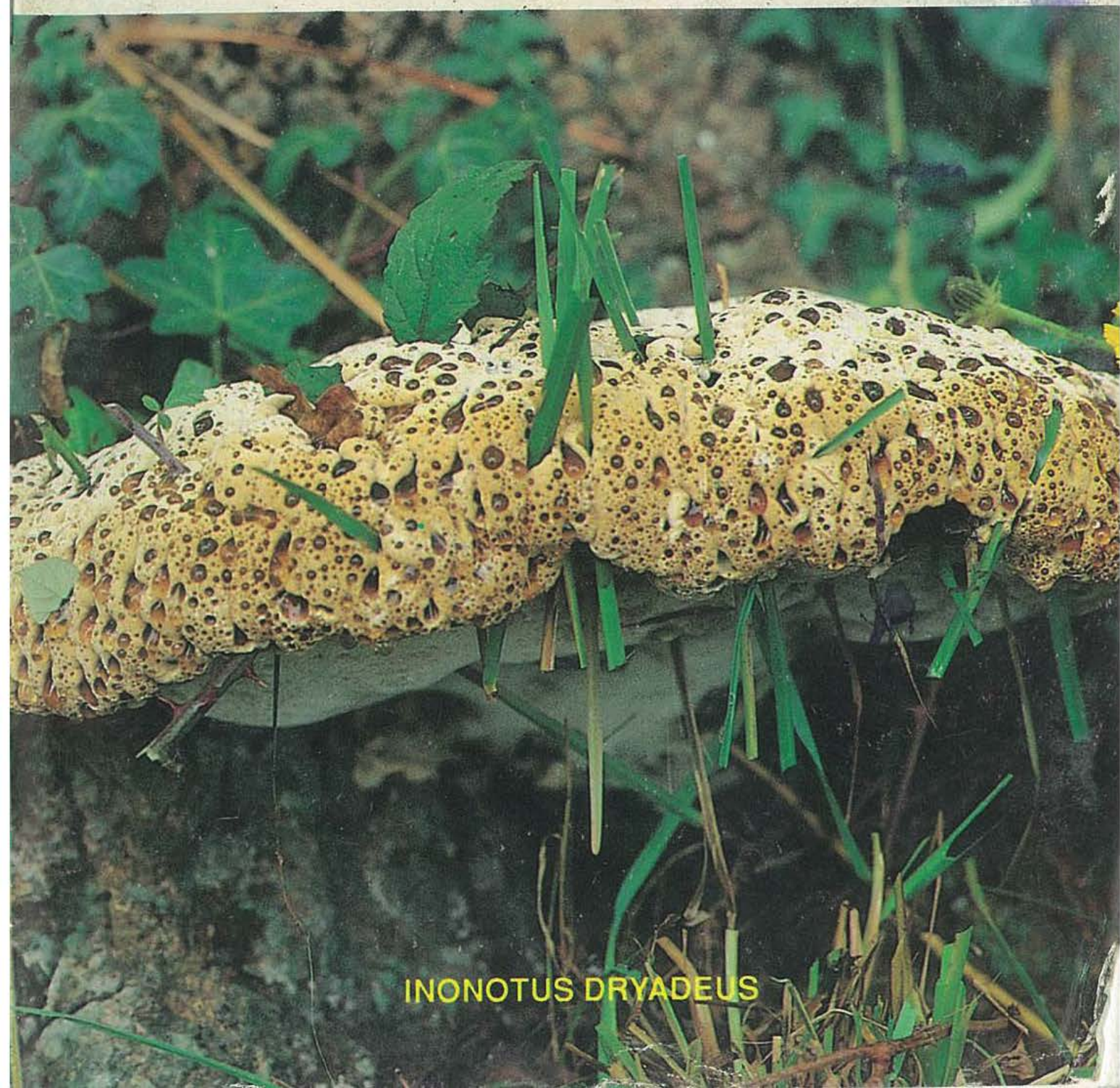


YESCA

REVISTA N.º 5

AÑO 1993



INONOTUS DRYADEUS



***AGARICUS BERNARDII* (Quél.) Sacc.**

Foto realizada por V. Castañera



***AGARICUS PHAEOLEPIDOTUS* Möller.**

Foto realizada por V. Castañera



**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 Nº 5

EDITADO POR: SOCIEDAD MICOLOGICA CANTABRA

**Redacción
y Coordinación:** JOSE LUIS ALONSO ALONSO
MIGUEL ANGEL RUIZ GUERRA
VALENTIN CASTAÑERA HERRERO
IGNACIO DELGADO SAEZ
JAVIER FERNANDEZ RUIZ

DEPOSITO LEGAL: SA-413-1989

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

Sociedad Micológica Cantabria
Avda. de la Libertad, 3 bajo
39600 MURIEDAS (CANTABRIA)
ó al
Apartado nº 922
39080 SANTANDER

Prohibida la reproducción total o parcial sin citar la procedencia.

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

Fotos portada y contraportada de Alberto Pérez Puente

Santander, Septiembre 1993

SUMARIO

1.-	Editorial (M. A. Ruiz).....	5
2.-	Rincón Social (Junta Directiva).....	6
3.-	Insectos (J. M. Santurtún).....	8
4.-	Biografía: Antón Du Bary (I. Delgado).....	10
5.-	Nuestras plantas: Genciana (F. Ferrer)	12
6.-	Nuestros árboles: El Aliso (J. Fernández).....	15
7.-	Introducción a las Russulales (F. Ferrer)	18
8.-	Nuestras Setas:	
	Inonotus Dryadeus (A. Pérez Puente).....	28
	Amanita Rubescens (A. Pérez Puente)	30
	Hygrocybe Aurantiolutescens (J. L. Alonso).....	33
	Clitocybe Dealbata (J. L. Alonso).....	34
	Agaricus Bernardii (V. Castañera).....	36
	Agaricus Phaeolepidotus (V. Castañera)	38
9.-	Gastronomía:	
	Cachón a la Camarguesa (A. Pérez Puente).....	40
	Setas rebozadas (A. Pérez Puente).....	41
	Níscalos con pimientos (A. Carrera).....	41
	Revuelto de setas y gambas (A. Carrera).....	42
	Coprinos con almejas y gambas (Inst. F. P. Cantabria).....	43
	Pastel de setas de cardo (Inst. F. P. Cantabria).....	44
10.-	Opinión: Exposiciones (J. M. Santurtún).....	45
11.-	Poesía: Al árbol amigo (IL Piscatore).....	47

EDITORIAL

AGRADABLE tarea ésta de hacer la presentación de una serie de trabajos, estudios, vivencias, opiniones e incluso ensoñaciones que juntos, pero no revueltos, dan forma a YESCA N° 5.

Agradable pero no imparcial, porque sé el esfuerzo que Socios y Sociedad tienen que hacer para llenar 50 páginas sin recurrir al vulgar plagio y porque, en definitiva, en mi balanza siempre pesa más el plato de lo hecho -mejor o peor- que el que sopesa defectos y críticas. Qué le voy a hacer, soy optimista.

Y con optimismo veo el proceso que sigue YESCA en cuanto a la novedad, introducida el año pasado, de ilustrar portadas y contraportadas con fotografías originales de todas las especies descritas en el interior.

Otra novedad es la creación de un espacio destinado a artículos de opinión, reflejo de los puntos de vista, a veces encontrados, de los Socios.

*En los artículos descriptivos de especies de hongos, no se sigue un criterio fijo; la tendencia es incluir algunas especies muy conocidas (*Amanita Rubescens*), otras de probada toxicidad (*Clitocybe Dealbata*), o de rara belleza (*Inonotus Dryadeus*), de habitat específicos (*Hygrocybe Aurantiolutescens*), comunes en nuestra geografía pero apenas diferenciadas (*Agaricus Bernardii*), o realmente raras y difíciles de encontrar (*Agaricus Phaeolepidotus*).*

Respecto a las plantas medicinales, buscamos aquellas que tienen una tradición como tales en Cantabria, recogiendo los usos y aplicaciones populares.

Por último, en los artículos de estudio general de especies en base a una sistemática de eliminación, intentaremos dar las clasificaciones más actualizadas.

Deseo y espero que este prólogo sea un aperitivo para degustar con agrado lo que sigue.

Miguel Angel Ruiz - Secretario

RINCON SOCIAL

UN breve ejercicio de memoria y saltan uno tras otro los actos en que la Sociedad centró su actividad de un año a esta parte.

Es difícil no repetirse al citarlos y tampoco es ésta nuestra máxima. Al contrario, no resulta molesto hacer año tras año las mismas o parecidas cosas cuando tienen unos sencillos fines: aprender, compartir y enseñar.

Empezando en orden inverso, nos repetimos con agrado al dar charlas en Centros Culturales, Colegios e Institutos y ver el interés creciente que suscitan entre los estudiantes y público en general. Sin menospreciar ni olvidarnos de ninguno, fue interesante, por el engarce que supone con la cultura gastronómica, la charla-exposición que se ofreció en el Instituto Politécnico de Santander, con la posterior preparación de platos originales a base de setas por parte de los alumnos de Hostelería de dicho Centro.



2º Encuentro de Asociaciones Culturales del valle de Camargo

En la organización de la VI SEMANA MICOLOGICA CANTABRA pretendimos estar a tono con el año en que vivíamos; tiramos la casa por la ventana y nos permitimos un pequeño o gran lujo, depende cómo y quién lo vea: contar durante cuatro días con la compañía y experiencia de un gran micólogo, D. Gabriel Moreno Horcajada. Así cumplimos dos objetivos: enseñar y aprender.



Exposición en la plaza de la Constitución de Maliaño

Con la edición de este nº 5 de Yesca se logra otra de las metas. Como en algunos concursos, éste pretende ser el gran regalo del “escapate final”.

La excursión de primavera nos desplazó en esta oportunidad hasta Espinosa de los Monteros (Burgos). Pocas setas, muchas morcillas y agradable convivencia.

Reseñar, por último, que para aprender, nada mejor que asistir a las charlas que se organizan en los meses de invierno en el Centro Cultural “La Vidriera” de Maliaño, o dejándose “caer” con cierta asiduidad los lunes por la Sede Social.

INSECTOS

¿Quién no se ha encontrado al coger una seta y cortar el pie, con unos agujeros de paredes redondas y amarillentas? Esos molestos agujeros son las viviendas de voraces larvas de mosquitos, las cuales se meriendan a nuestras amigas las setas en un abrir y cerrar de ojos.

Hasta aquí se comprueba fácilmente. Lo que no se ve con tanta facilidad es el que esa merienda sea con el beneplácito del merendado, en este caso la seta. Parece ser, con las debidas reservas que imponen esta clase de afirmaciones, que es la propia seta con sus aromas naturales la que atrae a las moscas para que coloquen sus minúsculos huevecillos sobre el carpóforo. Huevecillos que nos habremos comido en cantidad de ocasiones sin enterarnos. ¡Ojos que no ven...!, por supuesto. Hasta el más escrupuloso limpiador de setas se comerá en la temporada -me refiero al período de abril a diciembre- una buena ración de insectos en sus diferentes fases de evolución entre huevos y moscas.

Pero, a lo que iba de que es la "víctima" la que atrae a sus asesinos, estas larvas se comen todo menos el esporangio. Al bajar a tierra para completar el ciclo convirtiéndose en moscas, se les pegan parte de las esporas que la seta ha soltado hacia el suelo. Se ha comprobado que, al salir el mosquito de su crisálida, rodeado de "semillas" por todas partes, lleva todo el cuerpo con unas bolitas microscópicas: las esporas de su víctima. De esta forma se asegura la seta una mayor difusión de su descendientes por los alrededores y no digamos, si ese mosquito, a su vez, es digerido por una golondrina poco antes de partir hacia sus lugares de invernada.

Buscando similitudes, nuestra seta, me recuerda al alcaraván, un ave que viendo su nidada en peligro se ofrece como víctima atrayendo al agresor de turno para que se lo coma, si puede atraparlo, con lo cual el acecho a su esposa e hijos desaparece. No sé si el padre de familia será o no llorado suficientemente. Los sentimientos de las aves son diferentes de los nuestros, pero creo que se lo merece.

En resumen, esos desagradables agujeros son “deseados” por su víctima, que no por los recolectores, por el bien de la especie.

