*; sin olvidar por supuesto nuestras típicas "criadillas" (*Terfezia arenaria* y *T. leptoderma*), que se vienen consumiendo en nuestra comarca desde tiempos inmemoriales. También abundan especies tóxicas y alucinógenas como *Paxillus involutus*, *Gymnopilus spectabilis*, *Amanita pantherina*, algunas especies de los géneros *Clitocybe*, *Inocybe*, etc., y por supuesto, la mortal *Amanita phalloides*, especie que algunos otoños llega a ser abundantísima en muchos de los ecosistemas de nuestra comarca.

Desde estas páginas, nos proponemos introducir a sus habitantes en un mundo tan enigmático y a la vez tan apasionante como es el mundo de los hongos; al mismo tiempo que trataremos de contribuir a aumentar la sensibilidad y el respeto del ser humano hacia ellos y hacia la naturaleza en general.

Inicialmente, los científicos clasificaron a los hongos dentro del reino Vegetal, pero en la actualidad se encuentran encuadrados dentro del reino Fungi, diferente del Vegetal y del Animal.

Los hongos carecen de clorofila, por lo tanto no pueden realizar la fotosíntesis. Están compuestos de una parte subterránea llamada *micelio* y otra que aflora a la superficie llamada *carpóforo*, excepto en los hongos hipogeos en los que éste se desarrolla bajo tierra.

Cuando las condiciones ambientales son óptimas, el *micelio* se reproduce formando el *carpóforo*, que a su vez será el órgano productor de esporas y que todos conocemos con el nombre de seta. Por lo tanto, podemos considerar a la seta como el fruto del hongo, esto desde el punto de vista práctico, porque en la realidad no es así, ya que la reproducción se realiza a través de cuerpos microscópicos (con frecuencia de una sola célula) llamados *esporas* y no de semillas como ocurre con la mayoría de los vegetales.

Por su forma de nutrirse se dividen en tres tipos: **saprófitos**, **parásitos** y **micorrícicos** o simbióticos.

Los hongos **saprófitos** son los que viven sobre restos de materia generalmente en descomposición, la mayoría de origen vegetal y pueden ser considerados como los auténticos "basureros" del bosque, que se encargan de reciclar todos los residuos que existen en él. Como ejemplo de este tipo de vida saprófita, podemos citar los siguientes géneros: *Agaricus*, *Coprinus*, *Stropharia*, *Lepiota*, etc.

Los hongos **parásitos** son los que viven sobre seres vivos, básicamente vegetales, alimentándose de ellos y causándoles daños irreparables e incluso la muerte. Como ejemplo de este tipo de alimentación podemos citar los siguientes géneros: *Fistulina*, *Fomes*, *Inonotus*, etc.

Por último, los hongos **micorrícicos** o **simbióticos** son los que establecen una relación de intercambio generalmente con vegetales. Esta relación resulta beneficiosa para que ambos progresen en mejores condiciones; de esta manera el vegetal obtiene una mayor absorción de agua y nutrientes, mientras que el hongo recibe materia orgánica elaborada. Pertenecen a este grupo los hongos más interesantes desde el punto de vista gastronómico, como pueden ser los géneros *Boletus*, *Lactarius*, *Cantharellus*, *Russula*, etc.

Clasificación de los hongos

De difícil y controvertida podemos calificar a la clasificación de los hongos. Es muy complicado poner de acuerdo a todos los autores, debido a lo cual está continuamente cambiando su clasificación y nomenclatura. Nosotros vamos a intentar hacer una clasificación clara y sencilla, siguiendo algunas de las publicaciones que se reseñan al final de esta obra.

Los hongos pertenecen al reino **Fungi**, con una sola división, **Eumycota**, que a su vez se divide en varias subdivisiones de las que trataremos dos: **Ascomycotina** y **Basidiomycotina**.

Dentro de la subdivisión **Ascomycotina**, hongos que almacenan la esporas dentro de unos receptáculos llamados *Ascas*, trataremos la clase **Pezizomycetes** y dentro de ésta, los órdenes **Pezizales** y **Tuberales**. Prácticamente la totalidad de estos hongos son de ámbito primaveral.

Las *ascas* son una especie de saquitos que pueden adoptar diferentes formas: cilíndrica, claviforme, piriforme, etc. Dentro de ellas permanecen las esporas hasta que alcanzan la total maduración y se encuentran listas para salir al exterior, en unos casos a través de un *esfínter* (inoperculares), o en otros, de un *opérculo* (operculares).

Dentro de la subdivisión **Basidiomycotina** se encuentran las clases **Homobasidiomycetes** y **Heterobasidiomycetes**, que se diferencian de los **Ascomycotina** por poseer un himenio con *basidios*. A esta subdivisión pertenecen la mayoría de las especies más buscadas desde el punto de vista gastronómico y una gran cantidad de ellas hacen su aparición durante el otoño.

Los *basidios* generalmente tienen el aspecto de una maza que puede ser fusiforme, globosa, etc. De él "cuelgan" las *esporas* a través de unas pequeñas prolongaciones llamadas *esterigmas*.

A la clase **Homobasidiomycetes** pertenecen la mayoría de los hongos más comunes, y dentro de ella encontramos los siguientes órdenes: **Agaricales**, **Aphylllophorales**, **Boetales**, **Gasterales** y **Russulales**.

Al orden **Agaricales** pertenecen las setas más típicas (sombrero y pie) y todas tienen el *himenóforo* formado por láminas.

En el orden **Aphylllophorales** se encuentran *carpóforos* de muy diferentes formas: de consola, de maza, etc. La gran mayoría de ellas tienen un hábitat *lignícola* y su *himenóforo* está formado por poros, pliegues, agujones, etc. En el caso de los *himenóforos* con poros, la seta presenta un aspecto coriáceo, los *tubos* se pueden encontrar estratificados y son muy difíciles de separar de la *trama*.

Clasificación de los hongos

En el orden **Boletales** las setas también tienen sombrero y pie, pero a diferencia de los *Agaricales* que tienen láminas, aquéllos poseen un *himenóforo* formado por *tubos y poros*, en este caso, ambos muy fáciles de separar.

En el orden **Gasterales** los *carpóforos* presentan un aspecto al principio globoso, la carne recibe el nombre de *gleba*, y se encuentra envuelta dentro de una especie de "piel" llamada *peridio*.

El orden **Russulales** se caracteriza porque los *carpóforos* tienen una carne quebradiza que se rompe sin dificultad, como si se tratase de una tiza, y pueden o no segregar *látex*.

La clase **Heterobasidiomycetes** incluye hongos generalmente *lignícolas* y de aspecto gelatinoso; se divide en varios órdenes: **Auriculariales**, **Tremellales**, etc.

Todos estos órdenes se dividen en familias y éstas a su vez en géneros.

Por último, incluimos en esta clasificación a los **Myxomycetes**, actualmente encuadrados dentro del reino **Protozoa**. Son hongos que se alimentan por fagocitosis, de bacterias, microorganismos, etc. y se caracterizan por tener dos estadios de vida.

Una fase de *plasmodio* con movilidad, que se va adaptando perfectamente al sustrato sobre el que vive y cambia de forma continuamente.

Una segunda fase que adquiere diversas formas constituyendo cuerpos fructíferos que pueden ser de dos clases:

- *Esporangios*, cuando son pequeños individuos que crecen de una manera *cespitosa*, con aspecto de maza o forma globosa y que pueden o no ser *estipitados*.
- *Etalios*, cuando tienen forma o aspecto de almohadilla y generalmente son *sésiles*.

Partes de la seta

Las setas más típicas, es decir, las que tienen aspecto de sombrilla, están formadas por dos partes bien diferenciadas: **sombrero** y **pie**.

El **sombrero** se puede presentar de múltiples y variadas formas, aunque lo más habitual es que tenga la clásica forma de paraguas. La parte superior con aspecto de "piel", recibe el nombre de *cutícula* y la parte inferior *himenóforo*, lugar donde se sitúa el *himenio*, que es donde se producen las esporas.

Puede tener diferentes formas: cónico, acampanado, infundibuliforme, aplanado, con mamelón, con aspecto de silla de montar, de casco de caballo, etc.

La *cutícula* es una de las partes del sombrero que más se utiliza para la correcta determinación de las especies, y suele ser de colores muy variados: rojo, verde, amarillo, negro, etc. También su textura resulta muy interesante, puede ser rugosa, lisa, separable, escamosa, cuarteada, etc. Por último, el *margen* del sombrero también presenta diferentes formas, pudiendo ser enrollado, apendiculado, estriado, recto, incurvado, festoneado, ondulado etc.



El *himenio* es el lugar donde se producen las esporas y es la parte fértil o reproductora del hongo.

El *himenio* se asienta sobre una estructura llamada *himenóforo*, que puede estar formado por laminillas, tubos, agujones, pliegues, etc., y presentar un aspecto ventrudo, liso, arqueado, etc.

La esporada que de él se desprende es un elemento fundamental a la hora de la correcta identificación de muchas especies y puede presentar diferentes colores: negro, rosado, marrón, etc.

Partes de la seta

El pie es la parte que sujeta al sombrero y puede aparecer de diferentes formas: cilíndrico, ventrudo, recto, fusiforme, etc. Generalmente está centrado con respecto al sombrero pero a veces puede ser excéntrico o crecer a un lado.

Puede o no tener *anillo*, especie de velo que durante la fase inicial del *carpóforo* cubre y protege al *himenio*. El *anillo* es muy variable y puede ser sencillo, doble, con forma de faldita, puede ser fugaz, perenne, etc.

La parte inferior del pie es bastante variable, puede acabar en una especie de saquito llamado *volva*, como ocurre en el género *Amanita*, o también en una especie de *bulbo* que no es, ni más ni menos, que una "hinchazón" en la base del pie, como es el caso del género *Macrolepiota*.

El peligro de las intoxicaciones

De casi todos es conocido el peligro que conlleva el consumo de hongos silvestres, ya que existen determinadas especies que pueden ocasionarnos daños irreparables, e incluso la muerte.

En esta guía de las *Setas de La Serena* no podíamos pasar por alto un tema tan delicado, así que vamos a dar un repaso a los principales síndromes producidos por la ingestión de hongos.

Los síndromes más peligrosos son: **faloidiano, giromítrico, orellánico, panterínico, gastroenterítico, muscarínico, hemolítico, coprínico, del Paxillus y alucinógeno.**

El **síndrome faloidiano** es el más grave de todas las intoxicaciones producidas por los hongos.

Está provocado por la ingestión de cualquiera de las *Amanita* mortales: *A. phalloides*, *A. verna* o *A. virosa*, así como por el consumo de algunas especies del género *Lepiota*, como *L. helveola*, *L. josserrandi*, *L. castanea*, etc., y algunas *Galerina*, como *G. unicolor*, *G. badipes*, etc.

Las toxinas que ocasionan este síndrome son las *amanitinas*, *faloidinas* y *falolisinas*, que permanecen inalterables incluso después de una prolongada cocción o de la desecación.

La acción de las *amanitinas* se produce principalmente a nivel del hígado, donde provoca la destrucción de los hepatocitos (células hepáticas), provocando una hepatitis tóxica aguda. Tras la ingestión y una vez digeridas por el estómago, las toxinas son absorbidas por el tubo digestivo, desde donde pasan a la sangre y posteriormente al hígado, produciendo el daño celular. Se eliminan por la secreción de la bilis que se excreta otra vez al tubo digestivo, donde una parte se reabsorbe y vuelve al hígado dañándolo nuevamente (ciclo enterohepático).

La intoxicación evoluciona en tres fases después del periodo de incubación, que oscila entre las 6 y las 12 horas. Comienza con la aparición de náuseas, vómitos y con una intensa diarrea acompañada de dolores abdominales tipo cólico; esta fase puede llevar a la deshidratación si no se trata adecuadamente.

La segunda fase o de mejoría aparente suele darse a las 48 horas. Si se ha hidratado correctamente al paciente éste mejora de los síntomas generales, ya que aún no ha sufrido daño hepático alguno.

La tercera fase o de agresión visceral suele iniciarse a partir del tercer día y es la más peligrosa, ya que en ella aparece una hepatitis grave tras la cual, en algunos de los casos, se produce la muerte.

No obstante, gracias a los tratamientos adecuados y precoces la mortalidad ha descendido de forma importante en los últimos años.

El peligro de las intoxicaciones

El **síndrome giromítrico o hemolítico tardío** es el producido por la ingestión de hongos del género *Gyromitra*, como la *G. esculenta*, *G. gigas*, *G. infula*, etc.

La toxina causante de este síndrome es la *giromitrina*, tremendamente tóxica, que actúa de manera desigual dependiendo de cada individuo. No obstante es fácilmente degradable, ya que se destruye a través de la cocción o de la desecación, siendo recomendable tirar el agua utilizada o tenerlas en el secadero al menos durante un mes.

Los síntomas son variables y se manifiestan entre las 5 y las 24 horas después del consumo, produciendo vómitos, cefalea, hipotensión, alteración del pulso, diarreas, fiebre, etc.; pero lo más grave son las alteraciones sanguíneas producidas por la hemólisis (destrucción de los glóbulos rojos). También produce excitación nerviosa, somnolencia, agitación, llegando incluso al delirio y a producir convulsiones.

El **síndrome orellánico** es producido por la ingestión de algunas especies del género *Cortinarius*, como el *C. orellanus*, *C. orellanoides*, *C. splendens*, *C. cinnamomeus*, *C. venetus*, *C. gentilis*, etc.

Las *orellaninas* y las *cortinarinas* son las toxinas causantes de este síndrome y sus efectos son parecidos a los producidos por la ingestión de ciertos pesticidas.

Tiene un periodo de incubación bastante largo, entre 2 y 17 días después de la ingesta, por lo tanto, y debido al tiempo transcurrido, resulta difícil relacionar los primeros síntomas con el consumo de las setas.

La clínica que aparece es de cansancio, sed intensa, pérdida del apetito, dolores de cabeza y afecta fundamentalmente al riñón, produciendo oliguria e insuficiencia renal que puede llevar a ocasionar la muerte.

El **síndrome panterínico o micoatropínico** se produce tras la ingestión de hongos del género *Amanita*, como la *A. pantherina* y la *A. muscaria*.

Las toxinas causantes son: el *ácido iboténico*, el *muscimol* y la *panterinina*, con una acción insecticida y narcótica.

Entre media hora y tres horas después de su consumo se presentan los primeros síntomas. La clínica es parecida a la de una intoxicación alcohólica, dificultad de hablar y pensar, problemas para caminar, vértigos y mareos. Se presentan también fuertes trastornos digestivos, náuseas, vómitos, sequedad en las mucosas, etc., seguido de una fuerte agitación con trastornos en la visión y alucinaciones; fuertes alteraciones emocionales que van desde el llanto a la euforia y suelen terminar sin secuelas después de dormir entre 8 y 10 horas. Generalmente el paciente evoluciona de manera positiva y sólo si se consumen grandes cantidades puede ocurrir un fatal desenlace.

El peligro de las intoxicaciones

El **síndrome gastroenterítico fúngico o resinoide** engloba todas las intoxicaciones por consumo de setas en las que la alteración principal son los trastornos gastrointestinales. Lo producen gran cantidad de especies, entre ellas: *Entoloma lividum*, *Agaricus xanthodermus*, *Hypholoma fasciculare*, *Lactarius chrysorrheus*, *Russula emetica*, *Boletus satanas*, *Macrolepiota venenata*, *Ramaria formosa*, *Tricholoma sulphureum*, etc.

Las toxinas varían en función del hongo consumido; se conocen las de algunas especies, otras en cambio no, pero todas tienen en común el ser muy irritantes para la mucosa del tubo digestivo.

Inmediatamente tras la ingesta o pasadas 3 ó 4 horas aparecen los primeros síntomas, con náuseas intensas acompañadas de vómitos abundantes, mucha salivación, retortijones intestinales y fuerte sudoración. Estos síntomas suelen remitir sin problemas con dieta, tratamiento sintomático y reposición de líquidos; el peligro está en los niños y en los ancianos, que pueden sufrir una deshidratación y agravar cualquier otra patología que padezcan.

El **síndrome muscarínico** se produce sobre todo por la ingestión de especies de los géneros *Clitocybe*, como el *C. dealbata*, *C. cerussata*, *C. rivulosa*, *C. gracilipes* e *Inocybe*, como el *I. napipes*, *I. patouillardii*, *I. heimi*, etc., y también, aunque en menor medida, de la *Amanita muscaria*. Tanto los *Clitocybe* como los *Inocybe* son ricos en *muscarina*, principal causante de este síndrome, no así la *Amanita muscaria* que debe su nombre a ser la primera seta en la que se encontró esta toxina.

Los síntomas se manifiestan entre los primeros veinte minutos y las dos primeras horas después de la ingesta, con un fuerte aumento de las secreciones, mucha sudoración, lagrimeo, náuseas y vómitos abundantes, diarrea con retortijones, miosis (pupilas pequeñas), visión borrosa y a veces doble, sofocos, hipotensión y en ocasiones dificultad respiratoria.

Generalmente todo queda en un gran susto, salvo en el caso de personas con algún tipo de afección cardíaca, en cuyo caso el susto puede ser bastante mayor.

El **síndrome hemolítico** es el producido por la ingestión de hongos que contienen *hemolisinas*, toxinas causantes de la destrucción de los glóbulos rojos de la sangre.

Algunas de las especies portadoras de esta toxina son: *Lepista nuda*, *Boletus erythropus*, *Amanita rubescens*, *Amanita vaginata* y todas las de su grupo, *Armillaria mellea*, todas las *Morchella*, *Helvella*, etc.

Estas *hemolisinas* son termolábiles, es decir, se destruyen tras una prolongada cocción, pudiéndose así consumir la seta con total inmunidad. Algunas de ellas son de un alto valor gastronómico como es el caso de la *Amanita rubescens* y casi todas las del género *Morchella*.

El peligro de las intoxicaciones

El **síndrome coprínico** se produce por la ingestión de varias especies del género *Coprinus* mezcladas con alcohol, como son el *C. atramentarius*, *C. micaceus*, *C. alopecia*, etc.

La *coprinina*, que dificulta el metabolismo del alcohol, es la toxina causante de este síndrome.

Trascurridos veinte minutos después de la ingestión y del consumo de alcohol aparecen los síntomas. Éstos producen el mismo efecto que el consumo de una medicina llamada "*antabus*", que se utiliza para la desintoxicación de enfermos alcohólicos. La clínica es de calor, con enrojecimiento de la cara y cuello, fuerte sensación de agobio, sudoración con sensación de sofoco, ansiedad, palpitaciones, taquicardia, hipotensión; en ocasiones se pueden presentar náuseas, vómitos, diarrea, confusión mental y a veces arritmia cardíaca.

Generalmente no tienen ninguna consecuencia y pasado un tiempo desaparecen, pero pueden volver a manifestarse si volvemos a consumir bebidas alcohólicas.

La **intoxicación por Paxillus** es de los síndromes menos conocidos. Se produce por el consumo del *Paxillus involutus* y se cree que es debido a la acumulación de toxinas en el organismo tras el consumo reiterado de este hongo.

Es considerado más como una alergia alimentaria que como una intoxicación provocada por el hongo, ya que solo afecta a algunas personas y sólo tras su consumo reiterado.

Trascurridos de quince minutos a dos horas de su ingestión aparecen los síntomas, con fuertes dolores y cólicos abdominales, diarreas, náuseas, vómitos y sudores; pero lo más típico y grave es la intensa hemólisis (destrucción de los glóbulos rojos) que provoca ictericia de piel y las mucosas. Si no se trata puede ocasionar deshidratación y fallo renal, aunque lo normal es que se cure en una semana.

El **síndrome alucinógeno** (intoxicación por *psilocina* y *psilocibina*)

Este síndrome se produce por la ingestión de hongos del género *Psilocybe*, como *P. semilanceata*, *P. serbica*, *P. callosa*, otros del género *Panaeolus*, como *P. campanulatus*, *P. papilionaceus*, *P. cyanescens* y algunos del género *Stropharia*.

Trascurridos entre quince minutos y dos horas después del consumo aparecen los síntomas, con frecuentes trastornos gastrointestinales, como náuseas y dolor abdominal intenso, dilatación de las pupilas, marcha vacilante, desorientación en el espacio y el tiempo, alucinaciones desagradables que pueden llegar a causar cuadros de pánico y psicóticos, llegando a producir incluso convulsiones.

Algunos consejos prácticos para la recolección de hongos

Todo el mundo que sale al campo a recolectar hongos debe de tener siempre en cuenta el riesgo que entraña esta afición. Son muchas y variadas las especies que tienen un extraordinario valor gastronómico, pero también hay muchas de ellas que, en mayor o menor medida, son portadoras de toxinas, algunas tremendamente peligrosas.

Ante esta situación, constantemente insistiremos en que la prudencia ha de extremarse siempre por parte de todos los aficionados.

No utilizaremos nunca bolsas de plástico; las setas se apelotonan dentro de ellas y al final de la jornada la mayoría están completamente destrozadas y fermentadas, por lo que quedan casi todos los ejemplares no aptos para su consumo.

Utilizaremos siempre una cesta de mimbre que tenga una buena ventilación para facilitar la dispersión de las esporas y en su fondo es bueno colocar unas hojas verdes para que las setas se mantengas frescas.

Navaja, bastón, brocha, unas buenas botas, gorra y ropa adecuada, son también elementos indispensables a la hora de salir al campo.

Las setas deber de ir en la cesta completamente limpias y sin restos del sustrato.

Siempre que encontremos un buen "*rodal*", es conveniente dejar algunos ejemplares para que puedan reproducirse, de esta manera nos aseguraremos nuevos *carpóforos* para la temporada siguiente.

No hacer caso de los dichos y reglas populares que nos dan métodos para determinar si una seta es comestible o no, tales como:

- Todas las setas mordisqueadas por los animales son aptas para el consumo humano. Esto es absolutamente erróneo, hay muchas setas que son inocuas para los animales y en cambio, son fuertemente tóxicas para el hombre.
- El ennegrecimiento de objetos de plata mezclados con las setas durante la cocción, no es significativo de que sean tóxicas.

También es importante tener en cuenta otra serie de pautas:

- El cambio de color de la carne al corte no es determinante para saber si son o no comestibles.

Algunos consejos prácticos para la recolección de hongos

- La cocción prolongada de muchas especies no consigue destruir las toxinas que continuarán almacenadas dentro de los carpóforos.
- Nunca debemos recolectar ejemplares parasitados o viejos; es conveniente dejarlos en el campo para que continúen con su ciclo vital.
- Consumirlas con moderación, 250 gramos semanales es una buena cantidad.
- Las setas que se encuentran próximas a carreteras o zonas industrializadas no se deben consumir, ya que pueden absorber metales pesados, como el plomo o el mercurio, que son muy perjudiciales para nuestra salud. Esto ocurre con mucha frecuencia en el género *Agaricus*.
- Ante la más mínima duda no se deben coger pero tampoco se deben pisar o darles una patada, aunque sean tóxicas o venenosas todas contribuyen a mantener el equilibrio ecológico en la naturaleza.
- Siempre que puedas hazte acompañar de un setero experimentado y, ante cualquier duda, visita cualquier tipo de asociación o grupo micológico donde puedas recabar toda la información necesaria sobre los ejemplares recolectados.
- Debemos ser siempre respetuosos con la naturaleza y cuidar nuestros ecosistemas para que las generaciones venideras puedan seguir disfrutando de ellos.
- Por último, se siempre prudente y recuerda el dicho popular: "*LAS SETAS SE COMEN TODAS, PERO ALGUNAS SOLO UNA VEZ*".



1

Ascomycotina

Pezizomycetes

Pezizales

Helvella

Hydnocystis

Morchella

Peziza

Sarcoscypha

Helvella acetabulum (Linneo ex St. Amans) Kuntze



CARPÓFORO. Con forma de copa, de hasta 11 cm de alto por 8 de ancho, apretado al principio y casi extendido al final, margen fino, ondulado e incurvado. Superficie himenial interna lisa, color pardo oscuro a pardo rojizo. Cara exterior más clara, pubescente y algo furfurácea.

PIE. Hasta 3 x 2 cm, constituido por costillas gruesas y muy marcadas, blancas, bifurcadas, anastomadas que ascienden hasta la mitad del sombrero.

CARNE. Delgada, elástica, blanquecina, de sabor dulzón y olor fúngico débil.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera, bajo frondosas al borde de los caminos y en las orillas de los arroyos. Nosotros la hemos encontrado en un bosque de rivera en el término municipal de la aldea de La Guarda.

GASTRONOMÍA. Comestible previa cocción, tóxica en crudo.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *H. costífera*, de costillas más pronunciadas y que llegan casi hasta el margen del sombrero, más difícil sería confundirla con *H. leucomelaena*.

Helvella crispa Bull.

Silla de montar



CARPÓFORO. De hasta 9 cm de altura; sombrero compuesto por dos o tres lóbulos irregulares que asemejan una silla de montar. Superficie himenial de color blanco crema, rugosa y con pliegues; cara interna lisa, pruinosa y algo más oscura.

PIE. Hasta 9 x 3 cm, robusto, grueso, cilíndrico, hueco, de color blanco, recorrido en su totalidad por gruesas costillas sinuosas y anastomosadas.

CARNE. Elástica y quebradiza en el sombrero, firme y fibrosa en el pie, olor débil y sabor agradable.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoñal, preferentemente en frondosas, aunque también fructifica en coníferas y en bosques de rivera.

GASTRONOMÍA. Comestible tras una prolongada cocción, tóxica en crudo.

NO CONFUNDIR CON... Es muy parecida a *H. pithyophila*, pero ésta es más rara, tiene el pie más grisáceo y con costillas más apretadas. De todos modos, algunos autores no reconocen esta especie y la consideran una simple forma de *H. crispa*.

Helvella elastica Bull.: Fr.



CARPÓFORO. De hasta 6 cm de altura, con aspecto de silla de montar, generalmente con dos lóbulos que se pliegan sobre el pie, margen libre, fino, ondulado y curvado hacia dentro. Superficie himenial lisa, mate, de color variable, pardo gris, ocráceo amarillento o grisáceo.

