



GUÍA MICOLÓGICA DEL MUNICIPIO DE CÓRDOBA

Los hongos de la sierra cordobesa



AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA
Delegación de Medio Ambiente Urbano y
Delegación Especial de Patrimonio de
la Humanidad y Casco Histórico



GUÍA MICOLÓGICA DEL MUNICIPIO DE CÓRDOBA

Los hongos de la sierra cordobesa



AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA

GUÍA MICOLÓGICA DEL MUNICIPIO DE CÓRDOBA

Los hongos de la sierra cordobesa

Edita:

Excmo. Ayuntamiento de Córdoba

Delegación de Medio Ambiente Urbano y Delegación Especial
de Patrimonio de la Humanidad y Casco Histórico

Dirección y coordinación:

María Rosas Alcántara y Francisco J. Muñoz Macías

Equipo redactor:

María Rosas Alcántara, Francisco J. Muñoz Macías,
Manuel Rojo Aranda, Susana Belmonte Pérez

Autoría de las fotografías y figuras, según la siguiente leyenda:

María Rosas Alcántara ❶

Pablo Pérez Daniëls ❷

Departamento de Medio Ambiente. Ayuntamiento de Córdoba ❸

Maquetación e impresión:

CENSING CONSULTING, S.L.

Córdoba, 2014



El término municipal de Córdoba, el más extenso de Andalucía, presenta asimismo importantes niveles de diversidad que se expresan a través de sus valores naturales, ambientales y paisajísticos, consecuencia también de su posición en el Valle del Guadalquivir y las faldas de Sierra Morena. Ello establece sobre el mismo una transición desde el sur entre la campiña fundamentalmente agrícola y la sierra aún con importantes muestras representativas del monte mediterráneo, pasando por el río Guadalquivir y su vega de suelos muy fértiles sobre la que se han asentado tanto la ciudad de Córdoba como los principales núcleos de población integrados en el municipio.

La sierra constituye una joya de este patrimonio natural, donde su rica flora y fauna se mantiene en torno a importantes muestras históricas del patrimonio cultural. Es especialmente en esta zona del municipio donde ha venido ganando creciente interés la práctica de actividades de ocio en la naturaleza. Los paseos por ella a pie y en bicicleta e incluso a caballo, especialmente en fines de semana, se han convertido en una forma sana de expansión desde nuestra ciudad.

Precisamente entre estas actividades en el medio natural ha de destacarse el desarrollo de una vertiente recreativa de la micología o ciencia que se dedica al estudio de los hongos. Si bien tradicionalmente existe una interesante actividad relacionada con la recolección de setas, en ocasiones con valor económico, existe también esta otra vertiente recreativa en la que las familias de acercan al campo a buscar setas. En este sentido, últimamente está ganando numerosos adeptos no sólo la recolección de estas setas, sino también el interés por verlas o reconocerlas e incluso fotografiarlas en detalle.

En este marco, la Delegación de Medio Ambiente Urbano y Delegación Especial de Patrimonio de la Humanidad y Casco Histórico del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba, quiere con la guía que tiene en sus manos hacer una pequeña aportación al reconocimiento de nuestro patrimonio natural, con intención divulgativa y educativa respecto a uno de los interesantes recursos presentes en nuestro municipio: sus setas.

Ahora sólo queda salir de paseo de la mano de esta práctica Guía y disfrutar de la riqueza natural de Córdoba.

Rafael Jaén

*Concejal Delegado de Medio Ambiente Urbano
y Delegación Especial de Patrimonio de la Humanidad y Casco Histórico
Excmo. Ayuntamiento de Córdoba*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción	5
El Reino de los Hongos	6
Los hongos y el ser humano	7
Usos medicinales	
Usos gastronómicos	
Usos industriales	
Recolección	11
Normativa legal en la recolección de hongos	
Consejos a la hora de recolectar	
Toxicidad	
Intoxicaciones de incubación corta o rápida	
Intoxicaciones de incubación larga o lenta	
El término municipal de Córdoba	18
Infraestructuras municipales de apoyo a la micología	
Punto de Información Micológica de Santa María de Trassierra	
Cerro del Pozo de la Nieve	
Senderos	
Los hongos y los ecosistemas en la sierra de Córdoba	
Pinar con jaras	
Alcornocal con brezos	
Olivar abandonado	
Encinar con matorral noble	
Riberas	
Castañares	
Fichas de Especies Frecuentes	26
OCTUBRE	
NOVIEMBRE	
DICIEMBRE	
ENERO	
FEBRERO	
MARZO	
ABRIL	
HONGOS PERENNES	
Glosario	102