Lo que no puedo entender es cómo consiguen multiplicarse, por ejemplo, los *Cantharellus Cibarius*. Yo no les he encontrado agujeros. Por favor, si alguien los ha visto que me quite esa duda.

Conocido por todos es el caso de los *Phallus*, ofrecen a las moscas una gleba verdusca y apestosa (olor a carne podrida) que se detecta a varios metros, la cual, les resulta irresistible. Estas acu-



den como lo que son y chupan la repelente sustancia que recubre la seta, a la vez que las esporas se pegan a sus patas. De esta forma se amplía la zona de expansión. Pero esas otras con aromas a harina, anís, frutas... que tanto nos agradan, ¿es posible que puedan atraernos igual que a mosquitos?. Pues parece que sí. de lo que se deduce que tenemos gustos de mosquito.

J. M. Santurtún

BIOGRAFIAS

ANTON DU BARY (1831-1888)

FUE uno de los primerísimos micólogos del S. XIX por la gran influencia que ejerció en los científicos de entonces que empezaban a estudiar la Micología.

El impulso dado a los estudios sobre esta ciencia por Leveillé (ya visto en nuestro número anterior) no era aislado. En Gran Bretaña los trabajos de M. J. Berkeley sobre los **basidios** y en Checoslovaquia los de A. C. J. Corda en microscopía, ejercieron gran influencia ya que lograron describir miles de especies. En la segunda mitad del siglo prosiguieron los trabajos histológicos sobre los **basidios** (Toulasne, Patouillard...) y sobre los **ascos** (Boudier) lo que trajo consigo grandes perfeccionamientos de la clasificación.

Entre 1864 y 1866 Du Bary escribió "Morfología y fisiología de los hongos, helechos y mixomicetes". También en 1864 publicó una clasificación filogenética de los hongos en su "Morfología Comparada y biología de los hongos micetozoos y bacterias".

Trabajó también en la investigación sobre los líquenes, descubriendo que son organismos mixtos constituidos por la estrecha asociación de un hongo (hifas incoloras) y un alga (gonidios o elementos clorofílicos). Pero ya antes (en 1863) había escrito una de las obras que más reconocimiento universal había de darle "Recherches sur le developpement de quelques champignons parasites".

Du Barry había reconocido (1887) que los **plasmodios*** de diferentes especies no se unen, y esta observación había sido confirmada de tal manera que la prueba de la fusión fue utilizada para determinar la identidad específica. Se creía pues que las especies eran diferentes.

El principiante tiende a considerar las diversas categorías taxonómicas como concretas y estables. Tal actitud traerá como consecuencia desazones cuando se intente el primer ensayo de clasificación de un organismo desconocido. Debe comprenderse que por enci-

ma de todo, los organismos vivos están evolucionando constantemente. Así pues los sistemas de clasificación no son más que un intento del hombre de organizar su conocimiento y por tanto están hechos a su medida. Los hongos, como formas intermedias, están destinadas a existir y a originarse por hibridación y mutación. Decía Hochrentiner en su obra "Sur la systematique en general et celle des Columnifères en particulier" (1929) que "en la naturaleza no hay ni familias ni géneros ni especies... hay sólo individuos más o menos parecidos unos a otros". De ahí nos será más fácil comprender porqué el ejemplar que observamos no se ajusta completamente a la clave que en ese momento usamos para su identificación.

I. Delgado Sáez

* **Plasmodio:** Es una masa de protoplasma delimitada solamente por una delgada membrana. El plasmodio no tiene tamaño ni forma definidos. Es fundamental en el ciclo de vida de los Myxomicetes (los hongos mucilaginosos verdaderos). Du Bary los consideró animales y los llamó Mycetozoa (mykes: seta+zoom: animal). El consideraba que se habían originado independientemente de las bacterias, los acra-
riales y los hongos.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADAS

- ALEXOPOULOS C. J. *"Introducción a la micología"*. Buenos Aires. EUDEBA (Ed. Universidad de Buenos Aires) 1966.
- VARIOS AUTORES *"Historia general de las Ciencias"*. Tomo 3. La Ciencia Contemporánea-Vol. I. S. XIX.
- MULLER E. *"Micología"*. Barcelona - Omega 1976.

NUESTRAS PLANTAS

GENCIANA *Gentiana Lutea* L.

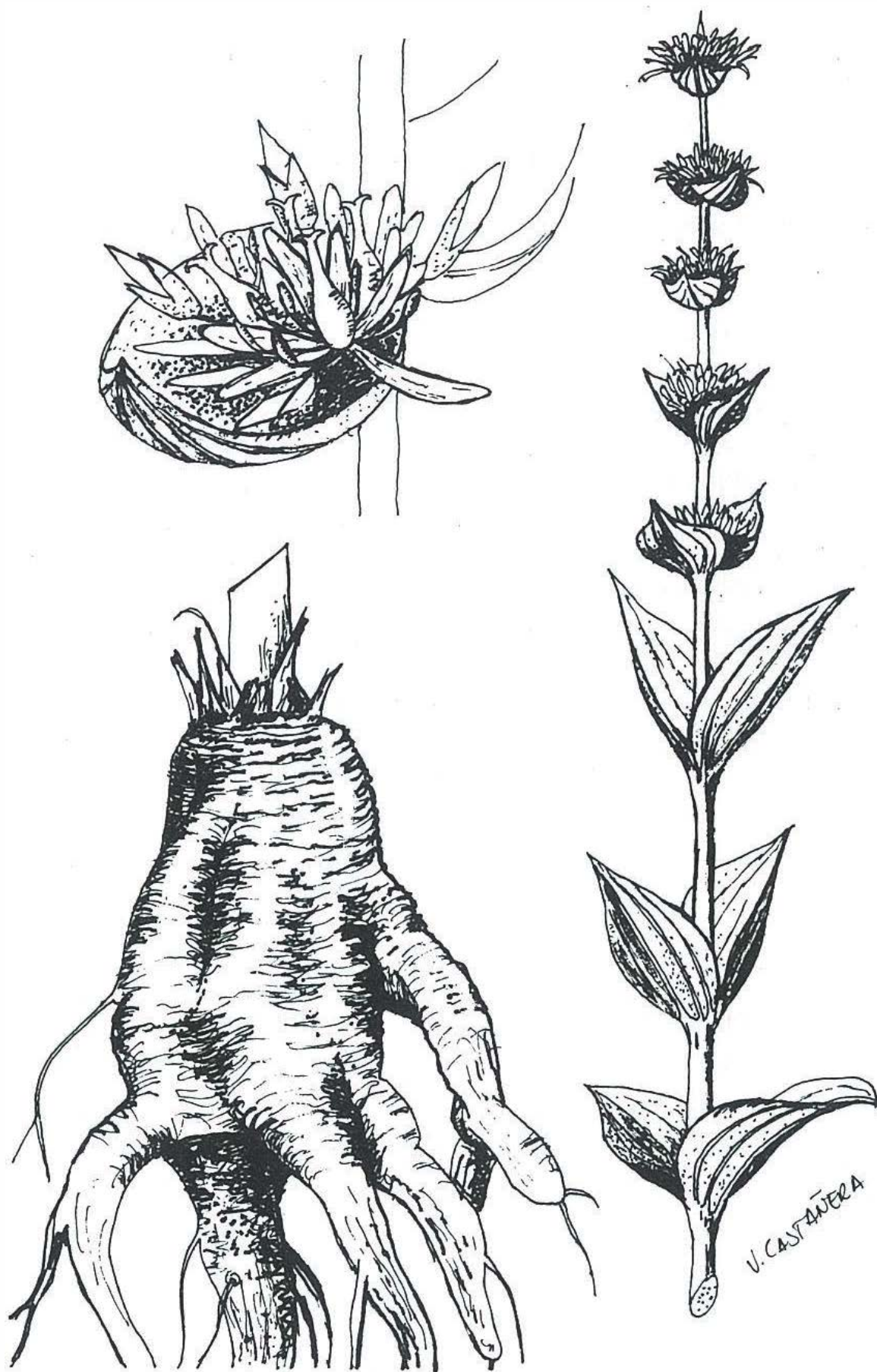
HOY traemos a las páginas de YESCA, una planta, que aunque actualmente, allí en las zonas altas y montañosas de nuestra región, donde tiene su origen, apenas se utiliza, sí podemos manifestar con seguridad, que en tiempos no muy lejanos nuestros abuelos la conocían en todo su valor y la utilizaban con frecuencia, sabedores de sus propiedades beneficiosas para la salud.

Hablamos de la genciana, planta vivaz, de unos 70 cm. de altura con flores amarillas. La raíz, larguísima, compacta, que a veces queda al descubierto y vuelve a hundirse en la tierra, era recogida y, después de limpiarla por fuera con un cuchillo o navaja, raspándola, para dejarla libre de la tierra adherida a la corteza, se la cortaba en finas rodajas, las cuales se dejaban reposar en agua o en vino blanco, según el nivel económico de las familias, para posteriormente beberlo. Su uso más frecuente era para abrir el apetito aunque también se tomaba como tónico digestivo. Su sabor muy amargo, retraía a los niños que lo rechazaban por que no les gustaba ingerirla. Hoy día apenas se la conoce por la gente joven, pero todavía los abuelos se acuerdan de cómo la recogían, preparaban y tomaban.

La genciana pertenece a una familia en la que existen numerosas variedades; además de la que estamos citando, llamada genciana amarilla o Lútea, existen la *G. Acaulis*, *G. Asclapiadea*, *G. Verna*, *G. Farreri*, *G. Cruciat*a, etc. Debe su nombre a un antiguo rey de Iliria, Gentius, primero en descubrir sus virtudes medicinales.

Actualmente es recogida por especialistas para su utilización en la elaboración de licores. También se usa en Farmacia, Veterinaria y Cosmética debido a sus componentes activos como alcaloides, taninos, sustancias amargas como gencioporina y amarogenciana, vitamina C, pectina y otros compuestos.

Debemos señalar que esta gran hierba vivaz, se seca en invierno y florece en primavera. Es propia de las zonas altas (entre 800 y 2.500 mts. de altitud), en lugares húmedos y montañosos. Debemos tratar de conservarla pues la codicia de algunos recolectores, hace que pueda llegar a desaparecer de nuestra geografía.



Genciana

Aquí, en Cantabria, la hemos visto en el collado de Sejos, Peñarrubia, laderas de Peña Sagra y sobremanera en el gran circo que conforma el Valle de Polaciones, siempre en altitudes cerca de los 1.000 mts. en adelante. Para quien quiera recolectarla, debemos decir que la mejor época es el otoño, antes de que llegue el frío. A la raíz, que es lo que se debe coger, hay que quitar la corteza y limpiarla, después secarla a ser posible al aire libre y al sol en lugares bien ventilados. Para tener certeza de un buen secado debemos observar si la raíz se queda blanca, y después poco a poco coge un color ocráceo. Una vez seca se conserva en envases bien cerrados, al abrigo de la humedad.

Descripción: *Gentiana lútea*. L. Planta vivaz entre 65 y 110 cm. de altura, glabra y glauca. Raíz larga, carnosa y ramificada. Tallo robusto, cilíndrico y hueco, echando un vástago de unos tres palmos de altura sin vellosidad. Hojas verdes, amplias, ovales y opuestas, con 5 a 7 nervios convergentes; las basales pecioladas; las de encima, sésiles y abrazadoras. Flores amarillas que forman ramillete terminal, ocupando la parte superior del tallo y axilas. Fruto capsular, forma de huevo, con abundantes semillas. Corola con 5 a 9 lóbulos, profundos, lanceolados en estrella. Anteras libres.

Habitat: Europa Central y Meridional, (entre 650 y 2.500 mts. de altitud). Suelo húmedo de montaña, bien drenado y expuesto o levemente sombreado. Época de floración, entre Junio y Septiembre. Flora de piornales, brezales y matorrales.

Federico Ferrer Añibarro

BIBLIOGRAFIA

- VARIOS AUTORES:** *“El maravilloso mundo de las hierbas”* Ediciones D. S. Editors, S. A. 1982.
- MAYOR MATIAS Y DIAZ TOMAS E.** *“La Flora Asturiana”* Ediciones Ayalga. 1977.
- “Tradición oral del Valle de Polaciones”.* CANTABRIA.