PIE. Hasta 4 x 1 cm., blanco, cilíndrico, hueco, a veces sinuoso, sin costillas, en ocasiones con algunos pliegues.

CARNE. Elástica, delgada, quebradiza, de color blanco amarillento, con olor fúngico débil y sabor ligeramente dulzón.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Primavera, tanto en coníferas como en frondosas. Nosotros la hemos encontrado en un bosque de rivera en el término municipal de Valle de la Serena.

GASTRONOMÍA. Comestible después de una prolongada cocción, tóxica en crudo como todas las de su género.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *H. pezizoides*, *H. atra*, etc.

Helvella lacunosa Afzel.



CARPÓFORO. De hasta 12 cm de altura, con la mitra en forma de silla de montar, compuesto por dos o tres lóbulos unidos al pie; margen fino y ondulado. Superficie himenial lisa, lobulada, pruinoso, de color gris pálido a gris negruzco y con la cara interna de color gris blanquecino, con nervaduras y pubescencia.

PIE. De hasta 6 x 2 cm, con costillas longitudinales muy bien definidas, sinuosas y anastomosadas, generalmente de color gris blanquecino.

CARNE. Tenaz, elástica, grisácea, de sabor dulzón y olor fúngico poco significativo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera, fructifica en bosques arenosos de coníferas y planifolios, en matorrales, cunetas de los caminos, linderos de bosques, etc.

GASTRONOMÍA. Comestible tras una prolongada cocción; tóxica en crudo por contener hemolisinas termolábiles que se destruyen una vez cocinada.

NO CONFUNDIR CON... Por su color negruzco o grisáceo y sobre todo por su pie acostillado y lacunoso, consideramos que es bastante fácil de identificar.

Helvella leucomelaena (Pers.) Nannf.



CARPÓFORO. De 2 a 3 cm de diámetro, con forma de cuenco o copa que se estrecha en la base, con un pequeño pie a veces acostillado y enterrado, margen dentado. Cara himenial lisa, mate, en ocasiones con pliegues, de color negro gris a pardo negro. Cara externa de color gris claro a gris pardo en la parte superior, blanca en la parte inferior.

PIE. De 1 a 2 cm, con pequeñas costillas longitudinales; color blanco.

CARNE. Escasa, de color blanquizco, con sabor y olor poco significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En invierno y comienzos de primavera, muy abundante en pinares arenosos, bordes de caminos, etc.

GASTRONOMÍA. Comestible después de cocinada, como todas las especies de este género.

NO CONFUNDIR CON... Bastante fácil de identificar por su pequeño tamaño y por su cara externa bicolor, aun así, se podría confundir con *H. acetabulum*, pero ésta tiene las costillas del pie mucho más desarrolladas, que llegan a alcanzar la mitad del carpóforo.

Helvella leucopus Pers.



CARPÓFORO. Hasta 7 u 8 cm de altura, con forma de silla de montar, mitra con la superficie himenial externa lisa mate, de color pardo grisáceo a pardo negruzco y la cara interna de color blanquecino grisáceo claro.

PIE. Hasta 7 x 2,5 cm, elástico, rechoncho, ancho, sin surcos y de color blanco.

CARNE. Delgada, flexible, blanca, sin olor ni sabor significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie primaveral que fructifica bajo chopos, álamos, etc. En Quintana aún no la hemos localizado, pero sí lo hemos hecho en

el término municipal de Valle de la Serena, en las proximidades de un arroyo en el que abundan los álamos blancos.

GASTRONOMÍA. Comestible después de cocinada.

NO CONFUNDIR CON... Relativamente fácil de identificar por su mitra grisácea a negruzca y sobre todo por su pie blanco y sin estrías.

Helvella solitaria (P. Karst.) P. Karst.



CARPÓFORO. Hasta 6 cm de diámetro, cupuliforme, apretado lateralmente, con el margen enrollado e irregular; superficie himenial lisa, de color pardo gris a pardo negruzco con la cara exterior pubescente y de color blanquecino a gris ocráceo.

PIE. Hasta 4 x 1,5 cm, estriado, cilíndrico, hueco, surcado, con costillas irregulares bien definidas que se incrustan ligeramente en el sombrero.

CARNE. Delgada, elástica, frágil, de color gris blanquecino, sabor agradable y olor poco significativo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera, abundante en bosques de rivera, bajo álamos, chopos, etc. Nosotros la hemos encontrado bajo álamos blancos en el término municipal de Valle de la Serena.

GASTRONOMÍA. Comestible previa cocción pero con poco interés culinario.

NO CONFUNDIR CON... El sombrero en forma de copa y el pie acostillado la hacen bastante fácil de identificar.

Hydnocystis clausa (Tul. & C. Tul.) Ceruti



CARPÓFORO. Semihipogeo, de hasta 3 cm de diámetro, globoso, irregular, con grandes lóbulos y restos del micelio en la base; bastante flexible y que se rompe facilidad. Peridio furfuráceo, totalmente cubierto de pelillos color castaño claro.

HIMENIO. Liso, blanco, cubriendo completamente las paredes del interior del carpóforo.

CARNE. Prácticamente inexistente, de sabor y olor poco significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. A comienzos del otoño en lugares arenosos con cierta humedad. La hemos localizado en Quintana por las zonas del Ejido y del Chantre, fructificando junto a *Terfezia arenaria*.

GASTRONOMÍA. No comestible.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que por la forma tan peculiar del carpóforo es bastante fácil su identificación.



Morchella conica Pers.



CARPÓFORO. Hasta 15 cm de altura total, con el sombrero y el pie de aproximadamente el mismo tamaño.

SOMBRERO. De hasta 8 cm de altura, con forma cónica y con el ápice obtuso, costillas longitudinales y alvéolos irregularmente situados entre ellas, margen inferior soldado al pie. Su color es de leonado a grisáceo de joven, que oscurece cuando la seta es adulta.

PIE. De la misma longitud que el sombrero, engrosado en la base, color blanquecino a ocre crema, a menudo con pliegues y con la superficie furfurácea.

CARNE. Blanca a grisácea, de olor débil y sabor fúngico.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible después de su cocción.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie primaveral que fructifica tanto en coníferas como en frondosas. Nosotros la hemos recolectado en las orillas de un río, en el término municipal de Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... No sería demasiado difícil de confundir con otras especies de este género, como *M. purpurascens*.

Morchella rotunda (Pers.: Fr.) Boudier



CARPÓFORO. Hasta 20 cm de altura, aproximadamente mitad sombrero y mitad pie.

SOMBRERO. De hasta 9 cm, con forma ovoide que va adquiriendo un aspecto más o menos cónico con la edad; las costillas son delgadas y los alvéolos están situados irreglamente con los pliegues interiores de color más claro de joven y concoloros al final. El color del carpóforo es amarillo anaranjado en estado joven y más ocráceo cuando la seta es adulta.

PIE. De igual longitud que el sombrero, engrosado en la base y formando surcos, furfuráceo y de color blanquecino.

CARNE. Blanquecina, de olor algo fuerte y sabor suave.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible una vez cocinada.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera, fructifica en las orillas de los ríos, bajo olmos, chopos, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *M. rotunda* var. *rigida* y con alguna otra especie de este género.



Morchella rotunda var. rigida *Jacquetant*



CARPÓFORO. De hasta 13 cm de altura.

SOMBRERO. Hasta 8 cm de longitud, cónico de joven y alargado con la edad; costillas irregulares con alvéolos deformes y dispuestos sin ningún orden; de color amarillo ocráceo con las costillas más claras.

PIE. Del mismo tamaño que el sombrero, blanquecino de joven y ocráceo de adulto, pero siempre más claro que el sombrero.

CARNE. Blanca y escasa, con olor y sabor débiles.

GASTRONOMÍA. Excelente después de su cocción.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie primaveral que fructifica en las orillas de los ríos, entre chopos, álamos, fresnos, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con la especie tipo, *M. rotunda*.

Peziza badioconfusa Korf.



CARPÓFORO. Séstil, de hasta 8 cm, con forma de copa irregular, borde incurvado de joven y extendido al final. Superficie himenial lisa, a veces con rugosidades, de color rojizo oscuro o pardo oliváceo; cara exterior lisa, algo más clara y con tonos liláceos en la base.

CARNE. Delgada, de 1 o 2 mm, frágil y elástica, de color blanquecino; olor y sabor poco significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie primaveral muy abundante que fructifica en todo tipo de bosques tanto en frondosas como en coníferas. Nosotros la hemos encontrado bajo encinas en diversos y variados ecosistemas de nuestra comarca.

GASTRONOMÍA. Comestible.

NO CONFUNDIR CON... Macroscópicamente se podría confundir con *P. badia*, en cambio con la microscopía son muy fáciles de diferenciar.

Peziza cerea Sowerby



CARPÓFORO. De hasta 5 cm de diámetro, con forma de copa inicialmente, al final el borde se rasga y adquiere un aspecto ondulado, en ocasiones con un pequeño pseudopie. Cara himenial de color amarillo pálido y cara externa blanquecina y furfurácea.

CARNE. Delgada, blanquecina y sin olor ni sabor significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera y otoño en lugares cargados de humedad. Fructifica en los lugares más variopintos, en bordes de caminos, en paredes con humedad, sobre restos de madera en descomposición, etc.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

NO CONFUNDIR CON... Podría confundirse con *P. varia*.

Peziza varia (Hedwing) Fr.



CARPÓFORO. Hasta 9 cm de diámetro, con forma de copa que al final se abre de una manera irregular, en ocasiones con pseudopíe, margen ondulado y a menudo fisurado. Cara himenial lisa y de color pardo; cara exterior de color pardo cubierta de una fina pruina blanca.

CARNE. De hasta 1 mm de grosor, estratificada, presenta cinco capas que son bastante fáciles de ver a la lupa, sin olor ni sabor significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera, en terrenos abonados y sobre restos de vegetales. Nosotros la hemos localizado sobre restos en descomposición de álamos blancos en el término municipal de Valle de la Serena.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

NO CONFUNDIR CON... Se suele confundir con frecuencia con *P. cerea*.

Peziza vesiculosa Bull.



CARPÓFORO. Sésil, de hasta 10 cm de diámetro, globoso e irregular, cerrado de joven y abierto al final en forma de cáliz, margen enrollado e incurvado al principio, rajado y abierto cuando la seta es adulta. Cara himenial lisa o algo rugosa, a veces con vesículas, de ocrácea blanquecina a marrón claro; cara exterior algo más apagada, furfurácea, del mismo color o algo más pálida.

CARNE. Muy delgada, entre 1 y 2 mm, blanda, quebradiza, color ocre y sin olor ni sabor significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoño y primavera, abundante sobre excrementos de ganado. Nosotros la hemos localizado en el término de Quintana, sobre

excrementos de caballo, en las orillas de un camino cerca del Puerto la Cabra.

GASTRONOMÍA. Sin interés culinario.

NO CONFUNDIR CON... Su hábitat fimícola ayuda bastante a su determinación, no obstante se podría confundir con *P. varia*, que fructifica sobre restos vegetales o con *P. repanda* que crece directamente sobre tierra.

Sarcoscypha coccinea (Jacq.) Sacc.



CARPÓFORO. De hasta 6 cm de diámetro, en forma de copa cerrada al principio, que finalmente se abre; margen incurvado y ligeramente denticulado, con un pequeño pie a veces bien desarrollado, de hasta 2 cm de longitud y fijado a la madera. Cara himenial lisa y de un intenso color rojo escarlata; cara exterior rosada, blanquecina en ocasiones, tomentosa.

CARNE. Delgada, elástica, blanca o rosácea, sin olor ni sabor significativos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Primavera, otoño e invierno, sobre ramitas caídas y en ocasiones enterradas de diferentes frondosas, en lugares con mucha humedad, orillas de los arroyos, etc.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

NO CONFUNDIR CON... Fácil de identificar por su color rojo intenso, aunque el aficionado poco experimentado la podría confundir con *Aleuria aurantia*, de color anaranjado y que fructifica directamente sobre tierra.



Ascomycotina

Pezizomycetes

Tuberales

Choiromyces

Labyrinthomyces

Loculotuber

Terfezia



Choiromyces magnusii (Mattir.) Paol. *Criadilla* (Jariega)



CARPÓFORO. Semihipogeo o hipogeo, de hasta 12 cm de diámetro, con aspecto de tubérculo muy deformado, con numerosas verrugas o abultamientos casi redondos. Peridio liso, con fisuras y siempre con mucha tierra incrustada, de color pardo herrumbre a terroso.

GLEBA. Maciza y dura, de color blanco rosáceo y con abundantes “venillas” blanquecinas, de olor débil y sabor agradable.

GASTRONOMÍA. Buen comestible; muy apreciada en algunos pueblos de nuestra comarca como Valle de la Serena, donde es buscada con avidez; en cambio en otros tiene menos acepta-

ción popular, como es en el caso de Quintana de la Serena, donde los aficionados a las “criadillas” prefieren recolectar las *Terfezia arenaria* o *T. leptoderma*.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera y siempre asociada a jaras. En nuestra comarca es bastante abundante. Nosotros la hemos recolectado en muchas de nuestras sierras, fructificando en los bordes de los caminos, cortafuegos, etc.

NO CONFUNDIR CON... Fácil de identificar por su aspecto tuberculoso con abultamientos y sobre todo por su hábitat exclusivo de jaras.

Labyrinthomyces donkii *Malençon*



CARPÓFORO. Hipogeo, de hasta 4 cm de diámetro, globoso y lobulado. Peridio de color blancuzco a crema sucio, muy delgado, liso y en ocasiones con grietas que dejan ver la gleba.

GLEBA. De color blanco a crema de joven y amarillo anaranjado cuando la seta es adulta, formando oquedades circulares o globosas, de sabor agradable y olor fúngico débil.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y primavera, fructificando enterrado bajo hojas y ramas de eucaliptos.

NO CONFUNDIR CON... Por su hábitat exclusivo de eucaliptos y por la forma, textura y color de su gleba, consideramos que es relativamente fácil de identificar.

Loculotuber gennadii (Chatin) Trappe, Parlade & I.F. Alvarez

Requesón



CARPÓFORO. Hipogeo, de 4 a 8 cm de diámetro, de aspecto globoso a tuberiforme, con superficie lisa o pubescente en algunos puntos, de color amarillo claro a beige-grisáceo manchado de ocrepardo. Peridio con estructura filamentososa, blanco sucio, delgado, de inapreciable a 0,4 mm de grosor.

GLEBA. De color gris claro a beige, después pardo oscuro, de aspecto marmóreo y con algunas venas finas, blanquecinas, pero también con numerosas y pequeñas celdas.

GASTRONOMÍA. Comestible poco apreciado en nuestra comarca, donde se comete el error de cocinarla como si fuesen *Terfezias*; en cambio, si se uti-

liza como condimento rayándola sobre carnes o guisos resulta bastante aceptable.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie primaveral con tendencia por los terrenos arenosos, compartiendo hábitat y fecha de aparición con *T. arenaria* y *T. leptoderma* y al igual que ellas, micorrizando con *Tuberaria guttata*.

NO CONFUNDIR CON... Es bastante bien conocida por los "criadilleros", pero el buscador profano la podría confundir con otras especies de los géneros *Tuber* o *Terfezia*, muy abundantes en nuestra comarca.

OBSERVACIONES. Es conocida también con el nombre de *trufa extremeña*.

Terfezia arenaria (Moris) Trappe

Criadilla (Veraniega)



CARPÓFORO. Hipogeo, de hasta 14 cm de diámetro, con forma de tubérculo, globoso e irregular. Peridio no separable, liso o un poco rugoso, a veces con grietas que dejan ver la gleba de color blanquecino o pardo amarillento.

GLEBA. Dura y consistente, con aspecto granulado al cortarla; blanquecina rosada de joven y pardusca al final.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible; es casi con toda seguridad una de las setas que más tiempo lleva consumiéndose en nuestra comarca. Resulta exquisita tanto a la plancha como en revueltos o tortillas; apreciadisima en pueblos como Quintana

de la Serena, donde hay auténticos especialistas en su recolección.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante la primavera en terrenos arenosos, siempre asociada a la *Tuberaria guttata*; le gustan las lomas de los cerros y los socuellos de las retamas y de los cardos.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *Terfezia leptoderma* y otras especies de los géneros *Tuber* y *Terfezia*.



Terfezia leptoderma Tul. *Criadilla (Colorailla)*



CARPÓFORO. Hipogeo, de hasta 10 cm de diámetro, globoso y bastante regular; de jóvenes presentan en la base un claro cordón micelial. Peridio no separable, liso, muy fino, claro de joven y finalmente pardo castaño rojizo.

GLEBA. Grisácea de joven, finalmente pardo rojiza negruzca, con grandes nervaduras blancas, estériles y aspecto que recuerda al “pan de higo”; olor suave y agradable.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible; es junto a *T. arenaria* una de las setas que más tiempo lleva consumiéndose en toda nuestra comarca, por algunas gentes más apreciada incluso que la “veraniega”.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante la primavera, en terrenos arenosos y soleados compartiendo hábitat con *T. arenaria*, y al igual que ésta siempre está asociada a *Tuberaria guttata*.

NO CONFUNDIR CON... El buscador profano la podría confundir con *Terfezia arenaria*, *Loculotuber gennadii*, etc.

Terfezia olbiensis Tul.

Criadilla (Blanquilla)



CARPÓFORO. Hipogeo o semhipogeo, de hasta 6 cm de diámetro, globoso, regular y tuberiforme. Peridio no separable, liso, delgado, de color blancuzco de joven y pardo ocre al final.

GLEBA. Blanquecina de joven y blanco grisácea al final, con nervaduras interiores, sabor y olor poco significativo.

GASTRONOMÍA. Buen comestible, conviene recolectarla y consumirla de joven, ya que es una seta que se parasita con bastante facilidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En terrenos arenosos, fructificando junto a *Tuberaria guttata* con la que

micorriza. Nosotros la hemos encontrado en numerosas ocasiones en todo el término de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Difícil de confundir por su peridio blanquecino de joven y sobre todo por su época de aparición, ya que en nuestra comarca es la primera *criadilla* del año.

OBSERVACIONES. Especie con bastantes caracteres comunes con *T. leptoderma*, de la que se diferencia por su menor tamaño, color más pálido del peridio y especialmente por el tamaño y ornamentación de las esporas, con aguijones más cortos en *T. olbiensis*.



Basidiomycotina

Homobasidiomycetes

Agaricales

<i>Agaricus</i>	<i>Hohenbuehelia</i>	<i>Omphalotus</i>
<i>Agrocybe</i>	<i>Hydnangium</i>	<i>Ossicaulis</i>
<i>Amanita</i>	<i>Hygrocybe</i>	<i>Pholiota</i>
<i>Clitocybe</i>	<i>Inocybe</i>	<i>Pleurotus</i>
<i>Collybia</i>	<i>Laccaria</i>	<i>Psathyrella</i>
<i>Conocybe</i>	<i>Lepiota</i>	<i>Setchelliogaster</i>
<i>Coprinus</i>	<i>Lepista</i>	<i>Stropharia</i>
<i>Cortinarius</i>	<i>Leucoagaricus</i>	<i>Tricholoma</i>
<i>Cystoderma</i>	<i>Macrolepiota</i>	<i>Tubaria</i>
<i>Entoloma</i>	<i>Marasmius</i>	<i>Volvariella</i>
<i>Gymnopilus</i>	<i>Mycena</i>	
<i>Hebeloma</i>	<i>Omphalina</i>	



Agaricus arvensis Schaeff.

Bola de nieve



SOMBRERO. Hasta 20 cm de diámetro, redondo de joven y extendido al final. Cutícula blanca mate y sedosa que amarillea al roce.

LÁMINAS. Densas, libres, blancas o blanco rosáceas al principio, luego color carne, virando al marrón negruzco cuando la seta es adulta.

PIE. Blanco, cilíndrico y robusto, separándose con facilidad del sombrero al igual que el resto de los *Agaricus*; hasta 12 cm de longitud, anillo doble.

CARNE. Blanca y compacta con fuerte aroma a anís en el momento de la recolección, amarillea en las heridas y en las rozaduras.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible al que conviene quitarle las láminas de adulto.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y en algunas primavera, fructifica en praderas, pastizales y en general en terrenos que han sido abonados con estiércol de ganado.

NO CONFUNDIR CON... Su hábitat prático y el intenso olor a anís ayudan bastante a su identificación. Se podría confundir con *A. silvicola*, excelente comestible y macroscópicamente muy parecido, aunque de hábitat distinto, bajo encinas, alcornoques, etc; pero el mayor peligro es confundirlo con el tóxico *A. xanthodermus*.

Agaricus bitorquis (Quél.) Sacc.

Champiñón bianillado



SOMBRERO. De 5 a 10 cm de diámetro, margen grueso y enrollado hacia abajo. Cutícula de color blanquecino de joven y ocre en los ejemplares adultos, no escamosa.

LÁMINAS. Libres, apretadas y estrechas, blancas cuando la seta es muy joven, luego rosadas y finalmente de un marrón oscuro negruzco, como ocurre con todas las especies del género *Agaricus*.

PIE. Fuerte, corto, grueso, blanco, igual o algo mayor que el diámetro del sombrero, con dos anillos membranosos y muy bien marcados. La parte inferior se asemeja a una falsa volva muy característica.

CARNE. Compacta, firme y espesa, de color blanco con tonos rosados al presionarla o al corte; olor y sabor agradables.

GASTRONOMÍA. Buen comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y primavera formando grandes grupos, en suelos arenosos o abonados, cerca de los caminos e incluso en el medio de ellos y levantando la tierra con una fuerza inusitada.

NO CONFUNDIR CON... Otros *Agaricus*, lo cual no representa ningún peligro; solo si lo confundimos con *A. xanthodermus* nos puede acarrear trastornos intestinales leves.



Agaricus campestris L.:Fr. *Champiñón de campo*



SOMBRERO. Entre 4 y 12 cm de diámetro, al principio de globoso a hemisférico y finalmente aplanado, recubierto de pequeñas escamas y con el margen apendiculado por los restos del velo. Cutícula blanca o blanco rosácea, escamosa y no amarilleante al roce.

LÁMINAS. Densas, libres, de color rosa carne de joven, después marrón y casi negras cuando la seta es adulta.

PIE. De color blanco, cilíndrico, con anillo descendente, fugaz y frágil que de joven no deja ver las láminas.

CARNE. Blanco rosácea, de sabor y olor agradables.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible cuando es joven, de adulto conviene quitar las láminas negras.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En pequeños grupos y casi siempre en otoño. Es frecuente observarlos en el campo y a veces en nuestros jardines, muy abundante en nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Casi todas las especies tóxicas del género *Agaricus* se manchan de amarillo al roce, cosa que no ocurre nunca con *Agaricus campestris*.

Agaricus essettei Bon



SOMBRERO. De hasta 15 cm de diámetro, ovoide de joven y extendido al final, ligeramente mamelonado, margen excedente y flooso. Cutícula de color blanco puro que amarillea al roce y con la edad.

LÁMINAS. Libres, apretadas, pálidas cuando la seta es joven, luego rosa grisáceo y oscuras al final.

PIE. De hasta 11 x 1,5 cm, cilíndrico, esbelto, blanco rosado, que se ensancha en la base formando un bulbo marginado, anillo súpero y amplio.

CARNE. Delgada, blanca, algo rosácea en el bulbo y en el ápice, con ligero olor anisado y a almendras amargas.

GASTRONOMÍA. Buen comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Tanto en coníferas como en planifolios. Nosotros lo hemos encontrado en Quintana, en la sierra de El Vallejón, fructificando entre jaras y encinas

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *A. silvicola*, pero éste carece de bulbo marginado.

Agaricus rollanii L.A. Parra



SOMBRERO. Hasta 12 cm de diámetro, hemisférico, luego convexo a casi aplanado. Cutícula de color blanco rosado a granate, variando a veces la intensidad del mismo y disociada a partir del centro en placas de color rosáceo que llegan hasta el margen. En ocasiones no presenta esta descamación, quedando de un color crema con algunas tonalidades purpúreas en el centro.

LÁMINAS. Libres, de color rosáceo de joven y pardo oscuras a negras de adultas, arista blanca.

PIE. De hasta 7 x 3 cm, con anillo ínfero y base atenuada, a veces terminada en punta y en ocasiones presenta rizomorfo; de color blanquecino y algo escamoso por encima del anillo, por debajo presenta una

banda concéntrica de color rosa granate y hasta la base está adornado de escamas del mismo color.

CARNE. Blanca que enrojece tenuemente al corte, sabor agradable y olor fúngico.

GASTRONOMÍA. Según algunos autores desconocida, aunque sabemos que en Quintana se consume sin ningún tipo de problema.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, en prados arenosos; en la actualidad sólo la hemos encontrado en el término municipal de Quintana.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que por el color de las escamas del sombrero, es relativamente fácil de identificar.

Agaricus subperonatus (J.E. Lange) Singer



SOMBRERO. De 6 a 12 cm de diámetro, primero hemisférico-convexo y finalmente convexo extendido, margen excedente y apendiculado por los restos del velo parcial. Cutícula separable, escamosa, de color marrón rosáceo o marrón leonado, que se lacera en escamas fibrillosas debajo de un fondo más claro.

LÁMINAS. Libres, apretadas y delgadas, primero rosa carne pálido, después rosa y al final color chocolate, como la mayoría de los champiñones.

PIE. Hasta 12 cm de altura, cilíndrico, con escamitas marrones en el tercio inferior, al tacto se mancha de marrón rosáceo, anillo ínfero que puede desdoblarse en anillas alrededor del pie.

CARNE. Blanca y gruesa, apenas enrojece al contacto con el aire, de olor ligeramente aromático y sabor agradable.

GASTRONOMÍA. Comestible en estado joven.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Es una especie bastante rara que crece en dehesas y parques durante el otoño. Nosotros sólo lo hemos encontrado en Quintana de la Serena, en la zona de Las Reyertas.

