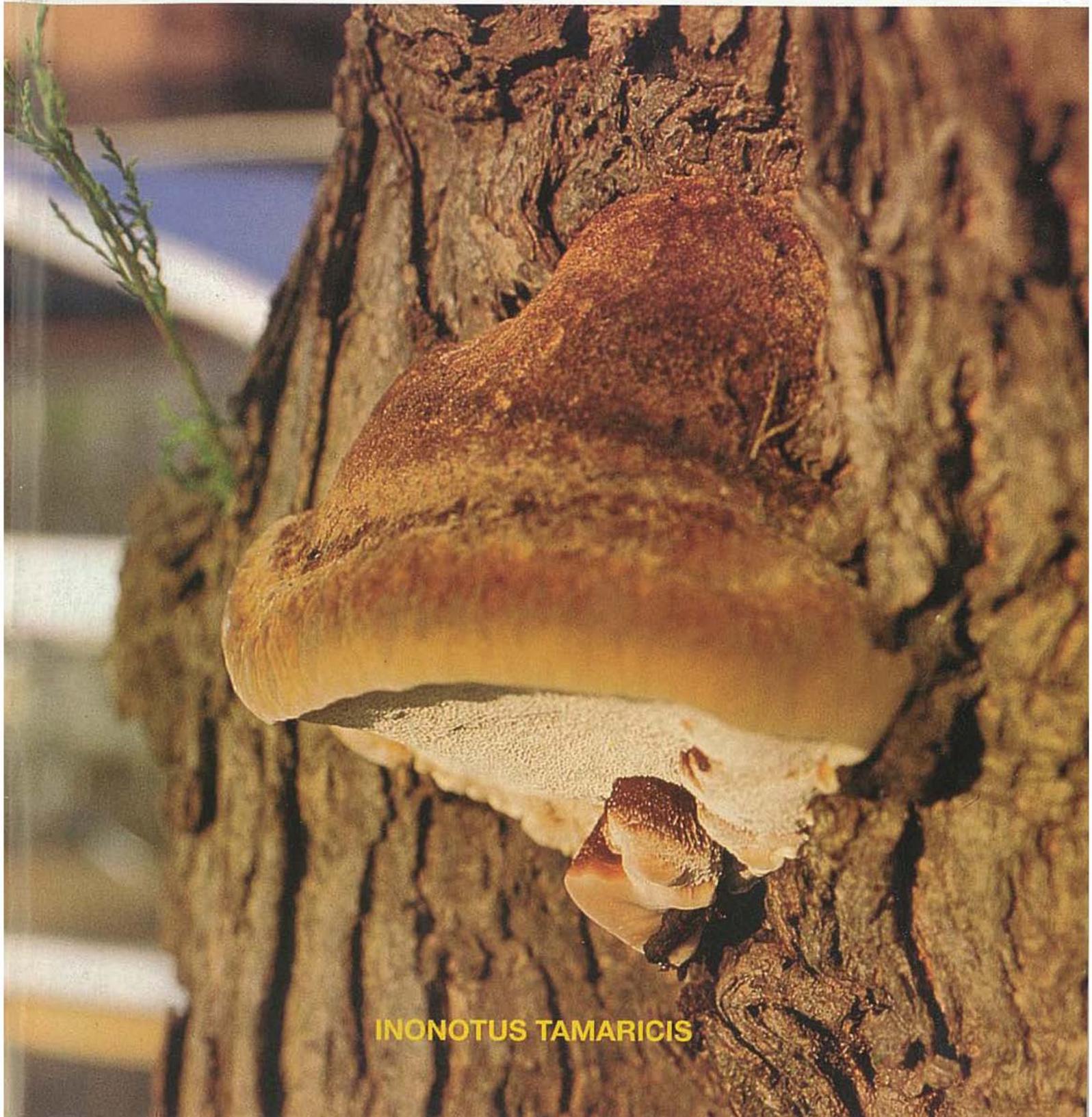


# YESCA

REVISTA Nº 6

AÑO 1994



**INONOTUS TAMARICIS**



***ENTOLOMA EULIVIDUM*** Noordelos  
Foto V. Castañera Herrero



***SARCODON SCABROSUS*** (Fr.) Karst. Foto A. Pérez Puente



**Con la colaboración especial  
del Excmo. Ayuntamiento del  
REAL VALLE DE CAMARGO**



**Una región unida  
Una gran Asamblea**

ASAMBLEA  
REGIONAL  
DE   
CANTABRIA

*De Todos*

# YESCA

## REVISTA DE MICOLOGIA N<sup>o</sup> 6

**EDITADO POR: SOCIEDAD MICOLOGICA CANTABRA**

**Redacción  
y Coordinación:** JOSE LUIS ALONSO ALONSO  
MIGUEL ANGEL RUIZ GUERRA  
VALENTIN CASTAÑERA HERRERO  
JAVIER FERNANDEZ RUIZ  
DAMASO MARTIN DE LA MATA  
J. MANUEL MARCOS CASTAÑERA

**DEPOSITO LEGAL:** SA-413-1989

Esta revista se repartirá gratuitamente entre los socios de la Sdad. Micológica Cantabra y se intercambiará con publicaciones de otras Sociedades. Se remitirá bajo pedido expreso dirigido a:

Sociedad Micológica Cantabra  
Avda. de la Libertad, 3 bajo  
39600 MURIEDAS (CANTABRIA)  
ó al  
Apartado n<sup>o</sup> 922  
39080 SANTANDER

Prohibida la reproducción total o parcial sin citar la procedencia.

La Sociedad Micológica Cantabra no se hace responsable de las opiniones reflejadas por los autores de los artículos publicados en esta revista.

Foto portada DAMASO MARTIN.  
Foto contraportada VALENTIN CASTAÑERA.

**CAMARGO, Septiembre 1994**

## SUMARIO

|      |  |    |
|------|--|----|
| 1.-  | Editorial (M. A. Ruiz) .....                               | 5  |
| 2.-  | Rincón Social (Junta Directiva).....                       | 6  |
| 3.-  | Biografías: Los hermanos Tulasne (I. Delgado).....         | 8  |
| 4.-  | Plantas medicinales espontáneas en Cantabria (E. Loriente) | 10 |
| 5.-  | Nuestros árboles: Roble Albar (J. Fernández) .....         | 13 |
| 6.-  | Introducción al género Tricholoma (D. Martín) .....        | 16 |
| 7.-  | Agaricales de playas Cántabras (G. Moreno).....            | 29 |
| 8.-  | Nuestras Setas:  |    |
|      | Inonotus Tamaricis (D. Martín) .....                       | 32 |
|      | Amanita Caesárea (V. Castañera).....                       | 33 |
|      | Hygrophorus Marzuolus (J. L. Alonso).....                  | 35 |
|      | Lactarius Quieticolor (F. Ferrer).....                     | 37 |
|      | Entoloma Eulividum (V. Castañera).....                     | 39 |
|      | Sarcodon Scabrosus (A. Pérez).....                         | 41 |
| 9.-  | Gastronomía:   |    |
|      | Pudding de setas (Tino) .....                              | 43 |
|      | Ensalada de champiñones con endivias (Alberto) .....       | 44 |
|      | Entrecot con salsa de setas al brandy (Alberto).....       | 44 |
|      | Quiche pastelero (J. A. Palacios).....                     | 45 |
|      | Champiñones rellenos con bechamel (J. Luis Díez).....      | 46 |
| 10.- | Opinión: Despertar (F. Ferrer) .....                       | 48 |
| 11.- | Poesía: Amanecer (IL Piscatore) .....                      | 50 |

# EDITORIAL

*¡Va por Ustedes!*

*Esta expresión, típicamente taurina, la apropio y hago el brindis, YESCA en mano, a nuestro invisible público. Y es que la euforia se debe a un hito en la confección de esta revista; en esta edición contamos, entre los articulistas, con dos colaboradores ajenos a esta Sociedad Micológica, y revestidos de una aureola científica envidiable: D. Gabriel Moreno Horcajada y D. Enrique Loriente Escallada.*

*Gabriel Moreno es Doctor en Farmacia, Catedrático de Universidad (Botánica) en el Dpto. de Biología Vegetal de la Facultad de Ciencias Biológicas y Farmacia de la Universidad de Alcalá de Henares, socio fundador de la Sociedad Micológica de Madrid y autor de numerosos trabajos micológicos relevantes, publicados en diversas revistas nacionales e internacionales, así como coautor de "LA GUÍA INCAFO DE LOS HONGOS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA".*

*Enrique Loriente es Doctor en Farmacia, naturalista empedernido y autor de notables catálogos de árboles y plantas de Cantabria.*

*Siempre hemos tenido abiertas las páginas de YESCA a trabajos de quienes no solo prestigian la revista sino que sirven de acicate a los que habitualmente se comprometen a hacerla posible.*

Miguel Ángel Ruiz - Secretario

# RINCON SOCIAL

**P**ARA todos nuestros lectores, y sobremanera para los socios, van dirigidos estos párrafos en donde queremos dejar constancia del quehacer de la sociedad a lo largo del año 1993.

Mediado el invierno, y ante la escasa o nula recogida de hongos, se ha consolidado la norma de efectuar pases de diapositivas comentadas de especies poco frecuentes, o que, cuando en su día se estudiaron en la sede, pasaron casi inadvertidas para gran parte de los asistentes. Aunque este planteamiento sigue siendo el general, pretendemos, para el próximo año, diversificar los contenidos de las charlas, dando cabida a otros temas de flora y fauna tratados por expertos en cada materia: árboles, rapaces, etc.

Hasta ahora se organizaba una excursión anual en primavera, que resultaba, por lo general, un éxito en lo culinario y un pequeño fracaso para muchos excursionistas noveles, en lo micológico. Para este año 1994 está programada para el otoño.



*Un grupo de alumnos de un colegio atentos a las explicaciones de un miembro de la S. M. C.*



*Asistentes al curso de Microscopía con G. Moreno y R. Galán*

El pasado mes de octubre se organizó un Curso de Microscopía Micológica, impartido por nuestro ya buen amigo el Doctor D. Gabriel Moreno Horcajada, siendo complementado por su colega el Doctor D. Ricardo Galán Márquez. Sería deseable que estos cursos se repitieran todos los años.

La séptima semana micológica tuvo como novedad la exposición permanente de hongos, con apoyo audiovisual, en la sala de exposiciones de "La Vidriera". Duró tres días y fue aprovechada mayoritariamente por alumnos de los colegios de la zona, siendo elogiada la forma didáctica en que se presentó.

El último trimestre del año fue muy activo en el plano divulgativo. La Sociedad asesoró en varias exposiciones micológicas e impartió charlas en más de veinte municipios de Cantabria. Tal vez, no tardando mucho, aparezcan y se consoliden otras Sociedades Micológicas en la región, de lo cual nos congratularíamos.

*La Junta Directiva*

## BIOGRAFÍAS

# LOS HERMANOS TULASNE

I. DELGADO SÁEZ

Louis René Tulasne (1815-1885) y Charles Tulasne (1817-1884).

Hasta el siglo pasado la teoría de la sexualidad tropezó con grandes dificultades en su aplicación a los hongos, algunas de ellas aun hoy no están resueltas de modo satisfactorio. La sexualidad fue descubierta en los hongos en los grupos inferiores, pero la de los hongos superiores no se produjo hasta mediados del siglo XIX. Tres nombres son esenciales en esta cuestión: los hermanos Tulasne, franceses, y los alemanes Pringsheim y Bary (este último ya tratado en el nº 5 de nuestra revista YESCA, p. 10-11).

Las investigaciones de estos científicos pusieron de manifiesto y definieron los fenómenos fundamentales del polimorfismo de los hongos superiores parásitos, preparando de esta forma el camino a los posteriores descubrimientos sobre la sexualidad de los hongos superiores.

Entre 1847 y 1854, los hermanos Tulasne, sobre todo Louis René, identificaron, a base de ideas preconcebidas, las esporas con los huevos. Esto les llevaba a un callejón sin salida. En 1851 L. R. Tulasne descubrió que en los ascomicetes parásitos, como el cornezuelo del centeno, el mismo micelio puede dar distintos tipos de esporas, sobre todo las del tipo conidio, que define como de naturaleza vegetativa. Esto significaba el descubrimiento del polimorfismo. Especies tenidas por diferentes, se convertían en fases (vegetativa o reproductora) de una única especie que llamó "**Claviceps purpurea**" que es la especie común del cornezuelo de las gramíneas. El descubrimiento tendría grandes repercusiones en la evolución de la biología y la taxonomía de los hongos

Al estudiar la roya del trigo descubrió que el ciclo de esta especie se desarrollaba en dos huéspedes diferentes: el agracejo y el trigo. En este ciclo se producían dos tipos de esporas en cada uno de los huéspedes, o sea cuatro tipos diferentes. Aparentemente eran cuatro especies, pero Tulasne probó la unidad específica de los dos géneros fijados sobre el agracejo y los dos conocidos de la hoja del trigo.

Por ello Martín Scott, en honor de los hermanos Tulasne, clasifica, en 1961, a las Tulasneláceas(1) (Tulasnellaceae) como una de las nueve familias que forman los hongos gelatinosos.

Descubrió además los órganos sexuales de los **peronosporales (ficomicetes)** parásitos de las plantas con flores a las que comunican graves enfermedades como el mildiu de la vid o la enfermedad de la patata.

Sus trabajos se reunieron en una admirable obra: "**Selecta fungorum carpologia**" (1857-65), si bien es una obra inacabada.

Estos avances fueron completados por Pringsheim (1823-1894) con sus estudios sobre los ficomicetes del suelo y del agua, a los que consideraba algas y en los que describe sus órganos sexuales, llamando **oogonios** a los femeninos y **anteridios** a los masculinos.

(1) **TULASNELÁCEAS**: Familia de basidiomicetes himeniales con los basidios redondos, sin esterigmas(2), por lo que las esporas son sésiles(3), germinan sin desprenderse del basidio y forman conidios. Crecen sobre la madera y corteza de las coníferas. Los principales géneros son las Tulasnellas y los Muciporus.

(2) **ESTERIGMAS**: Filamentos muy finos que sobresalen de los basidios, en el extremo de los cuales se forman las esporas, que posteriormente caen.