NUESTROS ARBOLES

ALISO COMUN *Alnus Glutinosa L.*

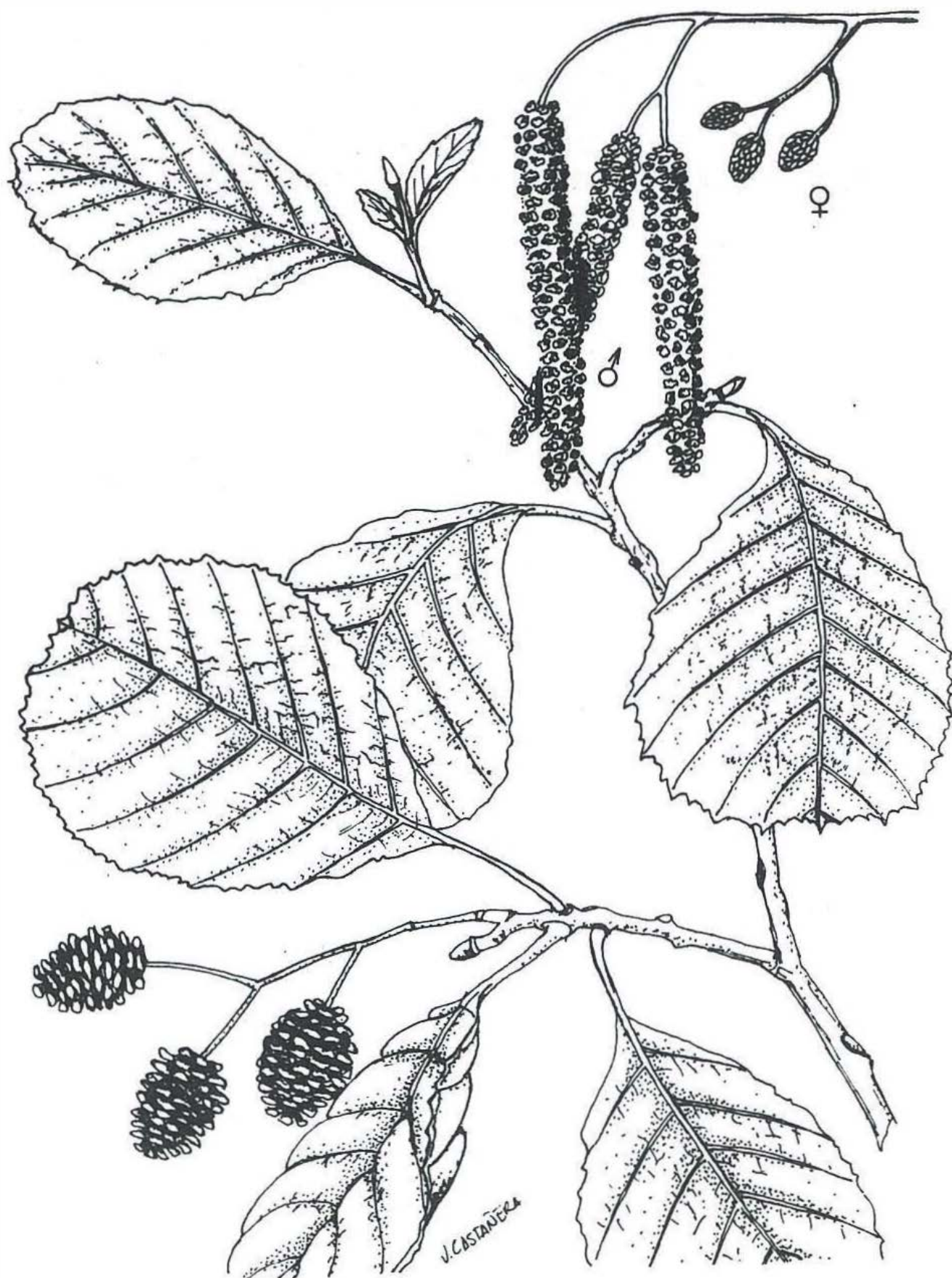
SI realizamos una excursión por la orilla de los ríos y arroyos que vierten las aguas al Cantábrico, podremos localizar fácilmente este árbol, formando parte de los ecosistemas de riparia , asociado con sauces, fresnos y chopos, formando las típicas alisedas, que siguen fielmente el trazado del río. También lo encontramos en laderas muy frescas y húmedas, aunque no las atraviese un curso de agua. Necesita por tanto, suelo con humedad permanente, preferentemente desprovisto de cal, pudiendo vivir incluso con escasez de nitrógeno (necesario para el crecimiento de las plantas), gracias a que sus raicillas presentan unos nódulos de color pardo amarillento, donde se aloja una bacteria (*Actinomyces Alni*), capaz de fijar el nitrógeno atmosférico.

Una vez situados en este habitat podremos identificar el aliso común, porque tiene un tronco derecho hasta el extremo superior, que puede alcanzar un metro de diámetro, y del que parten las ramas casi siempre horizontales, formando una capa redondeada o irregular, piramidal en los más jóvenes.

Su corteza tiene un color pardo-oscuro, resquebrajada en los viejos; pardo-verdoso en los ejemplares jóvenes.

Sus hojas redondeadas o ahovadas, de 4 a 10 cm., con 4-5 pares de nervios, son muy pegajosas de jóvenes al igual que las ramillas. Su color es verde oscuro por el haz, más pálidas por el envés, donde podemos observar unos pelillos en el encuentro con los nervios. Crecen en primavera en disposición alterna. Las yemas son alargadas, ovadas, de color pardo a rojo violáceo.

Los amentos masculinos, cilíndricos, colgantes, en número de tres, son de un color purpúreo en las copas en enero, y al abrirse pardo amarillo mate, desde febrero a abril. Los femeninos son de forma alargada ovoide, de color pardo a rojo violáceo, que producen un fruto también ovoide de hasta 3 cm. de color verde, volviéndose, al madurar en otoño, pardo oscuro que semeja una piña.



Aliso

Esta especie que puede alcanzar hasta 30 m. de altura, era apreciada por su madera, muy clara al cortar el árbol, pero que luego toma una tonalidad rojiza; se utilizaba para construcciones dentro del agua por ser muy duradera y para hacer almadreñas. Con limaduras de hierro se hacía antiguamente una infusión de su corteza que servía a los tintoreros, sombrereros y curtidores para teñir de negro. En la actualidad su principal aplicación es en contrachapados y pequeños usos industriales (mangos, cepillos, juguetería, herramientas). Da uno de los mejores carbones para la fabricación de pólvora.

La corteza contiene flobáfenos, ácidos resinosos, taninos, y por ello se ha empleado en la medicina popular como astrigente en forma de gargarismos, para las inflamaciones de la boca y amígdalas y para endurecer las encías. Por sus taninos se usaba también para curtir cueros. Las hojas recién cogidas y colocadas dentro de los zapatos, en contacto directo con el pie, pueden ayudar a aliviar el dolor mientras se descansa comiendo el bocadillo, después de haber disfrutado de una buena caminata. Aunque sólo sea por eso, aprendamos a respetarlo para conservar este patrimonio de nuestra naturaleza.

Entre las setas que micorrizan este árbol, destacan Gyrodon Lividus, Clitocybe Alnetorum, Paxillus Filamentosus, Cortinarius Alnicola y otros más.

Javier Fernández

BIBLIOGRAFIA:

- “La Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica”***. Incafo. Madrid 1982.
- MITCHELL A. MORE D. *“Arboles de España y Europa”***. Omega. Barcelona 1983.
- SCHAVENBREG P. PARIS F. *“Guía de las Plantas Medicinales”***. Omega. Barcelona 1980.

INTRODUCCION A LAS RUSSULALES

LACTARIUS y Russulas son los dos géneros que forman la Familia de las Russuláceas, pertenecientes al Orden Russulales, Clase Basidiomycetes.

A pesar del abundante número de sus especies, se trata de una de las familias más claramente definidas y delimitadas, debido a sus peculiares características que la diferencian nítidamente del resto de géneros. Su consistencia granulosa y quebradiza, su sabor acre o suave, la presencia o no de látex en su trama, sus reacciones a diversos componentes químicos, sus esporas con ornamentación en forma de estrella, motivo por el cual también se las denomina del Orden Asterosporales, hacen de sus especies que su reconocimiento o clasificación sea una tarea relativamente sencilla para saber que nos encontramos ante Russulas o Lactarius.

Estudiadas por especialistas como Fries, Schaeffer, Romagnesi, Moser, Marchand o Bon, que han dejado importantes trabajos así como monografías, nos dotan actualmente de interesante bibliografía para proseguir en su estudio.

Hongos simbióticos que forman micorrizas asociadas a una gran variedad de árboles, tanto planifolios como coníferas, los podemos encontrar en parques, alamedas, riberas, sotos, bosques y reservas forestales de nuestra región cántabra. Se trata de una de las familias de las cuales la Sociedad Micológica Cántabra tiene más especies catalogadas dentro de nuestra documentación.

Basándonos en las últimas sistemáticas, vamos a exponer muy sintetizada, teniendo en cuenta las características de nuestra revista, una división en secciones de los dos géneros, Lactarius y Russulas, e introduciremos dos ejemplares en cada sección.

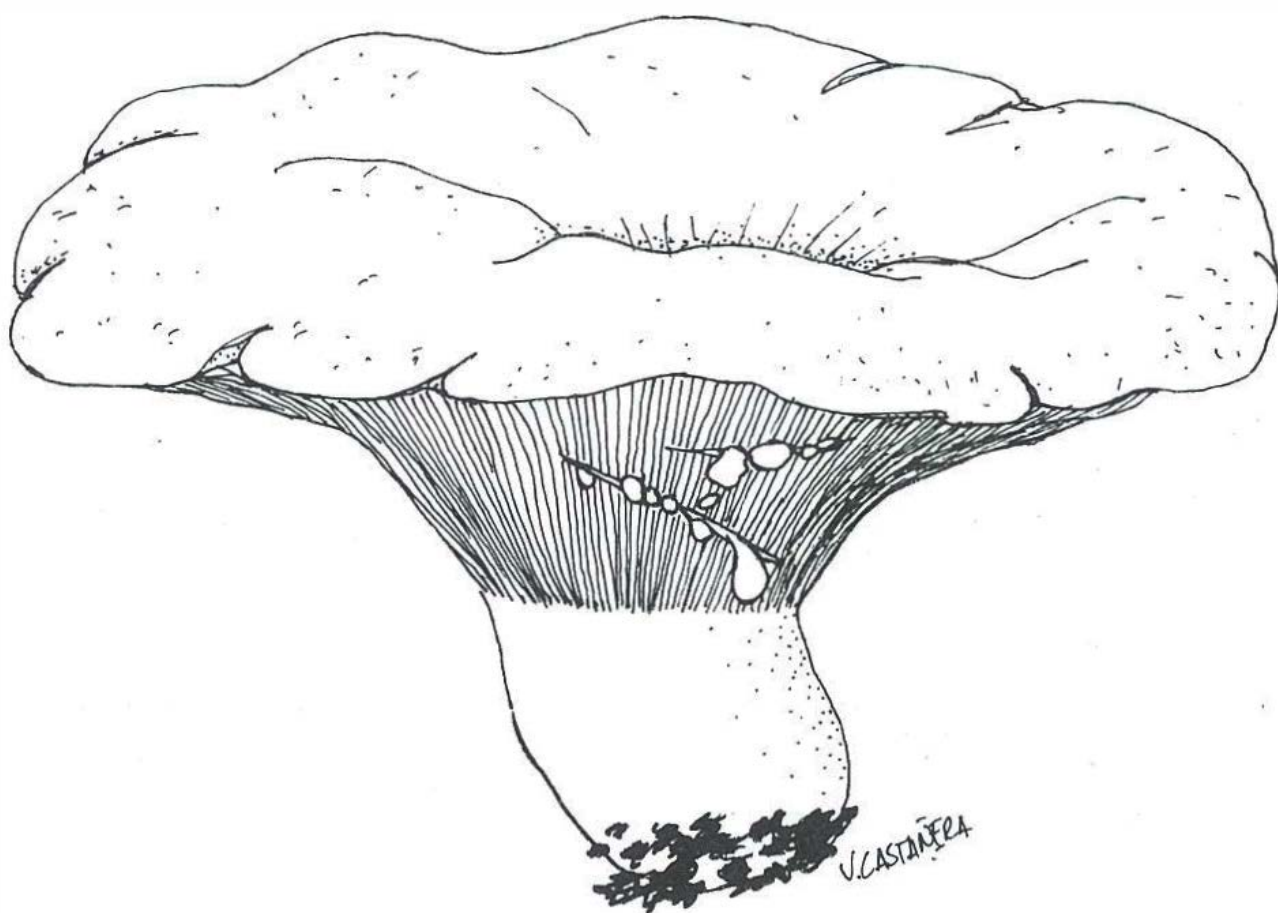
LACTARIUS

Este género, creado por Fries, debe su nombre a que dentro de sus sombreros y pie, hay unos canales (diríamos arterias), por los que discurre un líquido llamado látex o leche, que en algunos casos en contacto con el aire cambia de color y en otros permanece inmutable. El color del látex es variado: blanco, anaranjado, amarillo, gris, violeta e incluso verde, teniendo en cuenta como hemos dicho su exposición al aire.