NO CONFUNDIR CON... Es relativamente fácil de confundir con el *A. vaporarius*.



Agaricus xanthodermus *Genev.* *Champiñón amarilleante*



SOMBRERO. De 5 a 12 cm de diámetro, al principio cerrado, globoso, después de aplanado a trapezoidal. Cutícula de un blanco inmaculado a gris pardo por efecto del sol, que pasa rápidamente al amarillo cromo al tacto o al frotamiento.

LÁMINAS. Numerosas, apretadas y desiguales, libres, al principio blancas, después rosa pálido y finalmente negras.

PIE. Esbelto, largo, sinuoso y hueco, blanco sedoso, amarilleando al frotamiento o al corte, sobre todo en la base; de hasta 12 cm de altura, anillo doble, alto y persistente.

CARNE. Blanca inmutable salvo en la base del pie, que vira rápidamente a amarillo cromo al corte, olor y sabor desagradables a fenol.

GASTRONOMÍA. Es una especie tóxica que puede ocasionar trastornos digestivos leves.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Crece en otoño y primavera, sola o en pequeños grupos, generalmente en pastizales, dehesas y jardines.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *A. arvensis* y con *A. silvicola*, pero la carne de éstos huele fuertemente a anís y no amarillea al corte en la base del pie.

Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer

Seta de chopo



SOMBRERO. De hasta 30 cm de diámetro; semiesférico de joven y convexo aplanado al final, margen excedente y festoneado. Cutícula adherente, rugosa, seca, untosa con humedad y cuarteada en tiempo seco; color pardo oscuro de joven y café con leche en la madurez.

LÁMINAS. Adherentes y bastante apretadas, decurrentes por un diente, color crema blanquizca de joven y finalmente oscuras.

PIE. De hasta 12 x 2 cm, esbelto, cilíndrico, fibroso, a veces curvado, de color blanco pardusco, con anillo amplio, carnoso y persistente en todo lo alto.

CARNE. Blanca o blanco pardusca, gruesa y compacta, con olor y sabor agradables.

GASTRONOMÍA. Es una seta con un sabor excelente, fina, exquisita y delicada, sobre todo en estado joven.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Sobre tocones de chopos, de ahí su nombre, aunque también fructifica sobre álamos, olmos, higueras, etc. Crece prácticamente durante todo el año, incluso en el verano.

NO CONFUNDIR CON... Es una seta muy popular en nuestra comarca y bastante fácil de determinar.

Agrocybe molesta (Lasch) Singer



SOMBRERO. Hasta 6 cm de diámetro, hemisférico al principio y extendido al final, margen flooso. Cutícula amarillenta que blanquea al abrirse el carpóforo hasta llegar a ser de color blanquecino amarillento; en tiempo seco se cuarteas presentando grandes grietas que dejan ver claramente el color blanco de la carne subcuticular.

LÁMINAS. Densas, adherentes, de color beige claro a gris violáceo de joven y finalmente de color pardo tabaco.

PIE. Hasta 8 o 9 cm de altura, escamoso, fibroso, zona anular poco definida, súpera y con estrías longitudinales por encima de ella.

CARNE. Blanda, de color blanco, con olor a cacao y a hierba cuando se frota; sabor poco significativo.

GASTRONOMÍA. Sin interés gastronómico.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Bastante abundante; fructifica en parques, jardines, orillas de caminos, etc. Nosotros la hemos encontrado en reiteradas ocasiones en el término municipal de Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *A. praecox*, que tiene sabor a harina, cosa que nunca ocurre con *A. dura*.

Amanita ceciliae (Berk. & Broome) Bas



SOMBRERO. De hasta 15 cm de diámetro, acampado de joven y finalmente extendido; margen muy estriado, acanalado. Cutícula de color marrón leonado a oliváceo, clareando hacia el margen y cubierta de placas grisáceas provenientes del velo general.

LÁMINAS. Desiguales, poco apretadas, numerosas, libres, con lamélulas, de color blanco sucio a grisáceo.

PIE. Hasta 20 x 2 cm, grueso, estrechado en el ápice y ensanchado en la base, algo pardusco, coposo, atigrado y sin anillo. La volva es de color gris, friable, gruesa, que se disgrega en unos brazaletes oblicuos parciales en la base del pie.

CARNE. Escasa, de color blanco y sin olor ni sabor significativos.

GASTRONOMÍA. Comestible previa cocción al igual que muchas de las *Amanita* sin anillo, tóxica en crudo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Nosotros la hemos encontrado en primavera bajo encinas mientras recolectábamos gurumelos (*Amanita ponderosa*), aunque también parece ser que fructifica en otoño.

NO CONFUNDIR CON... Aunque consideramos que es una especie relativamente fácil de identificar, se la podría confundir con *A. submembranacea* y *A. malleata*.

Amanita codinae (Maire) Bertault



SOMBRERO. Alcanza hasta 9 cm de diámetro, hemisférico, finalmente convexo, margen liso, excedente y apendiculado. Cutícula blanca pardusca con escamas marrón claro que son restos del velo general.

LÁMINAS. Libres, con lamélulas, blancas de joven, luego crema y finalmente de color pardo en la madurez.

PIE. Hasta 8 x 2 cm, rechoncho, recio, cilíndrico, radicante, blanco y recubierto por debajo del anillo de escamas gruesas parecidas a las del sombrero, anillo alto y membranoso. Volva friable, disociada en gruesas placas adheridas al sombrero.

CARNE. Dura y firme en el sombrero, fibrosa en el pie, blanca con tendencia a amarillear, sin olor ni sabor definidos.

GASTRONOMÍA. Comestibilidad desconocida según muchos autores, sin embargo, en algunos pueblos de nuestra comarca, sabemos que algunas personas las consumen confundiendo con algunas especies del género *Agaricus*.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Crece en otoño y en primavera. En Quintana la hemos cogido en abundancia en las riveras del río Ortigas.

NO CONFUNDIR CON... Es relativamente fácil confundirla con *A. vittadinii*, comestible, más esbelta que *A. codinae* y con las placas de la cutícula más piramidales.

Amanita junquillea Quél.



SOMBRERO. Hasta 10 cm de diámetro, hemisférico inicialmente y aplanado al final, margen excudente, estriado cuando la seta es adulta. Cutícula lisa, viscosa en tiempo húmedo, separable, de color amarillo limón a amarillo crema, generalmente adornada por verrugas blancas que son restos del velo general.

LÁMINAS. Apretadas, libres, desiguales, con lamélulas, de color blanco y con la arista ligeramente flocosa.

PIE. De hasta 11 x 2 cm, blanco, cilíndrico, flooso, bulboso, radicante en ocasiones y con anillo fugaz. Volva blanca, inicialmente circuncisa alrededor de la base del pie, finalmente casi inexistente.

CARNE. Blanca, amarillenta bajo la cutícula, con sabor dulzón y olor débil.

GASTRONOMÍA. A desechar, sospechosa de toxicidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie de ámbito otoñal; fructifica principalmente bajo frondosas; por nuestra comarca generalmente bajo alcornoques y encinas.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con relativa facilidad con la temida *A. phalloides*.



Amanita mairei Foley



SOMBRERO. Entre 5 y 10 cm, de joven convexo y extendido al final, con ligera depresión central, margen poco excedente y estriado. Cutícula untosa, lisa, estriada hacia el margen, de color gris plata más o menos claro dependiendo de la edad.

LÁMINAS. Ligeramente ventrudas, libres y separadas, de color blanco o blanco grisáceo y casi sin lámelulas.

PIE. Hasta 8 x 1 cm, cilíndrico, recto o curvado y con un ligero bulbo en la base, superficie cubierta de escamitas de color grisáceo, sin anillo aparente. Volva amplia, membranosa, blanca y persistente.

CARNE. Blanca y delgada, de olor fúngico y sabor ligeramente dulce.

GASTRONOMÍA. Comestible previa cocción, tóxica en crudo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica durante el otoño entre las jaras y encinas de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... La confusión más frecuente se produce con *A. vaginata*. Su diferenciación macroscópica resulta casi imposible, por lo que habría que recurrir al microscopio para ver sus esporas; en *A. mairei* son elíptico ovoides y en *A. vaginata* son globosas.

Amanita muscaria (L.) Lam.

Matamoscas



SOMBRERO. De hasta 20 cm de diámetro, hemisférico al principio y extendido al final, margen estriado. Cutícula un poco viscosa, brillante, de color rojo, a veces anaranjada por efecto de la lluvia y con verrugas de color blanco o amarillentas que son restos del velo general.

LÁMINAS. Blancas, apretadas, desiguales y libres, arista flocosa y del mismo color.

PIE. Llega a medir hasta 25 cm de altura, blanco, liso y cilíndrico, adornado de un anillo súpero de color blanco con bordes amarillos. Volva redondeada y friable

CARNE. Blanca, anaranjada bajo la cutícula, compacta, sin olor ni sabor determinantes.

GASTRONOMÍA. Tóxica y alucinógena, aunque no mortal.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En bosques de suelos ácidos durante el otoño e incluso el invierno si éste es benigno. Bastante abundante, sobre todo en nuestras sierras donde fructifica entre las jaras y las encinas.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *A. caesarea*, pero ésta tiene el pie y las láminas de color amarillo huevo y desafortunadamente aún no la hemos encontrado en la comarca de La Serena.



Amanita pantherina (DC.) Krombh



SOMBRERO. Entre 4 y 12 cm, semiesférico de joven, extendido y aplanado al final, margen ligeramente flo-coso y estriado. Cutícula de color pardo oscuro cubier-to de escamas blancas, restos del velo general.

LÁMINAS. Blancas, libres, desiguales y con lamélulas.

PIE. Blanco, esbelto, de hasta 12 x 1,2 cm, bastan-te delgado, cilíndrico, con anillo intermedio y fugaz con forma de faldita. Volva corta con rebaba hori-zontal y varias roscas escamosas.

CARNE. Blanca, escasa, blanda, de olor y sabor rafanoide.

GASTRONOMÍA. Muy venenosa, aunque no llega a ser mortal, causante de graves intoxicaciones.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Desde principios del otoño, muy frecuente en nuestras sierras entre jaras y encinas.

NO CONFUNDIR CON... Bastante fácil de identi-fi-car, se puede confundir con *A. rubescens*, pero ésta enrojece al corte o a la manipulación, tiene el anillo súpero y el margen completamente liso.

Amanita phalloides (Vaill. ex Fr.) Link

Cicuta verde



SOMBRERO. De 5 a 15 cm de diámetro, primero ovoide, luego hemisférico y extendido al final, margen excedente y liso. Cutícula viscosa en ambiente húmedo, de color muy variable que va desde el verde amarillento al verde oliva y siempre recorrida de fibrillas radiales de color gris oliváceo.

LÁMINAS. Blancas, libres y apretadas, con las aristas algo flocosas.

PIE. De hasta 15 x 1,8 cm, esbelto, cilíndrico, blanco, a veces cebrado de verde amarillento, anillo súpero, membranoso y blanco. Volva membranosa en forma de saco, blanca por fuera y verdosa por el interior.

CARNE. Blanca, verdosa bajo la cutícula, olor agradable de joven y desagradable cuando la seta es adulta.

GASTRONOMÍA. MORTAL; casi con toda seguridad es la seta más peligrosa que existe por lo que es recomendable conocerla perfectamente; un solo ejemplar de esta especie puede acabar con la vida de una persona de 80 Kg.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Desde comienzos del otoño, abundantísima en nuestras sierras sobre todo en los años con lluvias frecuentes.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *A. citrina* y con algunos ejemplares de *Agaricus* jóvenes, pero éstos últimos carecen de volva.



Amanita ponderosa *Malençon & R. Heim* *Gurumelo*



SOMBRERO. Hasta 15 cm de diámetro, al principio semiesférico, después convexo y al final aplanado, robusto, con el margen excedente y el borde apendiculado por los restos del velo parcial. Cutícula blanca o blanco crema con manchas rojizas.

LÁMINAS. Numerosas y espesas, libres, apretadas y con lamélulas, de color blanco con la arista flocosa que pardea.

PIE. De hasta 12 cm, robusto, cilíndrico y ensanchado en la base, color blanco con tendencia a enrojecer al tacto, anillo débil, harinoso y fugaz. Volva grande y membranosa en forma de saco, de color blanco o blanco sucio generalmente manchada de tierra.

CARNE. Firme y compacta, enrojece al corte rápidamente pasando luego a color pardo rosado, sabor dulce y olor terroso.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible, muy buscada y consumida en las zonas de recolección, donde con frecuencia se comercializa.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Crece en primavera entre jaras y encinas, a veces en el llano, semienterrada, siendo en ocasiones muy difícil de localizar. Nosotros recolectamos por primera vez en Quintana de la Serena, durante la primavera de 2004.

NO CONFUNDIR CON... Hay que tener cuidado de no confundirla con las *Amanita* blancas, como *A. verna* con la que comparte hábitat y fecha de aparición.

Amanita rubescens Pers.

Oronja vinosa



SOMBRERO. De hasta 15 cm de diámetro, al principio globoso y finalmente extendido, margen liso, no estriado. Cutícula de color pardo vinoso, cubierta de escamas grisáceas provenientes del velo general.

LÁMINAS. Blancas que se machan fácilmente de rojo, apretadas, libres, desiguales y con la arista un poco flocosa.

PIE. De hasta 15 x 2 cm, blanco vinoso, cilíndrico, robusto, con anillo súpero en forma de faldita. Volva inapreciable.

CARNE. Blanca que enrojece al corte o a la manipulación.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible después de cocinada, tóxica en crudo por contener hemolisinas que destruyen los glóbulos rojos y que desaparecen durante la cocción por encima de los 70 grados.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Muy abundante en nuestra comarca, tanto en otoño como en primavera, generalmente entre jaras, bajo encinas y en bosques de rivera.

NO CONFUNDIR CON... Sería muy peligroso confundirla con *A. pantherina*, pero ésta tiene el margen estriado, anillo intermedio y no enrojece al corte ni a la manipulación.

Amanita simulans *Contu*



SOMBRERO. Hasta 10 cm de diámetro, al principio semiesférico, más tarde convexo, al fin plano o plano-convexo, con mamelón central poco marcado y borde claramente estriado. Cutícula de pardo grisácea a gris, a veces un poco plumiza, frecuentemente con depresiones a modo de "abolladuras" pero a veces ausentes; generalmente con algunos restos de velo procedentes de la volva.

LÁMINAS. Libres, densas a apretadas, blancas, con arista ligeramente pardusca en ejemplares adultos.

PIE. Subcilíndrico, atenuándose ligeramente hacia el ápice y apenas engrosado en la base, fistuloso en la madurez, blanco, sin anillo pero con la superficie

cubierta por pequeñas escamas de color pardo claro o gris claro, poco evidentes en general. Volva subfrible, blanquecina o algo grisácea en el interior, normalmente no muy alta ni muy envainante.

CARNE. Blanca, con olor y sabor poco significativos.

GASTRONOMÍA. Desconocemos su comestibilidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Nosotros la hemos localizado bajo chopos, muy cerca de un arroyo en el término municipal de Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otras *Amanita* como *A. vaginata*.

Amanita vaginata (Bull.) Lam.



SOMBRERO. De hasta 10 cm de diámetro, cónico acampanado al principio y extendido al final, con pequeño mamelón central y con el margen estriado. Cutícula gris ceniza, separable, lubricada en tiempo húmedo y a veces con placas blancas, restos del velo general.

LÁMINAS. Blancas, libres, con lamélulas y con la arista dentada.

PIE. Hasta 15 cm de longitud, esbelto, hueco, blanco, a veces con tintes grisáceos y sin anillo aparente. Volva blanca, membranosa y en forma de saco.

CARNE. Blanca inmutable, delgada, olor agradable y sabor dulce.

GASTRONOMÍA. Comestible previa cocción, tóxica en crudo, contiene hemolisinas que destruyen los glóbulos rojos.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y en primavera bajo encinas; bastante escasa en toda nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Es relativamente fácil confundirla con *A. mairei*.

Amanita vittadinii (Moretti) Sacc



SOMBRERO. De hasta 20 cm de diámetro, convexo de joven y aplanado al final, margen liso, excudente y apendiculado. Cutícula blanca, separable, seca, cubierta de verrugas cónicas procedentes del velo general.

LÁMINAS. Medianamente apretadas, libres, blancas y a veces con reflejos azul-verdosos.

PIE. Hasta 15 x 2,5 cm, con base radicante, de color blanco, liso por encima del anillo y con escamas blancas o amarillentas en la parte inferior, anillo súpero, blanco y membranoso. Volva apenas apreciable.

CARNE. Blanca y gruesa, amarilleando algo en el pie, de sabor agradable y olor débil.

GASTRONOMÍA. Desconocida, algunos autores la consideran comestibles y otros en cambio no.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie termófila que crece en primavera y otoño después de abundantes lluvias. Nosotros la hemos recolectado en las orillas de un arroyo, cerca de la aldea de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *A. codinae*, abundante también en algunos pueblos de nuestra comarca, pero ésta es bastante más pequeña y tiene las escamas del sombrero más lisas.

Clitocybe costata Kühner & Romagn.



SOMBRERO. De hasta 8 cm, plano convexo de joven, ligeramente mamelonado y embudado al final, margen ondulado, excedente, asurcado y enrollado. Cutícula lisa, seca, aterciopelada, de color pardo rojizo a pardo anaranjado.

LÁMINAS. Apretadas, decurrentes, desiguales, blanquecinas a blanco crema y con lamélulas.

PIE. Hasta 5 x 1 cm, cilíndrico, fibriloso, concoloro con la cutícula o algo más claro en ocasiones.

CARNE. Delgada, flexible, blanca, olor ligeramente afrutado y sabor dulce.

GASTRONOMÍA. Comestible con pocas pretensiones culinarias.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoñal, abundante en coníferas y en frondosas. Nosotros la hemos encontrado fructificando bajo encinas en el término municipal de Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *C. gibba*, de la que según algunos autores es una simple variedad.



Clitocybe odora (Bull.) P. Kumm.



SOMBRERO. Hasta 9 cm de diámetro, convexo, finalmente extendido, margen enrollado de joven. Cutícula seca, separable, de color verde grisáceo que varía en función de la humedad.

LÁMINAS. Apretadas, numerosas, desiguales, con lamélulas, algo decurrentes, blanquecinas o de un verde claro.

PIE. Hasta 6 x 1 cm, fibriloso, cilíndrico, pruinoso, blanquecino o ligeramente verdoso.

CARNE. Delgada, blanquecina verdosa, de intenso olor a anís y sabor dulce anisado.

GASTRONOMÍA. Comestible que por su fuerte sabor a anís, es conveniente hacerlo en pequeñas cantidades o mezclándola con otras especies de setas.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie otoñal que fructifica tanto en frondosas como en coníferas. Nosotros la hemos localizado bajo encinas en bosques de riveras en los términos de Valle e Higuera de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que por su color azul verdoso y sobre todo por su intenso olor y sabor a anís es prácticamente inconfundible.

Collybia butyracea (Bull.) Fr.



SOMBRERO. Hasta 8 ó 9 cm de diámetro, hemisférico de joven, finalmente plano convexo y con ancho mamelón central. Cutícula muy higrófana, con aspecto grasiento y de color pardo oscuro.

LÁMINAS. Apretadas, delgadas y con lamélulas, de color blanco.

PIE. Hasta 9 x 2 cm, de color pardo grisáceo, amarronado, hueco, estriado longitudinalmente y engrosado en la base.

CARNE. Delgada, sin olor ni sabor significativos.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante el otoño, bastante abundante tanto en coníferas como en frondosas. Nosotros la hemos localizado en bosque mixto de pinos y eucaliptos en el término de Higuera de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Sólo se podría confundir con *C. butyracea* var. *asema*, que tiene el sombrero bastante más claro, casi blanquecino cuando la seta es adulta.

Collybia dryophila (Bull.) P. Kumm



SOMBRERO. Hasta 6 cm de diámetro, primero convexo y al final plano o ligeramente deprimido. Cutícula lisa e higrofana debido a lo cual el color varía según la humedad ambiental, del rosa-leonado al amarillo-ocre o blanco-ocráceo, margen no estriado aunque a veces se presente así por transparencia.

LÁMINAS. Blancas o blanco-crema, libres, delgadas y apretadas.

PIE. Entre 5 y 9 cm de longitud, delgado, de color amarillento o leonado.

CARNE. Delgada, blanca y con olor fúngico agradable.

GASTRONOMÍA. Comestible pero sin ningún interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Es una seta bastante común en nuestras sierras donde se encuentra entre las jaras formando corros muy numerosos.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con otras especies del mismo género como *C. luteifolia* o *C. acervata*.

Conocybe lactea (J.E. Lange) Métrod



SOMBRERO. Entre 1 y 3 cm de diámetro, con forma cónica de joven y acampanada al final, sin llegar a extenderse nunca y con el borde ondulado. Cutícula de color blanco-crema, poco viscosa en tiempo húmedo y mate en tiempo seco.

LÁMINAS. Delgadas y apretadas; color canela.

PIE. Bastante largo y muy frágil, hasta de 10 cm de altura, grueso y enterrado, de color blanco y con bulbo redondeado en la base.

CARNE. Insignificante, color crema y sin sabor ni olor específicos.

GASTRONOMÍA. Es comestible pero sin ningún interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica a comienzos de otoño en praderas, pastizales, etc. y su vida es muy efímera. Nosotros la hemos localizado en las orillas del río Ortigas a su paso por Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otras especies de este mismo género.



Coprinus atramentarius (Bull.) Fr.



SOMBRERO. Hasta 8 cm de diámetro, al principio ovoide y al final ovoide acampanado y levemente extendido, margen estriado que de adulto se vuelve delicuescente. Cutícula de grisácea blanquecina a pardusca, estriada excepto en el centro y ligeramente escamosa.

LÁMINAS. Muy apretadas, numerosas, libres, de color blanco a blanco grisáceas que ennegrecen al final hasta volverse delicuescentes.

PIE. Alto, de hasta 12 x 1,5 cm, cilíndrico, hueco, fibroso, blanquecino que se estrecha hacia arriba, ligeramente radicante, anillo ínfero en forma de reborde alrededor de la base del pie.

CARNE. Escasa, delgada, blanca, olor débil y sabor dulce, finalmente delicuescente como el resto del carpóforo.

GASTRONOMÍA. Comestible de joven pero tóxica si se consume mezclada con alcohol; produce una reacción semejante al "antabús", fármaco que se utiliza para la desintoxicación de enfermos alcohólicos, por eso desde aquí desaconsejamos su consumo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, creciendo cespitosa sobre restos vegetales en descomposición, orillas de ríos y arroyos, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *C. romagnesianus*, macroscópicamente muy parecido y que fructifica en tocones de encinas o muy cerca de ellos.

Coprinus auricomus Pat.



SOMBRERO. De 2 a 4 cm de diámetro, de joven con forma ovoide, alargada y con el disco redondeado, finalmente plano. Cutícula lisa, mate, de color pardo-rojizo o de un marrón-dorado, perdiendo esta coloración con la edad, excepto en el disco que se mantiene del mismo color que cuando la seta es joven, margen muy estriado.

LÁMINAS. Libres y delgadas, blanquecinas de joven y negruzcas al final.

PIE. Muy largo, de hasta 10 cm, liso, de color blanquecino o un poco rosado pálido, bastante más claro cerca de las láminas y con un ligero tomento en la base.

CARNE. Insignificante, sin olor ni sabor determinados.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica con las primeras lluvias de finales de verano o comienzos del otoño, también en primavera en tierras ricas en humus en bosques muy húmedos.

NO CONFUNDIR CON... Es bastante fácil de confundir con otros *Coprinus* como *C. plicatilis*.



Coprinus comatus (O.F. Müll.) Pers. *Barbuda*



SOMBRERO. Hasta 20 cm de alto por 6 de ancho, al principio ovoide y cerrado, finalmente acampanado. Cutícula blanca, sedosa, cubierta de escamas blanco parduscas excepto en su parte superior que permanece lisa.

LÁMINAS. Blancas, apretadas, con lamélulas; posteriormente toman un color rojizo y al final se vuelven negras y delicuescentes.

PIE. De hasta 20 x 2 cm, esbelto, cilíndrico y hueco, que se separa con facilidad del resto del carpóforo, anillo intermedio y fugaz.

CARNE. Blanca, delgada de olor débil y sabor dulzón.

GASTRONOMÍA. Es una seta muy delicada de un sabor excelente; conviene consumirla en estado joven ya que rápidamente las láminas se vuelven negras y delicuescentes.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Crece abundante en grupos en lugares abonados con estiércol del ganado, tanto en primavera como en otoño.

NO CONFUNDIR CON... Es prácticamente inconfundible.

Coprinus picaceus (Bull.) Gray



SOMBRERO. De hasta 10 x 6 cm, al principio ovoide y acampanado al final. Cutícula estriada, de color pardo de joven y negra al final, con placas escamosas de color blanco.

LÁMINAS. Numerosas y apretadas, blancas al principio, luego rosadas y finalmente negras y muy delicuescentes.

PIE. Muy esbelto, de hasta 20 x 1 cm, cilíndrico, blanco, hueco, ligeramente bulboso y flocoso de joven, al final liso.

CARNE. Escasa, blanco grisácea, de olor muy desagradable y que se vuelve delicuescente cuando la seta es adulta.

GASTRONOMÍA. Sin valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, en bosques de frondosas, bastante frecuente. Nosotros lo hemos recolectado en nuestras sierras fructificando entre jaras y encinas, muy abundante por las humbrías de la sierra de El Vallejón en el término municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que por el aspecto general del carpóforo casi negro con placas blancas, es prácticamente inconfundible.



Cortinarius cinnamomeus (L.) Fr.



SOMBRERO. Hasta 5 ó 6 cm de diámetro, de joven convexo y plano extendido al final, presenta mamelón central bien definido. Cutícula seca, fibrosa, de color rojizo en tiempo húmedo que se aclara en el margen; anaranjado-leonado en tiempo seco.