(3) **SÉSILES**: Que carecen de pie, como muchos pleurotus o polyporus. En general se da este nombre a todo órgano inserto directamente sobre el eje y desprovisto de pedúnculo.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- ALEXOPOULOS, C. J.: **Introducción a la micología**. EUDEBA. Buenos Aires, 1966.
- VV. AA.: **Historia General de las Ciencias**. Destino. Barcelona, 1973.
- MÜLLER, E.: **Micología**. Omega. Barcelona, 1976.
- VV. AA.: **Diccionario Enciclopédico LAROUSSE**. París, 1982.
- VV. AA.: **Diccionario General Ilustrado de la Lengua Española**. VOX. Barcelona, 1984.

# PLANTAS MEDICINALES ESPONTANEAS EN CANTABRIA (15)

DR. ENRIQUE LORIENTE ESCALLADA

## **Hyoscyamus niger L.**

**FAMILIA:** Solanaceae (Tubiflorae)

**NOMBRE VULGAR:** Beleño negro. Hierba loca. Hiosciamo.

### **DESCRIPCION**

Planta herbácea de olor nauseabundo, de 30-80 cm. y cubierta por un vello muy suave y pegajoso.

Las hojas radicales son pecioladas y en roseta y las caulinares son sésiles, abrazadoras y con lóbulos triangulares profundos, desiguales y de color verde pálido.

Flores casi todas sésiles y nacen en la parte superior del tallo y de las ramas. Con corola embudada en su zona inferior que en la superior se ensancha y divide en 5 lóbulos redondeados; su color es amarillo con nerviaciones o venas purpúreas. Y, el caliz está dividido en 5 dientes muy vellosos.

Fruto en cápsula ensanchada en la base con una tapadera (opérculo) que se desprende en la madurez.

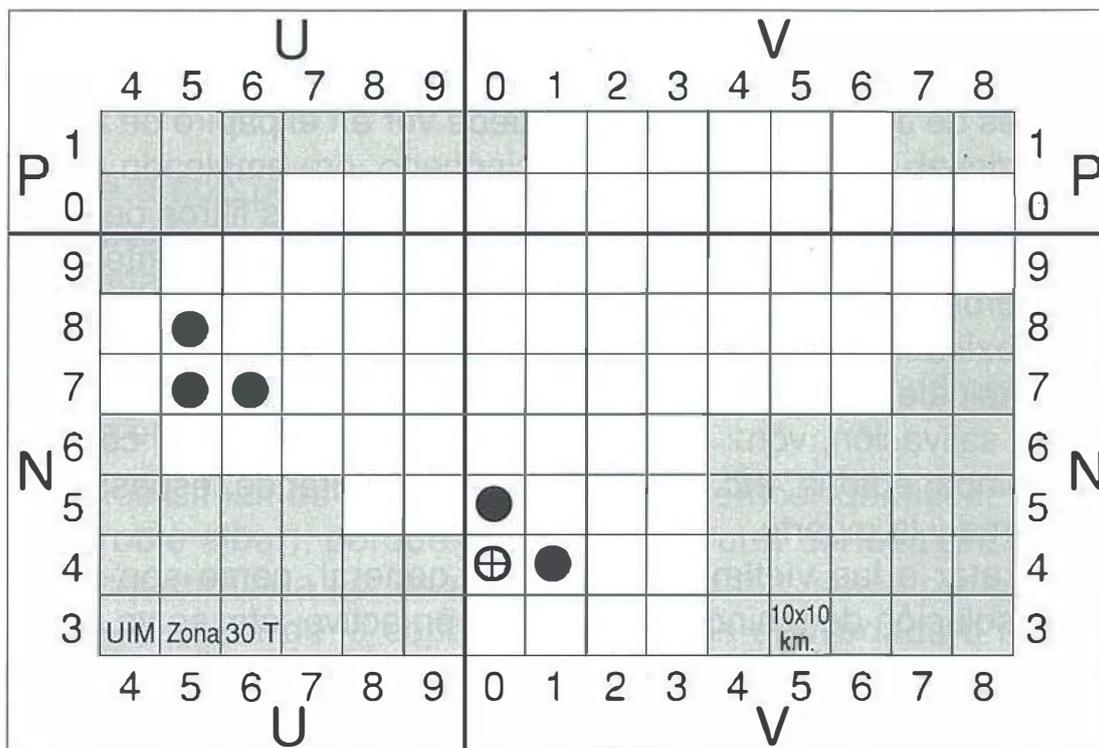
Y, la floración es en mayo-septiembre.



## HABITAT

Es una planta ruderal: de escombreras, cunetas, bases de las edificaciones viejas, estercoleros, ... en general de los lugares con influencia antropozoógica. Aproximadamente entre 600 m. y 1.000 m.

## COROLOGIA (DISTRIBUCION)



- En UN 58.S-N: Aliva (GUINEA, 1953).
- En UN 57.N: Igüedri (NAVA, 1988).
- En UN67.NE-N: Potes (GANDOGGER, 1917).
- En VN05.E: Pozazal (HERRA).
- En VN04: Zona de Mataporquera (GUINEA, 1953).
- En VN14. NW-W: San Vitores (LORIENTE).

## FITOFARMACOLOGIA

**Parte empleada:** Las hojas que se recolectan en la floración para rápidamente desecarlas a la sombra o, con buena ventilación, por aire caliente. También se pueden utilizar las sumidades florales y las semillas.

**Principios activos:** Hiosciamina, atropina y escopolamina o hioscina, sobre todo, que son alcaloides ésteres derivados del tropano.

**Acción:** Como parasimpaticolítico. Y, por el alto contenido de escopolamina, sedante.

**Empleo:** Debido a su gran toxicidad (toda la planta) y al escaso margen terapéutico, no se recomienda su utilización por vía interna y, obviamente, si se usa, siempre bajo control médico.

Externamente, como analgésico, en forma de aceite, pomada y decocción, formando parte del bálsamo tranquilo o aceite de beleño compuesto.

## **VARIO**

Su utilización contra el dolor de muelas se remonta a Babilonia (quince siglos antes de Jesucristo), como se puede ver en el papiro de Ebers. En la época medieval, como narcótico o alucinógeno, era empleado en la brujería y constituía el principal componente de los antiguos filtros de amor y a partir del siglo XIV se usó en las intervenciones quirúrgicas, antes de descubrirse el cloroformo.

Su intoxicación puede producir: fiebre, taquicardia, palpitaciones, dolores abdominales y de cabeza, trastornos visuales (algunos afirman verlo todo rojo), salivación, vómitos, diarrea, etc. y, las psíquicas, como alucinaciones, delirios, euforia, etc. y si la dosis es muy grande, espasmos, convulsiones, coma y la muerte.

Para tratar a las víctimas, aparte del general, como son el lavado gástrico con solución de tanino, vómitos, carbón activo, etc. se va aplicando el sintomático que sea oportuno a base de sedantes, cardiotónicos, compresas frías, etc.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

GANDOGGER, M. (1917). **Catalogue des plantes récoltées en Espagne et en Portugal pendant mes voyages de 1894 a 1912.** París.

GUINEA, E. (1953). **Geografía botánica de Santander.** Publ. Dip. Prov. Santander. Santander.

NAVA, H. (1988). Flora y Vegetación orófila de los Picos de Europa. **Ruizia**, 6. Madrid.

## **BIBLIOGRAFIA CONSULTADA**

FERNANDEZ, M. & A. NIETO (1982). **Plantas medicinales.** Ed. Universidad de Navarra. Pamplona.

GARCIA ROLLAN, M. (1986). **Plantas mortales en España.** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.

## NUESTROS ARBOLES

# ROBLE ALBAR

## *Quercus petraea* (Mattuschka) Liebl.

Javier FERNÁNDEZ RUIZ

Este árbol, perteneciente a la familia de las fagáceas, dentro del género **Quercus**, podemos encontrarlo en la zona septentrional de Cantabria, formando bosquecillos, de extensión reducida y en algunos parques de los pueblos.

Se ubica, especialmente, sobre suelos secos, pedregosos, silíceos, pobres en bases, poco exigentes.

Si nos situamos en este hábitat podremos identificar el **Quercus petraea** (roble albar), porque el tronco, con una corteza grisácea, o pardusca, resquebrajada en los ejemplares añosos, suele prolongarse hasta la parte superior de la copa (más o menos abovedada o redondeada) alcanzando hasta 35 m. de altura.

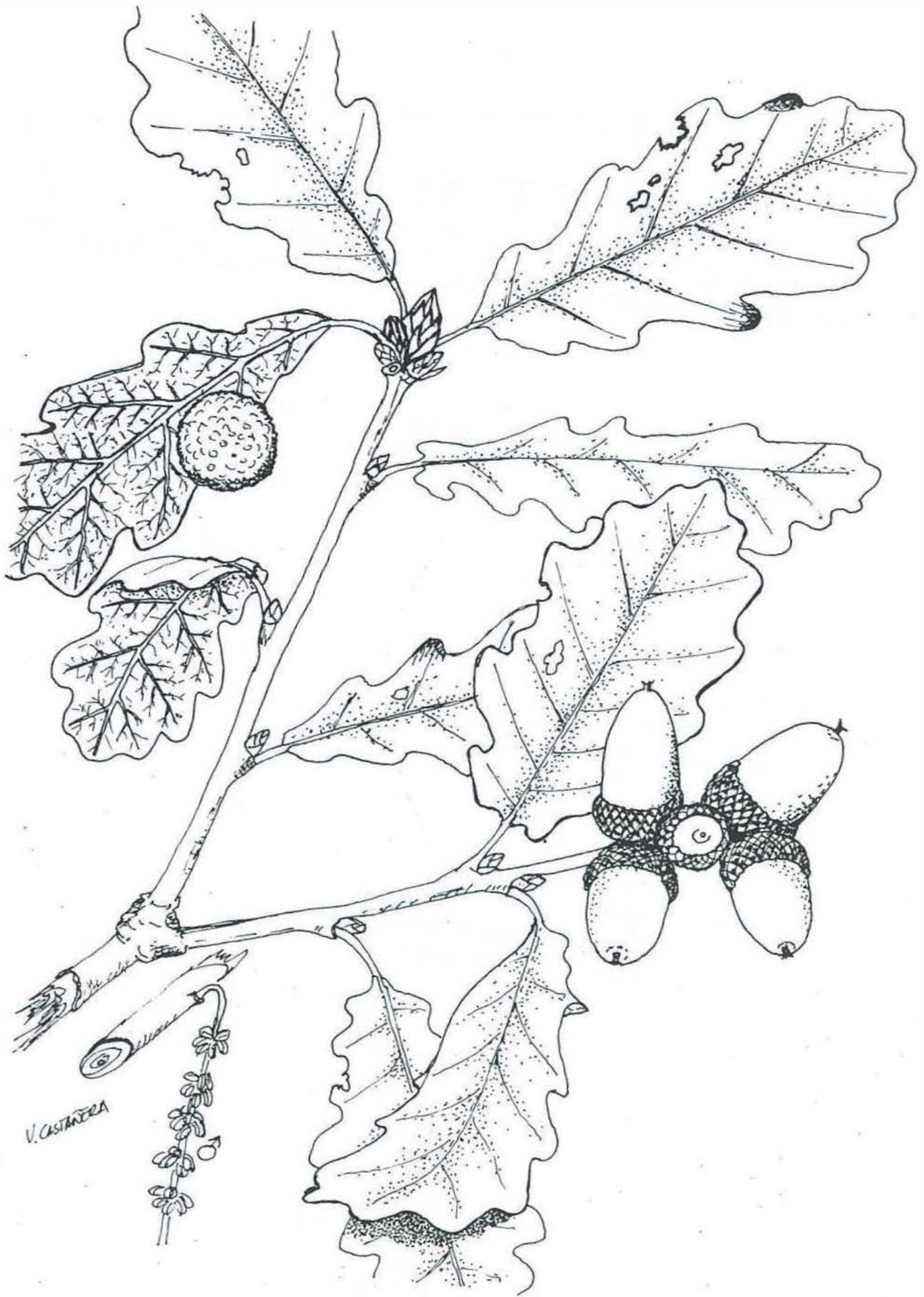
Sus hojas, alternas, simples, con contorno en forma de huevo invertido (aovado), y con el margen lobulado, tienen un color verde intenso por el haz, siendo más pálido por el envés, conservando algunos pelos en el encuentro con los nervios o axila. Es muy parecida a la hoja de **Quercus robur**, diferenciándose de ésta en el peciolo, que está más desarrollado. Brotan en primavera, a finales de abril o primeros de mayo.

Los amentos masculinos, cilíndricos, colgantes, nacen, en solitario o en grupos, de las ramillas; tienen un color verde-amarillento, fosforito.

Los amentos femeninos son sésiles, al igual que sus frutos (bellotas), de forma ovoide, con el cascabillo lleno de escamas, empizarradas, de forma triangular, casi planas.

Su madera, clara al cortarla, era muy utilizada para la construcción de casas (vigas, cabrios, tablas para piso de vivienda, ripia del tejado, puertas, ventanas), de carros, de bancos, mesas, ... Hoy en día tiene su principal aplicación en ebanistería.

En otoño, después de recoger sus bellotas, que se utilizan para



*Quercus petraea*

alimento de ganado, sobre todo cerdos, se mochaban, recogiendo las hojas para alimentar a cabras y ovejas, y el resto para atizar la cocina.

Su corteza es rica en tanino y sirve para curtir cueros.

En medicina tiene efecto astringente, antiinflamatorio, estíptico, antidiarreico, antiséptico; para ello se pelan cortezas jóvenes, lisas, sin arrugas, de troncos o ramas, no más de 10 cm.

En el ecosistema robledal, podemos observar bastantes variedades de setas a partir de junio y recoger algunos ejemplares para conocerles más a fondo y degustar las comestibles.

A destacar las siguientes especies que consideramos más típicas, aunque no sean, en general, exclusivas de este hábitat: *Boletus luridus*, *B. fragrans*, *B. legaliae*, *B. aereus*, *B. regius*, *Krombholziella quercina*, *Amanita rubescens*, *A. phalloides*, *Lactarius volemus*, *L. vellereus*, *L. pergamenus*, *L. piperatus*, *Russula delica*, *R. virescens*, *R. cyanoxantha*, *Cantharellus cibarius*, *Hydnum repandum*.