Entre los *Lactarius* hay pocos buenos comestibles, encontrándose éstos en la Sección *Dapetes*, donde se halla el famoso *Lactarius Deliciosus* (L.) S. F. Gray (Níscalo). Una gran mayoría son acres o picantes (no deseados para la cocina), aunque debemos señalar que no hay ninguno especialmente venenoso o mortal.

Otra peculiaridad importante es que un buen número de sus especies forman en sus sombreros unas líneas concéntricas más o menos marcadas a manera de zonadura, teniendo en cuenta esto a la hora de su clasificación.

Sección ALBATI: Hongos compactos, grandes, blancos, comestibles de poca calidad. Látex acre. *L. Vellereus* (Fr.); *L. Piperatus* (Scop.).

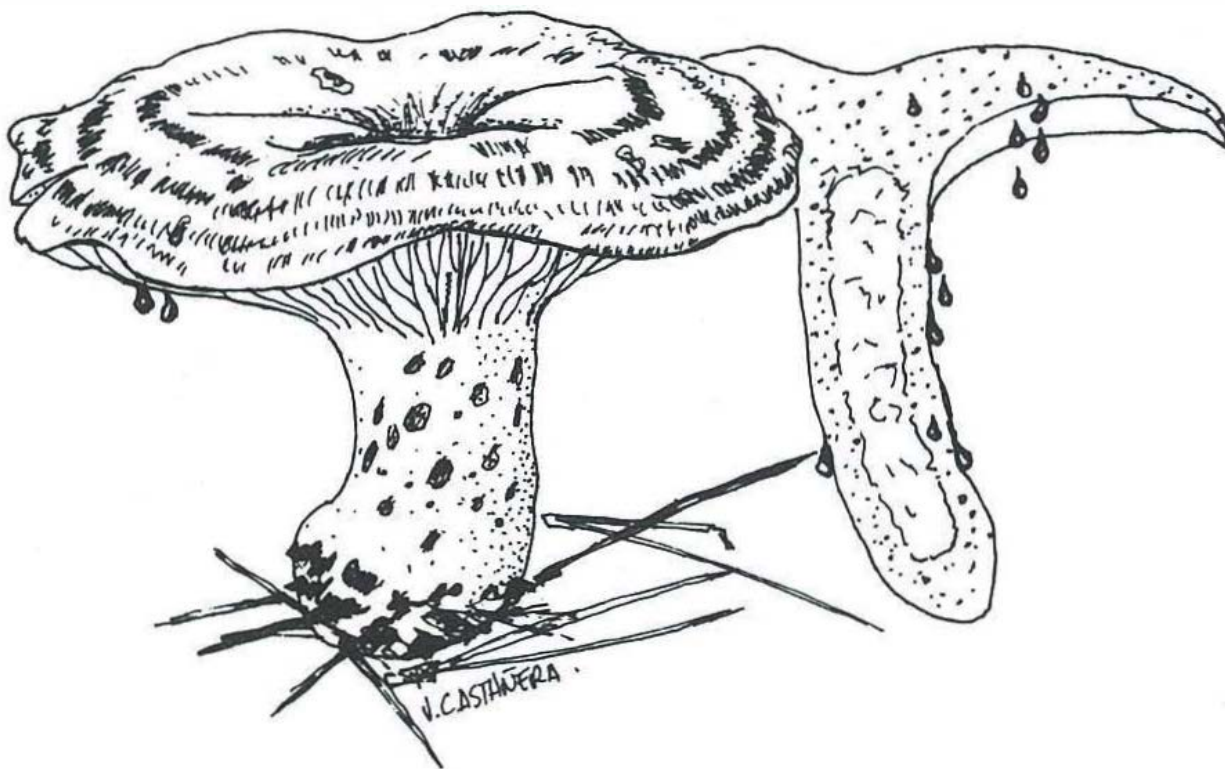


Lactarius Vellereus

Sección ZONARII: Sombrero zonado, más o menos viscoso de color amarillo a anaranjado. Látex siempre blanco. *L. Zonarius* (Bull.); *L. Porninsis* (Roll.).

Sección TRICHOLOMOIDEI: También zonados como los anteriores, con la característica de tener el borde del sombrero lanoso. *L. Torminosus* (Sch.); *L. Scrobiculatus* (Scop.).

Sección DAPETES: Donde se hallan los mejores comestibles. Látex anaranjado a vinoso. Sabor suave, a veces algo amargo. **L. Deliciosus** (L.) S. F. Gray; **L. Sanguifluus** (Paul) Fr.



Lactarius Deliciosus

Sección PYROGALI: Sombrero untuoso, de sabor acre y con látex blanco, aunque al secarse puede amarillear o verdear. **L. Pyrogalus** (Bull.) Fr.; **L. Trivialis** (Fr.) Fr.

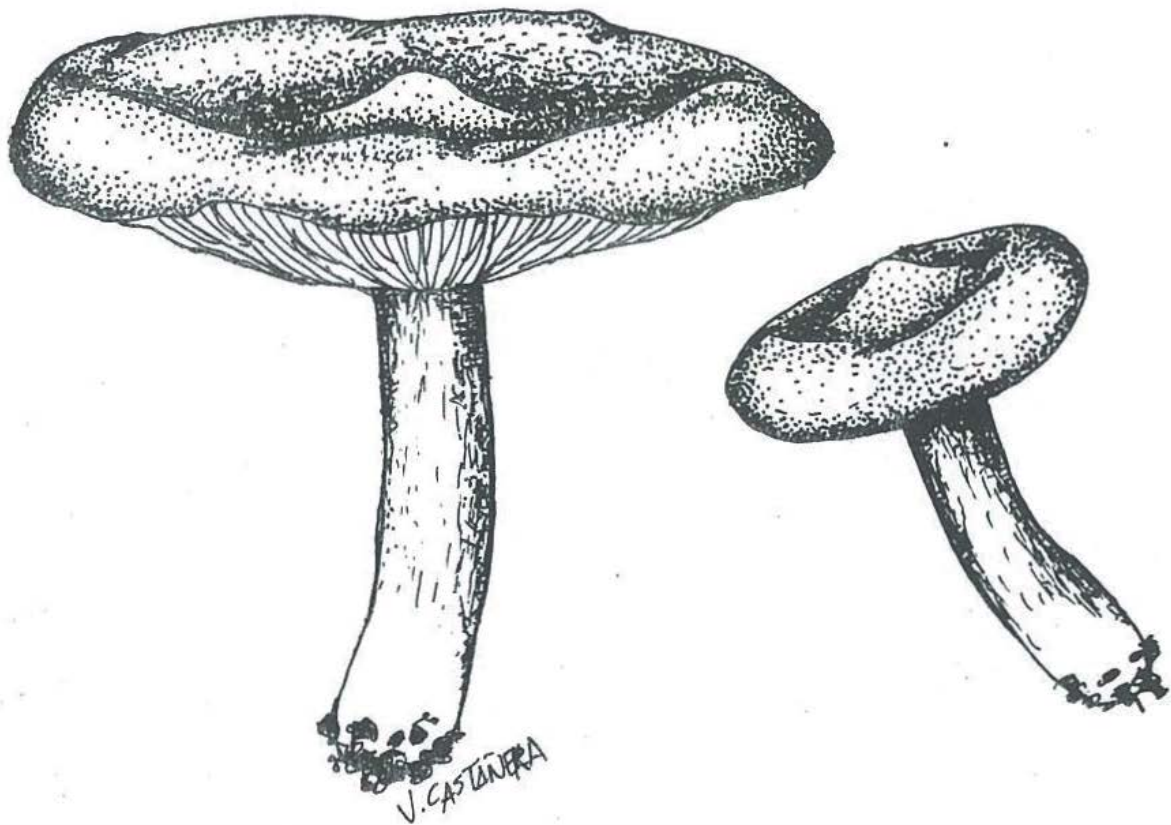
Sección COLORATI: Hongos secos y lanosos. Habitat, pinos y abedules. Escaso látex acuoso. **L. Helvus** (Fr.) Fr.; **L. Glyciosmus** (Fr.) Fr.

Sección RUFI: Carpóforos pubescentes, con pequeño mamelón central y deprimidos. Látex abundante, blanco y acre. **L. Rufus** (Scop.) Fr.; **L. Kuehneri** (Peck.).

Sección VIETI: Superficie viscosa. Bajo hayas y abedules. Las láminas se manchan de gris o pardo al secarse el látex. **L. Vietus** (Fr.) Fr.; **L. Blennius** (Fr.) Fr.

Sección UVIDI: Sombrero viscoso, en algunos casos zonado. El látex al aire se vuelve morado, de sabor amargo. **L. Uvidus** (Fr.) Fr.; **L. Violascens** (Otto.) Fr.

Sección VOLEMI: Cutícula del sombrero arrugada y opaca que en algunos se resquebraja, de color anaranjado rojizo. Muy olorosos. **L. Volemus** (Fr.) Fr.; **L. Rugatus** (K. - R.).



Lactarius Rufus

Sección TABIDI: La principal peculiaridad es que su látex, al exponerse al aire, adquiere tonos amarillos. Más o menos acres. **L. Chrysorrheus** (Fr.) Fr.; **L. Tabidus** (Fr.).

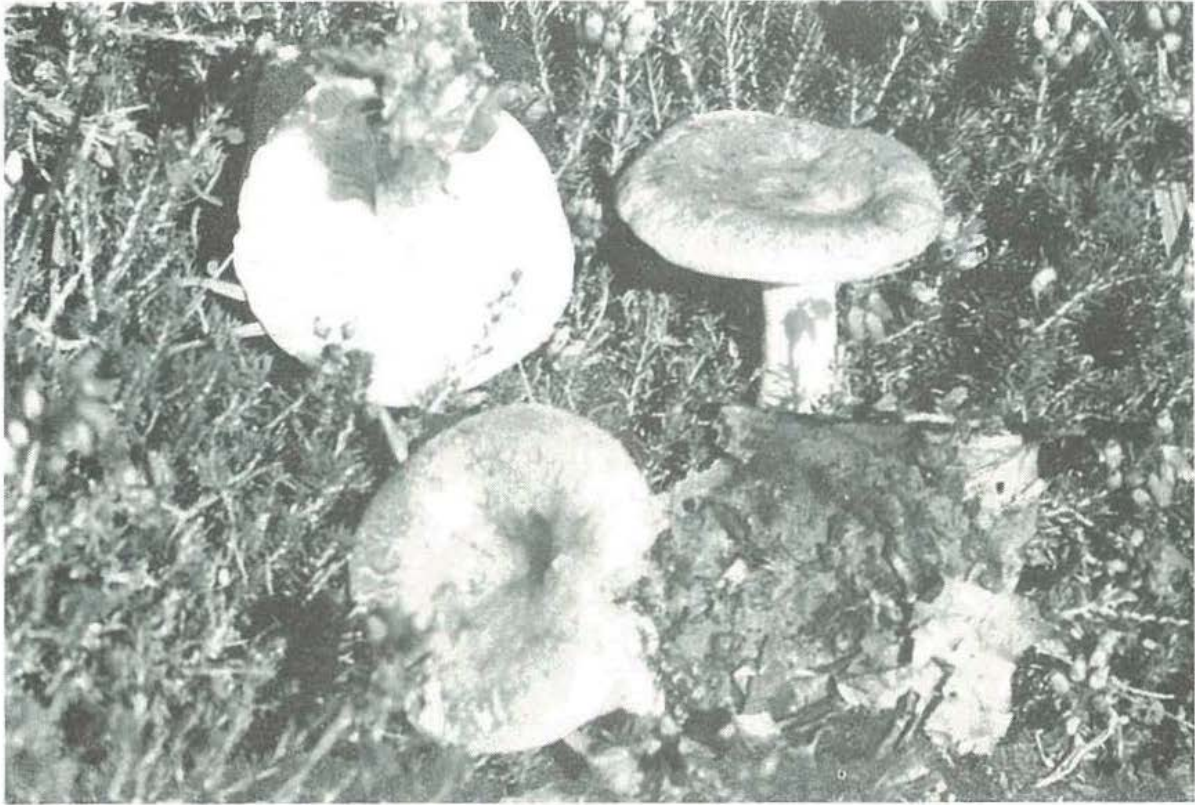
Sección SUBDULCES: Sombreros secos y mates de tonalidades pálidas. En algunos casos algo zonados. Látex siempre blanco. **L. Subdulcis** (Pers.) S. F. Gray.; **L. Quietus** (Fr.) Fr.