LÁMINAS. Escotadas, desiguales, adherentes, uncinadas, de joven anaranjadas y leonado-anaranjadas de adultas.

PIE. De hasta 8 x 1 cm, cilíndrico, recto, algo estrechado en la base que está cubierta de tomento blanco, color amarillo pálido pardeando en la base y con una efímera cortina.

CARNE. Delgada, amarillenta, de olor a yodo o a rábano y de sabor un poco amargo.

GASTRONOMÍA. Tóxica.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño tanto en coníferas como en frondosas. Nosotros la hemos encontrado siempre bajo pinos de repoblación, cerca del camino de La Fuente de los Pajaritos en el término municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Cortinarius* (*Dermocybe*), como *C. croceus*, etc.

Cortinarius mucosus (Bull.) Cooke



SOMBRERO. De hasta 9 ó 10 cm de diámetro, globoso de joven y convexo extendido al final, margen incurvado. Cutícula separable y muy viscosa de color marrón anaranjado a pardo-rojizo que se aclara hacia el borde.

LÁMINAS. Apretadas, escotadas, adnatas, algo espaciadas y con lamélulas, de color ocráceo-claro y finalmente ocre-pálido-herrumbre por el depósito de esporas.

PIE. De hasta 12 x 2,5 cm, cilíndrico, fusiforme en ocasiones, lleno, blanco con manchas ocre; de joven presenta una vistosa cortina.

CARNE. Gruesa, fibrosa, blanca a crema, de olor débil y sabor dulzón.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, sobre todo bajo coníferas, aunque nosotros la hemos encontrado siempre bajo encinas.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que es uno de los *Cortinarius* más fáciles de identificar por su sombrero viscoso-glutinoso de color marrón anaranjado y por su pie blanco y brillante.

Cortinarius purpurascens (Fr.) Fr.



SOMBRERO. Entre 4 y 10 cm de anchura, hemisférico al principio y finalmente extendido; en algunas ocasiones presenta un mamelón bastante grande. Cutícula generalmente brillante, color acastañado o gamuza, a veces con un ligero tono verdoso, borde incurvado.

LÁMINAS. De color violeta de joven con la arista más clara, después marrón violáceo y al final color canela con teñiduras de lila, delgadas, apretadas y con laminillas.

PIE. Cilíndrico, lleno de joven y hueco al final, fibroso, estriado longitudinalmente y con ligero bulbo en la base. Color azul violeta, más tarde ocre que se

mancha de violeta al roce, con cortina color violeta de joven y finalmente canela debido a que se mancha con las esporas.

CARNE. Dura y espesa, color azul violeta en el sombrero y en el pie, sabor suave y olor agradable pero muy débil.

GASTRONOMÍA. Sin ningún valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Principios y mediados del otoño; bajo encinas, bastante frecuente en nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Cortinarius* de tonos azulados y lilacinos.

Cortinarius trivialis (J.E. Lange)



SOMBRERO. Hasta 9 cm de diámetro, convexo de joven y plano extendido al final; a veces con discreto mamelón. Cutícula viscosa y mucilaginoso, de color amarillo leonado a pardo amarillento, más oscuro en el centro.

LÁMINAS. Adherentes, numerosas, apretadas y con lamélulas, color gris pálido a violáceo y pardo ferruginoso al final.

PIE. Hasta 10 x 2 cm, robusto, cilíndrico, algo atenuado en la base, blanco por encima de la cortina y con escamas concéntricas por debajo; presenta una cortina viscosa de color blanco que más tarde pardea por la acción de las esporas.

CARNE. Densa, maciza, fibrosa, blanca pardusca, sin olor ni sabor significativos.

GASTRONOMÍA. Sin valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, generalmente bajo encinas; con toda probabilidad es uno de los *Cortinarius* más abundantes.

NO CONFUNDIR CON... Bastante fácil de identificar por su sombrero glutinoso y por su pie con las escamas concéntricas. De todos modos, el profano lo podría confundir con *C. mucosus*, abundante también en nuestra comarca.

Cystoderma amianthinum (Scop.) Fayod



SOMBRERO. Hasta 6 cm de diámetro, convexo de joven y aplanado al final, a veces con ligero umbón, margen incurvado y muy apendiculado por los restos del velo general. Cutícula granulosa, seca, ligeramente rugosa por el centro, de color anaranjado sucio más ocráceo en el disco.

LÁMINAS. De adnatas a escotadas, blancas, ventrudas y con lamélulas.

PIE. Hasta 7 x 0,7 cm, cilíndrico, curvado, fibroso, de aspecto harinoso y con zona anular poco definida; por debajo de esta zona anular cubierto de escamas que desaparecen con facilidad a la manipulación.

CARNE. Color crema a blanquecino amarillento, con un característico y desagradable olor a moho o insecticida y de sabor dulzón.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño bajo coníferas y planifolios, muy abundante en nuestras sierras bajo los pinos de repoblación.

NO CONFUNDIR CON... Sólo se podría confundir con otras especies de este género como *C. terrei* y *C. granulosum*.

Entoloma sericeum (Bull.) Quél.



SOMBRERO. De 2 a 7 cm de diámetro, cónico convexo a convexo, algo deprimido y a veces mamelonado; margen incurvado, no estriado. Cutícula higrófana, de glabra a finamente pruinosa, marrón oscuro a gris casi negro con humedad, ocre grisáceo en tiempo seco.

LÁMINAS. Escotadas, distantes, ventrudas, blanquecinas grisáceas de joven, finalmente rosadas con la arista lisa del mismo color.

PIE. Hasta 8 x 0,8 cm, cilíndrico, engrosado en la base y a veces comprimido, color gris oscuro a concoloro con la cutícula, pruinoso, con fibrillas plateadas longitudinalmente y con la base blanca tomentosa.

CARNE. Grisácea, de olor y sabor harinoso.

GASTRONOMÍA. Sospechoso de toxicidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En bosques de coníferas, en praderas, orillas de los caminos, etc.

NO CONFUNDIR CON... Debido a la gran dificultad que presenta la identificación de las especies de este género, no sería difícil confundirlo con otros *Entoloma* que tengan la misma tonalidad oscura.



Gymnopilus spectabilis (Fr.) Singer

Seta de la risa



SOMBRERO. Bastante robusto, carnoso, semiesférico de joven y aplanado al final, entre 10 y 20 cm de diámetro, margen incurvado excedente y a veces apendiculado por restos del velo parcial. Cutícula fibrilosa o escamosa, seca, amarillo anaranjado de joven y pardo anaranjado de adulta.

LÁMINAS. Muy numerosas, con lamélulas, de escotadas a adnatas, decurrentes por un diente, de color amarillo intenso de joven, luego anaranjadas que se manchan de pardo oscuro a la presión.

PIE. Grueso, recio, fibroso, cilíndrico, más estrecho en la base y generalmente curvado, de hasta 15 cm de altura y con anillo alto, membranoso y persistente.

CARNE. Dura, gruesa, amarillenta, muy amargosa pero de un agradable olor fúngico.

GASTRONOMÍA. No comestible por su amargor, sospechosa de toxicidad; se le atribuyen propiedades psicotrópicas y alucinógenas. Es consumida en algunos lugares de Sudamérica y Japón donde la llaman "seta de la risa" por los efectos que produce tras su ingestión.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Lignícola, fructifica cespitosa sobre tocones de diversas especies de árboles. En nuestra comarca es bastante fácil de localizar, sobre todo en eucaliptos.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *G. suberis*, típico de alcornoques.

Gymnopilus suberis (Maire) Singer



SOMBRERO. Hasta 6 cm de diámetro, semiesférico de joven y con el margen enrollado, aplanado al final. Cutícula de color pardo rojizo a ocre leonado que se aclara en el margen, con escamas fibrilosas muy finas de joven.

LÁMINAS. Numerosas, anchas, escotadas a adherentes por un diente, delgadas, numerosas, anchas y con lamélulas, de color amarillo leonado que oscurecen con la edad.

PIE. Hasta 5 ó 6 cm, cilíndrico, irregular, algo bulboso en la base, fibroso y de color amarillento blanquecino a ocráceo; en los ejemplares jóvenes se puede observar un anillo membranoso en la parte superior.

CARNE. Delgada, amarillenta, de olor fúngico débil y sabor amargo.

GASTRONOMÍA. Desconocida, sospechosa de toxicidad; además por su sabor amargo conviene rechazarla.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Lignícola, básicamente sobre troncos o tocones de alcornoques, a veces también sobre encinas. Nosotros lo hemos encontrado sobre un tocón de alcornoque en la cara norte del Puerto la Cabra, en el término municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Con otros *Gymnopilus* como el *G. spectabilis*.

Hebeloma cistophilum *Maire*

Hebeloma de las jaras



SOMBRERO. Entre 2 y 5 cm de diámetro, convexo de joven, finalmente aplanado y con un ligero mamelón, margen liso y no incurvado. Cutícula lisa, algo viscosa en tiempo húmedo, de color marrón beige, ocre o marrón oscuro.

LÁMINAS. Apretadas, anchas y ventrudas, color beige a marrón y con la arista blanquecina.

PIE. Entre 2 y 5 cm de altura, cilíndrico, curvado y con un pequeño bulbo en la base, con una ligera pruina en la parte superior y cortina muy fugaz que solo se puede ver en los ejemplares jóvenes.

CARNE. Blanca a crema con olor a rábanos y sabor dulce.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Es una especie muy abundante que fructifica siempre asociada a las jaras. Nosotros la hemos localizado durante el otoño y principios del invierno en bastantes de nuestras sierras, en muchas ocasiones formando los típicos "corros de brujas".

NO CONFUNDIR CON... Aunque el género *Hebeloma* es bastante complicado, su hábitat típico de las jaras puede ayudar bastante a su identificación.

Hebeloma cylindrosporum *Romagn.*



SOMBRERO. Hasta 6 cm de diámetro, convexo y con el margen ondulado. Cutícula viscosa salvo en tiempo seco en el que adquiere un aspecto brillante, color pardusco.

LÁMINAS. Apretadas, con lamélulas, blanquecinas que al madurar se vuelven pardas.

PIE. Hasta 6 x 1 cm, generalmente bastante enterado, de color parecido al sombrero y con granulaciones en la parte superior.

CARNE. Escasa, blanca a crema, sin olor ni sabor destacables.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie bastante abundante en otoños húmedos. Nosotros la encontramos con relativa facilidad entre jaras en el término municipal de Monterrubio de la Serena y en la sierra de El Vallejón, en el término de Quintana.

NO CONFUNDIR CON... Es bastante difícil de diferenciar de otras especies de este complicado género.

Hebeloma sarcophyllum (Peck) Sacc.



SOMBRERO. De 4 a 8 cm de diámetro, semiesférico, carnoso y con un ancho mamelón, margen enrollado y liso. Cutícula viscosa en tiempo húmedo, con colores que varían desde el ocre al rosado más oscuro cuanto más al centro.

LÁMINAS. Bastante apretadas, escotadas, irregulares, con lamélulas, de color crema rosáceo de joven pardeando cuando la seta es adulta.

PIE. De hasta 6 x 2 cm, cilíndrico, sinuoso en ocasiones, pruinoso en su parte superior cerca del ápice, a veces varios ejemplares unidos por la base.

CARNE. De blanco a crema pálido, abundante, sin olor destacable y sabor amargo.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, frecuente bajo encinas. Nosotros lo hemos recolectado en algunas ocasiones cerca de un arroyo en la aldea de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... Al ser el género *Hebeloma* uno de los más complicados no sería difícil el confundirlo con otras especies.

Hohenbuehelia mastrucata (Fr.) Singer



SOMBRERO. Entre 5 y 8 cm de diámetro, con forma de concha o arriñonado, imbricado con otros sombreros, margen enrollado y escamoso. Cutícula gelatinosa y gruesa, entre 2 y 3 mm, formando escamitas levantadas y dispuestas concéntricamente, de color gris negruzco que a veces blanquea con la edad.

LÁMINAS. Bastante numerosas, apretadas y con lamélulas, decurrentes, blancas a grisáceas en los ejemplares adultos.

PIE. Séstil, el sombrero se incrusta directamente a través de un estrechamiento en el sustrato.

CARNE. Compacta tirando a dura, blanca y sin olor ni sabor significativos.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante el otoño formando grupos en madera muerta, bastante escasa. Nosotros la hemos recolectado en Quintana de la Serena en troncos viejos de chopo, concretamente en el arroyo de la Mata y en las orillas del río Guadalefra.

NO CONFUNDIR CON... Algún profano la podría confundir con el *Pleurotus ostreatus*, pero éste tiene pie y su cutícula no es escamosa.

Hydnangium carneum Wallr.



CARPÓFORO. Hipogeo o semihipogeo, de 1 a 4 cm de diámetro, esférico, deformado a veces, con pseudopíe muy pequeñito y apenas visible. Peridio muy delgado, color rosa cárneo más o menos vivo que se rompe con facilidad dejando ver la gleba.

GLEBA. Rosada, laberíntica, formando pequeños alvéolos, frágil, con sabor dulce y sin olor significativo.

GASTRONOMÍA. Se desconoce su comestibilidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Bastante abundante, fructifica en grupos numerosos exclusivamente bajo eucaliptos, enterrado o semienterrado bajo las hojas caídas de éstos. Nosotros lo hemos localizado con facilidad en los términos de Quintana e Higuera de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Su color rosa cárneo y la gleba con disposición laberíntica lo hacen prácticamente inconfundible.

Hygrocybe conica (Scop.) P. Kumm.



SOMBRERO. De hasta 5 cm de diámetro, cónico, puntiagudo de joven y más abierto de adulto, mamelonado y con el margen irregular. Cutícula lisa, viscosa en tiempo húmedo, brillante, de color rojo anaranjado que se decolora con la edad, finalmente ennegrece de adulta lo mismo que le ocurre al roce o a la manipulación.

LÁMINAS. Adherentes o casi libres, ventrudas, separadas, con lamélulas, de color amarillo anaranjado que ennegrecen con la edad.

PIE. Largo, de hasta 9 x 1 cm, cilíndrico, hueco, estriado longitudinalmente, viscoso, de color amarillo anaranjado al igual que el sombrero.

CARNE. Escasa, delgada, amarillenta que finalmente ennegrece como el resto del carpóforo.

GASTRONOMÍA. No comestible, sospechosa de toxicidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Primavera y otoño, en zonas herbosas, praderas, césped de jardines, bosques de rivera, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *H. pseudoconica*, más grande y con más tendencia a ennegrecer.



Inocybe appendiculata *Kühner*



SOMBRERO. Entre 3 y 5 cm de diámetro, borde excedente y flocoso. Cutícula de color blancuzco en el centro, apenas ocráceo, lisa a fibrilosa y flocosa.

LÁMINAS. No demasiado apretadas, adnatas, pálidas, que oscurecen en la madurez.

PIE. Hasta 7 x 0,8 cm, subglabro, pálido, poco oscurecido en la base.

CARNE. Blanca e inmutable, de olor poco significativo.

GASTRONOMÍA. No comestible, sospechosa de toxicidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Generalmente bajo coníferas. Nosotros lo hemos recolectado bajo los pinos de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... Teniendo en cuenta la dificultad que acarrea la determinación de este género, no sería difícil confundirlo con alguna otra especie.

Inocybe asterospora Quél.



SOMBRERO. De hasta 6 cm de diámetro, con fibrillas o listas radiales, mamelonado y lacerado. Cutícula de color pardo castaño más oscura en el centro.

LÁMINAS. Numerosas, separadas, ventrudas, con lamélulas, de color blanquecino a grisáceas.

PIE. Esbelto, hasta 8 por 1 cm, leonado, rojizo, cilíndrico y algo sinuoso en ocasiones, generalmente con la base ensanchada en forma de bulbo.

CARNE. De color parecido a la cutícula, sin olor ni sabor significativos.

GASTRONOMÍA. Desconocida, aunque se sospecha de su toxicidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica habitualmente bajo planifolios. Nosotros lo hemos encontrado en un bosque de rivera con encinas y jaras en el término municipal de la aldea de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... Por su porte esbelto, su pie leonado rojizo terminado en bulbo, consideramos que es de los *Inocybe* más fáciles de reconocer.

Laccaria fraterna (Cooke & Massee) Pegler



SOMBRERO. De hasta 3,5 cm de diámetro, primero convexo y finalmente extendido, con una pequeña depresión central, margen lobulado y estriado por transparencia con ambiente húmedo. Cutícula lisa, brillante, higrófana, de color rojizo intenso a rojo leonado.

LÁMINAS. Adherentes a subdecurrentes, anchas, espaciadas, con lamélulas, de color pardo rojizo a pardo rosáceo.

PIE. Hasta 6 x 0,5 cm, fibroso, estriado, de color pardo rojizo a pardo vinoso.

CARNE. Delgada, algo más pálida que el color de la cutícula, olor y sabor poco significativos.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoño y primavera, muy abundante bajo eucaliptos y acacias. Nosotros la hemos fotografiado en muchos de los eucaliptales de nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Puede confundirse con algunas otras especies de este género, como *L. lacca-ta*, de color muy parecido aunque menos saturado.

Lepiota clypeolaria (Bull.) Quél.



SOMBRERO. De hasta 7 cm de diámetro, hemisférico de joven y extendido al final, con pronunciado mamelón central, margen excedente, incurvado y apendiculado por los restos del velo. Cutícula lisa y de color pardo ocráceo con escamas del mismo color sobre un fondo blanco.

LÁMINAS. Escotadas, no muy apretadas, blancas o blanco rosáceas.

PIE. De hasta 8 x 0,7 cm, cilíndrico, blanco y liso por encima del anillo que es simple y fugaz, por debajo cubierto de fibrillas flocosas de color blanco.

CARNE. Delgada, blanca, de sabor afrutado y olor débil.

GASTRONOMÍA. No comestible y posiblemente tóxica como muchas de las *Lepiota* pequeñas, entre las cuales hay algunas especies mortales como *L. helveola* y *L. castanea*, que producen el síndrome faloidiano, al igual que *Amanita phalloides*.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante el otoño, tanto en bosques de coníferas como de frondosas, pastizales, matorrales, etc.

NO CONFUNDIR CON... Es bastante fácil de confundir con *L. ventriospora*, pero ésta tiene el velo de color amarillo, mientras que *L. clypeolaria* lo tiene blanco.

Lepista inversa (Scop.) Pat.



SOMBRERO. De hasta 8 cm de diámetro, con depresión central y margen enrollado. Cutícula seca, lisa, color ocre rojizo o pardo amarillento.

LÁMINAS. Muy decurrentes, numerosas, apretadas y separables fácilmente de la carne, color crema de jóvenes con un ligero enrojecimiento al final.

PIE. De hasta 7 x 1,5 cm, cilíndrico, fibroso, del mismo color que el sombrero y con una ligera pruina blanca en la base.

CARNE. Escasa, quebradiza, color crema, de sabor amargo y olor débil.

GASTRONOMÍA. Comestible, sin valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, tanto en coníferas como en frondosas.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con relativa facilidad, con *Clitocybe gibba* o *Clitocybe costata*.

Lepista nuda (Bull.) Cooke

Pie azul



SOMBRERO. De 6 a 16 cm de diámetro, a veces con ligero mamelón central y con el margen enrollado sobre todo de joven. Cutícula lisa y viscosa, color azul violeta más pardusco en el centro.

LÁMINAS. Numerosas y apretadas, con lamélulas, escotadas y a veces algo decurrentes, de color azul violeta vivo de jóvenes y más pardas de adultas.

PIE. Cilíndrico y robusto, del mismo color que las láminas, fibriloso y recubierto de una pruina blanca; es frecuente observar junto a la base restos algodonosos de color blanco que forman parte del micelio.

CARNE. Gruesa, blanca azulada, de fuerte sabor y olor agradable a flores.

GASTRONOMÍA. Buen comestible una vez cocinada, tóxica en crudo, con fuerte sabor y aroma, aunque su carne resulte un poco viscosa.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Finales del otoño e incluso en el invierno, bajo encinas, eucaliptos, etc.

NO CONFUNDIR CON... Debido a su color azul violeta resulta fácil su identificación, sin embargo se podría confundir con *L. sordida* que tiene el micelio azul, mientras que *L. nuda* lo tiene blanco.

Leucoagaricus bresadolae (Schulzer) Bon & Boiffard



SOMBRERO. De hasta 12 cm de diámetro, casi cilíndrico de joven, después convexo y por último extendido, con amplio mamelón, borde excedente y estriado en la madurez. Cutícula seca, de color marrón ocráceo en el disco y el resto disociada en pequeñas escamas concéntricas que se van separando cuanto más hacia el borde, de color pardo rosado sobre fondo blanquecino que al roce adquiere un color rojizo.

LÁMINAS. Ventrudas, libres, apretadas, anchas, formando el típico "collarium", blanquecinas de joven y finalmente pardo anaranjadas.

PIE. Largo, de hasta 12 x 3 cm de diámetro, cilíndrico, radicante; se unen varios individuos por la base, superfi-

cie fibrosa de color marrón a rosa vinoso, anillo membranoso, descendente, blanco con el margen más oscuro.

CARNE. Bastante gruesa en el centro y más delgada hacia el margen, blanca que vira al corte al amarillo anaranjado, finalmente marrón vinoso, olor y sabor fúngicos débiles pero agradables.

GASTRONOMÍA. No comestible, sospechosa de ser tóxica.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño sobre restos leñosos o lugares abonados.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Leucoagaricus* del mismo grupo.

Macrolepiota procera (Scop.) Singer

Parasol o apagador mayor



SOMBRERO. De 12 a 25, a veces hasta 30 cm de diámetro, de joven ovoide y con aspecto de maza de tambor, al final aplanado y con un gran mamelón central. Cutícula cubierta de grandes escamas de color pardo sobre fondo blanquecino.

LÁMINAS. Numerosas, densas y ventrudas, libres, formando el típico "collarium" alrededor del pie, color blanquecino crema pardeando en la vejez.

PIE. Esbelto, de hasta 35 x 2 cm, cilíndrico, duro, fibroso, atigrado y terminado en bulbo, anillo alto, doble y móvil, blanco por dentro y pardo por fuera, que se puede consumir crudo.

CARNE. Blanda y escasa, blanca, con olor y sabor agradables en el sombrero, en el pie es leñosa.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica en otoño e incluso en el invierno si éste es suave, en prados y en lugares donde ha pastado el ganado; hay años que es muy abundante.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *M. rhacodes*, más escamosa y que enrojece en las heridas, o con *M. mastoidea*, de bastante menor porte.



Macrolepiota rhacodes (Vittad.) Singer



SOMBRERO. De hasta 15 cm de diámetro, carnoso, cerrado al principio, finalmente plano convexo y sin mamelón. Cutícula seca, cubierta de escamas parduscas tomentosas sobre fondo blanquecino, con distribución concéntrica hasta el disco que es de color marrón oscuro y que permanece completamente liso.

LÁMINAS. Densas, libres, apretadas, anchas, formando “collarium” alrededor del pie, que se manchan de rojo en la vejez o a la manipulación.

PIE. Hasta 15 x 1,5 cm, robusto, cilíndrico, con anillo doble persistente y base bulbosa redondeada, color blanquecino, liso y sin ningún tipo de ornamentación.

CARNE. Gruesa, fibrosa en el pie, color blanquecino que vira rápidamente al rojo pardusco al corte o a la manipulación.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño tanto en coníferas como en frondosas. Nosotros la hemos encontrado en el puerto La Cabra, en el término municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *M. procera* pero la carne de ésta permanece inmutable al corte.

Marasmius androsaceus (L.) Fr.



SOMBRERO. Pequeño, de 0,5 a 1 cm de diámetro, convexo de joven, luego plano convexo y extendido al final, margen delgado y con estrías acanaladas hasta el disco. Cutícula color marrón amarillento, más oscura en el disco.

LÁMINAS. Delgadas, espaciadas y adnatas, color ocre claro.

PIE. De hasta 7 x 1 mm, liso, color oscuro casi negro que clarea en el ápice, con típicos rizomorfos de color negro.

CARNE. Escasa, menuda, casi inexistente, sin olor ni sabor significativos.

GASTRONOMÍA. Sin ningún valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, muy frecuente sobre las acículas de los pinos, suele crecer rápidamente después de las lluvias en grupos muy numerosos.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otras especies de este mismo género, como podría ser *M. quercophilus*.



Marasmius oreades (Bolton) Fr.

Senderuela o carrerilla



SOMBRERO. Hasta 5 cm de diámetro, de joven hemisférico y aplanado al final, con amplio mamelón central, margen ondulado e higrofano. Cutícula seca, lisa, de color crema a café con leche que puede variar su coloración en función de la humedad.

LÁMINAS. Poco apretadas, adherentes, desiguales, con lamélulas, de color crema blanquecino y con la arista entera.

PIE. Esbelto, de hasta 9 x 0,5 cm, cilíndrico, muy fibroso, tenaz, elástico, de color blanquecino a crema, con tomento blanco en la base y restos del micelio adherido. Se le puede dar vuelta y media sobre sí mismo sin que se rompa, siendo ésta una característica típica de esta especie que nos ayuda para su correcta determinación.

CARNE. Delgada, blanquecina, de olor y sabor intenso y agradable, en el pie es muy fibrosa.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible excepto el pie que hay que desecharlo; se puede conservar perfectamente una vez desecada.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera y en otoño, formando los típicos “corros de brujas”, tanto en pastizales como praderas, jardines, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *M. collinus*, pero éste tiene un olor desagradable y el pie se rompe con facilidad, también se podría confundir con *Collybia dryophila*.

Marasmius quercophilus Pouzar



SOMBRERO. Hasta 1 cm de diámetro, convexo a convexo aplanado y con leve depresión central, surcado radialmente y con el margen acanalado. Cutícula de color blanco cremoso, más oscuro en el centro.

LÁMINAS. De adherentes a escotadas, blanquecinas y con lamélulas.

PIE. Muy delgado, de hasta 5 x 0.01 cm, filiforme, de color pardo rojizo que se aclara en el ápice y con pequeños rizomorfos en la base.