ÍNDICE DE ESPECIES

OCTUBRE	33	<i>Marasmius corbariensis</i>
<i>Omphalotus olearius</i>		<i>Cyathus olla</i>
<i>Russula delica</i>		<i>Coprinellus disseminatus</i>
<i>Marasmius oreades</i>		<i>Ramaria decurrens</i>
<i>Macrolepiota procera</i>		<i>Helvella fusca</i>
NOVIEMBRE	39	<i>Laccaria laccata</i> var. <i>pallidifolia</i>
<i>Amanita vaginata</i>		<i>Agaricus silvicola</i>
<i>Suillus bellini</i>		FEBRERO
<i>Boletus luridus</i>		75
<i>Crucibulum laeve</i>		<i>Trichomoma sulphureum</i>
<i>Mycena pura</i>		<i>Clavulina rugosa</i>
<i>Lycoperdon perlatum</i>		<i>Ganoderma lucidum</i>
<i>Lactarius deliciosus</i>		<i>Sarcodon squamosus</i>
<i>Infundibulicybe gibba</i>		<i>Stropharia semiglobata</i>
DICIEMBRE	49	MARZO
<i>Mycena seynii</i>		81
<i>Astraeus hygrometricus</i>		<i>Giromitra esculenta</i>
<i>Clitocybe cerussata</i>		<i>Amanita curtipes</i>
<i>Lepista nuda</i>		<i>Geastrum fimbriatum</i>
<i>Cantharellus pallens</i>		<i>Morchella conica</i>
<i>Inocibe geophylla</i> var. <i>lilacina</i>		ABRIL
<i>Clitocybe font-quer</i>		87
<i>Tricholoma squarrulosum</i>		<i>Panaeolus papilionaceus</i>
<i>Lactarius tesquorum</i>		<i>Verpa conica</i>
<i>Hygrocybe conica</i>		<i>Xerocomus subtomentosus</i>
<i>Entoloma rhodopolium</i>		<i>Sarcoscypha coccinea</i>
<i>Leccinum corsicum</i>		<i>Agrocybe aegerita</i>
<i>Lepiota cristata</i>		<i>Coprinus comatus</i>
ENERO	63	HONGOS PERENNES
<i>Melanoleuca melaleuca</i>		95
<i>Ossicaulis lignatilis</i>		<i>Auricularia auricula-judae</i>
<i>Hypholoma fasciculare</i>		<i>Schizopyllum commune</i>
		<i>Trametes versicolor</i>
		<i>Terana caerulea</i>
		<i>Phellinus torulosus</i>
		<i>Tremella mesenterica</i>