Sección MITISSIMI: Con las mismas características que los anteriores pero de un color más fuerte, anaranjado a rojizo. **L. Aurantiofulvus** Blum ex Bön; **L. Subsericatus** K.-R. ex Bon.

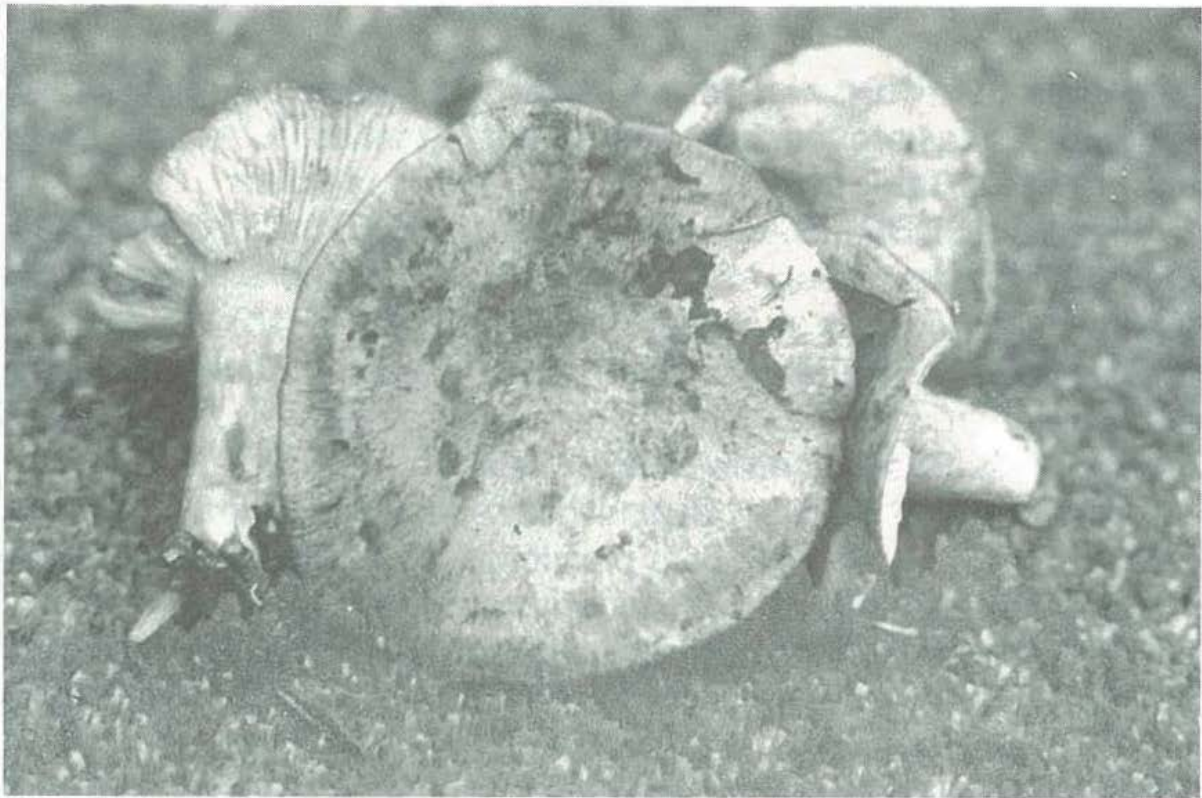
Sección FULIGINOSI: Cutícula del sombrero arrugada. Látex que se vuelve rojizo con el aire. Bajo planifolios. **L. Fuliginosus** (Fr.) Fr.; **L. Acris** (Bolton) S. F. Gray.

Sección OLENTES: Hongos opacos, algunos con ligera prominencia central. Látex acuoso. Esporas crema-ocráceas. **L. Camphoratus** (Bull.) Fr.; **L. Serifluus** (DC.) Fr.

Sección OBSCURATI: Carpóforos pequeños, arrugados y margen estríado. Muy poco látex. Esporada blanca. **L. Obscuratus** (Lascha) Fr.; **L. Cyathuliformis** (Bon).



Lactarius quietus



Lactarius blennius

RUSSULAS

Probablemente dentro del camino en la evolución de las especies, las Russulas sean posteriores a los Lactarius, desapareciendo en ellas el látex que circula por estos. La Russula Délica, también llamada por los especialistas, Lactarius Exsuccus, sería el punto de engarce entre ambos géneros.

Persoon, crea el género Russula, que quiere decir rojiza. La importancia del color de las esporas, sean blancas, cremas, ocráceas o amarillas, según la tabla de Romagnesi; su sabor, suave o acre; su sombrero opaco o untuoso; la reacción que provocan diversos agentes químicos, especialmente el sulfato ferroso, amoniaco, fenol, sulfovanilina y la tintura de guayaco, nos permiten clasificarlas de la manera más correcta, sin olvidar que en bastantes casos es necesario el uso del microscopio para una mejor identificación.

Entre las Russulas encontramos especies que son muy buenas comestibles, principalmente en la Sección Heterophyllae. Aquí, al igual que en los Lactarius no encontramos ninguna venenosa, sólo la picantez, en algunos casos muy acentuada, nos alerta sobre su desestimación gastronómica.

Debemos resaltar que las Russulas suelen tener colores más vivos y diversos que los Lactarius y que su consistencia granulosa y quebradiza se hace más patente al partirlas. También señalaremos que en muchos de sus ejemplares el borde del sombrero es más o menos estriado y que la cutícula se suele despegar en menor o mayor longitud.

Seguiremos la misma sistemática que hemos desarrollado con los Lactarius, dividiéndolos en secciones, de acuerdo con las más modernas clasificaciones.

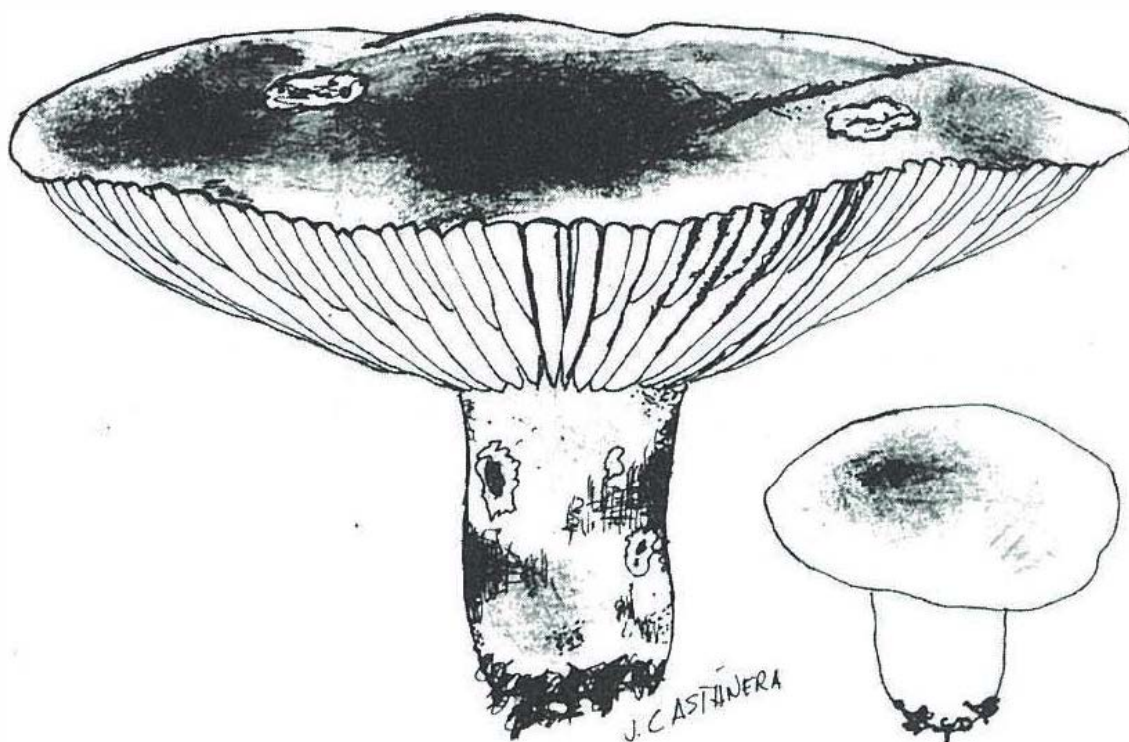
Sección COMPACTAE: Comprende dos subsecciones, PLORANTINAE Y NIGRICANTINAE.

—Subsección **PLORANTINAE:** Aspecto y forma de Lactarius. Sombrero compacto y blanco. Carne inmutable. Olor a frutas, de jóvenes. **R. Delica** Fr.; **R. Chloroides** (Krombh.) Bres.

—Subsección **NIGRICANTINAE:** Hongos cuya carne cambia de color, enrojece o ennegrece. Esporada blanca. Láminas más o menos separadas. **R. Nigricans** Fr.; **R. Albonigra** (Krombk.) Fr.

Sección INGRANTAE: Comprende dos subsecciones, FOETENTINAE y FELEINAE.

—Subsección **FOETENTINAE:** Sombrero con borde estriado, pié hueco, olor fuerte y desagradable. Esporada blanco-crema. **R. Foetens** Pers.; **R. Sororia** (Fr.) Romel ex Boud.



Russula Nigricans

—Subsección **FELLEINAE**: Sombrero sin estrías, entre 6-12 cm. Sabor acre y pié compacto de joven. Láminas blanco-crema. **R. Fellea** (Fr.) Fr.; **R. Ochroleuca** Pers.

Sección HETEROPHYLLAE: Ejemplares de color variado, buenos comestibles. Sabor suave. Esporada blanca. **R. Cyanoxantha** (Sch.) Fr.; **R. Virescens** (Sch.) Fr.