Si somos capaces de contribuir a conservar y repoblar esta especie, habremos comprendido la importancia de estos árboles en nuestra vida.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- LÓPEZ GONZÁLEZ, Ginés: **"La Guía de Incafo de los árboles y arbustos de la Península Ibérica"**. Incafo. Madrid, 1982.
- THOMSON, William A. R.: **"Las plantas medicinales"**. Blume. Barcelona, 1981.
- SCHAUENBREG, Paul y PARIS, Ferdinand: **"Guía de las Plantas Medicinales"**. Omega. Barcelona, 1980.

# INTRODUCCION AL GENERO TRICHOLOMA (Fr.) Staude

*Dámaso MARTÍN*

Es el género más importante de los que corresponden a la Familia TRICHOLOMATACEAE. Consta de numerosas especies, algunas de ellas muy parecidas entre sí, por lo cual, en ocasiones, resulta verdaderamente dificultosa su clasificación. Generalmente son carnosas, con aspecto robusto, no muy esbeltas. Sus láminas escotadas, variando su coloración entre el blanco, grisáceo, crema o amarillo; en ocasiones la arista de éstas puede estar coloreada por la presencia de cistidios marginales estériles.

La esporada es siempre blanquecina y las esporas son no amiloides.

El pie, corto con relación al diámetro del sombrero, es central, más o menos delgado, cilíndrico, mayoritariamente sin anillo, aunque algunas especies presentan una zona claramente delimitada y, las menos, un verdadero anillo envolvente.

Su hábitat es variable; le encontraremos en bosques de frondosas y de coníferas, más raramente en prados y parques; siempre sobre el suelo, lo cual le diferencia del Género "**TRICHOLOMOPSIS**", que aparece sobre madera (tocones y raíces muertas, generalmente de coníferas) y cuyo exponente más común es la especie **T. RUTILANS** (Scha.) Singer, relativamente abundante en nuestra región.

De su comestibilidad diremos que, en ningún caso, pueden causar intoxicaciones que lleguen a ser mortales, si bien existen especies tóxicas, que ocasionan trastornos gastrointestinales muy serios, como **T. PARDI-NUM**. También abundan las especies desechables por ser amargas; otras por su mal olor y sabor; algunas por ser duras y correosas. Al mismo tiempo, encontramos especies muy codiciadas por los micófgos (**T. EQUES-TRE**, **T. PORTENTOSUM**, **T. TERREUM**, etc.); afortunadamente para la micología, solamente las personas con algunos conocimientos recolectan estas especies. Nos ha sucedido que, en aquellos pinares en los que se recoge de forma brutal el **NÍSCALO (LACTARIUS DELICIOSUS)**, no se aprecia para nada el resto de las setas que crecen en su entorno, lo cual nos congratula.

Nos gustaría contribuir de forma sencilla al mejor conocimiento de este Género. Exponemos a continuación comentarios y vivencias a las Secciones, Subsecciones y Especies que lo componen.

Seguiremos el orden de la clasificación propuesta por **M. Bon** (1984) y **A. Riva** (1987).

Por cuestiones de espacio, comentaremos escuetamente las Secciones y, a continuación, describiremos algunas de las Especies más características dentro de las mismas.

## Sección RIGIDA

### Subsección SAPONACEA

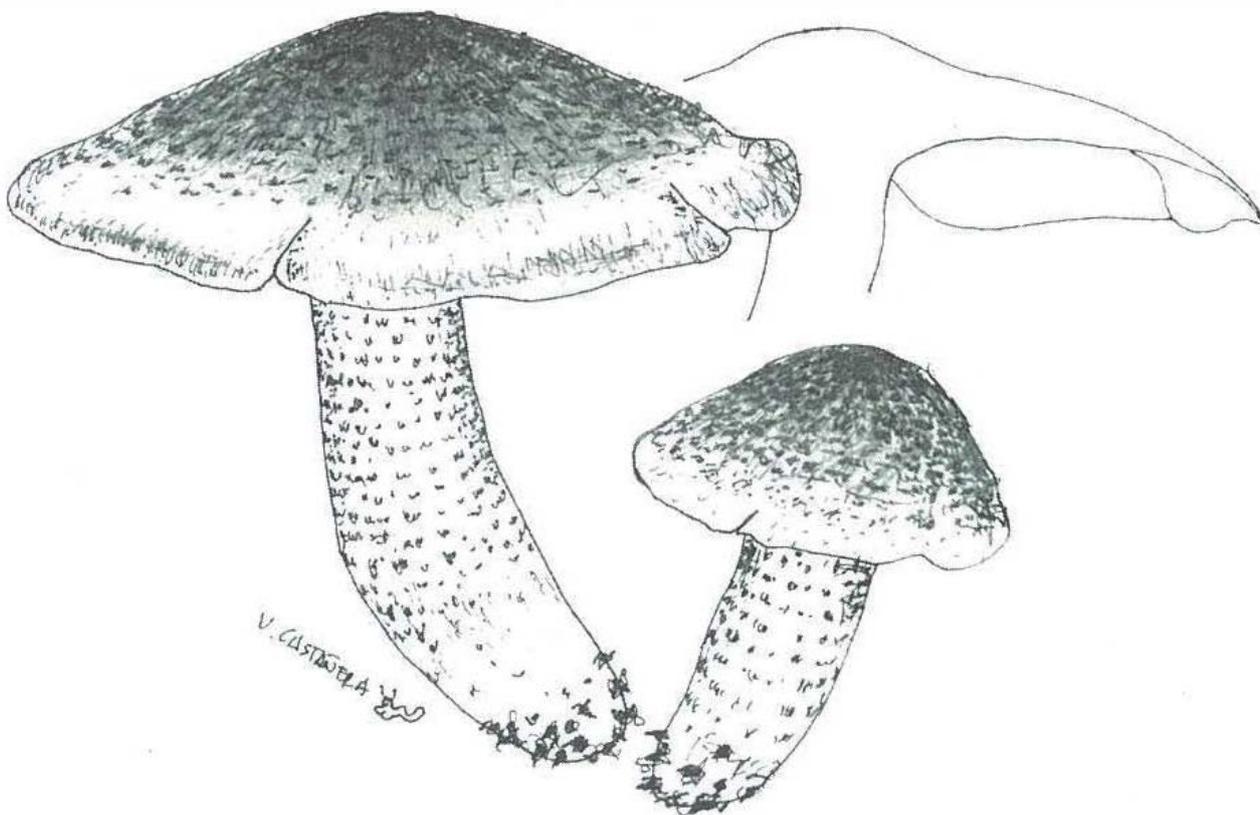
**Cutícula** lisa o sedosa; olor y sabor desagradables.

La especie tipo es **T. SAPONACEUM** (Fr.) Kummer, que presenta un sombrero convexo, superficie untuosa, color que varía entre pardo-gris, pardo-verdusco o pardo-amarillento. Láminas blancuzco-oliváceo-amarillentas. Pie áhusado y radicante. Olor a jabón; sabor amargo. En la variedad **SQUAMOSUM** (Cooke) Rea, se observa el pie más robusto y decorado de escamas muy evidentes.

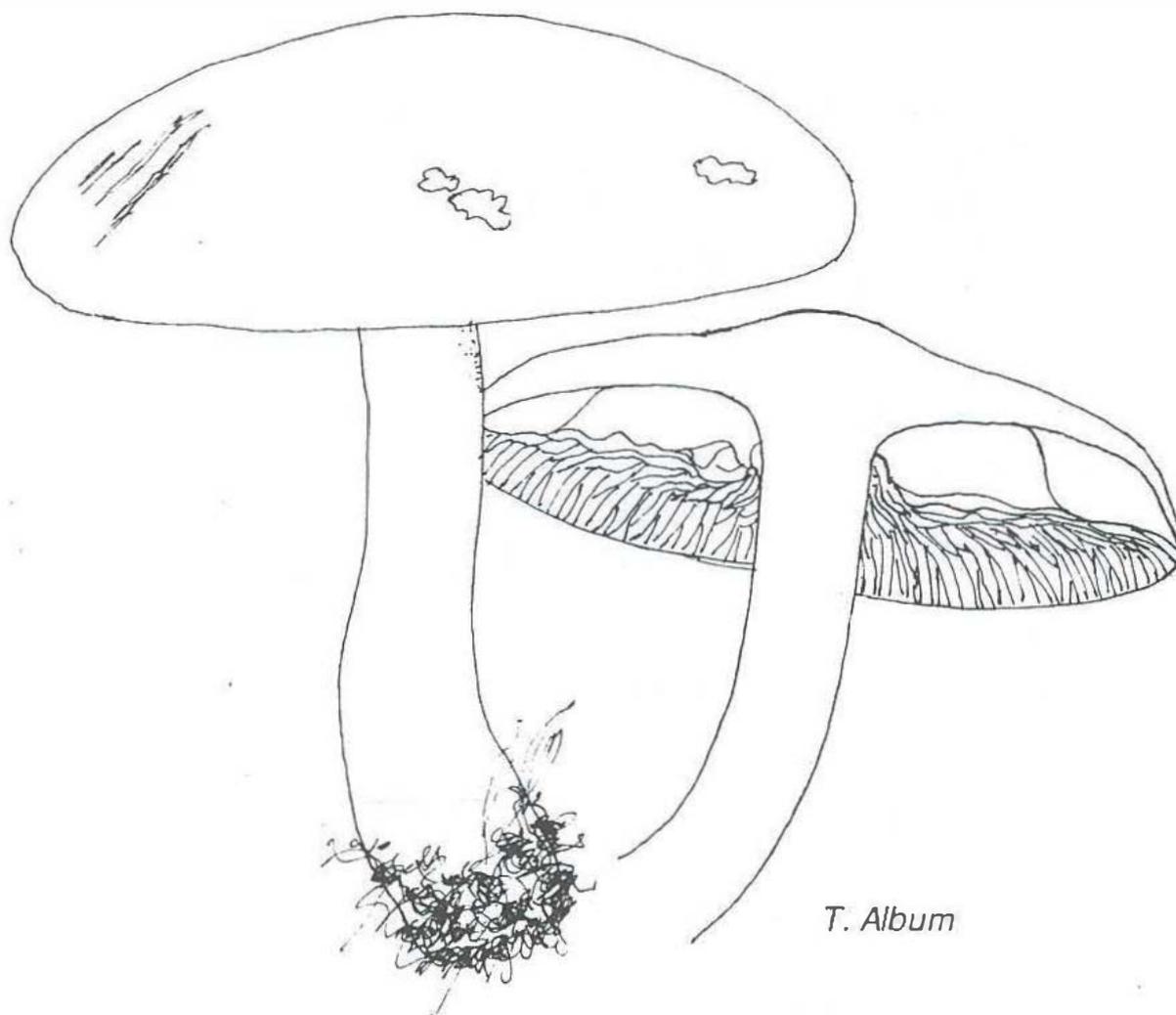
## Sección INAMOENA

### Subsecciones LASCIVA y SULPHUREA

**Sombrero** opaco o casi aterciopelado; olores distintivos y desagradables (p. ej. gas de hulla).



*T. Saponaceum* Var. *Squamosum*.



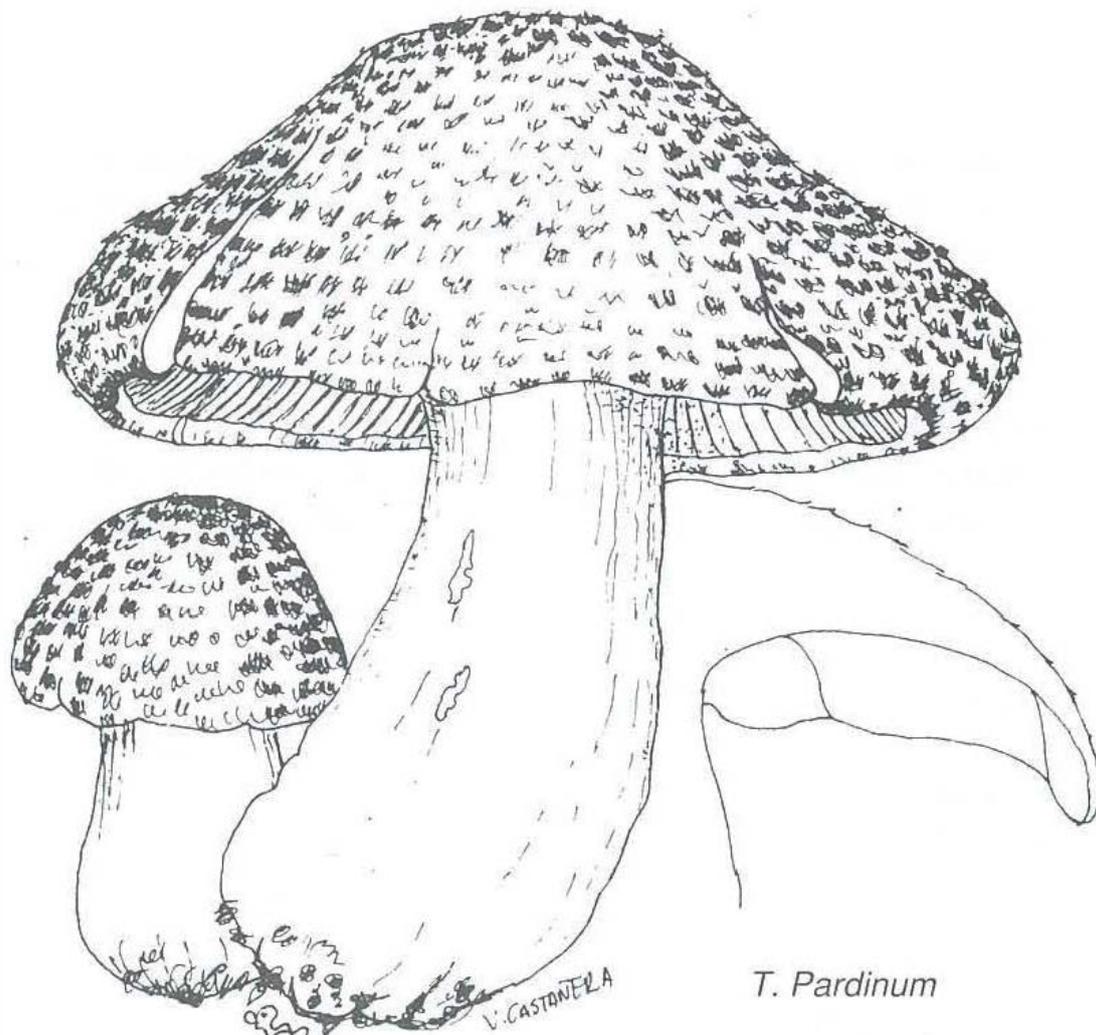
Destacaremos **T. SULPHURESCENS** Bres., de color blanco que amarillea; láminas blanquecinas, a menudo corroídas; carne amarga, olor a frutas, al final sulfuroso. Crece bajo planifolios y no es muy abundante.