GUÍA MICOLÓGICA DEL MUNICIPIO DE CÓRDOBA

Los hongos de la sierra cordobesa



INTRODUCCIÓN

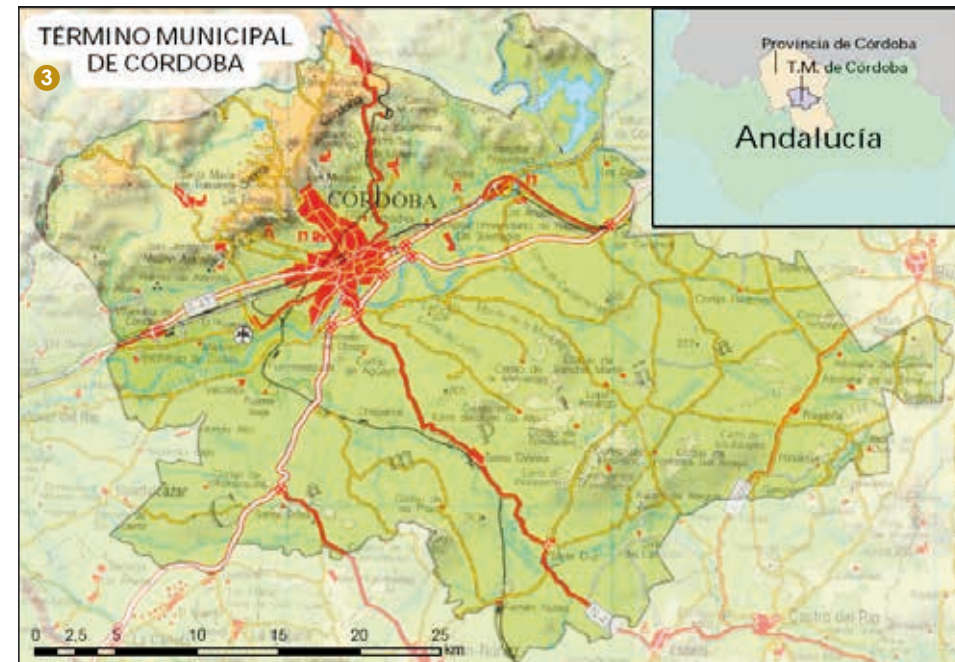
Existen en el mundo más de 100.000 especies estudiadas de hongos, y cada día se descubren nuevas ya que los trabajos de investigación están aún poco avanzados en muchos países y regiones. Sólo en España se conocen unas 10.000 especies, pero se calcula que podrían llegar a ser unas 21.000.

Andalucía es una región privilegiada de Europa desde el punto de vista natural. Su ubicación entre dos mares/océanos, puente entre dos continentes, grandes diferencias altitudinales, climáticas y paisajísticas, etc. generan en ella una interesante variedad de ecosistemas y consecuentemente una gran biodiversidad.

En el año 2004, la Junta de Andalucía publicó el Inventario Micológico Básico de Andalucía (IMBA) a través del Plan CUSSTA (Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía), donde se exponían 2.505 especies, de las que unas 300 eran nuevas citas taxonómicas.

Las numerosas guías micológicas existentes en el mercado nos acercan al mundo de los hongos bien de una manera más o menos científica y rigurosa, o bien de forma divulgativa. La mayoría de ellas están editadas en el norte de España o incluso son traducciones de obras escritas en otros países.

Esta obra pretende dar a conocer los géneros y especies más frecuentes en Sierra Morena, dentro del municipio de Córdoba, dando información sobre dónde encontrarlas y en qué fechas fructifican en nuestra región. Pretende ser una guía amena y fácil de leer para ayudar a reconocer hongos muy frecuentes en la sierra de nuestro municipio, recopilando interesante información sobre los mismos, sin un vocabulario muy especializado ni técnicas de identificación complicadas.

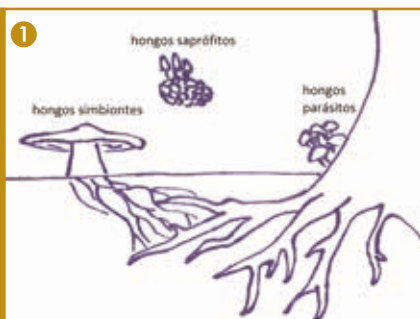


Recoge 136 especies, 56 de ellas ilustradas con fotografías y descritas mediante pequeñas fichas técnicas individuales, aportando también información sobre posibles confusiones con otras especies afines.

EL REINO DE LOS HONGOS

Los hongos son unos organismos complejos, formados normalmente por un cuerpo vegetativo filamentososo que permanece en el bosque un año tras otro. Cuando las condiciones climáticas son las adecuadas, el hongo se reproduce sexualmente y forma un cuerpo fructífero que es lo que suele denominarse "seta".

Este micelio se nutre de varias formas, y así podemos clasificar a los hongos en tres grupos: simbiotes, saprófitos y parásitos.



Clases de hongos

Los hongos **simbiotes** son aquéllos que se unen a un huésped, generalmente una planta, para obtener alimento y la ayudan a defenderse de la sequía, algunos patógenos, etc. Un ejemplo clásico es el níscolo, *Lactarius deliciosus*, en su asociación con los pinos.