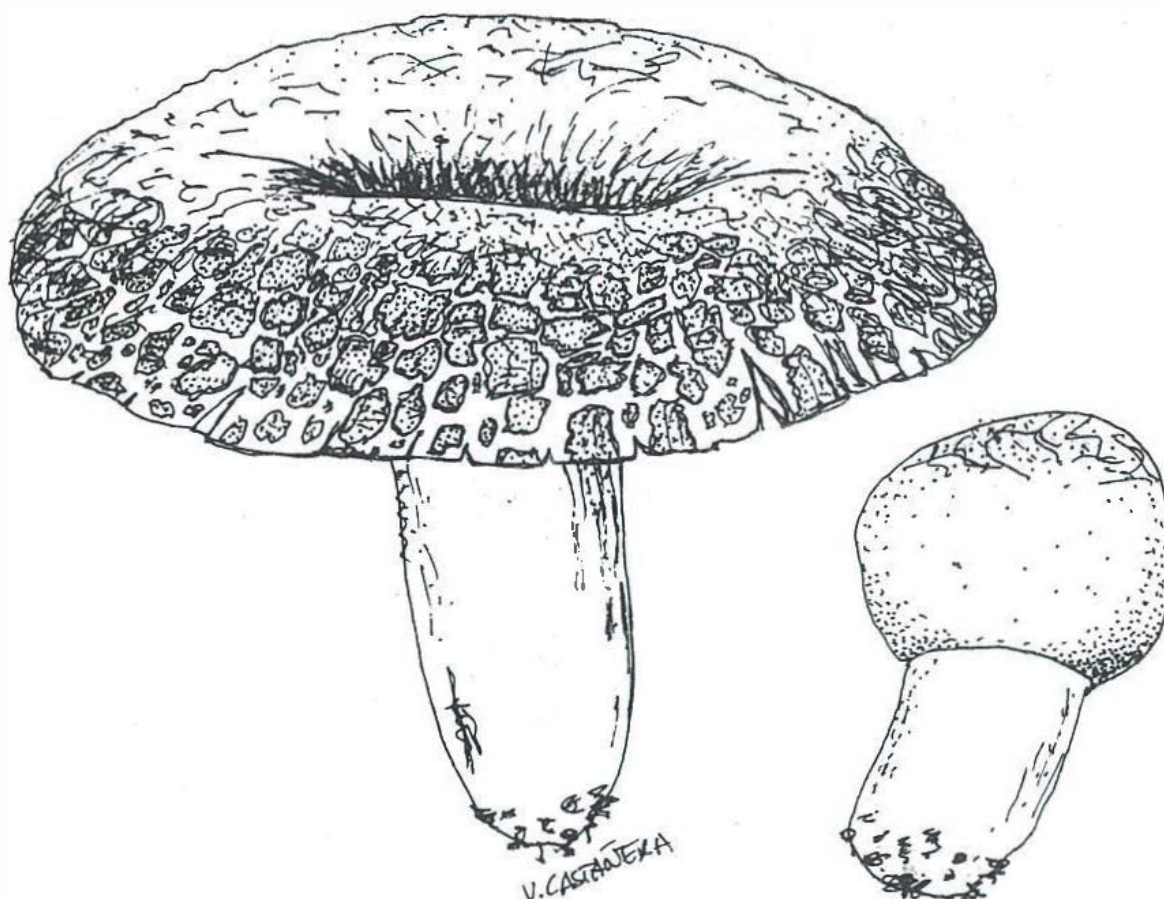
Sección GRISEINAE: Parecidas a las anteriores pero con esporada y láminas de color crema. Reacción al Fe rosa. **R. Grisea** Fr.; **R. Amoena** Qué.

Sección LILACEAE: Gpo. Incrustatae. Sombrero pubescente. Esporada de color blanca o amarilla. Sabor, a veces, amargo. **R. Lilacea** Qué.; **R. Risigalina** (Batsch) Sacc.

Sección TENELLAE: Sombrero entre 3 y 8 cm. untuoso, de textura delicada. Esporada crema amarillenta. Sabor suave. **R. Puellaris** Fr.; **R. Cessans** Pears.

Sección DECOLORANTES: Especies suaves de tonos apagados, gris-negro, rojo-pardo con esporada de color crema. **R. Decolorans** (Fr.) Fr.; **R. Clarofava** Grove.

Sección VIRIDANTES: Su olor a marisco o a cangrejos y su reacción al S. Ferroso, de color verde, les caracterizan. **R. Xerampelina** (Sch) Fr.; **R. Faginea** Romay.



Russula Virescens

Sección POLYCHROMAE: Hongos compactos de colores varios y sabor suave. Esporada y láminas amarillentas. **R. Integra** (L.) Fr.; **R. Oliveacea** (Sch.) Pers.

Sección COCCINEAE: Sombrero de color vivo rojo-naranja, entre 8-16 cm. Suaves con esporada ocre-amarilla. **R. Paludosa** Britz.; **R. Aurata** Pers.

Sección FRAGILES: Grupo Piperinae. Tres subsecciones; Emeticinae, Atropurpurinae y Violaceinae.

—Subsección **EMETICINAE:** Sombreros medianos entre 3-10 cm. de color rojo, esporada blanca y sabor muy acre. **R. Emetica** (Sch.) Pers.; **R. Luteaotacta** Rea.

—Subsección **ATROPURPURINAE:** Hongos de colorido variado con el rojo. También muy amargos con esporada blanca. **R. Atropurpurea** Kromb.; **R. Frágilis** (Pers.) Fr.

—Subsección **VIOLACEINAE:** De menor tamaño 3-7 cm. Textura frágil, esporas de color crema-ocráceo y sabor picante. **R. Violacea** Quéél.; **R. Pelargonia** Niolle.

Sección SANGUINEAE: Especies robustas y amargas. Color rojo, violáceo, verde y esporada crema-ocrácea. **R. Sanguinea** (Bull.) Fr.; **R. Sardonía** Fr.

Sección INSIDIOSAE: De color vario, en algunos margen estriado y bastante acres. Esporada amarillo-naranja. **R. Badia** Qué!.; **R. Deci-piens** (Sing.) K-R ex Svr.



Russula Fragilis

Federico Ferrer Añíbarro
Fotos F. Ferrer

BIBLIOGRAFIA:

- KÜHNER R. -ROMAGNESI H. “*Flore Analytique des Champignons Supérieurs*”. Masson. París. 1984.
- BON M. “*Guía de Campo de los Hongos de Europa*”. Omega. Barcelona 1988.
- LOTINA BENGURIA R. “*Mil Setas Ibéricas*”. Bilbao. 1985.



Russula cyanoxantha



Russula lilacea

NUESTRAS SETAS

Inonotus Dryadeus (Pers. ex Fr.) Murrill

Etimología: Dryadeus, del (gr.) "Drys" = encina

Yesquero exudante

CLASE: Basidiomycetes

ORDEN: Aphyllophorales

FAMILIA: Polyporaceas

GENERO: Inonotus

Descripción de la especie: Fructificaciones bianuales, con carpóforos aislados, conchiformes, de 10 hasta 40 cm. de largo, incluso en ocasiones los supera. Su proyección suele estar entre los 10-20 cm. con unos 10-12 cm. de grueso. Superficie algo gibosa, de color leonado hasta pardo más o menos oscuro, algo grisáceo. Más tarde con una delgada costra central de color castaño oscuro, llegando incluso al negruzco más o menos mate-brillante, con el borde grueso y de un bello color amarillo ligeramente rosado, exudando unas gotitas gruesas de color ámbar en su fase de crecimiento, dejando al secarse unos hoyuelos pardo oscuro y brillantes muy característicos, que le dan un aspecto de queso "Gruyère".

Los tubos presentan una sola capa, de 0,5 a 3 cm. de largo, estratificados, generalmente algo más oscuros que la trama.

Los poros de 3 a 5 mm. de diámetro, primero redondeados, más tarde angulosos. En su juventud de color pardo amarillento claro, con unos reflejos plateados argenta brillantes, más tarde de color pardo oscuro, a veces cubiertos por una capa miceliar amarillenta y delgada.

La carne es gruesa, esponjosa y muy acuosa, más tarde acorchada sedosa-fibrillosa, de color pardo herrumbre.

Microscopía: Esporas blancas en masa, hialinas al microscopio, ovoides, casi globosas, de paredes gruesas, 7-9 x 6.5-8 μm . Septos presentes en el himenio con forma de gancho de 15 -40 x 6-15 μm ., de color leonado.

Habitat y distribución: De julio a octubre, parasitando latifolios, principalmente sobre roble, muy cerca del suelo incluso sobre raíces salientes del terreno. Aunque raro, también puede aparecer sobre arce, castaño de indias, castaño, cornejo, haya y olmo.

Comestibilidad: Nula como casi todas las polyporaceas, por ser duras y correosas.

Observaciones: Se diferencia de *I. Dryophilus* por la ausencia del tomento plateado argenta en los poros, por tener el núcleo miceliano distinto y por la presencia de septos con forma de ganchos.

A. Pérez Puente

BIBLIOGRAFIA:

- LANGE J. E. - LANGE D. M. - LLIMONA K. *“Guía de campo de los hongos de Europa”*. Omega. Barcelona. 1981.
- MORENO G. Y OTROS. *“Guía de Incafo de los Hongos de la península Ibérica”*. Incafo. Madrid. 1986.
- MARCHAND A. *“Champignons du Nord et Du Midi”*. Hachette. Perpignan. 1973.

NUESTRAS SETAS

Amanita Rubescens (Pers. ex Fr.) S. F. Gray

Etimología: Del latín, Rubescens = que se ruboriza

Amanita Rojiza o Vinosa

CLASE: Basidiomycetes

ORDEN: Agaricales

FAMILIA: Amanitaceas

GENERO: Amanita

Descripción de la especie: Fructificaciones aisladas o gregarias con sombreros más o menos globosos al principio, más tarde extendidos, aunque nunca demasiado, entre 6 y 15 cm. Cutícula de color blanquecino-grisáceo, marrón-rojiza siendo el color variable, pues al ser ésta muy polimorfa, los ejemplares recolectados bajo planifolios suelen ser más claros que los de coníferas, con manchas más o menos grandes de color vinoso, aunque en ocasiones pueden ser más claras, incluso blanquecinas. Está cubierta de escamitas o verrugas grisáceas blanquecino amarillentas algo vinosas, harinosas, que en tiempo lluvioso pueden incluso desaparecer, quedando al descubierto la cutícula lisa, separable casi en su totalidad, delgada y brillante, con el margen, por lo regular, liso.

Las láminas son blancas, libres, juntas, anchas, desiguales muy numerosas, con lamélulas, que se colorean lentamente con difuminaciones algo rosáceas al tacto, con la arista fina y furfurácea del mismo color.

El pie cilíndrico o progresivamente claviforme, de gran porte como toda la seta, lleno y fuerte al principio, más tarde hueco, teniendo un bulbo ovoide-napiforme marginado, friable, orlado por unos cercos de verrugas que son en realidad las que forman esa volva, de color blanco rosado, leonado vinoso, a menudo atacada por larvas de diferentes insectos, hasta el punto que es muy difícil encontrar un ejemplar completamente sano. Anillo

situado en su tercio superior, membranoso y colgante, ancho y delgado, típicamente estriado en su cara superior con su borde festoneado, de color blanco rosado aunque en ocasiones tiene tonos amarillentos.

La carne es rojo vinosa bajo la cutícula, en el resto blanca, que en las zonas mordidas por larvas, limacos, etc. enrojece por oxidación al contacto con el aire, tierna y delicada en el sombrero y algo más correosa en el pie, con sabor al principio dulzaino, más tarde algo acidulado, olor prácticamente nulo, aunque para algunos algo fúngico.

Las esporas son blancas en masa, amiloides, elíptico-ovales, hialinas, lisas, de 8-11 x 5,5 µm. Basidios tetraspóricos.

Habitat y distribución: Especie común y cosmopolita principalmente en el hemisferio norte. En la Península Ibérica la podemos encontrar desde la primavera hasta bien entrado el otoño, bajo coníferas o caducifolios, sobre todo tipo de terrenos, aunque prefiere lugares no demasiado húmedos.

Comestibilidad: es muy buen comestible y apreciada por los buscadores de setas, pues su carne se presta a diferentes preparaciones, siendo también una de las primeras que aparecen en la temporada, pero se debe cocinar durante unos 15 minutos a fuego lento y continuo, para que la temperatura supere los 65-70°C. y se degraden sus principios tóxicos, pues este taxón contiene hemolisinas termolábiles que rompen las paredes de los glóbulos rojos de la sangre, en caso de ingerirla cruda o mal cocinada. Su contenido en hemolisinas supera al de la *Amanita Phalloides*.

Variantes de la especie: *A. Annulosulfurea*, con sombrero marrón rosado y con menos placas que el tipo. Su carne y las láminas rosean más lentamente. Su pie por lo general es más delgado y el anillo es de color azufre.

Var. Minor: ésta es similar a la anterior, pero con el pie que no supera los 5 cm. de altura.

Var. Circinata: de sombrero beige rosado, placas amarillo limón y formas más o menos redondeadas.

Var. Pseudorubescens: es propia de lugares y tiempo secos, y tiene en el pie, anillo y sombrero, tintes violáceos.

Var. Exanulata: carece de anillo en el pie.

Var. Annulorosea: con el anillo rosado.

Var. Alba: completamente blanquecina.

Var. Gracilis: taxón muy reducido.