**T. ALBUM** (Sch.) Kummer, es de un blanco más puro, ocráceo al final; la carne es blanca, con olor harinoso-terroso y sabor acre. Se encuentra en el mismo hábitat.

**T. SULPHUREUM** (Bull. ex Fr.) Kummer, es totalmente amarillo azufre, por lo que popularmente se le conoce como T. Azufrado. Su sombrero, a menudo, presenta un mamelón pronunciado, es cónico, con la cutícula sedosa; láminas del mismo color, espaciadas y gruesas; la carne, amarilla, tiene un olor nauseabundo a gas de alumbrado. Crece bajo planifolios. Algunos autores advierten de la posible confusión de esta especie con otras comestibles; en nuestra opinión vemos difícil que se produzca debido a su olor desagradable.

### Sección PARDINOCUTIS

Solamente una especie destacable: **T. PARDINUM** (Pers.) Quélet. Ejemplares muy carnosos, hemisféricos, con el borde incurvado; cutícula fraccionada en escamas de color pardo oscuras, redondas y de tamaño considerable sobre fondo pálido. Láminas blanco mate. Pie hinchado, muy



*T. Pardinum*

grosso. Carne con olor harinoso-espermático, sabor dulce. Es **venenoso**; produce serios trastornos intestinales.

### Sección **ATROSQUAMOSA** Subsecciones **TERREA** y **VIRGATA**

Superficie del sombrero de tomentosa a fibrilloso-escamosa, gris negruzca.

Posiblemente la especie más conocida en esta Sección sea **T. TERREUM** (Schff.) Kummer, popularmente llamada "Ratón" o "Negrilla" debido al color de su sombrero y a las fibrillas que se cuartejan en escamas aterciopeladas gris negruzco, siendo el centro aún más oscuro. Las láminas son grisáceas; el pie firme, blancuzco; no se observan restos de velo. Es muy común en bosques de coníferas.

Muy parecido es **T. MYOMYCES** (Pers. ex Fr.) Lange, que aparece en lugares más cercanos a la costa y presenta en el pie un revestimiento en forma de anillo que proviene de la rotura del velo parcial.

También son especies parecidas **T. ORIRUBENS** Quélet, cuyas láminas se tiñen de color rosa claro.

**T. SCALPTURATUM** (Fr.) Quélet, es similar en cuanto a su porte; sin embargo, su carne tiene sabor y olor claramente harinosos y sus láminas amarillean por zonas.

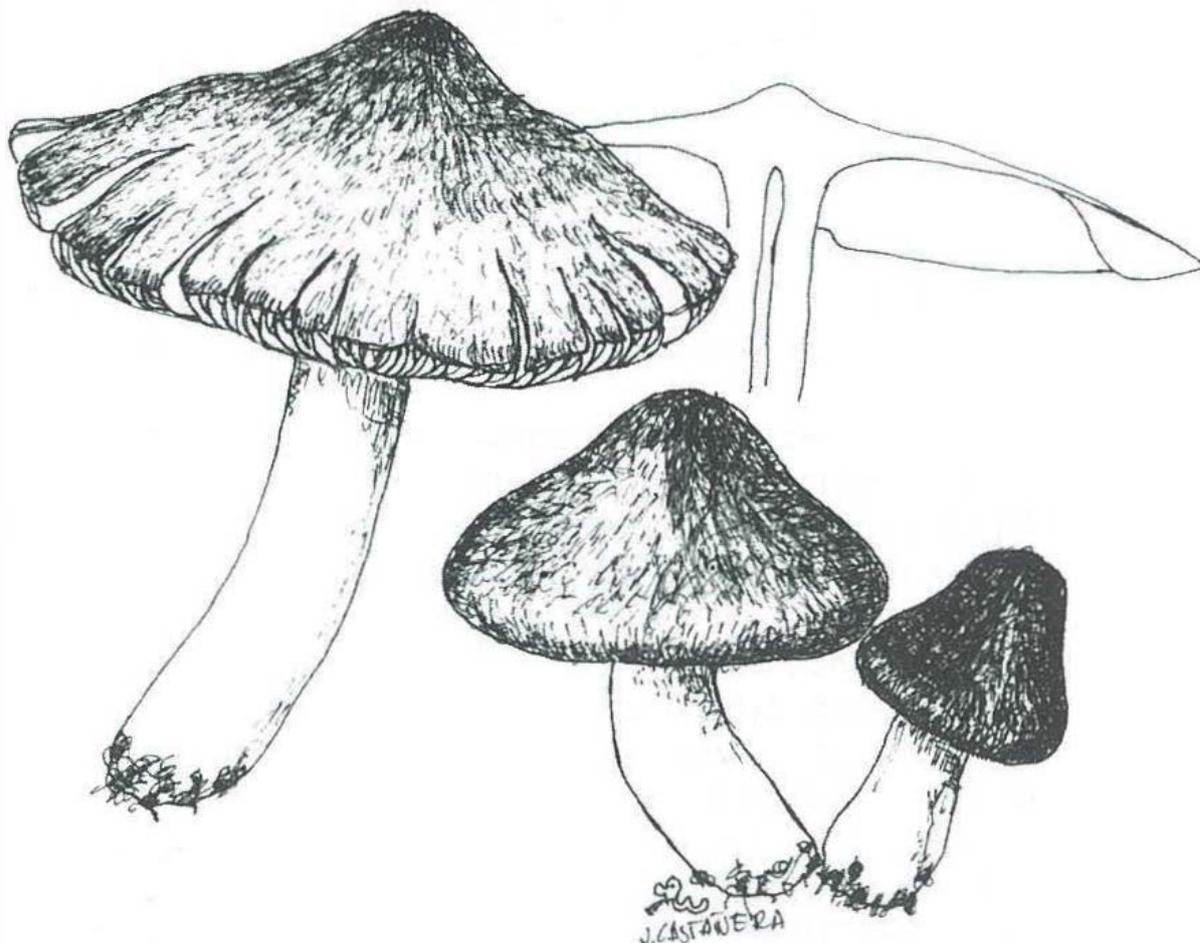
Ligeramente mayor, con umbón evidente, cutícula más lisa y sedosa (sin escamas), láminas blancas con la arista moteada de puntos negruzcos bien evidentes, tenemos **T. SCIODES** (Pers.) Martin.

## Sección TRICHOLOMA

### Subsecciones ALBATA y SEJUNCTA

Sombreros viscosos y de colores vivos.

**T. EQUESTRE** (Lin. ex Fr.) Kummer, [**T. FLAVOVIRENS**], conocida como "Seta de los Caballeros", presenta una cutícula amarillenta, recubierta de abundantes escamas pardo-oliváceas o pardo-anaranjadas, más abundantes hacia el centro (donde presenta un prominente umbón) y más claras hacia el margen; láminas amarillo azufre o amarillo oro. Pie concolor que puede presentar fibrillas de color pardusco. La carne es blanca, con sabor agradable y olor débilmente fungoide. Generalmente la encontramos en pinares arenosos pero puede aparecer ocasionalmente bajo planifolios, también en suelo arenoso. Se trata de una especie muy buen comestible, apreciada a pesar de que su limpieza es muy costosa por quedarse adheri-



*T. Terreum*

da la tierra a su sombrero viscoso. Apenas se aprecian diferencias entre esta especie y **T. AURATUM** (Schff. ex Fr.) Ricken.

De tonos parecidos es **T. FUCATUM** (Fr.) Sacc., pero se distingue por ser más oscuro y tener láminas blanquecinas; además tiene un fuerte olor harinoso.

**T. PORTENTOSUM** (Fr.) Quélet, al principio es convexo o acampinado, después plano con mamelón visible; cutícula recubierta de fibrillas gris-negruzcas sobre fondo amarillo pálido, es viscosa. Sus láminas son blancas pero se tiñen luego de amarillo, al menos en zonas; con la edad se vuelven grisáceas. El pie, blanco, presenta esfumaciones amarillas, siendo algunas veces muy aparentes. A pesar de la dificultad que presenta su limpieza, por brotar muy enterrada, es también una especie muy codiciada. Su calidad mejora incluso después de las primeras heladas.

Muy común y con cierto parecido es **T. SEJUNCTUM** (Sow. ex Fr.) Quélet, de sombrero amarillo oliváceo, cubierto de fibrillas de color pardo, más oscuro hacia el centro. A pesar de su olor harinoso, no es buen comestible por su sabor amargo.

## Sección **IMBRICATA**

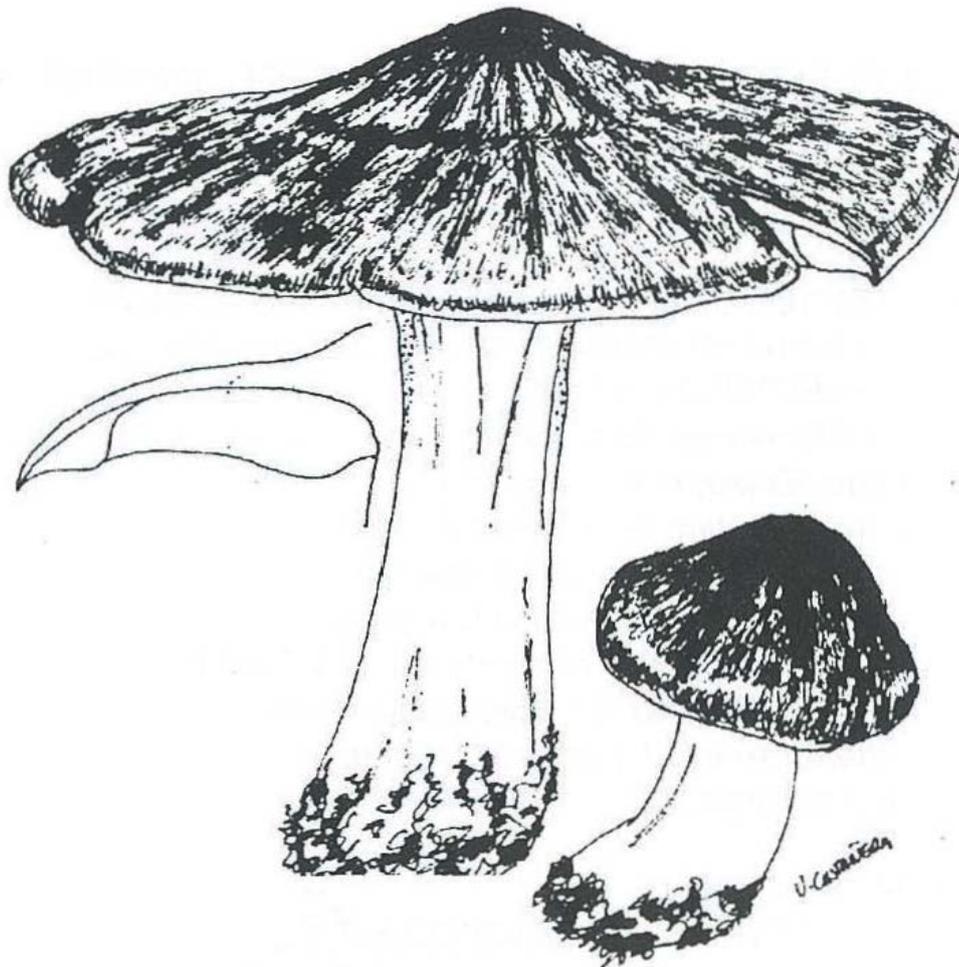
### Subsecciones **VACCINA** y **PSAMMOPODA**

Ejemplares robustos, de color pardo a ocre bermejo. Cutícula seca. Algunas especies son muy fibrilloso-escamosas. Característico de esta sección es **T. IMBRICATUM** (Fr.) Kummer, convexo, con umbón amplio, recubierto de fibrillas que se dividen en escamas colocadas de forma imbricada (unas sobre otras), característica que da nombre a la especie. La cutícula es pardo-rojiza. Láminas blancas que, en ocasiones, y sobre todo con la edad, se manchan de pardo-rosa.

El pie es largo, atenuado en la base. Carne con olor ligeramente harinoso y sabor amargo. Muy abundante en pinares.

Con la superficie claramente lanosa y el margen del sombrero con flecos, que crece en lugares similares, aparece **T. VACCINUM** (Sch.) Kummer, confundido a menudo con la anterior especie.

De la sección Psammopoda destacamos a **T. ACERBUM** (Bull. ex Fr.) Quélet, especie robusta que presenta un sombrero hemisférico, de color amarillo claro o algo cremoso, con el margen profundamente estriado y, al principio, muy enrollado; sus láminas son de color blanco-cremoso y se manchan de amarillo roña en la arista. El pie, generalmente corto, es blanquecino y está adornado con granulaciones de color pardo-amarillentas. A pesar de su porte carnosos, que invita a su degustación, esta especie es un comestible muy mediocre por su sabor amargo. Aparece en bosques de planifolios y no es muy frecuente.