Los hongos **saprófitos** son los grandes descomponedores del bosque. Una vez que las plantas mueren, toda la materia orgánica debe ser descompuesta dejando espacio a otras plantas que aprovechan los minerales y otros nutrientes que éstas almacenaban en su interior. Algunos hongos saprófitos son el champiñón, *Agaricus spp.*, los coprinus y barbudas, *Coprinus spp.* y los

hongos yesqueros como los de los géneros *Trametes*, *Fomes*, *Schizophyllum*, etc.

Por último, los hongos **parásitos** son aquéllos que atacan a la planta o animal huésped causándoles daño, alimentándose de ellos sin contrapartida alguna. Ejemplos de estos últimos son todos los que causan enfermedades en sistemas agrícolas o forestales, como es el caso de la seta de mimbre, *Armillaria mellea*, en zonas forestales.

En la naturaleza hay relaciones muy complejas entre unos organismos y otros y así existen hongos asociados a unos hábitats que son imposibles de encontrar en otros.

Esta guía describe algunas de estas asociaciones, presentes en la sierra del municipio de Córdoba y su entorno; aún así, también existen especies de hongos que se pueden encontrar en múltiples ecosistemas, habiendo recogido entre ellos por ejemplo: *Auricularia auricula-judae*, *Tremella mesenterica*, *Schizophyllum commune*, *Astraeus hygrometricus*, *Marasmius oreades*, etc.

LOS HONGOS Y EL SER HUMANO

La relación del ser humano con los hongos es muy antigua y compleja. Desde las primeras representaciones en cuevas que muestran el uso religio-



Tremella mesenterica



Astraeus hygrometricus



Marasmius oreades

so o ritual de algunas especies hasta los más modernos usos en medicina como antibióticos, inmunodepresores, etc., pasando por los usos en la industria alimentaria como la fabricación de cerveza, quesos, pan, aromatizantes, salsas, etc., el hombre ha utilizado los hongos desde hace milenios. A continuación son expuestos algunos de los usos aplicados tradicionalmente a hongos presentes en nuestra sierra que resultan relativamente fáciles de identificar.

Usos Medicinales

Muchas especies de hongos presentes en Sierra Morena tienen propiedades medicinales. Destacamos especialmente las propiedades de la pipa o ganoderma, reconocidas como excepcionalmente buenas para nuestro organismo.

Pipa, *Ganoderma lucidum*.

Es el hongo medicinal por excelencia. De hecho, se cultiva en muchos países para comercializarlo en formato de polvo para tisanas, infusiones e incluso pastillas. Entre sus virtudes destacan varias: anticancerígena, potenciadora del sistema inmunológico, reductora del colesterol, antitrombótica, etc.



Ganoderma lucidum

Usos Gastronómicos

En nuestros bosques hay muchos hongos comestibles. En general, los hongos tienen numerosos compuestos beneficiosos para nuestro organismo, resumidos en la siguiente tabla:

Componente	Proporción
agua	80-90%
minerales	0,5-1,5% sobre todo potasio, fósforo, cinc, etc.
lípidos	0,05-2%
proteínas	0,5- 7%
vitaminas	A, B1,B2,C,D, etc.

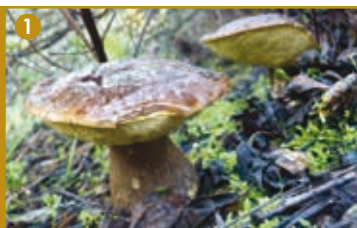
Las especies más apreciadas gastronómicamente en nuestra región son:

Níscalo, *Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*, etc.

Es el hongo con mayor presión recolectora en nuestros bosques. En los meses de agosto y septiembre se comienza a recolectar en los Pirineos; pero cuando la sierra cordobesa presenta su pico de producción, el norte de España suele estar cubierto de nieve o hielo y el mercado se abastece de producciones más meridionales. Gracias a eso, no existe gran competencia entre regiones y los precios se mantienen estables. Mayor regulación de este recurso generaría mayor riqueza y empleo en nuestros pueblos.



Lactarius deliciosus



Leccinum corsicum



Cantharellus pallens



Lepista nuda

Faisán de jara, *Leccinum corsicum*.

Es un hongo con tradición recolectora entre las personas ligadas a la sierra. Al contrario que el famoso *Boletus edulis*, su textura es blanda al cocinarlo y su sabor es menos intenso, lo que hace que sea un hongo menos comercial y sólo lo consuman los propios recolectores. Lo podemos encontrar tanto en otoño como en primavera.