Todas ellas excepto la A. Annulosulfurea, podrían ser más bien distintas formas del tipo, por ser ésta muy polimorfa.

Confusión posible: Este taxón se podría confundir fácilmente con A. Pantherina, especie muy tóxica, incluso después de cocinarla. Hay que tener en cuenta que ésta tiene la carne inmutable en las roturas o mordeduras, margen del sombrero estriado, con volva de una morfología diferente, con las placas del sombrero siempre blancas incluso en la vejez, y sus esporas no amiloides. Con A. Spissa, que es de un color grisáceo debajo de la cutícula y en el pie, principalmente en el anillo por su cara superior. No enrojece en las roturas o mordeduras, los copos del sombrero suelen ser también grisáceos.

Reacciones químicas: La carne con fenol-anilina, toma un color rojo vivo.

A. Pérez Puente

BIBLIOGRAFIA:

- MARCHAND A. "*Champignons du Nord et du Midi*". Hachette. Perpignon. 1991.
- BON M. "*Guía de campo de los hongos de Europa*". Omega. Barcelona. 1988.
- MORENO G. Y OTROS. "*Guía Incafo de los hongos de la península Ibérica*". Incafo. Madrid. 1986.

NUESTRAS SETAS

Hygrocybe Aurantiolutescens Orton.

Etimología: de "Aurantio" (lat.) = anaranjado, y "Lutescens" (lat.) = amarillento

CLASE: Basidiomycetes

ORDEN: Tricholomatales

FAMILIA: Hygrophoraceas

GENERO: Hygrocybe

Un habitat poco conocido y abundante en nuestra región son las dunas costeras en las que fructifican hongos específicos poco conocidos, destacando entre ellos este bello y espectacular Hygróphoro.

Su sombrero tiene hasta 6 cm., al principio campanulado después extendido, con el centro cónico obtuso, el margen ligeramente recurvado, hendido, lobulado irregularmente, revestimiento ligeramente viscoso, ceráceo, fibrilloso en tiempo seco, amarillo pálido de joven, pasando a tonos más fuertes ligeramente naranjas.

Esporada blanca en masa, esporas de 12 x 6 μm ., oblongas.

El pie, un poco más largo que el tamaño del sombrero, tiene hasta 8 x 1 cm., de joven muy esbelto, fibrilloso estriado, lleno, amarillo arriba, aclarándose hasta casi blanco en la base, un tercio enterrado en la arena.

La carne del sombrero es delgada, amarillenta, más pálida que el revestimiento, griseando en los ejemplares jóvenes hacia la base del pie, ennegreciendo los adultos, tanto en el sombrero como en el pie. No tiene olores ni sabores particulares.

Habitat: Especie de las dunas fijas de nuestra costa atlántica aunque no se descarta en zonas arenosas del interior. Perteneciente dentro del género, subgénero y sección Hygrocybe a la subsección Macrosporaes por el tamaño más grande de las esporas. Sombrero cónico obtuso en general, ennegrecido más tardía y lentamente que los de la subsección Nigrescentinae.

Dentro del grupo, H. Persistens y Subglobispora tienen el sombrero más puntiagudo y crecen en praderas calizas. H. Konradii muy parecido, es calcícola, sobre todo en zona de enebros. La variedad Parapersistens de color rojo anaranjado crece hasta en montaña; la variedad Subconica, miniatura del tipo, es en general calcícola.

J. L. Alonso

NUESTRAS SETAS

Clitocybe Dealbata (Sovr. ex Fr.) Kummer

Etimología: de "Dealbatus" (lat.) =blanqueado

ORDEN: Agaricales

FAMILIA: Tricholomataceas

GENERO: Clitocybe

SECCION: Candicantes

Hace años nos comentaba Sánchez Ocaña, de la Sociedad Micológica "La Corra" de Oviedo, que los "Clitocibines" –Clitocybes pequeños– son difíciles de diferenciar. Entre ellos hay uno que se determina más fácilmente, el CLITOCYBE DEALBATA, que debemos conocer por su abundancia y peligrosidad.

Su sombrero de hasta 5 cm. muy pronto aplanado, después poco deprimido, a veces embudado con inicio de mamelón en el centro, margen lobulado, muy recurvado primero, después casi enderezado. Cutícula no separable con una pruina blanca persistente, satinada, con gútulas muy juntas carnadas, formando un círculo concéntrico hacia la mitad del sombrero.

Láminas prietas y desiguales, estrechas y separables, adnatas un poco decurrentes, lamélulas cortas y laminillas muy desiguales, pálidas primero, rosadas después, arista aguda y lisa más pálida que el resto.

Esporada blanco crema en masa; esporas muy pequeñas 4 x 5 μm ., ovoides, arriñonadas.

El pie de 3 x 0.5 cm. es cilíndrico, a veces recurvado en la base, duro, elástico, fibrilloso, concolor al sombrero, con una pruina blanca todo él y la base algodonosa con rizomorfos miceliares blanquecinos.

La carne es delgada, compacta, tenaz en el pie y rosada, con olor espermático y sabor dulzaino.

Habitat: Seta de pradera y pastos que crece normalmente desde final de verano hasta avanzado el otoño, en corros de brujas más pequeños que los de *M. Oreades* o *C. Gambosa*. En nuestra región fructifica en zona de transición al clima mediterráneo sobre todo.

Se encuadra dentro del grupo de los *Clitocybes Candicantes*, caracterizados por su sombrero blanco y tamaño pequeño.

Esta seta en general pequeña, es muy venenosa, ya que contiene gran cantidad de muscarina, la cual rápidamente provoca sudores abundantes, vómitos, diarreas y pulso lento. Se combate con purgas, suero glucosado y sulfato de atropina. Todos los *Clitocybes* de la sección son muy peligrosos, pues salen en grupos numerosos. Huelen bien y es fácil mezclarlos con otras setas: *C. Dealbata* tiene gran parecido con *Clitopilus Prunulus* llamado Molinera por su fuerte olor a harina. Dos facetas les distinguen con bastante claridad: la Molinera no crece en pradera sino bajo árboles, tampoco forma corros de brujas y su carne es quebradiza, por lo demás pueden fácilmente confundirse.

Los *Clitocybes* blancos forman un grupo no perfectamente desbrozado todavía: ***C. Cerussata*** de láminas menos prietas y estrechas con olor de harina. ***C. Pithyophila*** de láminas menos prietas y más anchas, ambos son más grandes que los demás del grupo, sombrero hasta 8 cm., y crecen en bosques. ***C. Alnetorum*** de láminas prietas, sombrero de 4 cm. bajo aliso. ***C. Candicans*** láminas sólo brevemente decurrentes, ligero olor de harina al corte, sombrero hasta 5 cm., crece en bosques. ***C. Tuba*** de láminas muy decurrentes, pie hueco, crece bajo coníferas, sombrero hasta 4 cm. ***C. Gallinacea*** de láminas horizontales, sabor rancio, olor desagradable, sombrero de 2 cm., en huertos. ***C. Rivulosa*** semejante a *Dealbata* de láminas prietas y estrechas, decurrentes por un diente, crece también en pradera, sombrero 5 cm. con tonos de color carne, de joven. ***C. Ericetorum*** de láminas espaciadas y muy decurrentes, sabor ligeramente amargo, en terreno de brezos. ***C. Angustissima*** de láminas prietas y estrechas, sombrero ligeramente estriado por transparencia, pie más oscuro, en bosques y bosquetes. ***C. Tornata*** de sombrero esférico, crece en bosques.

J. L. Alonso

BIBLIOGRAFIA:

- MOSE** M. "*Guida alla determinazione dei funghi*". Saturnio. Trento. 1986.
- BON** M. "*Guía de campo de los hongos de Europa*". Omega. Barcelona. 1988.

NUESTRAS SETAS

Agaricus Bernardii (Quélet) Saccardo.

Etimología: de nombre propio en honor a su primer descriptor

CLASE: Basidiomycetes

ORDEN: Agaricales

FAMILIA: Agaricaceas

GENERO: Agaricus

Paseando por el litoral, es frecuente encontrarse con este "champiñón" que por sus características es muy fácil de determinar; se trata del A. BERNARDII.

Su sombrero es grueso, muy carnoso, cuarteado y a veces deformado; de 8 a 20 cm., mucho mayor que la longitud del pie. Primero es hemisférico, después extendido, aplastado y un poco deprimido en el centro; margen enrollado en los ejemplares jóvenes, vuelto y mordiendo las láminas con restos del velo. La cutícula es seca, lustrosa, lacerada en profundas y gruesas escamas que van empequeñeciendo según se acercan al borde del sombrero; es de color blanquecino, después blanco sucio, crema grisáceo, crema claro y difuminados naranjas y rosados, oscureciendo al frote.

Sus láminas son estrechas, delgadas, apretadas, separables, casi libres, de color rosa grisáceo al principio, después pardo chocolate.

El pie es rechoncho, corto, macizo, cilíndrico de 5-8 x 2-4 cm., a menudo terminado en punta, blanquecino con trazos marrones y rosas en la base. El anillo simple, es membranoso, fugaz, envainante y a veces volviforme, de color blanquecino, con restos membranosos en la parte baja del pie.

La carne es espesa, dura y compacta en el joven, blanda y fofa en la madurez. Blanca al corte, rosea y rojea lentamente, sobre todo en los ejemplares muy jóvenes, más intensamente en el pie.

Olor complejo y desagradable, entre fenol y pescado, en los ejemplares viejos, apenas se aprecia en los jóvenes, sabor dulce.

Esporada marrón oscuro en masa; esporas monogutuladas, redondeadas de 5,5-7 a 5-6 μm .

Esta especie es frecuente en los prados de la costa, marcando amplios e intensos círculos verdes en los que se aprecian los restos de ejemplares viejos, con su característico olor a pescado. Se dice que es amante de la salinidad, sin embargo, se ha catalogado algún ejemplar en jardines y en el interior de nuestra región, aunque muy raramente. Aparece en primavera hasta finales de otoño.

Se duda de su comestibilidad y algunos autores lo dan como indigesto. En nuestra región es consumido, sobre todo los ejemplares jóvenes, que son duros y gustosos. Otros como A. Marchand lo consideran aceptable.

Se puede confundir con A. Malleolens, seta que crece en el entorno de Chamaecyparis Lawsoniana, de parecidas características, que algunos autores consideran como la misma especie, y con A. Bitorquis, pero en esta no se resquebraja el sombrero, A. Marchand indica que podría ser una variedad.

No obstante hemos observado setales en la costa de Liencres con ejemplares típicos de A. Bitorquis y A. Bernardii creciendo juntos.

V. Castañera

BIBLIOGRAFIA:

- CAPPELLI A. "**Agaricus**". Biella Giovanna. Saronno. 1984.
- MARCHAND A. "**Champignons du Nord et du Midi**". Hachette. Perpignan. 1971.
- BON M. "**Guía de campo de los hongos de Europa**". Omega. Barcelona. 1988.

NUESTRAS SETAS

Agaricus Phaeolepidotus Möller.

Sinónimos: A. Perdicinus. Pilat

Psalliota Phaeolepidota. Möller

CLASE: Basidiomycetes

ORDEN: Agaricales

FAMILIA: Agaricaceas

GENERO: Agaricus

Este "champiñón" (Agaricus), tiene la estructura típica del grupo Xanthoderma, tanto en el pie como en el sombrero, pero a simple vista nos suele confundir si no realizamos un minucioso examen.

Su sombrero es hemisférico, campanulado y truncado en su parte superior, después extendido, plano y subumbonado. Su tamaño varía de 5 a 12 cm. La cutícula está disociada en escamitas y fibrillas de café con leche claro a rosado, abundantes y dispersas que dejan entrever un fondo blanquecino, a excepción de un disco central más oscuro.

Al frote cambia al amarillo ligeramente, pasado un tiempo oscurece a un crema sucio y después a marrón. Con alcohol de 96º cambia rápidamente al amarillo y posteriormente a marrón chocolate.

Sus láminas son libres, delgadas y estrechas; al principio casi pálidas, después rosas y marrón negruzco, borde estéril y pálido.

El pie de 5 a 15 cm. por 10-15 mm., es blanco, liso, cilíndrico, curvado y a veces flexuoso, con base bulbosa, redondeada y a veces marginada.