*T. Portentosum*

## Sección ALBOBRUNNEA

### Subsecciones PESSUNDATA, SUBANNULATA y CALIGATA

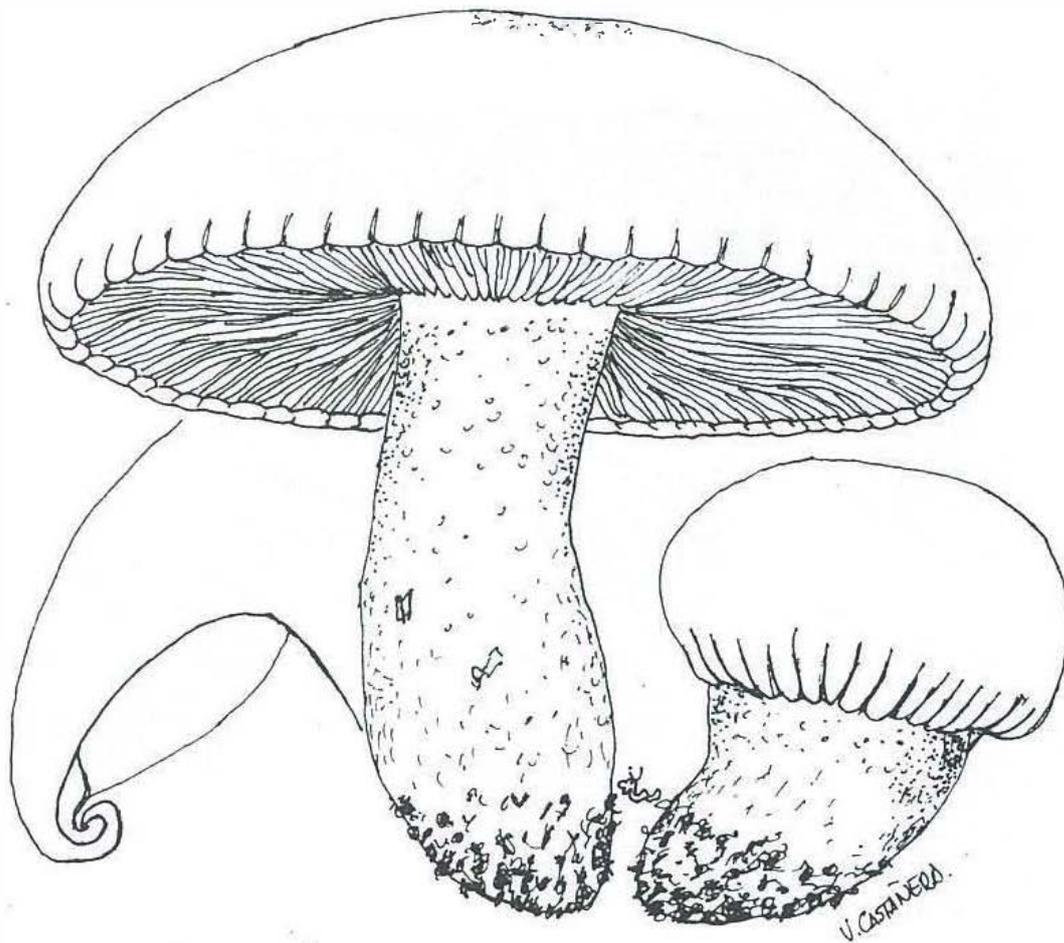
De color pardo, con la cutícula del sombrero lisa y viscosa.

Dependiendo de la subsección a la que pertenecen, observamos que presentan el pie liso, sin zona anular (Pessundata); muestran zona anular membranosa o, al menos, definida de manera inequívoca (Subannulata) o poseen un anillo que envuelve ampliamente el pie y que es del mismo color que el sombrero (Caligata).

**T. FLAVOBRUNNEUM** (Fr.) Kummer, con sombrero de tamaño mediano (5 a 10 cm.), convexo, claramente mamelonado, con el margen acanalado, cutícula viscosa de joven, de color pardo rojizo que aclara hacia el borde; láminas apretadas, amarillas, se manchan después del color del sombrero. El pie es amarillo, y está recubierto de fibrillas de color pardo, más intensamente hacia la base. Olor suavemente harinoso, sabor amargo. Es simbiótica de abedules.

Muy similar, con los tonos amarillos mucho más pálidos, el margen del sombrero liso y bajo coníferas, encontramos **T. PSEUDONICTITANS** Bon.

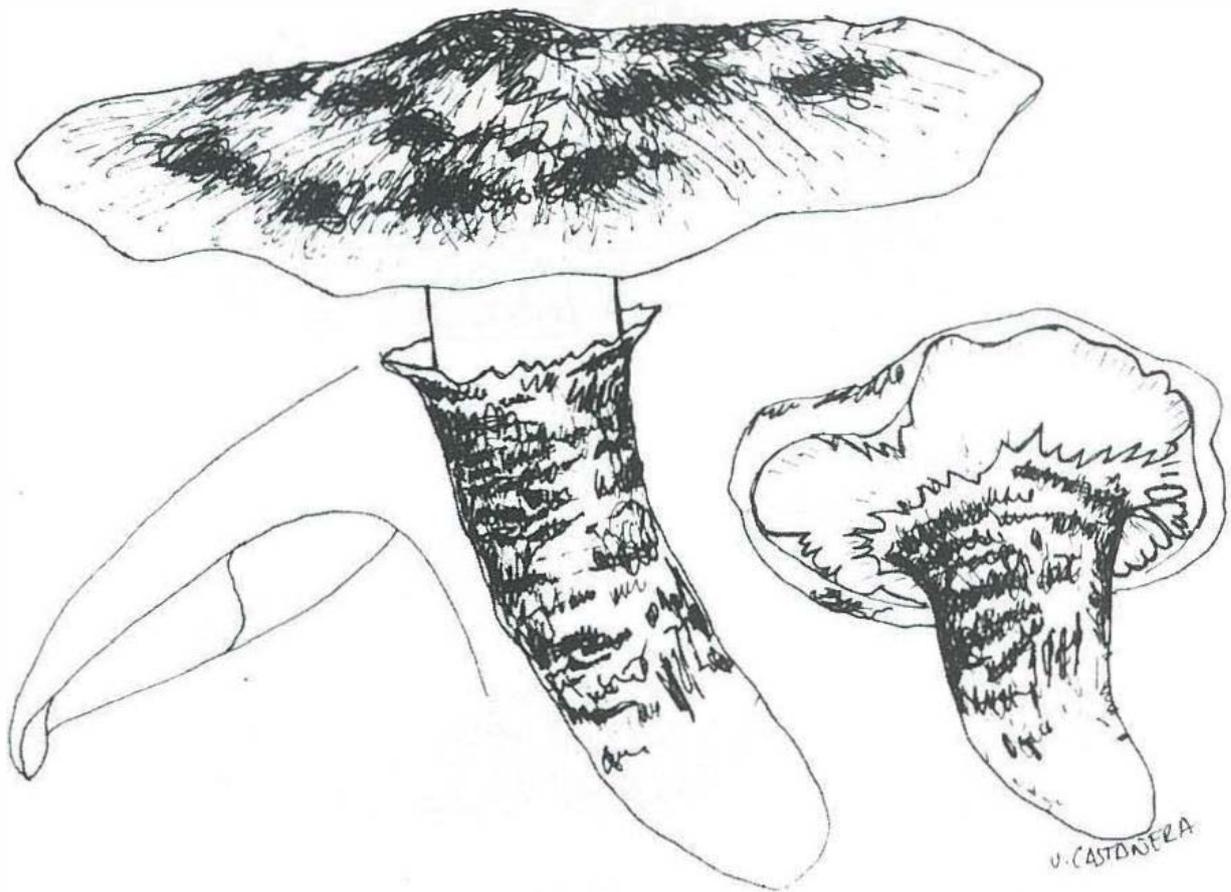
Frecuente en nuestros pinares, incluso los que se encuentran al borde del mar, es el **T. STRIATUM** (Schff.) Sacc., presentando un sombrero



*T. Acerbum*

pardo rojizo con fibrillas radiales; cutícula viscosa de joven y sedosa en tiempo seco; láminas blancas que se manchan de rojo con la edad; el pie, cilíndrico y atenuado en la base, presenta dos colores, separados por un anillo fugaz que en la parte inferior es del color del sombrero y por encima del anillo es blanco; su carne, que tiene olor harinoso, no se consume debido a su sabor amargo. Recibe el nombre de *Striatum* por tener el borde del sombrero estriado, si bien, en ejemplares jóvenes, esta característica no se aprecia en algunas ocasiones. Es más conocida por **T. ALBOBRUNNEUM** p.p., nombre que describe claramente los colores blanco de sus láminas y pardo de su sombrero y pie. Muy similares son **T. FRACTICUM** (Britz.) Kreis. y **T. USTALOIDES** Romagn., siendo en ocasiones muy difícil diferenciarlos.

**T. FOCALIS** (Fr.) Ricken, se caracteriza por el color anaranjado-rojizo de su cutícula viscosa. El sombrero, primero convexo, luego se aplana, conservando un mamelón obtuso; sus láminas, blanquecinas, algunas veces con manchas pardo rojizas, son numerosas, muy apretadas. El pie resulta más grueso hacia el centro que en la base y está recubierto por filamentos concolores al sombrero y un anillo amplio y algodónoso. Por encima de éste el pie es blanco. La carne tiene olor y sabor harinosos. Se puede consumir pero es de poca calidad. Aparece exclusivamente en pinos.



*T. Caligatum*

De características muy similares es **T. ROBUSTUM** (A.S. ex Fr.) Ricken, que tiene tonos más parduscos en el sombrero, es menos viscoso y además está provisto de un pie más corto y robusto.

#### **BIBLIOGRAFÍA:**

- BON, Marcel: **TRICHOLOMES DE FRANCE ET D'EUROPE OCCIDENTALE**. Lechevalier- Masson Edit. París, 1984.
- BON, Marcel: **Guía de campo de los HONGOS DE EUROPA**. Ediciones Omega S.A. Barcelona, 1988.
- RIVA, A.: **TRICHOLOMA** (Fr.) Staude. Colección FUNGI EUROPAEI. Giovanna Biella. Saronno, 1988.
- MENDAÑA, R. y DÍAZ, G.: **Las setas**. Iberduero. Bilbao,
- LOTINA, R.: **Mil setas ibéricas**. Bilbao, 1985.
- MORENO, Gabriel y otros: **Guía de INCAFO de los hongos de la PENÍNSULA IBÉRICA**. Incafo, S.A. Madrid, 1986.



***HYGROCYBE CONICOIDES*** P. D. Orton  
Foto J. L. Alonso



***INOCYBE ARENICOLA*** (R. Heim) Bon  
Foto V. Castañera



***LEPIOTA BRUNNEOLILACEA*** Bon & Boiffard  
Foto V. Castañera



***MELANOLEUCA POLIOLEUCA*** (Fr.) Kühner & Maire  
Foto J. L. Alonso



*OMPHALINA GALERICOLOR* (Romagn.) Bon  
Foto J. L. Alonso



*CONOCYBE DUNENSIS* T. J. Wallace in P. D. Orton  
Foto J. L. Alonso



*Monumento Asociaciones Culturales. Valle de Camargo  
Parque Punta Parayas. Maliaño*

# AGARICALES DE PLAYAS CANTABRAS

G. MORENO, V. GONZÁLEZ & F. ARENAL

Dpto. de Biología Vegetal, Universidad de Alcalá de Henares

Durante los años 1992 y 1993, uno de nosotros (GM), recorrió las playas de Liencres y Oyambre en Santander, en compañía de varios micólogos y amigos de la Sociedad Cántabra de Micología (Srs. A. Pérez, J. L. Alonso y V. Castañera). Recogimos abundante material, siendo fotografiado en su mayor parte "in situ" y siendo posteriormente desecado y depositado en el herbario del Dpto. de Biología Vegetal (Botánica), de la Universidad de Alcalá de Henares (AH).

Indicamos a continuación una pequeña descripción y aportamos una fotografía en color de parte de este material. El lector interesado puede encontrar mayor información al respecto en el trabajo de MORENO, ARENAL & GONZÁLEZ (1994).

## ***Conocybe dunensis*** T. J. Wallace in P. D. Orton

Se caracteriza por su sombrero convexo campanulado, de 2-3 cm. de diámetro, de color ocráceo, láminas ocráceas, pie cilíndrico y recto muy enterrado en la arena. Las esporas miden 12-14 x 6-8  $\mu\text{m}$ , son ocráceas y con poro germinativo. Presenta queilocistidios y caulocistidios lecitiformes.

Especie muy rara en la Península Ibérica, la cita de Liencres es la segunda en España, después de la de ORTEGA & al. (1991), que posee esporas de menores dimensiones.

## ***Hygrocybe conica*** var. ***chloroides*** (Malençon) Bon

Muy abundante en las dunas de Liencres, aunque menos que *Hygrocybe conicoides*. Se caracteriza por el píleo de color amarillo citrino sin coloraciones anaranjadas o rojizas, láminas blanco amarillentas, pie amarillento y carne que ennegrece en la madurez.

Se confunde con *Hygrocybe persistens* var. *cuspidata* (Peck) Arnolds (= *H. aurantiolutescens* P. D. Orton), pero esta última, aunque tiene coloraciones amarillas, no ennegrece su carne.

La fotografía y descripción publicada con anterioridad por ALONSO (1993), se corresponde con *Hygrocybe conica* var. *chloroides*.

### ***Hygrocybe conicoides* P. D. Orton**

Especie caracterizada por el color rojizo del píleo y pie, y por el color rojizo a asalmonado de las láminas. El cuerpo fructífero, en la madurez o al secar, ennegrece completamente.

*Hygrocybe conica* (Schaeff.: Fr.) P. Kumm., es muy parecida macroscópicamente, excepto en el color de sus láminas. Se podría considerar *Hygrocybe conicoides* como una variedad psamófila de *H. conica*.

En las dunas de Liencres es la especie más abundante, y en el otoño se pueden observar cientos de carpóforos.

### ***Inocybe arenicola* (R. Heim) Bon**

Especie muy abundante en la arena de la duna fijada por las raíces de *Pinus pinaster*. Al observarla la primera impresión es que representa una forma o variedad más robusta de *Inocybe rimosa* (= *I. fastigiata*). Sin embargo KUYPER (1986), en su monografía europea, la considera una buena especie, y la diferencia principalmente por las láminas sin tonos oliváceos en la madurez, el margen piléico no rimoso y su hábitat en dunas costeras.