CARNE. Insignificante, prácticamente inexistente.

GASTRONOMÍA. Sin ningún valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoñal, fructifica de manera abundante sobre hojas caídas de casi todas las especies de *Quercus*, como encina, alcornoque, quejigo, etc; muy frecuente en toda nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Por el tamaño y hábitat se podría confundir con *M. androsaceus*, pero éste tiene las láminas de color pardo lo mismo que el sombrero y no blanquecinas como *M. quercophilus*.

***Mycena galopus* (Pers.) P. Kumm.**



SOMBRERO. Hasta 2 cm de ancho, cónico de joven y finalmente convexo; margen incurvado y con amplias estrías. Cutícula lisa, acanalada por transparencia, de color pardo grisáceo a blanquecino sucio.

LÁMINAS. Separadas, ventrudas, adherentes, con lamélulas, de color blanquecino sucio, a veces con reflejos grisáceos.

PIE. Hasta 6 x 0,2 cm, cilíndrico, esbelto, de color pardo grisáceo, tomentoso en la base por donde excreta un látex de color blanco.

CARNE. Muy escasa, quebradiza, blanca que segrega látex por las heridas, olor y sabor rafanoides.

GASTRONOMÍA. Sin valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, tanto en coníferas como en frondosas; bastante abundante en los numerosos pinares de repoblación de nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Fácil de reconocer por tener la peculiaridad de segregar látex blanco por las heridas.

Mycena haematopus (Pers.) P. Kumm.



SOMBRERO. Hasta 4 cm de diámetro, con el margen dentado, excedente y con estrías translúcidas. Cutícula seca, de color pardo purpúreo a pardo cárneo, más clara cuanto más hacia el margen.

LÁMINAS. Distantes, apretadas, blanquecinas, con manchas vinosas cuando la seta es adulta.

PIE. De hasta 5 x 0,4 cm, cilíndrico, unidos varios ejemplares por la base, pruinoso, concoloro con el sombrero pero con la base más rojiza; exuda látex de color rojizo vinoso.

CARNE. Delgada, escasa, de color vinoso que al igual que el pie segrega un látex de color rojizo sangre.

GASTRONOMÍA. No tiene ningún valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Lignícola, crece cespitosa sobre madera muerta de encinas y alcornoques.

NO CONFUNDIR CON... Fácil de identificar por el látex de color rojizo característico.



Mycena pura (Pers.) P. Kumm.



SOMBRERO. Hasta 5 cm de diámetro, convexo de joven, finalmente aplanado y con estrías translúcidas. Cutícula lisa, de coloración muy variable y generalmente con tonos violetas a lila.

LÁMINAS. Adherentes, gruesas, separadas, blanquecinas con tonalidades parecidas al color del sombrero.

PIE. Hasta 6 x 0,8 cm, cilíndrico, liso, fibroso, con coloro con el sombrero y con tintes grisáceos.

CARNE. Escasa, de color blanco liláceo, con olor y sabor típicos a rábano o a patata cruda.

GASTRONOMÍA. Tóxica y alucinógena, contiene toxinas como la muscarina y puede provocar envenenamientos serios de tipo psicotrópico.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y comienzos del invierno, frecuente bajo las encinas o entre la hierba y hojarascas.

NO CONFUNDIR CON... A pesar de la variabilidad del color de la cutícula, es bastante fácil de identificar por el típico olor a rábanos o a patata cruda.

Omphalina obscurata D.A. Reid



SOMBRERO. Entre 0,5 y 1,4 cm de anchura, con una profunda depresión central en forma de embudo, margen incurvado y rajado. Cutícula lisa, de color pardo oscuro casi negro.

LÁMINAS. Poco apretadas, decurrentes, con laméculas, de color algo más claro que el sombrero.

PIE. Hasta 1,5 x 0,3 cm, cilíndrico, recto, concoloro con el sombrero o algo más claro.

CARNE. Insignificante, prácticamente inexistente, de olor y sabor no destacables.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante el otoño en zonas con musgo, también en lugares arenosos con humedad. Nosotros la hemos encontrado en el término de Quintana, concretamente en la zona del El Ejido fructificando junto a *Hydnocystis clausa*.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otras especies de este mismo género que tengan la cutícula de un color parecido, como ocurre con *O. rustica*.



Omphalotus olearius (DC.) Singer

Seta de olivo



SOMBRERO. De hasta 20 cm de diámetro, convexo de joven, extendido y con depresión central de adulto, borde incurvado. Cutícula mate, seca, de color parduzco anaranjado, brillante y viscosa con tiempo húmedo.

LÁMINAS. Delgadas y apretadas, muy decurrentes y con laminillas, de joven de color amarillo anaranjado y al final rojo anaranjado; luminiscentes.

PIE. Excéntrico casi siempre, cilíndrico y fibroso, de hasta 10 cm de altura, concoloro con las láminas y a menudo unidos varios individuos.

CARNE. Delgada en el exterior y más gruesa en el centro, fibrosa, compacta y dura, color amarillo anaranjado y con un sabor que recuerda a algo añejo.

GASTRONOMÍA. Tóxica, produce serios trastornos digestivos y psíquicos.

HÁBITAT. En otoño, normalmente sobre tocones de olivos silvestres, de ahí su nombre, aunque también fructifica en otros árboles como encinas, alcornoques y pinos.

NO CONFUNDIR CON... Difícil que esto ocurra en nuestro término, ya que nunca hemos encontrado el *O. illudens*, única especie con la que se podría confundir.

Ossicaulis lignatilis (Pers.) Redhead & Ginns



SOMBRERO. De hasta 6 ó 7 cm de diámetro, con aspecto que recuerda a los *Clitocybe*, convexo de joven y finalmente aplanado, margen enrollado de joven y finalmente incurvado y lobulado. Cutícula apagada, seca y con fibrillas de color blanco a gris claro.

LÁMINAS. Adherentes e incluso decurrentes, numerosas, apretadas, blancas y con lamélulas.

PIE. Hasta 5 x 0,8 cm, cilíndrico, curvado, pruinoso y casi siempre excéntrico, color blanco sucio.

CARNE. Tenaz, de color blanco sucio a blanco grisáceo, con olor y sabor fuerte a harina.

GASTRONOMÍA. Comestible cuando la seta es joven.

HÁBITAT. Especie otoñal, lignícola, que suele crecer cespitosa sobre tocones de planifolios. Nosotros la hemos encontrado sobre troncos caídos de álamos blancos.

NO CONFUNDIR CON... Por su aspecto de *Clitocybe* y su hábitat lignícola, creemos que es bastante fácil de identificar.

Pholiota highlandensis (Peck) A.H. Sm. & Hesler



SOMBRERO. De 2 a 5 cm de diámetro, semiesférico de joven y convexo aplanado al final, mamelonado en ocasiones, con el margen incurvado, excedente y filamentosos. Cutícula de color rojizo amarillento, ocre rojizo o pardo anaranjado, lisa y glutinosa con tiempo húmedo.

LÁMINAS. Pálidas de joven, finalmente pardo oliváceo sucio debido a la esporada, densas, de adnatas a escotadas y con lamélulas.

PIE. Hasta 7 por 0,8 cm, fibroso, escamoso, floccoso y con zona anular en el ápice bien definida, blancuzco por encima y amarillento sucio por debajo.

CARNE. Delgada, blanquecina amarillenta, de olor inapreciable y sabor amargo.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Bastante frecuente sobre todo en coníferas; fructifica sobre restos de hogueras, bosques quemados, etc. Nosotros la hemos localizado en los pinares de repoblación de la sierra de Cantalucu, en el término municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Fácil de identificar, especialmente por su hábitat, aunque puede confundirse con alguna especie del género *Hebeloma*, como *H. mesophaeum*.

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.

Seta de ostra



SOMBRERO. De 4 a 20 cm de diámetro, extendido y con forma de concha, de joven con el margen enrollado. Cutícula separable, lisa, de color grisáceo.

LÁMINAS. Blancas, apretadas, con lamélulas, muy decurrentes y a veces anastomosadas.

PIE. Excéntrico, corto, a veces inexistente, duro y de color blanco.

CARNE. Blanca, compacta, dura, tenaz, fibrosa, de olor muy agradable y sabor dulce.

GASTRONOMÍA. Buen comestible aunque de calidad bastante inferior que *P. eryngii*.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño sobre troncos y tocones de distintos árboles, como chopos, encinas, alcornoques, etc.

NO CONFUNDIR CON. Por su hábitat lignícola y su forma de ostra consideramos que es muy difícil de confundir, sólo con otros *Pleurotus*, como el *P. pulmonarius*.

OBSERVACIONES... Seta cultivable en pacas de paja y en tocones de chopo; la podemos encontrar en los supermercados prácticamente durante todo el año.

Psathyrella candolleana (Fr.) Maire



SOMBRERO. De hasta 6 cm de diámetro, acampado de joven y casi extendido al final, con el borde festoneado por los restos del velo, en ocasiones lacerado. Cutícula lisa, finamente fibrilosa, higrófila, de color pardo amarillento a blanquecino.

LÁMINAS. Adnatas, densas, de color blanco de joven y gris púrpura al final.

PIE. Hasta 8 x 0,7 cm, cilíndrico, atenuado en su parte superior, blanco, liso o con la superficie pruinosa en el ápice.

CARNE. Frágil, delgada, blanquecina, de olor agradable y sabor fúngico.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Muy abundante, fructifica en parques, jardines y entre diferentes restos vegetales de coníferas o de planifolios.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *P. leucotephra* que presenta un pseudoanillo en el pie, pero ésta aún no la hemos encontrado en nuestra comarca.

Setchelliogaster rheophyllus (*Bertault & Malençon*)

G. Moreno & Kreisel



SOMBRERO. Hasta 3 cm de diámetro, al principio cónico y extendido al final, con un grueso umbón, margen irregular, ondulado y lobulado. Cutícula lisa, mate, de color castaño rojizo y con algunas manchas negras.

LÁMINAS. Libres, anchas, apretadas, anastomosadas, casi siempre onduladas, retorcidas y de color pardo ferruginoso.

PIE. Hasta 3 x 0,4 cm, cilíndrico, sinuoso, blanquecino de joven y pardo rojizo cuando la seta es adulta.

CARNE. Delgada, escasa, de color pardo ferruginoso.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Exclusivamente bajo eucaliptos, aislada o formando grupos numerosos. La hemos localizado en numerosas ocasiones en unos eucaliptales cerca de la aldea de La Guarda y también los términos de Quintana y Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON. Sólo se podría confundir con *S. tenuipes*.

OBSERVACIONES... Especie de origen australiano muy abundante en todos los países donde se han introducido los eucaliptos con los que establece micorrizas.

***Stropharia coronilla* (Bull.) Fr.**



SOMBRERO. Hasta 5 cm, de convexo a hemisférico de joven y aplanado al final, con el margen excendente y flooso por los restos del velo. Cutícula de color ocráceo a amarillento ocráceo, superficie un poco viscosa con humedad y glabra o ligeramente aterciopelada con tiempo seco.

LÁMINAS. Adnatas, densas, numerosas, estrechas, de color gris violáceo, finalmente negras con la arista blanquecina.

PIE. De hasta 6 x 1 cm, cilíndrico, con la base un poco bulbosa, blanco y con anillo membranoso de color blanco, que presenta la parte superior estriada y de color negruzco por las esporas.

CARNE. No muy maciza, blanquecina, más amarillenta bajo la cutícula, de sabor suave y olor a rábanos o a hierba cortada.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie otoñal bastante frecuente que fructifica en prados, a orillas de los caminos, césped de jardines, etc.

NO CONFUNDIR CON... Con otras especies de este género como *S. semiglobata*, que se distingue de *S. coronilla* por su hábitat fimícola.

Tricholoma sulphureum (Bull.) P. Kumm.

Tricoloma azufrado



SOMBRERO. De 5 a 10 cm de diámetro, convexo de joven y finalmente aplanado, en ocasiones presenta mamelón central. Cutícula seca, aterciopelada, de color amarillo ocráceo o amarillo azufre un poco más oscuro en el centro.

LÁMINAS. Escotadas, anchas, con lamélulas, de color amarillo azufre o amarillo verdoso.

PIE. De hasta 10 x 1,5 cm, cilíndrico, fibroso, de color amarillo azufre como las láminas.

CARNE. Delgada, esponjosa, de color amarillo o amarillo verdoso, sabor dulzón y con un fuerte y desagradable olor a gas.

GASTRONOMÍA. No comestible; su potente olor a gas la hace ya de por sí desapeteable.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y bien entrado el invierno. La hemos localizado en numerosas ocasiones en el término municipal de Quintana de la Serena, concretamente, en la sierra de El Brezo bajo encinas y bajo castaños en el puerto La Cabra.

NO CONFUNDIR CON... Relativamente fácil de reconocer, especialmente por su fuerte olor a gas, aún así, se podría confundir con otros *Tricholoma* del mismo color.

Tubaria furfuracea (Pers.) Gillet



SOMBRERO. De hasta 3 cm de diámetro, poco carnoso, generalmente hemisférico, higrófono, margen con estrías translúcidas y festoneado por los restos del velo. Cutícula de color pardo cárneo en tiempo húmedo, más beige con tiempo seco.

LÁMINAS. Algo densas, de adherentes a decurrentes, color ocre y con la arista más clara y flocosa, con lamélulas intercaladas.

PIE. Hasta 4 x 0,5 cm, hueco, cilíndrico, fibroso, sin anillo y concoloro con el sombrero.

CARNE. Escasa, de color ocre, sin olor ni sabor destacables.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño e invierno, creciendo en grandes colonias sobre restos podridos y semienterrados de madera, en parques, jardines, bosques de eucaliptos, etc. La hemos localizado en muchas ocasiones en el término de Quintana de la Serena, concretamente en la sierra del El Vallejón y también el término municipal de Valle de la Serena en bosque de rivera.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otras *Tubaria* como *T. conspersa* o *T. hiemalis*.

Volvariella gloiocephala (DC.) Boekhout & Enderle



SOMBRERO. Alcanza hasta 15 cm de diámetro, carnoso, cónico de joven y aplanado al final, a veces con mamelón, margen liso. Cutícula glutinosa, de color gris blancuzco y radialmente fibrilosa.

LÁMINAS. Numerosas, apretadas, libres, ventru-das, blancas que finalmente adquieren un color rosa por las esporas.

PIE. Hasta 17 x 1,5 cm, blanco, recio, cilíndrico y ensanchado hacia la base donde termina en una volva membranosa en forma de saco, sin anillo.

CARNE. Blanda, de color blanco y con olor rafanoide.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culi-nario, apreciada en algunos pueblos de nuestra comarca.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño e invierno antes de las heladas. Crece en prados, a orillas de los caminos y en terrenos abonados con excrementos de los animales, bastante abundante en toda La Serena.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que es fácil de identificar, sólo un inexperto setero la confundiría con algunas *Amanita*, como *A. vaginata*.



Basidiomycotina

Homobasidiomycetes

Aphyllophorales

Abortiporus

Clavulina

Daedalea

Fistulina

Fomes

Ganoderma

Inonotus

Lentinus

Phellinus

Schizophyllum

Stereum

Trametes

Abortiporus biennis (Bull.) Singer



CARPÓFORO. De hasta 15 cm, con aspecto muy variable, a veces con forma de roseta o de abanico. Cutícula seca, lisa, tomentosa, blanca de joven y pardo rojiza al final.

HIMENÓFORO. Tubos decurrentes y de color blanco; poros irregulares y blanquecinos de joven, finalmente pardo rojizos.

PIE. Cónico y radicante, muy adherido al sustrato.

TRAMA. Blanda y elástica de joven, finalmente coriácea, color crema que enrojece al corte, sabor dulce y olor fúngico.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Generalmente en el suelo sobre restos de madera enterrados. Nosotros lo hemos encontrado cerca de la aldea de La Guarda fructificando sobre restos semienterrados de álamos blancos.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que su carpóforo en forma de roseta lo hace prácticamente inconfundible.

Clavulina rugosa (Bull.) J. Schröt.



CARPÓFORO. De hasta 10 x 0,5 cm., fructifica de manera irregular con distintas y variadas formas, superficie rugosa o tuberculosa de color blanco sucio o blanco amarillento; en ocasiones suele encontrarse ramificado, aunque lo más normal es encontrarla en estado simple.

HIMENIO. De color blanco de joven y blanco crema de adulto, con superficie rugosa que cubre completamente al carpóforo.

PIE. Se encuentra en la parte inferior del carpóforo, unas veces es rugoso y otras liso.

GASTRONOMÍA. Carece de valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y comienzos del invierno tanto en frondosas como en coníferas. Bastante abundante en nuestras sierras donde crece en medio de los brezos y las jaras.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *C. cristata*, pero ésta es un poco más pequeña y tiene ramificaciones puntiagudas.

Daedalea quercina (L.) Pers.



CARPÓFORO. Sésil, entre 7 y 18 cm de ancho, con forma de consola o abanico, grueso, en ocasiones imbricado con otros ejemplares, plano, rugoso y ligeramente zonado, color ocre amarillento o pardo crema.

HIMENÓFORO. Formado por poros muy anchos y alargados, constituyendo una especie de laberinto, color blanquecino a ocre pálido.

TRAMA. Suberosa, fibrosa, de color ocre y olor agradable.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante todo el año, lignícola, fructificando sobre tocones de encinas, alcornoques, hayas, etc. Nosotros lo hemos encontrado en una ocasión en el termino municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Casi imposible de confundir por el aspecto laberíntico de su himenóforo.

Fistulina hepatica (Schaeff.) With.

Hígado de buey



CARPÓFORO. De hasta 25 cm de diámetro por 6 cm de grosor, con forma semicircular, de lengua o de riñón, gelatinoso, en ocasiones con pseudopié lateral que es una simple prolongación del sombrero. Cutícula cubierta de densas papilas, elástica, de color rojo sangre y fácilmente separable del resto del carpóforo.

HIMENÓFORO. Formado por tubos independientes, no soldados entre sí, estrechos, cilíndricos, amarillos inicialmente que pasan luego a ser de color rojo. Poros pequeños, blanquecinos al principio y rosados al final que oscurecen a la presión.

TRAMA. Maciza, tierna, fibrosa, de color rosado con fibras blanquecinas, segrega un abundante

líquido rojizo que recuerda a la sangre; sabor ácido y olor agradable.

GASTRONOMÍA. Comestible de joven incluso en crudo, pero después de quitar la cutícula y los poros. Una vez “sangrado” y debidamente sazonado, es ideal para acompañar las ensaladas.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie otoñal que parasita diferentes tipos de *Quercus*, como castaños, robles y quejigos. Nosotros lo hemos encontrado en el tronco de un viejo castaño en el puerto La Cabra, en el término de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Consideramos que por su aspecto general es prácticamente inconfundible.

Fomes fomentarius (L.) J.J. Kickx

Yesquero



CARPÓFORO. Sésil, con forma de pezuña de caballo, de 30 a 50 cm de ancho por 10 a 25 de alto, cubierto de una corteza muy espesa y dura, primero de color pardo rojizo, después marrón avellana y en invierno pasa a un gris fuliginoso que ya es el color definitivo.

HIMENÓFORO. Los tubos son largos, estratificados y de color herrumbre. Poros redondos, pequeños, de color crema de jóvenes y grisáceos en la madurez.

TRAMA. Fibrosa y satinada, de color pardo leonado.

GASTRONOMÍA. No comestible por ser muy duro y coriáceo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Lignícola otoñal, parásito de diferentes árboles a los que ataca ocasionándoles graves daños e incluso la muerte.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *Fomitopsis pinicola*, cuando está en estado de madurez.

OBSERVACIONES. Éste fue el hongo que en otros tiempos se utilizaba para encender fuego. Se cortaba en lonchas que eran amoladas a golpe de mazo y se hacían endurecer en una solución de salitre; una vez seca bastaba una chispa para encenderla, de ahí su nombre popular de "yesquero".

Ganoderma lucidum (Curtis) P. Karst.

Pipa



CARPÓFORO. Generalmente con forma circular o arriñonada, hasta 25 cm de diámetro, duro, leñoso y con el margen incurvado. Cutícula con abolladuras frecuentes, brillante, zonada, rugosa, amarillento de joven, blanquecino en el borde de crecimiento y finalmente rojo anaranjado o rojo vivo.

HIMENÓFORO. Tubos finos; de joven son de parduscos a rojizos y color canela cuando la seta es adulta. Poros redondos y pequeños, blancos de joven y finalmente ocre que pardean a la presión.

PIE. Normalmente lateral, duro, cilíndrico, a veces recto y otras curvado, de aspecto lacado brillante y de color caoba.

TRAMA. De color pardo, escasa, delgada, de joven algo blanda y esponjosa, dura y coriácea cuando la seta es adulta.

GASTRONOMÍA. Se consume tradicionalmente en países como China y Japón, donde se conoce con el nombre de hongo Reishi, y se le atribuyen propiedades antitumorales, relajantes, antiinflamatorias, analgésicas, etc. También lo utilizan para combatir todo tipo de afecciones siquiátricas y neurológicas e incluso contra el Alzheimer.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Desde comienzos del otoño, sobre tocones y raíces enterradas de diferentes árboles.

NO CONFUNDIR CON... Creemos que es prácticamente inconfundible.

Inonotus hispidus (Bull.) P. Karst.



CARPÓFORO. Sésil, robusto y con forma de conso-la semicircular, llega a alcanzar los 35 cm de diáme-tro, esponjoso, muy erizado y con pelos hirsutos; de joven color amarillo rojizo y prácticamente negro cuando la seta es adulta.

HIMENÓFORO. Tubos alargados de color pardo ama-rillento. Poros apretados, redondos de color blancuzco amarillo a pardo amarillento en tiempo seco; cuando la humedad es abundante exudan gotitas acuosas incolo-ras y dejan unos huecos característicos al secarse.

TRAMA. De color amarillo a pardo amarillento, bas-tante gruesa, fibrosa, blanda y esponjosa cuando la seta es joven; de adulto se vuelve dura, quebradiza y con frecuencia absorbe ramillas del sustrato.

GASTRONOMÍA. No comestible por ser duro y fibroso.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie de ámbito otoñal, lignícola, bastante frecuente, solo o varios ejempla-res unidos. Fructifica a media altura en troncos de varias especies de frondosas, a las que parasita cau-sándoles graves daños e incluso la muerte. Nosotros lo encontramos fácilmente en una chopera existen-te en las orillas del río Ortigas, a su paso por Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Por su forma característi-ca es difícil de confundir, sin embargo los aficiona-dos poco experimentados la podrían confundir con algún otro tipo de yesquero.

Lentinus tigrinus (Bull.) Fr.)



SOMBRERO. De hasta 9 cm de diámetro, convexo de joven y aplanado al final, con una pronunciada depresión central a modo de embudo. Cutícula cubierta de finas escamas de color pardo oscuro sobre fondo blanquecino, más apretadas hacia el centro.

LÁMINAS. De blanquecinas a blanco crema, apretadas y decurrentes.

PIE. De 5 x 1 cm, curvado, fibroso, de color blancuzco y con finas escamas atigradas, generalmente central, aunque en ocasiones puede ser excéntrico.

CARNE. Blanca, delgada, elástica y sin olor significativo.

GASTRONOMÍA. Comestible de joven.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Primavera y otoño en bosques de riveras, frecuente sobre tocones o ramas de chopos, sauces, etc. Nosotros la hemos encontrado en el término municipal de Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Por el aspecto general del carpóforo, consideramos que es prácticamente inconfundible.

Phellinus robustus (*P. Karst.*) Bourdot & Galzin)



CARPÓFORO. Séstil, alcanza los 20 cm de anchura por 15 de grosor y 15 de proyección, formando una masa redondeada deforme o con aspecto de conso-la. Superficie lisa y ondulada, de color castaño o pardo grisáceo, en ocasiones verde por la presencia de algas o musgo.

HIMENÓFORO. Tubos pluriestratificados de color amarillento ferruginoso. Poros redondeados y muy delgados, de color amarillo de joven y parduscos al final.

TRAMA. De consistencia leñosa, color pardo amarillento de joven y ferruginoso de adulto.

GASTRONOMÍA. No comestible por ser dura y coriácea.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Parásita de distintas especies de *Quercus*. La hemos encontrado en el término municipal de Zalamea de la Serena fructificando sobre ramas de alcornoques vivos.

NO CONFUNDIR CON... Relativamente fácil de identificar aunque se podría confundir con alguna otra especie de este género.

Phellinus torulosus (Pers.) Bourdot & Galzin



CARPÓFORO. Llega a alcanzar hasta 45 cm de diámetro por 15 de espesor, con forma de concha dividida en dos mitades, cóncavo en ocasiones, lo que facilita la retención de agua en caso de lluvia. Su superficie es tomentosa, de color pardo rojizo y a menudo cubierta de algas o musgo que le dan un color verdoso.

HIMENÓFORO. Compuesto por tubos finísimos, decurrentes y estratificados, de color pardo canela claro. Poros estrechos y del mismo color que el sombrero que tienden a aclararse en tiempo seco.

TRAMA. Gruesa, leñosa o fibrosa, de color pardo rojizo.

GASTRONOMÍA. No comestible por ser muy coriácea.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Crece prácticamente durante todo el año sobre ramas y tocones de diferentes tipos de árboles, siendo muy frecuente en encinas y en eucaliptos; abundante en nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... Es prácticamente inconfundible, salvo con otras especies del mismo género.

Schizophyllum commune Fr.



CARPÓFORO. De hasta 6 cm de diámetro, con forma de concha o de abanico, sésil, fijado lateralmente al sustrato, muy lobulado y con el margen incurvado. Cutícula seca, tomentosa, aterciopelada, lanosa, rugosa, de color blanquecino o blanquecino grisáceo.

LÁMINAS. De color rosa cárneo, distribuidas radialmente desde el punto de inserción, apretadas, estrechas y con lamélulas, divididas en dos a lo largo de la arista, higroscópicas, con la humedad se estiran y en tiempo seco se enrollan.