Chantarela, *Cantharellus pallens*.

Desconocida para el gran público en Sierra Morena, es realmente apreciada en Cádiz, donde tiene una lonja micológica con su nombre. El verdadero mercado de este hongo se sitúa en los países escandinavos, donde consumen hasta 10 kg por persona y año de hongos. En nuestra sierra se recolecta entre finales de diciembre y finales de enero.

Pie Azul, *Lepista nuda*.

A pesar de que se está logrando cultivar de forma industrial, apenas llega a los grandes centros de distribución. Fructifica abundantemente en nuestra sierra y es apreciado por los aficionados a la micología por su olor y sabor dulce y anisado. Sin embargo, no llega a tener la presión recolectora de los níscalos. Se puede recolectar entre noviembre y marzo.

Colmenilla, *Morchella esculenta*, *M. conica*, *M. crassipes*, etc.

Hay muchas especies de colmenillas en Sierra Morena. Todas ellas son comestibles previa cocción. Fructifican la primera quincena de marzo. Si es un año muy lluvioso, puede encontrarse en cualquier vaguada; si no, será necesario ir a los márgenes de los arroyos, como Molino, Bejarano, Guadiato, etc. En los mercados internacionales alcanza precios muy elevados, siendo desconocida para gran parte de los cordobeses.



Morchella esculenta

Seta de chopo, *Agrocybe aegerita*.

Es un hongo que fructifica en álamos, chopos, fresnos e incluso higueras, siempre que haya humedad y ciertos días de sol. Para los que la conocen es quizá la seta más aromática y buena de nuestros bosques, siendo muy apreciada en los pueblos de la sierra. En la capital comienza a ser conocida a través de los grandes supermercados que comercializan la versión cultivada de esta especie.



Agrocybe aegerita

Parasol, *Macrolepiota procera*.

Se trata de una de las primeras especies comestibles que fructifica en la temporada, razón por la que los aficionados a la micología la están esperando con gran interés. Es fácil de localizar porque es una seta grande, de unos 30 cm de diámetro y hasta 40 cm de alto, que suele asociarse a claros de bosques, zonas adeshadas y bordes de caminos. Sin embargo, es una seta desconocida que no se suele comercializar fuera de las zonas recolectoras pese a su delicado sabor.



Macrolepiota procera

Barbuda, *Coprinus comatus*.

Es un hongo típicamente primaveral que suele asociarse a prados, bosques adeshados, etc. con gran contenido en nitrógeno por el estiércol del ganado. Es una seta que se deshace rápidamente en tinta por lo que hay que consumirla en un plazo muy corto de tiempo. Por esa razón, no se suele comercializar en los mercados.



Coprinus comatus

Usos Industriales

Muchos hongos son utilizados en la industria farmacéutica, de suplementos alimentarios, textil, agrícola, etc. La mayoría de ellos pertenecen a grupos taxonómicamente inferiores y no producen cuerpos fructíferos llamativos o incluso visibles sin ayuda de lupas o microscopios.

Los ejemplos más frecuentes son las **levaduras**, que ayudan en la elaboración de vinos, cervezas, quesos, yogures, pan, etc. Sin embargo, algunas especies como *Trichoderma harzianum* se están estudiando para combatir enfermedades de plantas causadas por otros hongos porque esta especie es parásita de sus congéneres. Otros hongos del género *Cordyceps* se utilizan para combatir plagas de insectos en la agricultura ya que éstos se alimentan de artrópodos. Alguna especie de este mismo género tiene efectos inmunodepresores en el cuerpo humano, por lo que se está utilizando en la industria farmacéutica para minimizar los rechazos en órganos transplantados.

Sin embargo, el hongo de mayor utilización en medicina desde hace unos 80 años es *Penicillium notatum*, que gracias a las investigaciones de Alexander Fleming se convirtió en un arma muy poderosa para combatir las infecciones de las heridas de los soldados en la Segunda Guerra Mundial. Posteriormente a este descubrimiento del efecto antibiótico de la penicilina, se han ido encontrando y seleccionando otros *Penicillium* mejores productores de penicilina.