### ***Lepiota brunneolilacea* Bon & Boiffard**

Muy abundante en pequeños grupos de 2-5 carpóforos en dunas fijadas, se caracteriza por el cuerpo fructífero de porte medio, carnoso, con tonalidades lilacinas o vinosas en la pileipellis y en el ápice del pie, en donde presenta un anillo sencillo.

La *Lepiota brunneolilacea* es posiblemente responsable, junto con otras "lepiotas" de pequeña o mediana talla (*L. brunneoincarnata*, *L. castanea*, *L. helveola*, *L. josserandii*, etc.), de intoxicaciones ciclopeptídicas por amatoxinas, con tiempo de incubación largo (superior a 4 horas), y que puede producir la muerte del intoxicado si no es tratado adecuadamente. La abundancia de esta especie en las dunas de Liencres hace que se conozca y que se extremen las precauciones a este respecto.

Hasta el momento se conocía tan solo en Cataluña y Castellón.

### ***Melanoleuca polioleuca* (Fr.) Kühner & Maire**

Frecuente en las zonas costeras de Santander. Se caracteriza por

el sombrero de color gris pardo, obscuro hacia el centro y más claro hacia el margen. Láminas blanquecinas a color crema pálido. Pie concolor al sombrero. Carne al corte parduzco a pardo-negrucado en la madurez, sobre todo en el pie. Esporas elipsoidales, de 6,5-10 x 4-5,5  $\mu\text{m}$ ., verrugosas y amiloides. Pleurocistidios y queilocistidios abundantes, de 50-70 x 8-12  $\mu\text{m}$ ., fusiformes a lageniformes.

*Melanoleuca cinereifolia* (Bon) Bon y su var. *maritima* (Huijsman) ex Bon, son especies muy próximas, pero se diferencia por la carne del pie blanquecina y no oscura.

*Melanoleuca polioleuca* está encuadrada dentro del subgénero *Melanoleuca*, subsección *Vulgarinae*, y se caracteriza por la presencia de cistidios fusiformes en su mayoría, esporada blanca crema, porte robusto, carnoso, y amplia variación cromática de sus cuerpos fructíferos.

### ***Omphalina galericolor* (Romagn.) Bon**

Pequeña especie que se caracteriza por su sombrero de color pardo, higrófono y estriado, láminas decurrentes, pie concolor al sombrero y que fructifica entre briófitos de dunas costeras.

Hasta el momento esta especie solo se conocía en Cataluña.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- ALONSO, J. L. (1993).- *Hygrocybe aurantiolutescens* Orton. *Yesca* 5: 33 y 49.
- KUYPER, T. W. (1986).- A revision of the genus *Inocybe* in Europe. I. Subgenus *Inosperma* and smooth-spored species of subgenus *Inocybe*. *Persoonia* suppl. vol. 3: 1-247.
- MORENO, G.; ARENAL, F. & GONZÁLEZ, V. (1994).- Algunos Agaricales de las playas de España peninsular. *Cryptogamie Mycol.* (en prensa).
- ORTEGA, A.; VIZOSO, M. T. & CONTU, M. (1991).- Notas sobre la micoflora xero-termófila y sabulícola de Andalucía (Primera parte). *Doc. Mycol.* 21 (82): 19-42.

# NUESTRAS SETAS

## Inonotus Tamaricis (Pat.) Maire

Dámaso MARTÍN

Etimología: **tamaricis** (L.) = de Tamarix, por su hábitat: crece sobre troncos de tamaricáceas (Tamarix Gallica), en nuestra región.

*CLASE: Basidiomycetes*  
*ORDEN: Aphylliphorales*  
*FAMILIA: Polyporaceas*  
*GENERO: Inonotus*

### Descripción de la especie:

**SOMBRERO:** Semicircular, de 5 a 15 cm.; al principio es irregular, después adquiere forma de ménsula o repisa sobre el tronco del árbol que parasita; bastante grueso, con el margen redondeado, cubierto de vello muy corto y apretado, hacia el margen es casi liso. Su color, que varía con la edad, es, al principio, amarillo canela (más pálido hacia el margen), después oscurece y se torna ocre leonado y al final pardo rojizo.

**TUBOS:** De 5 a 20 mm., amarillos, luego bermejos. Los poros son pequeños y redondos inicialmente, después angulosos e irregulares; están recubiertos de una especie de pruina blanquecina que oscurece al tacto y también con la edad.

**CARNE:** Esponjosa en general, especialmente en la zona himenial. Al envejecer se vuelve correosa. Hemos observado que algunos ejemplares exudan gotas incoloras.

**HÁBITAT:** Sobre ejemplares adultos de tamarices. En Santander se encuentra con facilidad en los jardines de Piquío y en el Parque del Doctor Mesones, en el Sardinero. Algunos cuerpos fructíferos paralizan su crecimiento durante el invierno para volver a renacer en Abril o Mayo. En el himenio de alguno de ellos se aprecian las distintas fases de su crecimiento, marcadas por zonas bien delimitadas.

**OBSERVACIONES:** Podría confundirse con algún otro políporo de su género, como **I. HISPIDUS** (Bull. ex Fr.) Karst., que parasita en planifolios; el hábitat es determinante para la clasificación de ambos.

# NUESTRAS SETAS

## Amanita Caesarea (Scop.: Fr.) Pers.

V. CASTAÑERA HERRERO

Etimología: De "Caesareus" (lat.) = De los césares

### Oronja, Amanita de los césares

*CLASE: Basidiomycetes*

*ORDEN: Agaricales*

*FAMILIA: Amanitáceas*

*GÉNERO: Amanita*

*SUBGÉNERO: Amanita*

Cuando programamos cada nueva edición de la revista YESCA, se proponen varias especies para su publicación; nunca se nos ocurrió pensar en esta especie y es imperdonable que nunca nos acordásemos de la **emperatriz** de las setas, principal objetivo de la mayoría de los micófagos y micólogos, la AMANITA DE LOS CÉSARES. De ahí que se incluya en esta edición.

Su **sombrero** es carnoso, de 8 a 20 cm., primero globoso, después convexo y anchamente extendido; margen regular, estriado, primero incurvado y luego plano. La cutícula es lisa y brillante, ligeramente viscosa, separable y de un hermoso color amarillo-naranja o rojo-anaranjado y cubierta con gruesas placas membranosas blancas, que son restos del velo universal. Se puede recoger en estado inmaduro o huevo, totalmente blanco por el velo que la recubre, que al retirarlo deja ver el color amarillo-anaranjado del sombrero.

Sus **láminas** son libres, juntas y apretadas, anchas y con abundantes laminillas, de un bello color amarillo dorado con el borde ligeramente floco (subflocoso).

El **pie** es cilíndrico, de 8-15 x 1-3 cm., robusto, carnoso, lleno, de color amarillo oro como las láminas. La base es claviforme, con restos de la volva blanca saciforme, que es membranosa, amplia, alta y rota en tres o

cuatro lóbulos. El anillo es amplio, membranoso y frágil, colgante y estriado en la cara superior y del mismo color que el pie.

La **carne** es blanca, amarilla debajo de la cutícula del sombrero; sabor agradable y olor casi inapreciable.

La **esporada** es blanca, con esporas lisas, elíptico-ovoides, de 9-14 x 6-8  $\mu\text{m.}$ , hialinas y no amiloides. Los **basidios** son tetraspóricos.

Se dice que esta especie es mediterránea y termófila; en nuestra región no es frecuente y no ha sido catalogada fiablemente en la vertiente Atlántica. Las citas que se poseen corresponden a la vertiente mediterránea de nuestra cordillera. Los ejemplares aparecen aislados y dispersos en verano-otoño con climatología muy favorable, bajo castaños, robledales y encinares preferentemente.

Su comestibilidad es excelente. En la Roma Imperial se le denominaba "Boletus" y los romanos eran muy aficionados a su consumo, destacando entre ellos el emperador Claudio, que fue envenenado por su esposa Agripina, agregando a estas setas ejemplares de *A. phalloides* cocinados aparte.

Se puede confundir con *A. muscaria* y alguna de sus variedades, que provocan intoxicaciones, sobre todo si la lluvia eliminó las escamas blancas y típicas de esta especie, pero es fácilmente distinguible ya que ésta tiene las láminas y el pie totalmente blancos y la volva no es saciforme ni persistente. La *A. caesarea* se distingue fácilmente por las siguientes características: sombrero amarillo naranja y muchas veces desnudo; la volva blanca, lisa y persistente y fundamentalmente por el color amarillo oro de las láminas, pie y anillo.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- BON, M.: "**Guía de los hongos de Europa**". Omega. Barcelona, 1988.
- MARCHAND, A.: "**Champignons du Nord et du Midi**". Hachette. Perpignan, 1971.
- MESPLEDE, H.: "**Revisión des Amanites**". Bulletin de la Societé Mycologique du Béarn. Avril, 1980.
- MORENO, G.; GARCÍA M., J. L.; ZUGAZA, A.: "**La guía de INCAFO de los hongos de la Península Ibérica**". INCAFO. Madrid, 1986.

## NUESTRAS SETAS

# Hygrophorus Marzuolus (Fr.) Bres.

J. L. ALONSO

Etimología: **marzuolus** (latín) = *de marzo*

*Clase: Basidiomycetes*

*Orden: Tricholomatales*

*Familia: Hygrophoraceas*

*Género: Hygrophorus*

La primer seta comestible del año es rara en Cantabria, se esconde bajo el humus y a veces la descubren las ardillas y ratones, quienes roen con gusto sus sombreros en una época de escasa comida fresca para ellos en el bosque.

Sus fructificaciones tienen el sombrero de unos 10 cm., carnoso, primero convexo, después plano y hasta deprimido, con el margen delgado y sinuoso; la cutícula lubricada en tiempo húmedo, satinada, mate al secar, es lisa, de gris marrón en el centro a gris marrón negruzco, a veces, muy oscuro en el resto.

El pie, de 6x2 cm., es algo más grueso arriba, más corto que el ancho del sombrero, recto o recurvado a veces, lleno, seco, blanquecino con fibrillas gris oscuro arriba, más claro abajo.

La carne, compacta, grisácea, de olor fúngico suave y agradable, no tiene sabor especial.

La esporada es blanca en masa y las esporas de elípticas a ovoides y de un tamaño de 8x5  $\mu\text{m}$ .

**Hábitat:** Aunque la literatura micológica europea cita su crecimiento bajo coníferas (pino y abeto), en nuestra región crece bajo hayas o en bosques mixtos de caducifolios, cuando todavía quedan restos de nieve, ya en la segunda quincena de febrero en la zona baja de nuestra

región, mientras que en nuestra montaña más alta podemos encontrarla hasta mediados de abril. Inconfundible por su época de crecimiento, no es fácil encontrarla, ya que suele estar escondida delatándola, a veces, un pequeño abultamiento bajo las hojas.

Los Hygrophorus del mismo grupo, **H. Camarophyllus** (A.-S.:Fr) Dum., Gri. & Maire, de color marrón oscuro, **H. Calophyllus** P. Karst., de color marrón negruzco y láminas rosa, **H. Atramentosus** (A.-S.) Haas & Haller ex Bon, de color pizarra con reflejos azulados, no tienen confusión posible con *H. Marzuolus* ya que, como apuntamos anteriormente, ninguno de ellos crece en primavera.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

- BON, M.: "**Les HYGROPHORES**". Documents Micologiques. St. Valery-sur-Somme. 1990.
- MARCHAND, A.: "**Cahmpignons du Nord et du Midi**". Hachette. Perpignan. 1971.
- MORENO, G. y otros.: "**La guía de Incafo de los hongos de la Península Ibérica**". INCAFO. Madrid. 1986.

# NUESTRAS SETAS

## Lactarius Quieticolor Romagn.

Federico FERRER AÑIBARRO

*CLASE: Basidiomycetes*

*ORDEN: Russulales*

*GENERO: Lactarius*

### **Descripción de la especie:**

Dentro de la sección Dapetes, cuyo látex se manifiesta con tonalidades en torno al anaranjado, se encuentra esta especie, que aunque muy poco citada en la literatura micológica, probablemente por considerarla una forma o variedad del *Lactarius Deliciosus* (L.) S.F. Gray, la encontramos con bastante profusión en pinares de suelo ácido y, curiosamente aquí en Cantabria, ya a principios de temporada, incluso a primeros de Julio.

Estamos de acuerdo, según las últimas sistemáticas, en considerarla como especie; observándola macroscópicamente, vemos un tamaño más bien pequeño, una cutícula opaca de color anaranjado-rojizo, junto a tonos grises y marrones, que ya la diferencian del Níscalo (*L. Deliciosus*); el borde mucho tiempo enrollado y al final ondulado, un tomento fino, blanco, que recubre su sombrero y pie en los ejemplares jóvenes y, sobremanera, su látex que pronto se torna verde, así como su sabor amargo al principio complementan sus características propias. Microscópicamente, sus esporas muy elipsoidales la diferencian también del *L. Deliciosus*.

Sombrero entre 4 y 7 cm. Cutícula más bien seca y opaca, sólo algo viscosa en tiempo muy húmedo, borde al principio muy enrollado, después plano-convexo y un poco deprimido, ondulado al final. Tonos apagados, sombríos, de color gris y marrón, acompañando al anaranjado-rojizo. Zonado concéntricamente.

Láminas algo prietas, arqueadas, intercaladas de numerosas lami-

nillas, color naranja mate, que al romperse, pronto se tornan verdes; anchas y finas, adherentes-decurrentes.

Pie de 3-5 x 1-1,5 cm., algo ventrudo, del mismo color que el sombrero, escrobiculado, observando en los ejemplares jóvenes la misma pruina clara que en el sombrero; al final hueco, con una gran cavidad central.

Carne dura, firme, amarillo-naranja. Látex abundante que adquiere rápidamente tonos verdosos. Sabor amargo o acre al principio, después dulce. Olor afrutado.

### **Hábitat y distribución:**

Ecología de pinares. Abundante en Cantabria en temporada de verano-otoño, donde, como decimos al principio, se recolecta junto al *Lactarius Deliciosus* (Níscalo), sin diferenciarlo.

### **Microscopía:**

Esporas de 8-9 x 6-7  $\mu\text{m}$ , largamente elipsoidales, de color ocre.  
Basidios 40-60 x 7-9  $\mu\text{m}$ . Cistidios 30-50 x 3-5  $\mu\text{m}$ .