TRAMA. Escasa, delgada, de color madera pálido, elástica y fibrosa.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Lignícola, abundante fructificando de forma cespitosa sobre restos de madera de coníferas o de planifolios; generalmente varios sombreros imbricados.

NO CONFUNDIR CON... Muy fácil de identificar por su sombrero peludo y por la característica forma de sus láminas.

Stereum hirsutum (Willd.) Pers.



CARPÓFORO. Lignícola, sésil, fructifica resupinado sobre madera, con aspecto de costra extendida; después se separa hasta 3 cm de distancia formando un semicírculo irregular, a veces imbricado con más ejemplares, margen sinuoso, ondulado y lobulado. Cutícula de color amarillo yema de joven, aterciopelada, seca, vellosa y en ocasiones zonada.

HIMENIO. Recubriendo toda la parte inferior del carpóforo, liso y de color amarillento.

TRAMA. Escasa, blanquecina, elástica, coriácea y de color amarillento.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y primavera, muy frecuente formando grandes grupos de muchos individuos sobre cualquier tipo de madera. Nosotros lo hemos encontrado en numerosas ocasiones fructificando sobre ramas de alcornoques y encinas.

NO CONFUNDIR CON... Se reconoce por su color amarillo vivo, por su forma de desarrollarse y por la ausencia de enrojecimiento en las heridas, como ocurre en otras especies de este género.

Trametes multicolor (Schaeff.) Jülich



CARPÓFORO. Entre 4 y 11 cm de longitud, sésil, generalmente imbricado con otros, superpuestos o formando rosetas, con forma de abanico semicircular. Cutícula seca, tomentosa, zonada con bandas brillantes alternas, de colores muy variables, amarillo, blanquecino, pardo, etc.

HIMENÓFORO. Poros muy pequeños, redondeados, blancos a crema en los ejemplares adultos. Tubos cortos de 1 a 3 mm y del mismo color que los poros.

CARNE. Muy delgada, blanca, coriácea, elástica en tiempo húmedo y dura y quebradiza en tiempo seco.

GASTRONOMÍA. No comestible por ser dura y leñosa.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Bastante común de encontrar sobre ramas y tocones de diferentes árboles, especialmente sobre alcornos y encinas. Nosotros la hemos encontrado en diversos lugares de nuestra comarca durante el otoño y comienzos del invierno.

NO CONFUNDIR CON... Es una especie muy variable en sus formas y colorido; se podría confundir con otras especies del género *Trametes*, e incluso con algunos *Stereum*, como *S. hirsutum*.



Basidiomycotina

Homobasidiomycetes

Boletales

Boletus

Leccinum

Paxillus

Suillus

Xerocomus



Boletus aereus Bull.

Hongo negro



SOMBRERO. Hasta 25 cm de diámetro, carnoso, globoso, inicialmente plano y convexo al final, margen excedente. Cutícula lisa, afieltrada, de color marrón oscuro casi negro, a veces aclarado con tiempo seco.

HIMENÓFORO. Tubos largos y adnatos de joven, finalmente libres, blancos de joven y verde oliváceos al final. Poros muy pequeños, blancos e inmutables a la presión.

PIE. De hasta 15 x 7 cm, muy robusto, de joven incluso más grueso que el sombrero, luego más esbelto, estrechado en la base, de color marrón claro a ocre pálido y con retículo característico en la parte superior.

CARNE. Blanca inmutable, firme y dura, más fibrosa en el pie, de sabor suave y olor inapreciable.

GASTRONOMÍA. Comestible de extraordinario sabor, solamente comparable al resto de *Boletus* de la sección *Boletus*; se puede consumir en crudo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Primavera y otoño, bajo las encinas de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con otros *Boletus* de la sección *Boletus* como el *B. aestivalis*, *B. edulis* y *B. pinophilus*.

Boletus fragans Vittadini



SOMBRERO. De 6 a 12 cm de diámetro, convexo, irregular, con el borde incurvado y muy lobulado. Cutícula seca, aterciopelada y no separable, de color marrón oscuro, marrón bayo o pardo chocolate.

HIMENÓFORO. Tubos de color amarillo que se manchan de azules al roce, cortos y adherentes. Poros pequeños y del mismo color que los tubos; azulean intensamente a la presión.

PIE. Hasta 12 x 3,5 cm, rechoncho, más grueso en la parte media y bastante más delgado en la base para terminar siendo radicante; firmemente punteado de marrón sobre fondo amarillento en la parte superior y de pardo rojizo hacia la base.

CARNE. Gruesa y amarillenta que azulea al corte, olor afrutado y sabor acidulado aunque finalmente un poco amargo.

GASTRONOMÍA. Comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica en otoño generalmente bajo *Quercus*. Nosotros lo hemos recolectado bajo encinas en las proximidades de un arroyo cerca de la aldea de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... Es difícil de confundir, tal vez con el *B. erythropus*, pero éste aún no lo hemos recolectado en nuestra comarca.



Boletus luridus Schaeff.



SOMBRERO. De hasta 18 cm de diámetro, semiesférico de joven y finalmente extendido. Cutícula aterciopelada, de color pardo amarillento a pardo rojizo que se mancha de azul intenso al roce o a la presión.

HIMENÓFORO. Tubos adnatos de joven y casi libres al final, largos, de color amarillo que azulean intensamente al corte. Poros redondos, estrechos, inicialmente amarillos, pasando luego a color naranja, rojo o rojo anaranjado; azulean intensamente a la presión.

PIE. De hasta 15 x 2,5 cm, robusto, lleno, cilíndrico, adelgazado en la parte superior que es de color amarillo o amarillo anaranjado y rojo oscuro en la parte inferior; posee un pronunciado retículo de color rojo.

CARNE. Densa, dura, de color amarillo que azulea intensamente al corte; bajo los tubos presenta un típico color rojizo.

GASTRONOMÍA. Comestible bastante bueno según algunos autores.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño bajo frondosas o coníferas.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con el *B. erythropus*, pero este carece de retículo.

Boletus radicans Pers.



SOMBRERO. De 7 a 14 cm de diámetro, convexo de joven y con el borde incurvado. Cutícula seca, blanquecina al principio y finalmente de color beige-grisáceo con manchas verdosas o grisáceas.

HIMENÓFORO. Tubos de color amarillo que verdizan con la edad, finos y libres. Poros bastante pequeños de color amarillo intenso de joven, luego amarillo-limón y finalmente amarillo-oliváceos que a la presión adquieren una coloración verdosa.

PIE. Hasta 15 x 5 cm, robusto y algo bulboso, radicante, de color amarillento y con una red de color similar que a veces oscurece.

CARNE. Gruesa, blanca o blanca amarillenta que al corte azulea, aunque poco a poco pierde esa coloración; sabor amargo y olor desagradable.

GASTRONOMÍA. A desechar por su amargor.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Generalmente bajo alcornosques y encinas. Nosotros lo hemos recolectado bajo alcornosques en el término municipal de Monterrubio de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *B. fechtneri*, pero éste aún no lo hemos localizado en nuestra comarca.



Leccinum corsicum (Rolland) Singer

Faisán de las jaras



SOMBRERO. De hasta 10 cm de diámetro, globoso de joven, luego semiesférico y finalmente convexo aplanado. Cutícula de color gris oscuro, lisa, que se resquebraja con facilidad en tiempo seco, glutinosa en tiempo húmedo.

HIMENÓFORO. Tubos adherentes, amarillo pálido. Poros pequeños, inmutables a la presión y del mismo color que los tubos.

PIE. Hasta 8 x 2 cm, firme, cilíndrico, en ocasiones fusiforme, con la base radicante, color amarillo vivo de joven blanqueando de adulto.

CARNE. Maciza, de color blanquecino a crema que vira al corte al rosa pálido y finalmente al gris claro, olor ligeramente afrutado y sabor agradable.

GASTRONOMÍA. Buen comestible, muy buscado y apreciado en algunos pueblos de nuestra comarca.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En primavera y exclusivamente entre jaras.

NO CONFUNDIR CON... Es bastante fácil confundir con *Leccinum lepidum*, además es más robusto y casi nunca se le cuarteala la cutícula.

Leccinum duriusculum f. robustum Lannoy & Estadès



SOMBRERO. Robusto, hasta 25 cm, globoso de joven, semiesférico y finalmente convexo. Cutícula aterciopelada de joven, viscosa en tiempo húmedo y frecuentemente agrietada cuando la seta es adulta.

HIMENÓFORO. Poros de color blanco a gris pardo de adultos. Tubos largos de igual color que los poros.

PIE. Esbelto, alcanza los 35 cm de altura, macizo, cilíndrico y más grueso en la base, radicante y cubierto de granulaciones muy manifestadas, con pseudoretículo de color gris oscuro y casi siempre manchado de azul verdoso en la base.

CARNE. Dura y compacta, blanca, que cambia al rosa salmón al corte y después vira a gris negruzco; al seccionar la base del pie la carne adquiere un color azul verdoso.

GASTRONOMÍA. Buen comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, exclusivo de álamos blancos, fructifica en las orillas de los ríos y charcas, bastante abundante en nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... La especie "tipo", de la que sólo se separa por su tamaño.



Leccinum lepidum (*H. Bouchet ex Essette*) *Quadr.* *Faisán*



SOMBRERO. Hasta 13 cm de diámetro, al principio hemisférico y convexo al final, color que va del amarillo anaranjado de joven al marrón de adulto. Cutícula viscosa en tiempo húmedo, que casi nunca se agrieta.

HIMENÓFORO. Tubos muy largos, adnatos, amarillos de joven y amarillo verdosos al final, inmutables al corte o al rozamiento. Poros redondeados, de igual color que los tubos pero con tintes violáceos, finalmente casi ocreos.

PIE. Hasta 15 x 5 cm que se ensancha en la base, con terminación napiforme, color amarillo y frecuentemente cubierto de asperezas.

CARNE. Dura al principio y blanda al final, color blanquecino o blanco amarillento, enrojece ligeramente al corte virando luego a un violeta negruzco, sabor agradable y olor inapreciable.

GASTRONOMÍA. Buen comestible, apreciado en nuestra comarca.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. -Bajo encinas, de finales de otoño a principios del invierno y también en primavera lluviosas; muy abundante en muchas de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... Se suele confundir con *Xerocomus impolitus*, generalmente de mayor tamaño y con olor a yodo en la base del pie; también con *L. corsicum* de ámbito exclusivamente primaveral.

Paxillus involutus (Batsch) Fr.



SOMBRERO. Alcanza hasta los 25 cm de diámetro, convexo de joven y aplanado al final, con depresión central, a veces incluso con un grueso umbón y siempre con el margen muy enrollado. Cutícula mate, vellosa, glutinosa en tiempo húmedo, color pardo oscuro a pardo oliváceo que blanquea hacia el margen.

LÁMINAS. Apretadas, numerosas, anastomosadas, con lamélulas, bastante decurrentes que a la presión se manchan de pardo oscuro; color ocre amarillento a ocre oliváceo.

PIE. Esbelto, hasta 6 x 2 cm, cilíndrico, curvado, excéntrico en ocasiones, concoloro con el sombrero o algo más claro, también pardea a la presión.

CARNE. Esponjosa, pardo amarillenta que al corte se vuelve pardo rojiza, de sabor agri dulce y olor agradable.

GASTRONOMÍA. Muy venenoso en crudo, contiene muscarina y sustancias hemolíticas incluso después de haber sido cocinado. Tras su ingestión algunas personas pueden padecer fuertes reacciones alérgicas, que en algunos casos pueden ocasionar la muerte.

HÁBITAT. En otoño, tanto en coníferas como en frondosas. En Quintana la hemos localizado bajo álamos blancos muy cerca de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *P. filamentosus*, pero éste es exclusivo de alisos.



Suillus bellini (Inzenga) Watling



SOMBRERO. Entre 5 y 12 cm de diámetro, al principio globoso, luego convexo y finalmente casi plano. Cutícula separable en su totalidad, muy viscosa, de color blanco de joven, después pardo arcilloso o marrón castaño que se mancha en contacto con los dedos; margen de joven enrollado y excedente de adulto.

HIMENÓFORO. Poros pequeños y angulosos, blanquecinos de joven y después amarillentos a amarillo oliváceos, inmutables; en tiempo húmedo exudan gotitas de color pardo rojizo. Tubos cortos, adnatos a decurrentes y del mismo color que los poros.

PIE. Corto y cilíndrico, de unos 4 cm de altura, más estrecho en la base y a veces curvado, cubierto de gra-

nulaciones o puntitos de color rojizo sobre fondo blanco en las proximidades de la inserción con el sombrero.

CARNE. Blanda y espesa, blanca amarillenta y amarillo limón debajo de los tubos; bajo la cutícula es pardo rojiza.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En coníferas durante el otoño y generalmente varios ejemplares juntos. Nosotros lo hemos recolectado bajo los pinos de repoblación de algunas de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... De adulto se puede confundir con otros *Suillus* de la sección *Granulati*, como *S. granulatus* y *S. collinitus*.

Suillus granulatus (L.) Roussel



SOMBRERO. De 4 a 14 cm de diámetro, convexo al principio y finalmente extendido, margen enrollado y excedente. Cutícula enteramente separable, lisa, untosa, de color ocre amarillento.

HIMENÓFORO. Tubos cortos, de adherentes a decurrentes, amarillos de joven que finalmente adquieren un color amarillo sucio. Poros pequeños, amarillentos de joven y verdosos al final; los ejemplares jóvenes exudan gotitas blanquecinas; esporada color canela.

PIE. Hasta 9 x 2 cm, cilíndrico, amarillento, recubierto de finas granulaciones de color pardusco.

CARNE. Dura de joven y blanda al final, de color blanco o blanco amarillento, olor y sabor débiles.

GASTRONOMÍA. Comestible sobre todo de joven y una vez retirada la cutícula; se debe consumir con moderación pues en algunas personas puede producir un efecto laxante.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño micorrizando con los pinos de repoblación de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Suillus*, como *S. collinitus*.



Xerocomus impolitus (Fr.) Quél.



SOMBRERO. De hasta 20 cm, globoso de joven, y finalmente convexo aplanado. Cutícula mate, aterciopelada y de color grisáceo amarillento.

HIMENÓFORO. Tubos adherentes, de color amarillo limón que se vuelven verdosos cuando la seta es adulta, inmutables a la presión. Poros pequeños y apretados, del mismo color que los tubos.

PIE. De hasta 12 x 2,5 cm, bulboso, finalmente cilíndrico y fusiforme, de color amarillento, moteado con manchitas de color pardo rojizo en la parte superior.

CARNE. Blanca amarillenta, dura, apretada, más fibrosa en el pie donde desprende un fuerte olor a yodo.

GASTRONOMÍA. Buen comestible sobre todo cuando es joven; a desechar la parte inferior del pie.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Aparece bajo encinas con las primeras lluvias del otoño. Es, sin lugar a dudas, el *Xerocomus* más abundante de nuestras sierras, donde lo hemos recolectado en grandes cantidades, con algunos ejemplares de considerable tamaño.

NO CONFUNDIR CON... Se le puede confundir con algunos *Boletus*, aunque en nuestra comarca la confusión más frecuente se produce con el *Leccinum lepidum* (faisán), lo cual no reviste ningún tipo de peligro ya que ambos son buenos comestibles.

Xerocomus ripariellus *Redeuilh*



SOMBRERO. Hasta 7 cm de diámetro, convexo pero pronto extendido, de color rojo-granate, rojovinoso a marrón deslavado, con un agrietamiento muy característico en la periferia del sombrero, quedando el centro libre de estas fisuras cuticulares.

HIMENÓFORO. Poros y tubos concoloros, primero amarillo limón pálido para pasar a verde oliva, azulean fácilmente al roce, irregulares y poligonales.

PIE. Regular en su diámetro pero torcido, amarillo, concoloro con los poros en la parte más alta y colorado en los 2/3 inferiores, al tacto azulea. La superficie está compuesta por granulaciones muy pequeñas que según el color que porten dan sensación de mayor o menor intensidad a su aspecto, ápice amarillo +/- oliva y resto colorado +/- idéntico al sombrero.

CARNE. Blanca en el sombrero y amarillo limón pálido en el pie, con azuleamiento anárquico en la carne, que puede llegar a ser completo durante la manipulación; en la base del pie puede presentar zonas de color rojo granate de diferente intensidad.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Bosque de rivera y lugares muy húmedos, crece gregario y en pequeños grupos. Lo hemos encontrado en los términos de Quintana y la aldea de La Guarda en la orillas de un arroyo bajo encinas.

NO CONFUNDIR CON... Sería bastante fácil de confundir con *X. rubellus*.



Basidiomycotina

Homobasidiomycetes

Gasterales

Astraeus

Bovista

Calvatia

Crucibulum

Geastrum

Handkea

Lycoperdon

Melanogaster

Mycenastrum

Phallus

Pisolithus

Scleroderma

Vascellum

Astraeus hygrometricus (Pers.) Morgan



CARPÓFORO. Globoso de joven, de 2 a 4 cm, posee dos cubiertas, una exterior de color marrón oscuro llamada exoperidio y una interior de color gris blanquizco llamada endoperidio. Cuando la seta es adulta, el endoperidio se "raja", dividiéndose en una serie de "brazos" llamados lacinias y toma el aspecto de una estrella, llegando a alcanzar los 10 cm de longitud en algunos casos; es higroscópico, se abre en tiempo húmedo y se cierra en tiempo seco.

Finalmente, el endoperidio se abre por un poro apical llamado estoma, facilitando así la salida de las esporas.

GLEBA. Color grisáceo de joven y pardo de adulta.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Muy frecuente sobre suelos arenosos creciendo en clareras de bosques, pastizales, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con algunas de las múltiples especies del género *Geastrum*.

Bovista plumbea Pers.



CARPÓFORO. De 2 a 4 cm de diámetro, globoso, a veces un poco aplanado e incluso piriforme. Exoperidio blanco a blanco amarillento, liso, que cuando la seta es adulta se "raja" dejando ver el endoperidio; éste a su vez se abre por un poro apical llamado estoma para facilitar así la salida de las esporas.

GLEBA. Blanca cuando la seta es joven, luego amarillenta y finalmente olivácea.

GASTRONOMÍA. De joven comestible aunque de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Muy frecuente en primavera y también en otoño, creciendo en grupos numerosos en pastizales y ejidos. En Quintana es muy frecuente encontrarla en las praderas arenosas cuando vamos en busca de "criadillas".

NO CONFUNDIR CON... Posiblemente sea una de las *Bovista* más fáciles de identificar.

Calvatia cyathiformis (Bosc) Morgan



CARPÓFORO. Entre 6 y 12 cm de diámetro con forma de pera o de bombilla. Peridio blanquecino-grisáceo que se cuarteja dejando ver una estructura poligonal; cuando es adulto se produce una eclosión por la parte superior que deja al descubierto la gleba, ésta presenta un color violeta morado.

GLEBA. Blanca cuando la seta es joven y violeta-morado de adulta, separada de la subgleba que es compacta e irregular.

GASTRONOMÍA. Comestible en estado joven cuando la gleba es blanca y compacta.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie adaptada a la vida en un medio seco, fructifica con las primeras lluvias del otoño en prados y pastizales, bastante frecuente.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *Handkea utriformis* pero ésta no tiene la gleba de color liliáceo.

Crucibulum laeve (Huds.) Kambly



CARPÓFORO. Séstil, unido directamente al sustrato, de hasta 10 mm de altura por 7 de diámetro, esférico y amarillento de joven y con forma de copa o de nido al desarrollarse, cubierto de una membrana afieltrada de color amarillo. La cara exterior es lisa y de color blanquecino sucio cuando los ejemplares son adultos, la cara interna también es lisa y de color ocre a crema. Cuando la seta se desarrolla la membrana opercular se rasga dejando a la vista la gleba compuesta por unas "lentejas" llamados peridioles, que llegan a ser hasta 15 o más de ellos, de color blanquecino y de 1 a 2 mm de diámetro.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Durante el otoño, creciendo en grupos numerosos directamente sobre madera muerta, excrementos de animales, paja y en general sobre restos en descomposición de cualquier tipo de vegetal.

NO CONFUNDIR CON... Esta especie es muy fácil de identificar por su hábitat, su aspecto de copa o de nido y con los peridioles dispuestos a modo de huevecillos; de todos modos se podría confundir con algunas especies del género *Cyathus*, como *C. stercoreus*, *C. striatus*, etc.

Geastrum pseudolimbatum *Hollós*



CARPÓFORO. Globoso a deprimido de joven, de 1-3 cm de diámetro, hipogeo y con restos de sustrato adheridos. Al madurar el exoperidio se abre en forma de estrella de 5-11 puntas. Exoperidio más o menos higroscópico, formado por tres capas; la más externa o capa micelial con restos de sustrato y la más interna o carnosa de color rosado. Endoperidio globoso o subgloboso, a veces muy deformado, sostenido por un falso pie blanquecino de hasta 3 mm de altura; la superficie del endoperidio se presenta ligeramente granulosa, áspera en la juventud. Se abre en la parte superior por un ostiolo rodeado de un peristoma fimbriado, a menudo delimitado por un círculo.

GLEBA. Pardusca y pulverulenta en la madurez.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT. Especie muy rara que puede fructificar bajo eucaliptos, álamos, encinas, robles y pinos, en suelos arenosos pero ricos en humus. Nosotros la hemos encontrado en el término municipal de la aldea de La Guarda, siendo la primera cita de esta especie en Extremadura.

NO CONFUNDIR CON... Confundida frecuentemente con *G. coronatum* y considerada por algunos autores como una simple forma de dicha especie.

Geastrum triplex Jungh.



CARPÓFORO. Globoso y semienterrado de joven, color crema, con exoperidio carnoso que se abre en forma de estrella de 6 a 8 brazos agrietados e incurvados hacia abajo, no higroscópico, alcanza hasta los 12 cm de diámetro. Endoperidio globoso, sésil, de 2 a 4 cm de diámetro, color pardo grisáceo, adornado casi siempre con un típico collar, peristoma cónico, fimbriado y delimitado con una areola más clara.

GLEBA. De color plumizo; una vez madura y convertida en masa esporal es arrojada al exterior a través del ostiolo, agujero que se encuentra en el ápice del endoperidio.

GASTRONOMÍA. Carece de interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoño y primavera bajo encinas y en zonas con mucha humedad. Nosotros lo hemos encontrado en el término municipal de Quintana de la Serena, en la cara norte de la sierra de El Vallejón.

NO CONFUNDIR CON... Posiblemente sea de los *Geastrum* más fáciles de identificar, especialmente por el característico "babero" con el que casi siempre se encuentra adornado.



Handkea utriformis (Bull.) Kreisel



CARPÓFORO. Entre 6 y 16 cm de diámetro, piriforme, blanco de joven y pardo grisáceo de adulta. Exoperidio de color blanco que se cuarteo formando una decoración en forma de pirámide; se resquebraja cuando la seta es adulta, dejando a la vista el endoperidio pardusco donde se almacena la gleba.

GLEBA. Dura, de color blanco cuando la seta es joven, finalmente blanda y de color amarillo-verdoso; de adulta cuando la gleba ha desaparecido, permanece en el campo la base del carpóforo con forma de cuenco de color marrón y perduran así hasta la siguiente temporada.

GASTRONOMÍA. Comestible en estado joven cuando la gleba es blanca y compacta. Nosotros la hemos consumido y realmente es un comestible bastante aceptable.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En praderas, abundante durante el otoño e incluso algunas primaveras. Nosotros la hemos recolectado en varias ocasiones en las proximidades de la estación de Quintana de la Serena, junto al puente de Hierro.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *Calvatia cyathiformis*, pero ésta cuando madura tiene la gleba de color violáceo.

Lycoperdon nigrescens *Wahlenb.*



CARPÓFORO. Piriforme, de entre 2 y 5 cm de altura, con pie o casi sésil. Exoperidio con aguijones cortos, de color pardo oscuro, casi negro en ocasiones; endoperidio blanquecino a crema, pardeando al final cuando la seta es adulta.

GLEBA. De color blanca de joven, luego amarillenta y finalmente verdosa, olor débil y desagradable; de adulta es expulsada al exterior convertida en polvo por un orificio apical llamado ostiolo.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Tanto en planifolios como en coníferas y también en praderas y dehesas; abundante en toda nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otras especies del género *Lycoperdon*, como *L. echinatum* o *L. umbrinum*.

Lycoperdon perlatum Pers.

Cuesco de lobo perlado



CARPÓFORO. Con forma de maza, de hasta 8 ó 9 cm de alto, formada por un pie esbelto que se va ensanchando progresivamente hasta formar una cabeza, no estando sus dos partes claramente delimitadas. Al principio es blancuzco volviéndose más tarde amarillento y terminando en color pardo en su madurez; toda la superficie está adornada por pequeñas agujas de distinto tamaño, lo que le da un aspecto perlado.

GLEBA. Blanca al principio, esponjosa y húmeda, compuesta de habitáculos en los que se forman los basidios; de madura la carne se deshidrata completamente, convirtiéndose en polvo de esporas que vuela arrastrado por el viento.

GASTRONOMÍA. Comestible de joven aunque de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Fructifica en grupos en bosques y campiñas durante el otoño; abundante en las praderas y eucaliptales de toda La Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se suele confundir con frecuencia con otros hongos de la clase *Gasteromycetes*, como *Calvatia*, *Bovista*, etc.

Melanogaster ambiguus (Vittad.) Tul. & C. Tul.



CARPÓFORO. Hipogeo de forma irregular, tuberiforme, reniforme-romboide, aplastado sobre un lado en caso de ejemplares pegados, de consistencia tenaz, con dimensiones que se hallan entre los 3 y los 5 cm, con delgados rizomorfos en la base, más evidente en los costados. Peridio no separable, con espesor próximo a los 0,5 mm, al corte pardo-negro, de superficie opaca, un poco tomentosa y de color gris oliváceo (en los carpóforos apenas estratificado), después de pardo-ocráceo a pardo-negro, y más oscuro en plena maduración.