Anillo superior, simple, acampanado, blanco, membranoso, por debajo manchado de un collar crema-marrón claro, rompiéndose en trozos de distinta largura.

La carne blanca, al corte rosea ligeramente, sobre todo en el pie. Sin embargo en la base toma un amarillo muy tenue, claro y ligero que luego vira a crema sucio con tonos rosados. El olor es muy débil, imperceptible, de tinta o fenol, más evidente si se tritura su carne entre los dedos. Al frotar el sombrero, este olor se acentúa, incluso con efluvios que recuerdan al queso.

La esporada es marrón oscura en masa, con esporas ovoides monogutuladas de 4,5-6 x 3-3,5µm.

Poco catalogado en nuestra región. Se cita en bosques y praderas cercanas a planifolios, en otoño. Los ejemplares de la fotografía se obtuvieron en Noviembre del 92 en un bosque mixto de pinos y hayas.

Puede resultar tóxico como todos los de su grupo.

Su estructura típica, su imperceptible olor a fenol, el coloreado de su carne y el collar crema del anillo lo delatan. Se puede confundir con *A. Praeclaresquamosus* var. *Terricolor*, éste posee un olor más pronunciado a fenol y su carne vira más intensamente al amarillo.

V. Castañera

BIBLIOGRAFIA:

- CAPPELLI A. "**Agaricus**". Biella Giovanna. Saronno. 1984.
- KÜHNER R. - ROMAGNESI H. "**Flore analytique des Champignons Supérieurs**". Masson. París. 1984.

GASTRONOMIA

CACHON A LA CAMARGUESA

Ingredientes (para 4 personas):

*Un cachón, jibia o sepia de kilo aproximadamente
300 gramos de setas. Colmenillas, senderuelas,
pardillas, plateras, etc...*

una cebolla

un tomate o dos

un diente de ajo

una pizca de pimienta blanca

unas ramitas de perejil

dos cucharadas de harina

Preparación:

Limpiar bien el cachón y cortarlo en trozos, ponerlo en una cazuela de barro acompañándolo con 1/2 vasito de aceite de oliva, el ajo, el perejil y las setas troceadas, sazonándolo al gusto. En otro recipiente se prepara el tomate con la cebolla picadita, la harina y 1/2 vasito de aceite de oliva. Dejarlo reducir unos minutos, agregar la tinta del cachón disuelta en un vaso de agua, salpimentar al gusto. Dejar hervir unos 5 minutos, pasarlo por el chino y verterlo sobre el cachón. Dejar reducir de 5 a 10 minutos. Servir.

Alberto Pérez Puente

SETAS REBOZADAS

Ingredientes (para 4 personas):

*16 sombreros de setas. Bola de Nieve y
todos las Agaricus, Boletus Anillado,
Boletus de pie granuloso, etc...*

Preparación:

Limpiar bien las setas, a ser posible sin agua, cortar los pies. Para este preparado se deben utilizar solamente los sombreros, (los pies se pueden utilizar para otros platos, como sopas, revueltos, etc...). Sazonarlas al gusto. En un plato batir los huevos con el perejil muy picadito, pasar las setas por la harina y el huevo batido y freirlas con abundante aceite hasta que estén bien doraditas. Sacarlas a un recipiente, espolvorear por encima una pizca de pimienta blanca. Servir.

Alberto Pérez Puente

NISCALOS CON PIMIENTOS

Ingredientes:

*2 kg. de pimientos rojos de asar
1 kg. de Níscalos. Se recomienda Lactarius Deliciosus (Níscalo)
3 dientes de ajo
1 cebolla mediana
2 pimientos verdes*

Preparación:

A las setas, una vez limpias, se les retiran los pies para posterior uso y los sombreros, enteros los terciados y troceados a mano los grandes, se cocinarán como sigue:

Ponemos en una cazuela de barro un poco de aceite de oliva y los ajos fileteados. Cuando estén medio dorados agregamos los nísca-
los para que se hagan a fuego suave durante 4 ó 5 minutos.

Los pimientos pueden asarse en casa o comprarlos asados en conserva, pues los hay de buena calidad, pelados y limpios. Sean los que sean, se habrán hecho tiras a mano y se añadirán a la cazuela, dejándolo todo, otros 5 minutos a fuego suave.

Los pies que habíamos reservado, los picamos y preparamos una fritada con un poco de cebolla y los pimientos verdes. Una vez hecha la fritada, la trituramos y la añadimos a la cazuela de los pimientos y los nísca-
los, dejándolos hervir por espacio de otros 2 minutos. Ponemos punto de sal y servimos bien caliente.

Arsenio Carrera

REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS CON JAMON

Ingredientes (por persona):

*200 gr. de setas. Se recomienda Tricholoma equestre (seta
de los caballeros)*

50 gr. de jamón en dados pequeños

1 diente de ajo

1/2 docena de gambas

2 huevos

Picatostes

Aceite de oliva

Sal

Preparación:

En una sartén antiadherente doramos el ajo finamente picado. Una vez dorado, añadimos las setas en trozos pequeños y dejamos que se doren también. A continuación, agregamos los dados de jamón, las gambas previamente peladas y, todo ello, lo dejamos hacer por espacio de 2 minutos.

Batimos ligeramente los huevos, añadimos un poco de sal y lo vertemos, removiendo bien todo el conjunto hasta que cuaje el revuelto.

Servir en cazuela de barro con un picatoste de pan frito.

Arsenio Carrera

COPRINOS CON ALMEJAS Y GAMBAS

Ingredientes:

1/2 kg.de Coprinus Comatus
300 grs. de almejas
200 grs. de gambas
1 cucharada de cebolla picada
3 dientes de ajo
unas ramitas de perejil
1 copa de vino blanco seco
1 cucharada de harina
2 dl. de fumet (caldo) de pescado

Preparación:

Se rehoga la cebolla con el ajo en aceite de oliva. Después, se incorpora el perejil picado, las almejas, el vino blanco, la harina, el fumet, las gambas y las setas, previamente salteadas y sazonadas; se da un hervor hasta que abran las almejas. Servir recién hecho.

Inst. F. P. Cantabria. División Hostelería

PASTEL DE SETAS DE CARDÓ

Ingredientes:

1/2 kg. de setas de cardo
1 zanahoria pequeña
1 puerro
1 pimienta roja
1/2 litro de bechamel
5 huevos
1 copa de coñac
1 copa de vino blanco
sal y pimienta
aceite de oliva

Preparación:

Picar la verdura finamente y rehogar en aceite de oliva, incorporar las setas cortadas en cuadraditos, rehogarlas y flambear con coñac. Acto seguido incorporar el vino blanco y dejar reducir.

Una vez hecho este proceso, agregar la bechamel y los huevos, sazonándolo con sal y pimienta.

Lo incorporamos a los moldes y lo introducimos al horno al baño María, aproximadamente 35 a 40 minutos a horno moderado.

Inst. F. P. Cantabria. División Hostelería

OPINION

*D*ecir "vamos a por setas" nos parece diferente de "vamos a cazar o pescar". Pero si es cierto que existen especies en peligro de extinción, en el caso de caza o pesca, se pueden tratar de proteger con vedas o normas; las cuales, aunque son insuficientes y fácilmente vulnerables, intentan hacer algo, poco, pero algo. En el caso de las setas no podemos negar la existencia del mismo riesgo de extinción, riesgo que puede ser aún mayor, dada la falta de normativas que regulen la recogida de éstas. Las setas no se pueden confinar en un determinado lugar como aves, peces o mamíferos, por no tener claro los gustos o necesidades de la mayor parte de las especies.

Debido a esto, tenemos que ser muy cuidadosos con ellas y con esas exposiciones y degustaciones que somos tan propensos a hacer a la menor oportunidad. ¿Realmente las protegemos o, por el contrario, contribuimos a su destrucción total?. ¿No es lo mismo que hacer una exposición y degustación de piezas de caza?. El día anterior "todos a cazar" para poder ofrecer a los que no están interesados en ello una muestra de lo que somos capaces de hacer y, cuanto más variedad, mejor. A ver si de esta forma se deciden. Por si esto fuera poco, también ofrecemos una degustación: "Pruebe usted este muslo de perdiz, esta pata de conejo o este jamón de jabalí, a ver si de una vez se aficiona a cazarlo". ¿Cuántas manos se echarían a la cabeza ante semejante iniciativa? Sin embargo se hace con la mayor tranquilidad cuando se trata de setas.

Con esto, fomentamos unas aficiones pasajeras y sin demasiado interés. Si a esto se añade lo fácil que resulta, al carecer de vedas, normas, licencias, permisos especiales, etc., siendo lo único necesario coger el coche (cosa muy frecuente en nuestros días), y su mayor mérito, tener buena vista desde el vehículo, ya que los caminos de concentración se encargan del resto. Sumamos a esto la falta de interés por lo que se debe o no recoger y resulta que dejamos a esos seres vivos, (que no contemplamos como tales, sino como objetos colocados en el

campo para nuestro uso y disfrute), en manos de unos "domingueros" a los cuales hemos impuesto una afición que no sienten, pero "como el otro día las vimos en la EXPOSICION y estaban tan ricas, vamos a llevar todas las setas, a ver que nos dicen". Es cierto que en el caso de la caza o pesca se mata un ser vivo y en las setas no, únicamente le cortamos un pedazo. Por supuesto, siempre que se haga con las más elementales medidas de respeto a nuestro entorno y no a "lo bestia" como, por desgracia, es demasiado frecuente. Pero ¿no es lo mismo que dedicarnos a hacer tortillas con huevos de perdiz recogidos de los nidos? No matamos a la madre pero el resultado es similar.

¿Hemos pensado realmente el mundo que vamos a dejar a nuestros hijos y nietos? Un mundo de prohibiciones y falso, un mundo que estamos fabricando entre todos con esos tratamientos tan ambiguos y superficiales de ciertos temas muy importantes para nuestro planeta. Los gobernantes del futuro no tendrán más remedio que castigar con la máxima severidad los abusos permitidos y fomentados actualmente.

Todavía tiene remedio, pongámoslo ya.

J. M. Santurtún

“AL ARBOL AMIGO”

*¡Quisiera yo vivir como tú, árbol
revivir en el aire tantas veces.
Cada año una vida, una aventura,
cada lustro eternidad de amaneceres!.
Sólo corteza nueva y ya eres otro,
siendo tú mismo, siempre, todo entero.
Rebrotas, sientes, creces en el aire,
en carrusel radiante y altanero.
Pasado este mal año, nada importa,
tus nuevas hojas te incitan a retozar de nuevo
y tu estampa esmeralda que el viento lisonjea
te ayuda a renacer otra vez un enero.
En cambio, yo, ya ves, sólo una primavera,
que se marchó fugaz, casi sin darme cuenta.
Un verano tan solo, un solo estío,
luego al otoño, un hoyo aquí a la vuelta.
!Te equivocaste, Dios! a la mejor madera
sólo diste una vida, tan solo un solo tiempo,
pero a un zarzal, a un árbol y a unas flores,
les has dado cien mil con sus recuerdos.
¿Por qué pues todo gira en nuestro entorno,
si tan solo la tierra velará nuestro sueño?
Cuando a ellos, los pájaros, sus ramas...
todos en fin, remozarán sus vuelos.*

IL PISCATORE

BOLSA INMOBILIARIA

CANTABRIA

ENCONTRAR VIVIENDA PASA POR LA CAJA

Desde ahora, encontrar casa a su medida es una tarea sencilla. Caja Cantabria, le ofrece su Bolsa Inmobiliaria, un servicio informatizado con una enorme oferta de viviendas a la venta, con todas sus características. Usted expone sus necesidades y Caja Cantabria le ofrece las viviendas que más se ajusten a sus deseos. Un servicio gratuito y una magnífica financiación por parte de Caja Cantabria.

Desde ahora encontrar vivienda pasa por La Caja.

Elija dónde quiere vivir.

Disponemos de la mayor oferta...

... Y decídase por nuestra financiación en condiciones preferentes.



CAJA CANTABRIA





HYGROCYBE AURANTIOLUTESCENS Orton.
Foto realizada por J.L. Alonso



CLITOCYBE DEALBATA (Sour. ex Fr.) Kummer
Foto realizada por J.L. Alonso



AMANITA RUBESCENS