### **Comestibilidad:**

Comestible, de inferior calidad al Níscalo, según nuestra opinión.

### **BIBLIOGRAFÍA:**

- MARCHAND, A.: "Champignons du nord et du midi", tome 6. Perpignan, 1980.
- MOSER, M.: "Guida alla determinazione dei funghi" vol. I. Saturnia. Trento, 1980.
- BON, M.: "Guía de campo de los Hongos de Europa". Omega. Barcelona, 1988.

# NUESTRAS SETAS

## Entoloma Eulividum Noordeloos

V. CASTAÑERA HERRERO

Etimología: *Lividum* (lat.) = Lívido o pálido.

Sinónimos: *E. sinuatum* (Bull. ex Pers.:Fr.) Kummer.

*E. lividum* (Bull.) Quélet.

### **Seta engañosa, pérfida.**

CLASE: *Basidiomycetes*

ORDEN: *Pluteales*

FAMILIA: *Entolomataceae*

GÉNERO: *Entoloma*

SUBGÉNERO: *Entoloma*

Cuando se encuentran ejemplares jóvenes de esta especie, su apariencia carnosa (ver fotografía), su colorido y sobre todo su agradable olor, nos conduce a pensar en un comestible excelente; nada más lejos de la verdad; esta especie produce el mayor número de intoxicaciones, sobre todo en el norte de la península. De ahí su nombre, "seta engañosa", "pérfida".

Su **sombrero**, de 8-18 cm., es carnoso, globoso, convexo a plano convexo, anchamente mamelonado, a veces deforme y ondulado; margen incurvado y ondulado (del sinónimo *sinuatum* = sinuoso, ondulado). La cutícula está finamente recubierta de fibrillas radiales adnatas, visibles con una lupa; su color es amarillo cremoso, beige, café con leche claro, gris pálido, gris marrón, (*lividum* = lívido, pálido), y es poco separable de la carne. Se podría decir que tiene variabilidad, tanto morfológica como de color.

Sus **láminas** son típicamente amarillentas al principio, después salmón rosado por las esporas maduras. Son espaciadas, anchas, con lamé-las emarginadas a libres.

El **pie** es cilíndrico, de 6-14 x 1-3 cm., recto a sinuoso, robusto, macizo y bulboso; de blancuzco a amarillento, fibriloso y pruinoso en el ápice.

La **carne** es compacta, espesa y blanca, muy fibrosa en el pie, de sabor dulce. Olor agradable y muy marcado de harina fresca.

La **esporada** es rosada, evidente en el pie y en los sombreros de ejemplares juntos de menor altura. Las esporas son subglobosas-poliédricas, hialinas y no amiloides, de 8-10 x 7-9  $\mu\text{m}$ . Los basidios son tetraspóricos.

Esta especie se encuentra en grupos o en corros con numerosos ejemplares, en bosques de caducifolios, principalmente en robledales y encinares, a finales de verano y en el otoño. En nuestra región es común; alguna temporada es escasa y otras, como la del pasado otoño (1993), es abundantísima.

Su comestibilidad es desaconsejable por ser muy venenoso, a pesar de la apariencia y de su olor agradable. Provoca envenenamientos muy graves con trastornos gastro-intestinales de larga duración cuyos principios activos aún no se han conseguido identificar.

Se puede confundir con especies comestibles como la "pardilla", *Clitocybe nebularis*, pero la esporada y el color blanco de las láminas de ésta son totalmente blancas. En el *E. eulividum* la esporada y las láminas son de color salmón a rosado. ¡OJO!, los ejemplares inmaduros presentan las láminas de color amarillento-crema. También se puede confundir con entolomas del mismo porte, pero preferentemente nacen en primavera. No obstante, su agradable aspecto provoca frecuentes intoxicaciones en nuestro país. En nuestra región se ha registrado algún caso de intoxicación por esta especie.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- CETTO, B.: "**Guía de los hongos de Europa**". Omega. Barcelona, 1979.
- MARCHAND, A.: "**Champignons du Nord et du Midi**". Hachette. Perpignan, 1971.
- MORENO, G.; GARCÍA M., J. L.; ZUGAZA, A.: "**La guía de INCAFO de los hongos de la Península Ibérica**". INCAFO. Madrid, 1986.

# NUESTRAS SETAS

## Sarcodon Scabrosus (Fr.) Kärst.

A. PÉREZ PUENTE

*CLASE: Basidiomycetes*  
*ORDEN: Thelephoraceas*  
*FAMILIA: Hydnaceas*  
*GÉNERO: Sarcodon*

### Descripción de la especie:

Las **fructificaciones** son anuales, aisladas o en pequeños grupos no demasiado numerosos, con sombrero de 5-14 cm. de diámetro, plano-convexo o algo deprimido por el centro, a veces, algo umbonado, irregularmente redondeado, fisurado, con unas grietas más o menos evidentes.

La **cutícula** precozmente con escamas erizadas e imbricadas, más grandes hacia el centro, dispuestas radialmente y de un color pardo-marroñáceo pálido, a veces, con difuminaciones rosáceas, llegando hasta el pardo-negruzco, contrastando con el blanco-amarillento de la carne.

El **margen** un poco ondulado e incurvado, siendo más claro que el resto, algo apendiculado y excedente.

El **himenio** está compuesto de agujones o espinas de 8-10 x 0,8-1 mm., blanco-amarillentas de jóvenes, pasando al pardo-grisáceo y terminando pardo-púrpura-grisáceo, aunque las del margen no cambian de color, o muy poco, siendo algo o nada decurrentes sobre el pie.

El **pie** es cilíndrico o algo atenuado hacia la base, de 4-10 x 1-3,5 cm., fibrilloso longitudinalmente, lleno, adornado en toda su longitud de unas pequeñas escamas de color oscuro sobre un fondo rosáceo-pardusco pálido que llega hasta el pardo oscuro, siendo la base de un tono azul-verdoso algo grisáceo, con restos de micelio gris-azulado.

La **carne** es de color blanquecino-amarillenta, aunque, a veces, lleva consigo unas tonalidades rosáceas muy ligeras, gris-azulino-verdosa en la base del pie, sabor bastante amargo, olor harinoso.

### Hábitat y distribución:

En los bosques de hoja, tanto de **Fagus** (haya) como de **Quercus** (roble) o de **Castanea** (castaño); aunque en alguna literatura le dan bajo pino, principalmente en Escandinavia, nosotros los hemos encontrado bajo

encinas carrascas con laureles y madroños, fructificando desde el verano hasta el otoño, poco abundante, más bien raro.

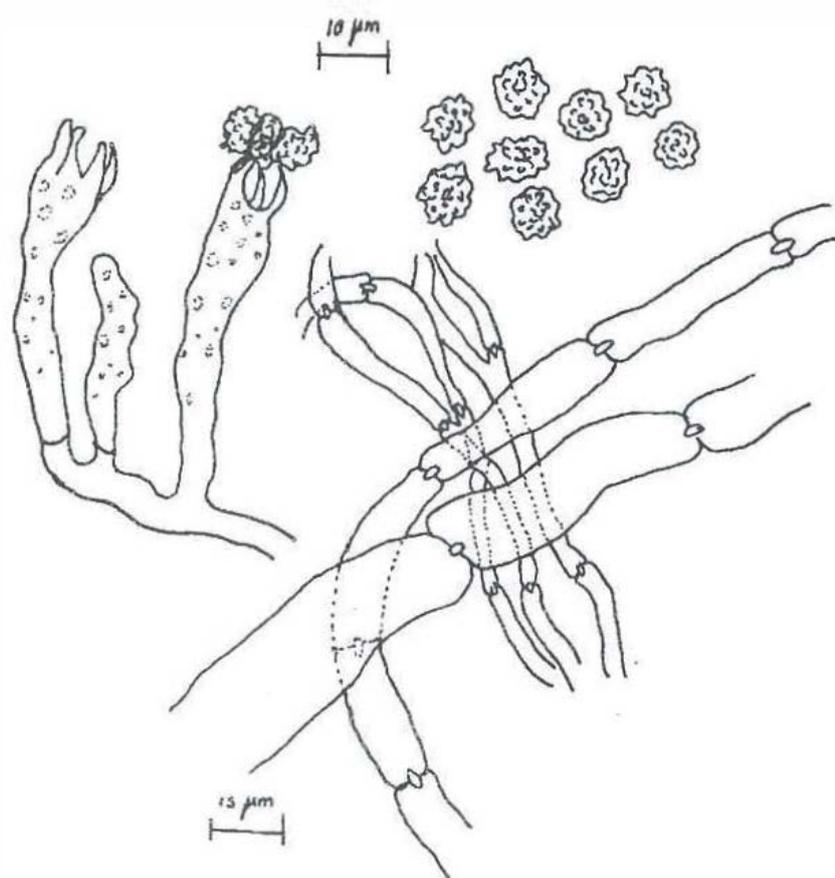
### Microscopía:

Las esporas son de color pardo, tuberculado-redondeadas adornadas con verrugas, de  $(5,4)6,2-7,3 \times (3,5)4-5 \mu\text{m}$ , basidios clavados de  $35-43 \times 7,4-10 \mu\text{m}$ ., tetraspóricos, sin fíbulas.

**Comestibilidad:** Nula, debido a la amargura de su carne.

### Confusiones posibles:

La única posibilidad de confusión es con el **S. IMBRICATUM (L.:Fr.) Karst.** pero este no tiene los colores azul-verde-grisáceo en la base del pie, las escamas del sombrero son más imbricadas y no tiene el margen claro ni excedente.



*Microscopia de Sarcodon Scabrosus*

### BIBLIOGRAFÍA:

- BREITENBACH, J.; KRÄNZLIN, F.: **Champignons de Suisse.** Lucerne, 1984.
- MENDOZA RINCÓN DE ACUÑA, Ramón; DÍAZ MONTOYA, Guillermo: **Las setas.** Iberduero. BILBAO, 1980.

# GASTRONOMIA

## PUDDING DE SETAS

### **Ingredientes:**

*1/4 de Kg. de setas frescas (Rhodocybe Truncata,  
Seta de cardo, etc.)*

*1 puerro pequeño*

*Media cebolla*

*Medio bote de leche evaporada, 200 grs.*

*3 huevos*

*Mantequilla*

*Aceite de oliva*

*Sal y pimienta*

### **Elaboración:**

Se pican finamente el puerro y la cebolla y se sofríen en una sartén, en un chorrito de aceite de oliva o en una nuez de mantequilla. Se añaden las setas picadas y se cocinan unos 20 minutos aproximadamente, salpimentando al gusto y añadiendo agua si es preciso.

Una vez retirado del fuego se añade la leche evaporada y los huevos; posteriormente se pica en la batidora procurando dejar trocitos relativamente gruesos.

Se engrasa un molde con la mantequilla, adosando en el fondo filetes de una o dos setas que previamente se habrían reservado. Se vierte la mezcla batida y se introduce en el horno al baño María, durante 45 a 50 minutos. Una vez frío, se desmolda y se sirve.

*V. Castañera Herrero*

# ENSALADA DE CHAMPIÑONES CON ENDIVIAS

## **Ingredientes** (para 4 personas):

400 grs. de champiñones frescos  
El zumo de medio limón  
Una endivia mediana  
Dos o tres cucharadas de vinagre de vino  
Unas cucharadas de aceite de oliva refinado  
Una pizca de sal  
Una pizca de pimienta negra recién molida

## **Elaboración:**

Limpiar bien los champiñones, si es posible con un trapo húmedo (en el caso de que estén demasiado sucios, meterlos bajo el grifo y secarlos a continuación); blanquearlos en agua salada con el zumo de limón durante 5 ó 6 minutos; a continuación sacarlos, escurrirlos y cortarlos en rodajas; colocar las hojas de endivia en la fuente, poner los champiñones encima y verter un chorro de aceite y vinagre por encima; salpimentar al gusto; dejar 30 minutos en el frigorífico; servir.

A. PÉREZ PUENTE

# ENTRECOT CON SALSA DE SETAS AL BRANDY

## **Ingredientes** (para 4 personas):

1 Kg. de carne de novilla  
1 Kg. de setas  
250 grs. de alcaparras  
250 cl. de nata  
1 diente de ajo  
Una pizca de sal  
Un pellizco de pimienta  
Una copa de brandy  
100 grs. de mantequilla  
4 pepinillos medianos  
Unas hojas de endivias o escarola  
Dos o tres patatas

### **Elaboración:**

Limpiamos la carne de grasa y nervios. Una vez hecho esto, la troceamos en cuatro partes y la ponemos a la plancha o parrilla (preferible), procurando que esté muy caliente para que así se dore sin pasarse; mientras, iremos elaborando la salsa de setas (en primavera son preferibles las denominadas *colmenillas* y en otoño los *boletos*).

### **Preparación de la salsa:**

Limpiamos las setas, las damos un hervor con agua, ajo, pimienta y sal, tiramos el agua, troceamos las setas y las pasamos por un chino; en un cazo aparte colocamos la mantequilla y la nata y lo ponemos al baño maría. A continuación vamos añadiendo lentamente la pasta de setas hasta conseguir que sea una pasta homogénea y cremosa, tras lo cual la aclaramos un poquito con un chorrito de brandy.

### **Presentación y decoración:**

Se coloca la carne en el plato encima de unas hojitas de endivia o escarola, terminando de decorarlo con unos pepinillos abiertos a modo de abanico, unas alcaparras y unas patatas fritas (paja); extenderemos la salsa de setas sobre el entrecot y serviremos a continuación muy caliente.

A. PÉREZ PUENTE

## **QUICHE DE SETAS**

**Ingredientes** (para un molde de 28 cm.):

#### **Para la masa:**

Una pizca de sal  
100 grs. de mantequilla  
200 grs. de harina  
75 ml. de agua.

#### **Para el relleno:**

500 grs. de pleurotus o champiñones  
3 cebollas frescas  
2 cucharadas de aceite  
2 huevos  
150 grs. de queso rallado  
Una cucharada colmada de harina  
3/8 l. de leche  
Pimienta blanca  
Sal al gusto.

**Elaboración:**

Hacer una masa con los ingredientes mencionados, formar una bola con la masa y meterla en la nevera durante dos o tres horas.