GLEBA. Inicialmente blanquecina, con celditas de distintas dimensiones, entre 0,5 y 5 mm, más grandes hacia el centro, angulosas, subglobosas o aplastadas; en plena maduración llenas de una masa gelatinosa

con lo que adquiere un aspecto brillante y negro, característicamente bien distanciadas entre sí, con paredes muy espesas y blanquecinas, olor aliáceo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie poco común, que habita en bosques de latifolios, en la llanura o en colinas, pero también en los bosques mixtos con coníferas de montaña, en general gregaria. La hemos encontrado por primera vez bajo encinas en el término municipal de Quintana de la Serena concretamente el ejemplar de la foto había sido desenterrado por un jabalí.

NO CONFUNDIR CON... Macroscópicamente se podría confundir con *Scleroderma citrinum*. Su determinación microscópica no es muy difícil dado sus características esporas gruesas y oblongas-fusiformes

Mycenastrum corium (Guers.) Desv.



CARPÓFORO. De hasta 10 cm de diámetro, globo-so e irregular, con pseudopíe que se ve con mucha dificultad. Peridio de aproximadamente 2 mm, liso y de color blanco que se abre al madurar en forma de estrella.

GLEBA. De color blanco cuando la seta es joven, luego amarillenta y finalmente de oscura a negruzca.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Tanto en primavera como en otoño, generalmente en lugares ricos en humus o abundantemente abonados. Nosotros la hemos encontrado bajo álamos blancos en una charca cercana a la aldea de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... No sería difícil de confundir con algunas especies del género *Scleroderma*.

Phallus impudicus L.

Falo desvergonzado



CARPÓFORO. De joven con forma globosa, de 4 a 6 cm, blanco y con rizomorfos procedentes del micelio; al eclosionar el peridio se raja, dando paso a un pseudopíe grueso, hueco y cilíndrico con forma de huso. En la parte superior posee una especie de capucha (receptáculo) agujereada en el ápice, lugar donde se almacena la gleba que es de color verdoso y olor nauseabundo; atrae fuertemente a los insectos encargados de diseminar las esporas.

GASTRONOMÍA. Comestible mediocre en fase de huevo; de adulto conviene desecharlo por su mal olor.

HÁBITAT. Abundante en todo tipo de bosques, tanto de planifolios como de coníferas, donde crece solitario o en grupos; común en nuestro pueblo por la zona de Hijovejo.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Phallus*, especialmente con *P. impudicus* var. *pseudoduplicatus*, que presenta una especie de velo (indusio) debajo del "sombbrero" y con el *Phallus hadriani*, pero éste tiene el peridio de color rosado.

Pisolithus arhizus (Scop.) Rauschert



CARPÓFORO. Con forma de pera ensanchado en la parte superior, deforme, con pseudopíe y rizomorfos que son restos del micelio; puede alcanzar un tamaño enorme, hasta 25 x 20 cm. Peridio amarillento de joven y oscuro al final, delgado, que finalmente se rompe por la parte superior facilitando así la salida de las esporas.

GLEBA. Al principio blancuzca, luego amarilla, tornándose después de un color violeta negruzco, de joven al corte recuerda al “pan de higo”; cuando se la aprieta deja escapar un jugo de color pardo amarillento que mancha los dedos, de ahí que se conozca también con el nombre de *P. tinctorius*.

GASTRONOMÍA. Aunque se puede consumir de joven, carece de interés culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Este hongo se encuentra desde la primavera hasta finales de otoño, muy abundante en terrenos no cultivados, arenosos y pobres. Es muy fácil localizarlo en los cortafuegos de los montes y en las orillas de los caminos.

NO CONFUNDIR CON... Es prácticamente inconfundible.

Scleroderma polyrhizum (J.F. Gmel.) Pers.



CARPÓFORO. Semihipogeo, de hasta 14 cm de diámetro, globoso, irregular, que se estrecha en la base constituyendo un corto pseudopié. Peridio que llega a alcanzar hasta 1 cm de grosor, duro, correo-so y con pequeñas ondulaciones, color ocre blan-quecino a pardusco grisáceo; al final, emerge de la tierra y se “raja” totalmente por el ápice en forma de estrella de varias puntas triangulares.

GLEBA. Blanquecina de joven, luego negruzca que finalmente se convierte en polvo que es expulsado al exterior por una gran abertura apical.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Abundante, fructificando varios individuos agrupados; le gustan todo tipo de hábitat, tanto planifolios como coníferas, praderas, caminos, etc. Nosotros la hemos encontrado en medio de algunas pistas de nuestras sierras, levantan-do la tierra de manera muy aparatosa.

NO CONFUNDIR CON... Es bastante fácil de identificar por su gran tamaño, por su abertura característica en forma de estrella y por el grosor del peridio.

Scleroderma verrucosum (Bull.) Pers.



CARPÓFORO. De entre 3 y 4 cm de diámetro, globoso, irregular y achatado por arriba. Peridio de consistencia coriácea, frágil, fino, de 1 mm de espesor; superficie lisa de joven que finalmente se agrieta en pequeñas escamas poligonales más grandes cuanto más hacia arriba, de color pardo rojizo sobre un fondo amarillento. Al final el peridio se abre por el ápice desgarrándose completamente y dejando ver una gleba pulverulenta de color pardo con tonalidades violáceas.

GLEBA. Blanquecina o crema, después violácea y al final gris pardo muy oscuro, pulverulenta, con un fuerte y desagradable olor típico de las *Scleroderma*.

PIE. El carpóforo se estrecha hacia la base formando un pseudopíe bastante radicante, ramificado en múltiples raicillas de hasta 5 cm, blanquecino y con tierra adherida a él.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, frecuentemente formando grupos en dehesas con encinas. Nosotros lo hemos recolectado en el término municipal de la aldea de La Guarda bajo encinas con jaras.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *S. meridionale*, de color amarillo y con el pseudopíe mucho más grande.

Vascellum pratense (Pers.) Kreisel



CARPÓFORO. De entre 3 y 5 cm de diámetro, globoso e irregular, con forma de pera, más aplanado en la parte superior; el exoperidio está recubierto de unas pequeñas granulaciones espinosas de color blanco, luego amarillentas y finalmente de color pardo; al final el endoperidio se abre por el ápice y por último se rompe del todo para dejar salir las esporas.

GLEBA. Blanca, luego amarilla olivácea y finalmente pardo olivácea oscura, diferenciada de la subgleba por un diafragma membranoso.

PIE. En general el carpóforo se estrecha hacia la base formando un pseudopíe con forma cónica bastante bien determinado.

GASTRONOMÍA. Comestible de joven aunque de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoñal, bastante abundante; fructifica en grupos cespitosos en praderas y dehesas. Nosotros lo hemos localizado en bastantes lugares de nuestra comarca en zonas como El Chantre y Las Reyertas, del término municipal de Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Es relativamente fácil confundirla con otros *Gasteromycetes*, como *Lycoperdon perlatum*.



Basidiomycotina

Homobasidiomycetes

Russulales

Lactarius

Russula

Lactarius chrysorrheus Fr.

Falso níscolo



SOMBRERO. De hasta 8 cm de diámetro, convexo de joven y aplanado al final, margen incurvado y con una pequeña depresión central. Cutícula seca, brillante en tiempo húmedo, zonada, de color anaranjado con pequeñas gúttulas.

LÁMINAS. Apretadas y con lamélulas, de adherentes a decurrentes, color crema.

PIE. Hasta 7 x 1,3 cm, hueco, cilíndrico y liso, blanco o blanco rosado y pruinoso.

CARNE. Gruesa, dura, blanca que amarillea al corte rápidamente, de olor agradable y sabor picante;

látex muy abundante que vira inmediatamente del blanco al ocre o amarillo verdoso.

GASTRONOMÍA. No comestible por su sabor muy picante.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Desde comienzos del otoño tanto en frondosas como en coníferas; muy abundante en nuestras sierras bajo encinas y en pinares de repoblación.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con otros *Lactarius*, como el *L. deliciosus*, exclusivo de coníferas y que exuda látex de color zanahoria.

Lactarius cistophilus *Bon & Trimbach*

Lactarius de las jaras



SOMBRERO. Entre 4 y 9 cm de diámetro, convexo de joven y aplanado al final, con depresión central y margen enrollado. Cutícula de color pardusco a grisácea con tonos violáceos, viscosa en tiempo húmedo y pubescente en tiempo seco.

LÁMINAS. Apretadas, numerosas, desiguales, con lamélulas, adherentes e incluso un poco decurrentes, color blanco crema a crema amarillento que se manchan de tonos liliáceos en las partes dañadas.

PIE. Hasta 4 x 2 cm, corto, cilíndrico, lleno de joven y hueco al final, blanquecino a crema, con manchas liliáceas en los lugares dañados.

CARNE. No demasiado gruesa, frágil, blanquecina, grisácea bajo la cutícula y que vira rápidamente al lila, látex blanco y abundante que al igual que la carne también vira lentamente al lila, sabor ligeramente amargo y olor débil.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, exclusivamente bajo jaras.

NO CONFUNDIR CON... Por su hábitat típico de jaras, consideramos que es relativamente fácil de identificar.

Lactarius controversus (Pers.) Pers.



SOMBRERO. Entre 9 y 15 cm de diámetro, llegando a alcanzar en ocasiones hasta los 30, convexo de joven y extendido al final, con el borde muy enrollado y una profunda depresión central. Cutícula tomentosa de joven, viscosa en tiempo húmedo, de adulta blanca con manchitas rojizas ligeramente concéntricas.

LÁMINAS. Adherentes a decurrentes, numerosas, muy apretadas, con lamélulas, bifurcadas, blancas de joven y finalmente color rosado o asalmonado.

PIE. Bastante corto, de entre 3 y 8 cm, recio, cilíndrico que se atenúa en la base, blanco o con ligeras manchas rosas.

CARNE. Blanca, gruesa, dura, quebradiza como todos los *Lactarius*, exuda látex blanco, de olor débil y sabor picante.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, siente una especial predilección por las choperas.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Lactarius* blancos de gran tamaño, como el *L. vellereus* o el *L. piperatus*, pero éstos tienen las láminas blancas.

Lactarius deliciosus (L.) Gray

Níscalo



SOMBRERO. Hasta 15 cm de diámetro, plano convexo, con depresión central y con el margen enrollado. Cutícula zonada, viscosa con tiempo húmedo, de color anaranjado que se mancha de verde en las rozaduras.

LÁMINAS. Adherentes a decurrentes, apretadas y bifurcadas, de color anaranjado que verdean con el tiempo a la presión.

PIE. De hasta 10 x 2,5 cm, escrobiculado, hueco, frágil, de color anaranjado

CARNE. Quebradiza, de color naranja, olor agradable y sabor dulce, con abundante látex de color anaranjado que al final se torna verde.

GASTRONOMÍA. Excelente comestible sobre todo en estado joven.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Bien entrado el otoño e incluso en invierno; exclusivo de pinos con los que establece micorrizas. En Quintana lo recolectamos por primera vez en las navidades de 2004. Es una seta que aguanta bastante bien las heladas al estar protegida por las acículas de los pinos.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con otros *Lactarius* comestibles, como *L. sanguifluus* y *L. vinosus*, pero éstos segregan un látex de color rojo.

Lactarius quietus (Fr.) Fr.



SOMBRERO. De hasta 10 cm de diámetro, plano convexo de joven y extendido al final, con ligera depresión central, recubierto de una ligera membrana granulosa, margen incurvado. Cutícula de color marrón rojizo, no higrófana, mate, seca y ligeramente zonada.

LÁMINAS. Apretadas, desiguales, de adherentes a decurrentes, color carne blanquecino y finalmente crema rojizo.

PIE. De hasta 7 x 1,5 cm, firme, lleno, variable y concoloro con el sombrero.

CARNE. Firme, gruesa, de color blanquecino a crema, con olor fuerte y particular a chinche o car-

coma, sabor suave; látex blanco o con algún tono crema, abundante y dulzón.

GASTRONOMÍA. Comestible de escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Finales de verano y otoño, generalmente bajo frondosas y con especial predilección por los robles. Nosotros lo hemos recolectado bajo encinas en el término de Valle de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con otros *Lactarius* con tonos rojizos, como *L. decipiens*, *L. rufus*, *L. zugazae*, etc.

Lactarius uvidus (Fr.) Fr.



SOMBRERO. De hasta 9 cm de diámetro, con ligera depresión central y el margen enrollado. Cutícula pardo grisácea que se mancha de liliáceo en las heridas, glutinosa en tiempo húmedo y sin zonaduras.

LÁMINAS. Densas, decurrentes, blancas que exudan látex blanco y que al contacto con el aire se vuelve de color violeta.

PIE. Cilíndrico, hueco, blanco, a veces con manchas ocreas.

CARNE. Blanca, quebradiza, de sabor suave y olor poco significativo.

GASTRONOMÍA. Desconocemos su comestibilidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño en bosques de coníferas. Nosotros lo hemos fotografiado en los pinares de repoblación de nuestras sierras.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *L. violascens*, pero éste es de planifolios.

Russula atropurpurea (Krombh.) Britzelm.



SOMBRERO. De hasta 12 cm de diámetro, duro y carnoso de joven, hemisférico, aplanado y finalmente algo deprimido, margen ondulado. Cutícula brillante, lubricada, poco separable, hasta más o menos 1/3 del radio, color rojo púrpura con el centro más negro y a veces con tonos oliváceos.

LÁMINAS. Numerosas, adnatas, densas, apretadas, de color blanco crema y de sabor acre.

PIE. De hasta 7 x 3 cm, robusto, lleno, blanco y manchado de ocre en la base.

CARNE. Maciza, frágil, blanca, algo grisácea en la madurez, de olor a frutas y sabor acre.

GASTRONOMÍA. Sin valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoño y comienzos de invierno bajo planifolios; bastante abundante por algunos pueblos de nuestra comarca como Quintana e Higuera de la Serena y también en la aldea de La Guarda.

NO CONFUNDIR CON... Es una especie que presenta una gran diversidad de colores, por lo que fácilmente se podría confundir con muchas de las *Russula* que tienen la cutícula con tonos semejantes.

Russula chloroides (Krombh.) Bres.



SOMBRERO. Hasta 15 cm, convexo de joven y extendido al final, con una depresión central muy significativa, borde enrollado y entero. Cutícula muy difícil de separar, seca, afieltrada y ligeramente rugosa, de color blanco a blanco crema con manchas parduscas.

LÁMINAS. Desiguales, apretadas, anastomosadas, muy adherentes e incluso decurrentes, de color blanquecino a crema y con reflejos verdosos, de anchura inferior al grosor de la carne del sombrero.

PIE. Corto, de unos 5 cm de altura, cilíndrico, adelgazado en la base y más rechoncho bajo las láminas, lleno, liso, de color blanco que en muchas ocasiones presenta un cerco verdoso bajo las láminas.

CARNE. Compacta tirando a dura de joven, esponjosa cuando la seta es adulta, blanca que pardea tras mucho tiempo al aire, olor afrutado y sabor dulce, algo acre en las láminas.

GASTRONOMÍA. Comestible de escasa calidad.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoño y comienzos de invierno. Abundantísima por muchos pueblos de nuestra comarca, como Quintana, Zalamea, Higuerá y Valle de la Serena, aldea de La Guardia, etc.

NO CONFUNDIR CON... Se le puede confundir con algunas *Russula* de las blancas, fácilmente con *R. delicata*.

Russula clusii Fr.



SOMBRERO. Hasta 10 cm, irregular, quebradizo como todas las especies de este género. Cutícula mate, separable hasta 2/3 del radio, de color rosado con el centro rojo oscuro, negruzco en ocasiones.

LÁMINAS. Densas, anchas, no serruladas, de color blanquecino con reflejos ocreos.

PIE. Hasta 8 x 1,5 cm, de color blanco, a veces con zonas de color rosa.

CARNE. Firme, blanca y de sabor acre.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En bosques húmedos, generalmente bajo planifolios, aunque en ocasiones también crece bajo coníferas.

NO CONFUNDIR CON... Sería bastante fácil de confundir con cualquiera de las muchas especies que tienen la cutícula de color rojizo.

Russula delica Fr.



SOMBRERO. Grande, de hasta 20 cm, de hemisférico a plano convexo, con gran depresión central, margen incurvado de joven y recto al final. Cutícula blanca a ocre sucio con marchas pardas y el borde más claro.

LÁMINAS. Rígidas, espaciadas, acres, anchas y ventru-das, de anchura superior al grosor de la carne del som-brero, color crema de joven y marrones con la edad.

PIE. Corto, macizo, duro, blanco con manchas par-duscas.

CARNE. Dura, blanca, de sabor dulce que pasa rápidamente al picante, olor agradable de joven, finalmente desagradable a arenques.

GASTRONOMÍA. Comestible con pocas pretensio-nes después de hervirla durante bastante tiempo.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoñal. Nosotros la hemos localizado semienterrada bajo unos chapa-rrros cerca del río Guadalefra, en el término munici-pal de Castuera.

NO CONFUNDIR CON... Es fácil confundirla con otras *Russula*, como *R. chloroides* y algunos *Lactarius*, como *L. piperatus* y *L. controversus*, pero éstos exudan látex blanco por las láminas.

Russula torulosa Bres.



SOMBRERO. Sombrero de hasta 9 cm, convexo de joven, luego extendido y finalmente incurvado hacia arriba y con depresión central. Cutícula separable solo 1 cm del borde, con un brillo graso persistente, de color rojo púrpura o rojo vinoso, decolorado en ocasiones.

LÁMINAS. Densas, delgadas, de color crema y con sabor acre que se va acentuando poco a poco.

PIE. Corto y robusto, rojo rosado con tonos violáceos uniformes generalmente hasta las láminas, más blanquecino en la base.

CARNE. Dura, gruesa, blanquecina, rojiza bajo la cutícula y translúcida cerca de las láminas, con olor a manzana recién cortada y sabor acre.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño, generalmente bajo coníferas. En las sierras de Valle y Quintana de la Serena la hemos recolectado bajo los pinos de repoblación.

NO CONFUNDIR CON... Por sus características macroscópicas, creemos que es una de las *Russula* más fáciles de identificar.



Basidiomycotina

Heterobasidiomycetes

Auriculariales

Auricularia



Auricularia auricula-judae (Fr.) Quél. *Oreja de Judas*



CARPÓFORO. Sésil, de 3 a 8 cm, con apariencia de oreja, de consistencia gelatinosa, fijada al substrato lateralmente; cara exterior de color pardo, tomentosa, con pliegues y con el margen incurvado.

HIMENIO. En la cara interna del carpóforo, mate, también con arrugas que son más visibles en los ejemplares adultos, del mismo color que la cara externa.

CARNE. Escasa, de 0,2 a 0,8 cm, gelatinosa, translúcida, de color pardo rojizo, reseca y dura cuando falta humedad, de sabor dulce y olor a tierra o a moho.

GASTRONOMÍA. Comestible, se utiliza para acompañar las ensaladas, es fácil de conservar una vez desecada.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En madera muerta de diferentes frondosas, creciendo generalmente varios individuos imbricados. Nosotros la hemos localizado fácilmente, sobre todo en tocones y ramas secas de encinas de algunos pueblos de nuestra comarca, como Quintana, Valle, Higuera y Monterrubio de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Es relativamente fácil de confundir con la *Auricularia mesenterica*, pero ésta tiene la cara superior hirsuta y zonada concéntricamente.

Auricularia mesenterica (Dicks.) Pers.



CARPÓFORO. Séstil, entre 5 y 10 cm, de joven resupinado, formando sombreros imbricados con forma de oreja o semicírculo, margen sinuoso. Cara superior zonada e hirsuta, de color pardo grisáceo.

HIMENIO. Recubre toda la cara interior del carpóforo, con pliegues desiguales que recuerdan a una oreja, de color pardo violáceo que se recubre de una fina pruina blanquecina al madurar las esporas.

CARNE. Escasa, de 0,5 a 1 cm, blanquecina y gelatinosa, coriácea con falta de humedad.

GASTRONOMÍA. Comestible de joven, pero de muy escaso valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Otoño y primavera, generalmente creciendo varios sombreros imbricados sobre madera muerta de diferentes frondosas.

NO CONFUNDIR CON... Se podría confundir con *Auricularia auricula-judae*.



Basidiomycotina

Heterobasidiomycetes

Tremellales

Tremella

Tremella mesenterica Retz.



CARPÓFORO. Sésil, formado por una masa gelatinosa y viscosa, adherida directamente al sustrato; alcanza un diámetro de hasta 15 cm de longitud por 4 de altura.

HIMENIO. Recubre toda la superficie del carpóforo.

CARNE. Elástica, acuosa, gelatinosa, translúcida y de color amarillo.

GASTRONOMÍA. Carece de valor culinario.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño y primavera, abundante sobre ramas caídas de diferentes frondosas. Nosotros la hemos recolectado sobre ramas caídas de encina en bastantes pueblos de nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Se puede confundir con *T. foliacea*, pero ésta es de color marrón.



Myxomycetes

Liceales

Lycogala

Physarales

Leocarpus

Trichiales

Arcyria

Lycogala epidendrum (*J.C. Buxb. ex L.*) Fr.



CARPÓFORO. Séstil, de 0,3 a 1 cm de diámetro, blando, de esférico a globoso, generalmente varios ejemplares agrupados. Peridio con superficie verrugosa, color rojo fresa a rojo chicle de joven, que alberga en su interior una sustancia de consistencia lechosa de color fresa a fresa-rosado. Cuando la seta es adulta el peridio oscurece y se vuelve frágil, finalmente se rompe liberando las esporas.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie otoñal, lignícola, fructifica sobre madera muerta tanto de coníferas como de frondosas. Nosotros lo hemos encontrado sobre ramas de chopos muertos en los términos de Higuera, Valle y Quintana de la Serena.

NO CONFUNDIR CON... Su intenso color y su hábitat lignícola, la hacen prácticamente inconfundible.

Leocarpus fragilis (Dicks.) Rostaf.



CARPÓFORO. En fase de plasmodio es de color amarillo vivo y aparece como una masa viscosa de forma irregular que se adapta al sustrato sobre el que fructifica. A medida que madura, forma unas estructuras casi redondeadas o un poco ovoides de entre 1 y 2 mm de diámetro, de color amarillo oro que de adultas se vuelven pardo rojizo; posee un pequeño pie de color blanquecino amarillento.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. En otoño e invierno, bastante abundante fructificando agrupado en colonias sobre madera muerta, ramas caídas, hojas, todo tipo de restos leñosos e incluso en piedras; muy común en todas las sierras repobladas de pinos en toda nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Especie bastante fácil de identificar por su aspecto que recuerda a la puesta de huevos de algún insecto.

Arcyria insignis *Kalchbr. & Cooke*



CARPÓFORO. Formado por esporangios estipitados de hasta 6 mm de altura, de color rojizo o pardo rojizo. En la madurez el peridio se “raja” dejando ver el capilicio, que forma una especie de red de color rojo carmín. Presenta un pie de 1 a 1,5 mm de altura, rígido, cilíndrico y del mismo color que el capilicio.

GASTRONOMÍA. No comestible.

HÁBITAT Y ECOLOGÍA. Especie de ámbito otoñal, abundante sobre restos leñosos de diferentes especies arbóreas. Nosotros lo hemos encontrado en numerosas ocasiones sobre restos de chopos en descomposición, en bastantes pueblos de nuestra comarca.

NO CONFUNDIR CON... Sería bastante fácil confundirlo con otras especies de este mismo género.

Las Setas en la Cocina

Las Setas en la Cocina

Boletus con jamón, al horno



INGREDIENTES

- *Boletus aereus, edulis, reticulatus*, grandes y muy sanos
- Láminas de jamón
- Ajo
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

En primer lugar comprobamos que todos los ejemplares estén sanos y continuación los limpiamos con un trapo húmedo, sin mojarlos. Seguidamente le hacemos unos cortes longitudinales y entre ellos colocamos el ajo picado y las láminas de jamón.

Rociamos con aceite y los ponemos en el horno durante 15 minutos a temperatura máxima.

Emplatar y servir.

Lasaña de berenenas y *Cantharellus cibarius*

INGREDIENTES

- Berenjenas
- Carne picada
- *Cantharellus cibarius*
- Ajos
- Cebolla
- Salsa de tomate
- Sal



ELABORACIÓN

Freímos la cebolla ligeramente; a continuación añadimos la carne y la dejamos que se vaya haciendo lentamente.

Agregamos las setas y cocinamos hasta que se consuma el agua que han soltado.

Mezclamos el conjunto anterior con salsa de tomate.

Freímos las berenjenas y las escurrimos en papel de cocina.

Seguidamente montamos el plato por capas (berenjena, relleno, berenjena, relleno y así sucesivamente).

Servir bien caliente.

Las Setas en la Cocina

Calamares rellenos de setas



INGREDIENTES

- Calamares y setas silvestres
- Pimiento verde picado
- Tomate frito, huevo cocido
- Cebolla picada, vino blanco
- Sal, aceite, harina, ajo
- Caldo de pescado

ELABORACIÓN

En una sartén cocinamos las setas previamente lavadas; al mismo tiempo sofreímos la cebolla y el pimiento picados muy finos, junto con un diente de ajo.

Ponemos a cocer los huevos.

Cuando todo esté cocinado, mezclamos los ingredientes anteriores y rellenamos los calamares; por último, los ensartamos con un palillo para evitar que no se salga el relleno.

Seguidamente los enharinamos y los freímos en aceite abundante. Una vez fritos los pasamos a una cazuela de barro, añadimos el tomate frito, el vino y el caldo de pescado.

Lo dejamos cocinar a fuego lento sobre 30 minutos.

Servimos acompañados de arroz blanco.

Cazuela de pulpo con setas

INGREDIENTES

- Setas silvestres
- Pulpo cocido
- Sal
- Gambas peladas
- Un trocito de guindilla
- Aceite

ELABORACIÓN

Ponemos aceite de oliva en una cazuela de barro; seguidamente se añaden las setas y se dejan hacer hasta que se reduzca el agua que sueltan.