RECOLECCIÓN

Andalucía podría ser catalogada como una región micófoba dado que la mayoría de los andaluces presentan cierta aprensión a los hongos silvestres. El porcentaje de su población que va habitualmente al campo a recolectar setas es muy pequeño; y cuando lo hace, suele buscar una especie en concreto, a veces dos.

Resulta curioso que la especie recolectada mayoritariamente es diferente según la región andaluza donde nos encontremos. A grandes rasgos, mientras la población en la comarca Onubense del Andévalo y el sur de Sevilla tienen mucha afición al gurumelo, *Amanita ponderosa*, en Cádiz se buscan chantarelas, *Cantharellus pallens* y tanas, *Amanita caesarea*, o en el este jiennense se interesan por la seta de cardo, *Pleurotus eryngii* y por las negrillas, *Tricholoma terreum*.

Por su parte, la provincia de Córdoba se encuentra polarizada: en el norte de Córdoba hay mucha afición a las criadillas, *Terfezia arenaria*, mientras que desde Espiel hacia la capital se recolectan níscalos, *Lactarius deliciosus*; en el sur de Córdoba, los aficionados buscan setas de cardo, *Pleurotus eryngii* o incluso trufas de verano, *Tuber aestivum*.

Muchas veces, se recolecta para obtener beneficios económicos, como por ejemplo es el caso del níscolo en Córdoba; se prevé que esta recolección, en no en pocas ocasiones, se comercializa sin facturación y sin registro sanitario, provocando entre otras cosas, que el 80% del beneficio económico se produzca fuera de Andalucía. Las autoridades están tratando de desarrollar una normativa para regular con mayor eficacia este mercado, teniendo en consideración los intereses e idiosincrasia de las poblaciones locales, la salud de los consumidores, la protección de los ecosistemas y del propio recurso, etc. Es muy necesario, aunque no es tarea fácil.

Sin embargo, esta guía no está encaminada a los recolectores profesionales, sino fundamentalmente a los aficionados a la micología y a las setas que quieren disfrutar de la espléndida naturaleza cordobesa y quieren conocer mejor las especies presentes en el municipio de Córdoba, algunas comestibles, otras tóxicas, todas interesantes.

Normativa para la Recolección de Hongos

Actualmente, no hay en España o Andalucía ninguna regulación de ámbito general exclusivamente dedicada a la recolección de los hongos, aunque sí un borrador bastante avanzado.

Así, dicha regulación se lleva a cabo principalmente en base a dos normas (estatal y andaluza, respectivamente):

- **REAL DECRETO 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.** (BOE nº 20, de 23/01/2009).
- **DECRETO 23/2012, de 14 de febrero, por el que se regula la conservación y el uso sostenible de la flora y la fauna silvestres y sus hábitats.** (BOJA nº 60, de 27/03/2012).

El primero de ellos establece mediante un anexo diferentes listados de especies catalogadas como (A) *Especies silvestres que pueden ser objeto de comercialización en fresco*, (B) *Especies cultivadas que pueden ser objeto de comercialización en fresco*, (C) *Especies que sólo pueden ser objeto de comercialización tras un tratamiento*, y (D) *Especies que no se pueden comercializar en ninguna presentación*.

A la vista de esta normativa, resulta interesante destacar algunos detalles respecto a especies consideradas en esta guía:

Hongos que han dejado de comercializarse: *Tricholoma equestre*, considerada como comestible en el Código Alimentario Español, se prohibió cautelarmente su comercialización a través de la Orden SCO/3303/2006, de 23 de octubre, invocando el principio de precaución en la gestión del riesgo, al existir estudios que relacionan el consumo de esta seta con casos de rabdomiolisis.

Hongos cuya venta en fresco está prohibida: Respecto a *Morchella* spp. se pueden comercializar todas las especies de este género previa cocción, deshidratado o ultracongelado, pero nunca en fresco, pues contiene toxinas.

Todos los **hongos comercializados** en general deben estar correctamente identificados, exentos de humedad, tierra, gusanos, insectos, pesticidas, etc. Deben tener un etiquetado que incluya el lote, nombre científico, origen, etc.