Huntar el molde con mantequilla. Sacar la masa de la nevera y estirarla con un rodillo lo suficiente para forrar el molde por dentro. Una vez hecho, se pincha con un tenedor y se unta con un poco de clara de huevo batida.

Se hace un refrito con el aceite, las cebollas y las setas y se deja enfriar.

En un vaso se disuelve la cucharada colmada de harina con la leche fría. Se batan los huevos y se mezclan con la leche y la harina disuelta. Se sazona esta mezcla con sal y pimienta.

Poner el horno a 250°

Echar el refrito en el molde, espolvorear con el queso rallado y verter cuidadosamente la mezcla anterior.

Introducir el molde en el horno durante 30 minutos aproximadamente.

*José Antonio PALACIOS*

## CHAMPIÑONES RELLENOS CON BECHAMEL

**Ingredientes** *(para 4 personas):*

*Ocho ejemplares, más bien grandes y cerrados*

*1/4 Kg. de gambas pequeñas*

*100 grs. de jamón serrano*

*250 grs. de queso para gratinar*

*5 cucharadas rasas, pequeñas, de mantequilla*

*4 ó 6 lonchas de queso para fundir*

*Un litro de bechamel espesa*

*Sal al gusto*

*Pimienta negra molida*

**Elaboración:**

Limpiar bien los champiñones, ahuecar la mitad del grosor del sombrero, sin romperlo, por la parte del pie, dejarlos en una fuente.

Pelar y limpiar las gambas, cortarlas en trocitos pequeños,, hacer igual con el jamón serrano y el queso de fundir, mezclarlo todo en un bol con la mantequilla.

Coger los champiñones, salpimentar el interior y rellenar con el jamón, las gambas y el queso, colocar en una fuente honda con el relleno para arriba.

Tapar la fuente con papel albal, meter al horno a 180<sup>o</sup> durante 30 minutos.

Una vez hechos los champiñones, cubrirlos con la bechamel espesa y salpicar con el queso para gratinar, meter al horno sólo con el gratinador hasta que el queso y la bechamel estén gratinados (3 ó 5 minutos aproximadamente).

Servir caliente y buen provecho.

*J. Luis DIEZ*

## MERLUZA RELLENA DE BOLETOS

### **Ingredientes:**

*1 merluza de 3/4 de kg.  
150 gr. de jamón serrano  
1 cebolla  
Sal, aceite y un vasito de vino blanco  
2 Boletos Edulis cerrados (150 gr.)*

### **Elaboración:**

Se sofríe la cebolla con un poco de aceite, cuando esté transparente se añaden los boletos fileteados, se rehogan moderadamente.

La merluza se abre y se retira la espina, se sala y se cubre con las lonchas de jamón, luego se añade el relleno, se envuelve y se mete al horno con el vino blanco. Se hornea 20 minutos y se sirve.

*M<sup>a</sup> Isabel FELICES*

# OPINION

*Federico FERRER AÑIBARRO*

## DESPERTAR

Sabido es que la Micología, dentro del estudio de las Ciencias Naturales, ocupa un lugar popularmente poco conocido, a pesar de la enorme importancia que juegan los hongos en el equilibrio ecológico, así como el papel determinante en áreas tan fundamentales como la alimentación o la medicina.

Podemos decir, sin temor a equivocarnos, que salvo en tres o cuatro regiones españolas con tradición micológica, en el resto de la geografía española la micología sigue siendo una "ciencia marginal" desconocida para la gran mayoría de la población. En éstas regiones llevan desde hace tiempo organizando a través de sociedades o grupos dedicados a esta disciplina de conocimiento de la naturaleza, su labor de divulgación de los hongos, bien por medio de exposiciones, charlas, conferencias, concursos, salidas al campo, etc., etc.

Es por esto que la labor a desarrollar por la "Sociedad Micológica Cantabra" en nuestra región requiere una profunda reflexión, para tener claro el camino a seguir.

En primer lugar es primordial que nuestros organismos públicos, tanto regionales como locales, vean la importancia de nuestro trabajo divulgativo del conocimiento de los hongos. Necesitamos su colaboración para dotarnos de los medios adecuados que nos permitan realizar una fructífera labor.

Después hemos de despejar dudas a través de un amplio debate sobre cómo trabajar para hacer llegar estos conocimientos al público en general. Dos ideas distintas aparecen en nuestras conversaciones:

Una, la del autodidacta, que pretende que sea la propia persona quien, con su entusiasmo, dedicación y capacidad pueda llegar a manejar dignamente el mundo de las setas. Esta concepción es defendida por

quienes manifiestan que así se respetaría más la naturaleza, impidiendo que el exceso de conocimientos favorezca la irrupción en nuestros bosques y praderas de demasiada gente que arrasaría la flora micológica. En mi opinión, es una concepción equivocada, que tiene como único objetivo considerar los hongos solamente desde el punto de vista gastronómico.

La segunda idea, que comparto plenamente, es que su divulgación primeramente en los colegios, con charlas amenas encuadrando los hongos en nuestros ecosistemas, no sólo no perjudica sino que enseña a respetar desde muy pronto la naturaleza. Indudablemente no se debe dar preferencia a lo "culinario", sino que debemos tratar el tema de una manera total e integradora. Estoy convencido de que, si somos capaces de generar el prurito de observación y curiosidad de la flora micológica entre los más jóvenes, habremos dado un paso importantísimo en favor de lo que somos, NATURALEZA.

También debemos comprender que, en principio, hay socios que se acercan a nuestra organización con un único objetivo: conocer setales. Algunos, una vez conocidos los setales, desaparecen de la sociedad. Lo sabemos. Ha pasado y seguirá pasando. Otros, atraídos en principio por lo culinario, al adentrarse en este mundo fascinante, se sienten "cogidos" y lo puramente gastronómico se va diluyendo, dejando paso a la ciencia micológica. No creo equivocarme si manifiesto que éste es el caso más frecuente entre nosotros.

Por eso, insisto en la necesidad de compartir conocimientos y poner la "Sociedad Micológica Cántabra" al servicio de todos.

## “AMANE CER”

*La niebla lucha con el sol  
sobre los campos de trigo,  
por encima de la llanura  
siempre verde.  
Luego, todo queda lavado,  
mientras la humedad lo impregna y  
de nuevo, la niebla flota  
sobre las cañadas,  
sobre los arroyos.  
Las hojas de unos eucaliptos  
gotean a mi lado, salpicándome.  
El suelo, a ras de los pinares,  
va borrándose en una  
loca fuga de rayas,  
como una fantástica escapada de la tierra.  
Al otro lado, no se ve el pueblo,  
sólo la estación, al fondo,  
humilde, mientras reverbera,  
¡por fin!, el sol en sus cristales.  
Continúo mi caminar  
bajo las ramas y los pájaros.  
Dentro de poco, el sol  
estrenará de nuevo todo el bosque.  
Y ya de lejos, otra vez,  
el verde oscura de un setal,  
encenderá, brillante, mi ilusión  
de micólogo púber.  
¡Comencemos!*

**IL PISCATORE**

*Sociedad Micológica Cántabra*

Avda. de la Libertad, 3 bajo  
39600 MURIEDAS (CANTABRIA)

**SUSCRIPCION  
REVISTA**

D. ....

Domicilio ..... C. P. ....

Calle .....

Teléfono .....

**SOLICITO**

Suscribirme a la revista YESCA que recibiré por correo

N<sup>os</sup> atrasados

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

*Sociedad Micológica Cántabra*

Avda. de la Libertad, 3 bajo  
39600 MURIEDAS (CANTABRIA)

**SOLICITUD DE INGRESO  
COMO SOCIO DE NUMERO**

D. ...., mayor de edad, nacido  
el ..... de ..... de 1.9....., con DNI n<sup>o</sup> ..... y domicilio en  
..... C. P. .... calle .....

**SOLICITO**

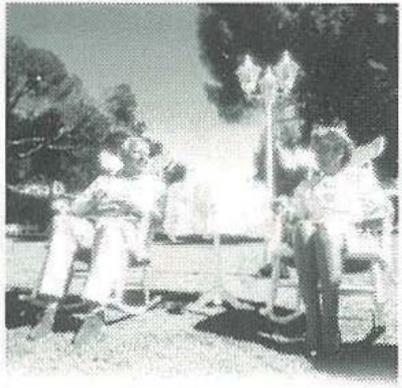
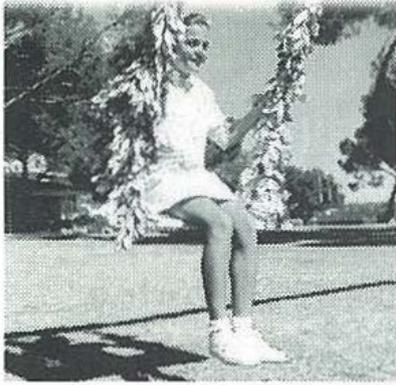
Ser admitido como Socio de Número de la Sociedad Micológica Cántabra, a cuyo efecto me comprometo a respetar y cumplir los Estatutos de régimen interno de la Sociedad.

En Muriedas, a ..... de ..... de 199.....

*Firma del solicitante*

NOTA: La presente solicitud deberá ir acompañada de fotocopia del DNI. y 2 fotos tamaño carnet.

## GENTE SEGURA



# Con toda tranquilidad.

- Seguros de Hogar • Seguros de Vida
- Seguros de Automóvil

Ahora, Caja Cantabria, a través de SegurCantabria Correduría de Seguros, le ofrece los medios necesarios para vivir con toda tranquilidad.

La respuesta a las necesidades que en materia de seguridad nos venían pidiendo nuestros clientes.

Una propuesta para que proteja todo aquello por lo que ha luchado, garantice el futuro de los suyos, asegurando un mañana sin sorpresas, y cuente con un sólido respaldo para llegar tan lejos como quiera.

Red de Seguros de Caja Cantabria. La garantía de tener su Seguro en las buenas manos de siempre.

Con toda seguridad. Con toda tranquilidad. Con plena confianza.



**SegurCantabria**  
CORREDURIA DE SEGUROS



**CAJA CANTABRIA**

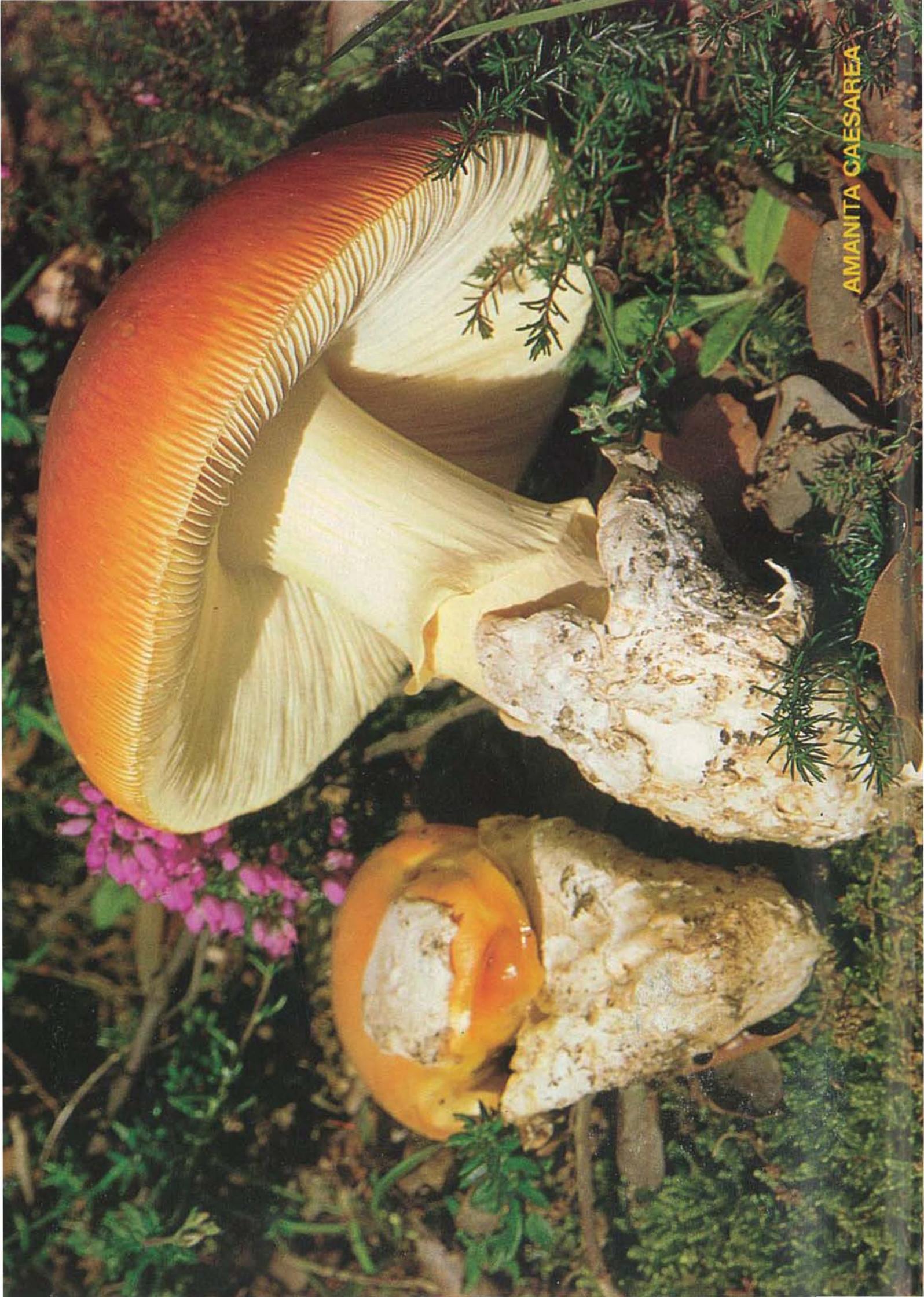
Infórmese en el 900-456 456 (llamada gratuita)



***HYGROPHORUS MARZUOLUS*** (Fr.) Bres.  
Foto J. Luis Alonso



***LACTARIUS QUIETICOLOR*** Foto F. Ferrer Anibarro



AMANITA CAESAREA