Cuando estén cocinadas se añade el pulpo cocido, las gambas, un trocito pequeño de guindilla y se sala al gusto.

Se deja hacer unos minutos y se sirve bien caliente.



Arroz con níscalos



INGREDIENTES

- 300 g de arroz
- Salchichas de carne picada
- Níscalos
- Ajo, aceite, perejil y sal
- Caldo de carne (hecho con hueso de ternera o recorte de jamón)

ELABORACIÓN

Lavar las setas con la menor cantidad de agua posible y trocearlas. Poner en una cazuela (mejor de barro) un poco aceite y el ajo picado. Cuando el ajo tome color, añadir las salchichas cortadas en trocitos y cuando estén fritas, echar los níscalos cortados en trozos más o menos iguales. Dejar que se hagan durante un ratito (hasta que pierdan parte del agua que sueltan); a continuación agregar el arroz y remover un poco con cuchara de madera. Por último verter el caldo de carne y salar. Dejamos que se haga a fuego lento aproximadamente entre 15 y 20 minutos. Si después de este tiempo quedase seco y aún no está el arroz hecho, se añade más caldo.

Las proporciones de caldo en el arroz suelen ser: por cada tacita de arroz, tres tacitas de caldo.

Rectificar la sal, espolvorear el perejil picado, y servir.

Spaghetti con setas

INGREDIENTES

- Spaghetti
- *C. cibarius*, *A. aegerita*, etc.
- Salsa de tomate
- Cebolla, ajo
- Vino blanco
- Aceite y sal

ELABORACIÓN

Cocemos la pasta en agua abundante con sal; si nos gusta añadimos una hoja de laurel al agua de cocción.

Al mismo tiempo, en una sartén freímos la cebolla picada y el ajo. Cuando esté bien hecha



Las Setas en la Cocina

añadimos las setas y salamos; dejamos que se haga todo junto hasta que el agua de las setas se haya evaporado. A continuación añadimos la salsa de tomate, un chorro de vino blanco y dejamos que se haga todo junto durante unos minutos.

Finalmente escurrimos la pasta, y servimos con la salsa de las setas por encima. También se le puede añadir queso parmesano rallado.

Pastel de setas

INGREDIENTES

- 500 g. de setas (*Russula*,
Macrolepiota, *champiñón*...)
- 4 huevos, nata de cocinar
- Tomate frito, queso parmesano
- Maicena (1 cucharada)
- Media cebolla y un ajo pequeño
- Margarina, pan rallado, sal
- Aceite de oliva (2 cucharadas)



ELABORACIÓN

Ponemos en una sartén el aceite, el diente de ajo y la cebolla picada.

Cuando la cebolla comience a ablandarse, se añaden las setas picadas en cuadros pequeños y a fuego lento se dejan que suelte poco a poco el agua.

A continuación añadimos la cucharada de maicena y el tomate frito; si espesa mucho se le añade un poco de leche para que quede cremosa, no seca; poco a poco se retira del fuego.

En un recipiente se colocan los huevos, la nata y el queso rallado, mezclándolo todo pero sin pasarse. Se unta el molde con la margarina y el pan rallado.

Se mezcla todo, se pasa al molde y se mete en el horno en una fuente con agua a baño María. Tiene que cocer suavemente; cuando la parte de arriba coge color, se pincha y si el pincho sale seco, está listo; se desmolda y se sirve.

Volovanes rellenos de setas

INGREDIENTES

- 8 volovanes
- 250 g de setas, *Boletus*, seta de chopo, seta de cardo, etc.
- Caldo de carne, nata líquida
- Aceite de oliva, sal
- Perejil picado, pimienta negra

Las Setas en la Cocina



ELABORACIÓN

Lavar y dejar secar las setas; seguidamente las troceamos muy bien.

Ponemos aceite en una sartén y salteamos las setas durante cinco minutos a fuego lento y las salpimentamos. Agregamos un poco de caldo de carne y la nata líquida; damos un hervor durante cuatro minutos a fuego medio hasta que la salsa espese ligeramente.

Calentamos los volovanes en el horno y por último los rellenamos con las setas; servir inmediatamente.

Nota.- Para la elaboración del relleno, se puede utilizar una única especie o mezclarla con otras.

Empanada de setas y carne

INGREDIENTES

Para el relleno:

- 300 g de ternera picada, 200 g de panceta
- 500 g de setas silvestres (nísalos, champiñones, senderuelas, setas de chopo, etc.)

- Dos cebollas, cuatro ajos, perejil picado, sal y aceite de oliva

Para la masa:

- 600 g de harina de trigo
- 2 vasos de agua templada
- 50 g de levadura, sal

ELABORACIÓN DE LA MASA:

Deshacer la levadura en agua templada con sal. En una mesa de mármol se coloca la harina en un montón y se hace un hueco en el centro, en el que se añaden los demás ingredientes. Se amasa cogiendo poco a poco harina de los bordes y una vez que este todo mezclado se trabaja bien. (Si se pega en las manos o en la mesa conviene esparcir harina). Se deja reposar tapada con un paño limpio en un lugar templado. Tarda más o menos una hora y media en fermentar.

ELABORACIÓN DEL RELLENO:

Se limpian bien las setas. En una olla se pone a calentar el aceite y se sofríe el ajo a fuego lento. Se



Las Setas en la Cocina

añaden las setas picadas, perejil y sal, y se deja hasta que se evapore toda el agua que suelta. En una sartén se pocha la cebolla; añadimos la carne y la panceta; cuando esté bien cocido se mezclan todos los ingredientes.

Se extiende la mitad de la masa y se coloca en una lata o directamente sobre la placa de horno untada con grasa del refrito. Sobre ella se distribuye el relleno; colocamos encima la otra lámina de masa, cerramos los bordes y dejamos un agujero en el centro para que respire. La introducimos en el horno durante aproximadamente media hora hasta que esté dorada. Antes de retirarla, se pinta con una poca de grasa del rustido. (la masa debe quedar lo más fina posible).

Nota. De la misma manera que hemos utilizado carne para el relleno, también se puede utilizar marisco, como gambas, langostinos, etc.



cuando esté hecho se añaden las setas cortadas en trozos más o menos regulares; salamos y las dejamos hacer bien hasta que suelten toda el agua.

Seguidamente batimos los huevos y los añadimos a las setas; dejamos que cuaje ligeramente y añadimos perejil picado.

Servir bien caliente.

Revuelto de setas

INGREDIENTES

- Setas (gurumelos, cantarelas, seta de chopo, champiñones, etc.)
- Ajo
- Aceite de oliva
- Perejil
- Huevos

ELABORACIÓN

Se lavan bien las setas y se dejan escurrir.

En una sartén con aceite se pone el ajo picado;

Carne rellena de cibarius

INGREDIENTES

- *Cantharellus cibarius*
- Carne de ternera en filetes grandes, cebolla, ajo, harina
- Vino blanco
- Caldo de carne
- Sal y aceite

ELABORACIÓN

Lavamos bien las setas. En una sartén ponemos la cebolla y el ajo picados y los dejamos que se

Las Setas en la Cocina



hagan lentamente; añadimos las setas y salamos; cuando hayan reducido toda el agua de cocción dejamos enfriar el conjunto.

Extendemos sobre una tabla la carne con sal y colocamos el relleno anterior, cerramos y atamos con hilo de cocina, colocando en los extremos unos palillos para que no se salga el relleno.

Enharinamos y sofreímos hasta que esté la carne dorada. Luego la pasamos a una olla, añadimos el caldo de carne, el vino blanco y la cebolla cortada en julinana y dejamos que se haga bien a fuego bajo.

Finalmente, loncheamos y servir. La salsa la pasamos por un pasapuré. Decoramos con una ramita de tomillo o perejil y servimos caliente.

Habas con *Craterellus tubaeformis*

INGREDIENTES

- *Craterellus tubaeformis*
- Habas asturianas o de la granja

- Chorizo, panceta, azafrán
- Ajo, cebolla, sal
- Un hueso de ternera

ELABORACIÓN

Poner a remojo las habas y la panceta la noche anterior.

En una olla con agua fría ponemos las habas, el hueso, la cebolla partida en trozos grandes, el ajo y la panceta y lo ponemos a fuego lento, espumándolo cuando sea necesario.

Cuando comience a hervir, tapamos la olla parcialmente y lo dejamos que se vaya cocinando, teniendo cuidado de que el agua siempre cubra las habas, añadiendo agua fría si fuese necesario. A mitad de la cocción añadimos el azafrán, las setas y el chorizo cortado en dados.

Una vez cocinado retiramos la cebolla y el ajo.

Hay que tener en cuenta, que este tipo de platos es mejor consumirlo al día siguiente de su elaboración.



Las Setas en la Cocina

Pescado a la plancha con senderuelas



INGREDIENTES

- Lenguado o rapante
- *Marasmius oreades*
- Sal
- Aceite

ELABORACIÓN

Después de lavadas y bien escurridas las setas, las ponemos una sartén con un poco de aceite y sal y las dejamos que se hagan muy despacio a fuego bajo.

Mientras tanto cocinamos el pescado a la plancha.

Cuando las setas y el pescado están cocinados, emplatamos el conjunto y para que nos quede mejor presentado, lo rociamos por encima con aceite de oliva virgen.

Servir en caliente.

Níscalos en vinagre

INGREDIENTES

- *Lactarius deliciosus*
- Vinagre de manzana
- Aceite de oliva
- Sal, tomillo, pimienta blanca
- Agua

ELABORACIÓN

Mezclamos el vinagre con el agua, mitad y mitad, el tomillo, la pimienta blanca y salamos al gusto; colocamos la mezcla en una olla y lo ponemos a hervir.

Añadimos los níscalos y una vez que la mezcla rompa a hervir, los dejamos durante 10 minutos; luego los apartamos y dejamos enfriar.

Pasamos por un colador el agua de la cocción para retirar los restos de las setas. Seguidamente introducimos los níscalos en botes de cristal y rellenamos con el agua de la cocción hasta cubrirlos. Por último, añadimos el aceite que sellará el conjunto.



Licor de chantarelas



INGREDIENTES

- 1 litro de aguardiente de caña
- Media docena de *Cantharellus cibarius*
- 100 g de azúcar
- 1/2 vaso de agua
- 1 ramita de canela

ELABORACIÓN

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar.

Mezclar en un recipiente de cristal, el aguardiente, el almíbar, los *Cantharellus cibarius* y la ramita de canela.

Dejar macerar durante 90 días; filtrar y guardar envasado y bien cerrado.

Servir muy frío, casi granizado.

Bibliografía consultada

Setas para Todos.- Fernando Palazón Lozano.

Hongos de España y Europa.- Ewald Gerhardt, Jordi Vila y Xavier Llimona.

La guía de Incafo de los Hongos de la Península Ibérica.- Gabriel Moreno, José L. García Manjón y Álvaro Zugaza.

Bosques y Setas de Extremadura.- Fernando Durán y Pazzis Die.

Género Amanita en España.- José Manuel Ruiz Fernández.

Las Setas en la Naturaleza.- (Tomos I, II y III) Ramón Mendaza Rincón de Acuña.

Las Setas del Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.- Luis Romero de la Osa Mateos.

Boletus.- José Antonio Muñoz.

La Enciclopedia de Las Setas.- Gerrit J. Keizer.

Hongos del Parque Natural de Los Alcornocales y Campo de Gibraltar.- José Ramón Sogorb Castro.

Manual para buscar Setas.- Mariano García Rollán.

Mis amigos los Lactarius.- Dante de Pellegrín.

Gasteromycetes.- Juan Carlos Zamora Señoret.

Russulas.- José Ángel Matabuena Val.

Paseos micológicos salmantinos I y II.- Ignacio Santa Regina Rodríguez.

Acre.- Picante, áspero.

Adnatas.- Láminas que están adheridas al pie.

Alucinógena.- Que puede producir alucinaciones.

Alvéolos.- Cavidades parecidas a los panales que hacen las avispas.

Anastomosadas.- Láminas que están unidas entre sí por uno o varios puntos a lo largo de su longitud.

Ápice.- Extremo superior o punta de algo.

Anular.- Que tiene forma de anillo.

Apendicularado.- Borde del sombrero cuando cuelgan restos fibrosos procedentes del velo.

Ascas.- Receptáculo en cuyo interior se forman las esporas de origen sexual en los hongos *Ascomycotina*.

Atigrado.- Que recuerda a la piel del tigre.

Bifurcadas.- Láminas que se dividen en dos.

Bulbo.- Parte inferior del pie con aspecto que recuerda a una cebolla.

Carpóforo.- Órgano reproductor del hongo, generalmente llamado seta.

Cespitoso.- Que crece de manera semejante al césped.

Coriáceo.- Que recuerda al cuero.

Cutícula.- Membrana que cubre la parte superior del sombrero.

Decurrentes.- Láminas que se prolongan a lo largo del pie.

Delicuescentes.- Láminas que se licuan y deshacen.

Denticulado.- Con forma de diente.

Endoperidio.- Capa interna del peridio.

Exoperidio.- Capa externa del peridio.

Epigeo.- Hongos que se desarrollan por encima del sustrato.

Escotadas.- Láminas que en la unión con el pie presentan una mella.

Escrobiculado.- Superficie que presenta pequeños hoyitos generalmente de color diferente.

Esferocistos.- Células más o menos globosas que se encuentran, por ejemplo, en la trama de los *Lactarius* y las *Russula*.

Esporulación.- Acción de soltar las esporas.

Esterigma.- Prolongación del basidio, lugar del que "cuelgan" las esporas.

Estípite.- Pie.

Estoma.- Abertura por donde algunos hongos expulsan las esporas.

Exoperidio.- Membrana externa del peridio.

Ferruginoso.- Del color del óxido de hierro o que tiene un componente ferroso.

Festoneado.- Borde que presenta ondulaciones o bordados.

Flocoso.- Que tiene pelos, lana, etc. que cubren una superficie.

Frondosas.- Árboles de hoja ancha.

Fimícolas.- Que habitan en el estiércol.

Fusiforme.- Con forma de huso.

Glabra.- Que no tiene pelos.

Gleba.- Parte fértil de los hongos *Gasteromycetes* que está envuelta por el peridio.

Hemolisina.- Toxina que destruye los glóbulos rojos.

Glosario de términos

Hemisférico.- Con forma de hemisferio.

Higrófono.- Que con la humedad se vuelve translúcido.

Himenio.- Parte de la seta donde se producen las esporas de la reproducción sexual.

Hipogeo.- Que se desarrolla bajo tierra.

Imbricado.- Hongos que crecen agregados o sobrepuestos como tejas o escamas.

Incurvado.- Curvado hacia el interior.

Infundibuliforme.- Que tiene forma de embudo.

Involuto.- Enrollado.

Lacerado.- Desgarrado, rajado.

Látex.- Especie de leche que exudan algunas setas como los *Lactarius*.

Lignícolas.- Setas que viven o se alimentan en la madera.

Mamelón.- Protuberancia central que tienen algunas setas en el sombrero.

Micelio.- Entramado de hifas que forman el aparato nutritivo de los hongos, se desarrolla bajo tierra.

Napiforme.- Con forma de nabo.

Peridio.- Membrana que envuelve a algunas especies de setas como los *Gasteromycetes*.

Peristoma.- Zona que rodea al estoma.

Piriforme.- Con forma o aspecto de pera.

Píleo.- Sombrero de los hongos.

Planifolios.- Árboles de hojas planas.

Pruina.- Revestimiento de la cutícula o pie a base de escamitas, cristales, etc., que se desprenden con facilidad.

Resupinado.- Hongos que se adaptan a la forma del sustrato sobre el que habita, sin despegarse de él.

Reticulo.- Especie de red que rodea al pie de ciertos hongos.

Rizomorfo.- Especie de raicillas que proceden del micelio y se encuentran en la base del pie.

Sésil.- Que carece de pie.

Suberosa.- De aspecto parecido al corcho.

Subgloboso.- Que es algo globoso.

Termófila.- Setas que necesitan del calor para desarrollarse.

Tomentoso.- Que tiene muchos pelillos cortos y suaves recubriendo el sombrero o el pie.

Uncinadas.- Hace referencia a las láminas que forman una ligera depresión antes de unirse al pie y luego se adhieren a él por un diente.

Umbilicado.- Con una pequeña depresión central que recuerda a un ombligo.

Untosa.- Grasienta, con textura parecida a la grasa.

Velo universal.- Membrana que cubre totalmente a la seta antes de que aflore a la superficie.

Velo parcial.- Membrana que cubre al himenio y que cuando se desgarran forma el anillo.

Volva.- Envoltura que cubre la base del pie de algunas setas como las *Amanita*.

Zonada.- Que tiene zonas circulares concéntricas en el sombrero.

Índice de las especies

PAG.

Abortiporus biennis (Bull.) Singer	127
Agaricus arvensis Schaeff	55
Agaricus bitorquis (Quél.) Sacc.	56
Agaricus campestris L.:Fr	57
Agaricus essettei Bon	58
Agaricus rollanii L.A. Parra	59
Agaricus subperonatus (J.E. Lange) Singer	60
Agaricus xanthodermus Genev.	61
Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer	62
Agrocybe molesta (Lasch) Singer	63
Amanita ceciliae (Berk. & Broome) Bas	64
Amanita codinae (Maire) Bertault	65
Amanita junquillea Quél.	66
Amanita mairei Foley	67
Amanita muscaria (L.) Lam.	68
Amanita pantherina (DC.) Krombh	69
Amanita phalloides (Vaill. ex Fr.) Link	70
Amanita ponderosa Malençon & R. Heim	71
Amanita rubescens Pers.	72
Amanita simulans Contu	73
Amanita vaginata (Bull.) Lam.	74
Amanita vittadinii (Moretti) Sacc	75
Arcyria insignis Kalchbr. & Cooke	199
Astraeus hygrometricus (Pers.) Morgan	157
Auricularia auricula-judae (Fr.) Quél.	189
Auricularia mesenterica (Dicks.) Pers.	190
Boletus aereus Bull.	143
Boletus fragans Vittadini	144
Boletus luridus Schaeff.	145

Índice de las especies

Boletus radicans Pers.	146
Bovista plumbea Pers.	158
Calvatia cyathiformis (Bosc) Morgan	159
Choiromyces magnusii (Mattir.) Paol.	47
Clavulina rugosa (Bull.) J. Schröt.	128
Clitocybe costata Kühner & Romagn.	76
Clitocybe odora (Bull.) P. Kumm.	77
Collybia butyracea (Bull.) Fr.	78
Collybia dryophila (Bull.) P. Kumm.	79
Conocybe lactea (J.E. Lange) Métrod	80
Coprinus atramentarius (Bull.) Fr.	81
Coprinus auricomus Pat.	82
Coprinus comatus (O.F. Müll.) Pers.	83
Coprinus picaceus (Bull.) Gray	84
Cortinarius cinnamomeus (L.) Fr.	85
Cortinarius mucosus (Bull.) Cooke	86
Cortinarius purpurascens (Fr.) Fr.	87
Cortinarius trivialis J.E. Lange.....	88
Crucibulum laeve (Huds.) Kambly	160
Cystoderma amianthinum (Scop.) Fayod	89
Daedalea quercina (L.) Pers.	129
Entoloma sericeum (Bull.) Quél.	90
Fistulina hepatica (Schaeff.) With.	130
Fomes fomentarius (L.) J.J. Kickx	131
Ganoderma lucidum (Curtis) P. Karst.	132
Geastrum pseudolimbatum Hollós	161
Geastrum triplex Jungh.	162
Gymnopilus spectabilis (Fr.) Singer	91
Gymnopilus suberis (Maire) Singer	92
Handkea utriformis (Bull.) Kreisel	163
Hebeloma cistophilum Maire	93

Índice de las especies

Hebeloma cylindrosporum <i>Romagn.</i>	94
Hebeloma sarcophyllum (<i>Peck</i>) <i>Sacc.</i>	95
Helvella acetabulum (<i>Linneo ex St. Amans</i>) <i>Kuntze</i>	29
Helvella crispa <i>Bull.</i>	30
Helvella elastica <i>Bull.: Fr.</i>	31
Helvella lacunosa <i>Afzel.</i>	32
Helvella leucomelaena (<i>Pers.</i>) <i>Nannf.</i>	33
Helvella leucopus <i>Pers.</i>	34
Helvella solitaria (<i>P. Karst.</i>) <i>P. Karst.</i>	35
Hohenbuehelia mastrucata (<i>Fr.</i>) <i>Singer</i>	96
Hydnangium carneum <i>Wallr.</i>	97
Hydnocystis clausa (<i>Tul. & C. Tul.</i>) <i>Ceruti</i>	36
Hygrocybe conica (<i>Scop.</i>) <i>P. Kumm.</i>	98
Inocybe appendiculata <i>Kühner</i>	99
Inocybe asterospora <i>Qué.</i>	100
Inonotus hispidus (<i>Bull.</i>) <i>P. Karst.</i>	133
Labyrinthomyces donkii <i>Malençon</i>	48
Laccaria fraterna (<i>Cooke & Masee</i>) <i>Pegler</i>	101
Lactarius chrysorrheus <i>Fr.</i>	175
Lactarius cistophilus <i>Bon & Trimbach</i>	176
Lactarius controversus (<i>Pers.</i>) <i>Pers.</i>	177
Lactarius deliciosus (<i>L.</i>) <i>Gray</i>	178
Lactarius quietus (<i>Fr.</i>) <i>Fr.</i>	179
Lactarius uvidus (<i>Fr.</i>) <i>Fr.</i>	180
Leccinum corsicum (<i>Rolland</i>) <i>Singer</i>	147
Leccinum duriusculum f. robustum <i>Lannoy & Estadès</i>	148
Leccinum lepidum (<i>H. Bouchet ex Essette</i>) <i>Quadr.</i>	149
Lentinus tigrinus (<i>Bull.</i>) <i>Fr.</i>	134
Leocarpus fragilis (<i>Dicks.</i>) <i>Rostaf.</i>	198
Lepiota clypeolaria (<i>Bull.</i>) <i>Qué.</i>	102
Lepista inversa (<i>Scop.</i>) <i>Pat.</i>	103

Índice de las especies

Lepista nuda (Bull.) Cooke	104
Leucoagaricus bresadolae (Schulzer) Bon & Boiffard	105
Loculotuber gennadii (Chatin) Trappe, Parladé & I.F. Alvarez	49
Lycogala epidendrum (J.C. Buxb. ex L.) Fr.	197
Lycoperdon nigrescens Wahlenb.	164
Lycoperdon perlatum Pers.	165
Macrolepiota procera (Scop.) Singer	106
Macrolepiota rhacodes (Vittad.) Singer	107
Marasmius androsaceus (L.) Fr.	108
Marasmius oreades (Bolton) Fr.	109
Marasmius quercophilus Pouzar	110
Melanogaster ambiguus (Vittad.) Tul. & C. Tul.	166
Morchella conica Pers.	37
Morchella rotunda (Pers.: Fr) Boudier	38
Morchella rotunda var. Rigida Jacquetant	39
Mycena galopus (Pers.) P. Kumm.	111
Mycena haematopus (Pers.) P. Kumm.	112
Mycena pura (Pers.) P. Kumm.	113
Mycenastrum corium (Guers.) Desv.	167
Omphalina obscurata D.A. Reid	114
Omphalotus olearius (DC.) Singer	115
Ossicaulis lignatilis (Pers.) Redhead & Ginns	116
Paxillus involutus (Batsch) Fr.	150
Peziza badiiconfusa Korf.	40
Peziza cerea Sowerby	41
Peziza varia (Hedwig) Fr.	42
Peziza vesiculosa Bull.	43
Phallus impudicus L.	168
Phellinus robustus (P. Karst.) Bourdot & Galzin)	135
Phellinus torulosus (Pers.) Bourdot & Galzin	136
Pholiota highlandensis (Peck) A.H. Sm. & Hesler	117

Índice de las especies

Pisolithus arhizus (<i>Scop.</i>) <i>Rauschert</i>	169
Pleurotus ostreatus (<i>Jacq.</i>) <i>P. Kumm.</i>	118
Psathyrella candolleana (<i>Fr.</i>) <i>Maire</i>	119
Russula atropurpurea (<i>Krombh.</i>) <i>Britzelm.</i>	181
Russula chloroides (<i>Krombh.</i>) <i>Bres.</i>	182
Russula clusii <i>Fr.</i>	183
Russula delica <i>Fr.</i>	184
Russula torulosa <i>Bres.</i>	185
Sarcoscypha coccinea (<i>Jacq.</i>) <i>Sacc.</i>	44
Schizophyllum commune <i>Fr.</i>	137
Scleroderma polyrhizum (<i>J.F. Gmel.</i>) <i>Pers.</i>	170
Scleroderma verrucosum (<i>Bull.</i>) <i>Pers</i>	171
Setchelliogaster rheophyllus (<i>Bertault & Malençon</i>) <i>G. Moreno & Kreisel</i>	120
Stereum hirsutum (<i>Willd.</i>) <i>Pers.</i>	138
Stropharia coronilla (<i>Bull.</i>) <i>Fr</i>	121
Suillus bellini (<i>Inzenga</i>) <i>Watling</i>	151
Suillus granulatus (<i>L.</i>) <i>Roussel</i>	152
Terfezia arenaria (<i>Moris</i>) <i>Trappe</i>	50
Terfezia leptoderma <i>Tul.</i>	51
Terfezia olbiensis <i>Tul.</i>	52
Trametes multicolor (<i>Schaeff.</i>) <i>Jülich</i>	139
Tremella mesenterica <i>Retz.</i>	193
Tricholoma sulphureum (<i>Bull.</i>) <i>P. Kumm.</i>	122
Tubaria furfuracea (<i>Pers.</i>) <i>Gillet</i>	123
Vascellum pratense (<i>Pers.</i>) <i>Kreisel</i>	172
Volvariella gloiocephala (<i>DC.</i>) <i>Boekhout & Enderle</i>	124
Xerocomus impolitus (<i>Fr.</i>) <i>Quél.</i>	153
Xerocomus ripariellus <i>Redeuilh</i>	154