Las Especies silvestres que pueden ser objeto de comercialización en fresco son las siguientes:

<i>Agaricus campestris</i>	<i>Hydnum repandum</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>
<i>Agaricus sylvaticus</i>	<i>Hydnum rufescens</i>	<i>Rhizopogon luteolus</i> (<i>obtextus</i>)
<i>Agrocybe aegerita</i> (cylindracea)	<i>Hygrophorus agathosmus</i>	<i>Rhizopogon roseolus</i>
<i>Amanita caesarea</i> , con la volva abierta	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>	<i>Russula cyanoxantha</i>
<i>Amanita ponderosa</i>	<i>Hygrophorus latitabundus</i> (<i>limacinus</i>)	<i>Russula virescens</i>
<i>Boletus aereus</i>	<i>Hygrophorus marzuolus</i>	<i>Suillus luteus</i>
<i>Boletus edulis</i>	<i>Hygrophorus penarius</i>	<i>Terfezia arenaria</i>
<i>Boletus pinophilus</i> (pinicola)	<i>Hygrophorus russula</i>	<i>Terfezia claveryi</i>
<i>Boletus reticulatus</i>	<i>Lactarius deliciosus</i>	<i>Terfezia leptoderma</i>
<i>Calocybe gambosa</i>	<i>Lactarius quieticolor</i>	<i>Tricholoma portentosum</i>
<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>Lactarius salmonicolor</i>	<i>Tricholoma terreum</i>
<i>Cantharellus cinereus</i>	<i>Lactarius sanguifluus</i>	<i>Tuber aestivum</i>
<i>Cantharellus lutescens</i>	<i>Lactarius semisanguifluus</i>	<i>Tuber borchii</i>
<i>Cantharellus pallens</i>	<i>Lepista panaeolus</i> (luscina)	<i>Tuber brumale</i>
<i>Cantharellus tubaeformis</i>	<i>Lepista nuda</i>	<i>Tuber indicum</i>
<i>Clitocybe geotropa</i>	<i>Lepista personata</i>	<i>Tuber magnatum</i>
<i>Craterellus cornucopioides</i>	<i>Macrolepiota procera</i>	<i>Tuber melanosporum</i> (nigrum)
<i>Fistulina hepatica</i>	<i>Marasmius oreades</i>	<i>Ustilago maydis</i>
<i>Higrocybe pratensis</i>	<i>Pleurotus eryngii</i>	<i>Xerocomus badius</i> (<i>Boletus badius</i>)
<i>Hydnum albidum</i>		



Mercado de hongos silvestres deshidratados: chantarelas, boletos, colmenillas, etc.

Consejos a la hora de recolectar

Existe toda una controversia de opiniones a la hora de explicar cómo se deben recolectar los hongos silvestres. Para su correcta identificación necesitamos tener todas las partes del cuerpo fructífero, incluida la base del pie que puede tener una volva. Jamás usar rastrillos o palas para recolectar los cuerpos fructíferos: se dañaría el micelio y el año próximo no habría "cosecha", además del daño que causado al ecosistema. Por tanto, la primera recomendación sería la de recolectar con sumo cuidado los cuerpos fructíferos para que no se rompan y quedemos sin la base del pie, volva, rizoide, estroma u otras partes vitales a la hora de identificarlos.

Los hongos no se deben coger por su pie. Su manejo podría provocar la eliminación de un anillo frágil o fugaz, la cortina, etc., perdiendo partes del hongo que son importantes para su correcta identificación. Los hongos, en la medida de lo posible, se deben sostener como se indica en la fotografía, con un dedo en el sombrero y otro en la base del pie.

Si no se trata de una recolección para alimentarnos, sólo debe recolectarse un ejemplar de cada especie, dejando los demás en el suelo para que sigan su ciclo de vida. Para identificar el hongo, es interesante ver cuál es el color de las esporas; por tanto, si es posible, se recogerá el ejemplar más maduro.

No deben pisarse los hongos en el campo. Aunque se trate de una especie tóxica, con esta agresión no se consigue que desaparezca; pero sobre todo, estos hongos pueden estar cumpliendo una labor importante en la naturaleza como simbionte o descomponedor de materia orgánica.

Una vez recolectados los hongos, deben ser transportados en cestas de mimbre o al menos en recipientes abiertos, que permitan la aireación de los hongos y dejen caer las esporas al suelo para ayudar en la dispersión de la especie.



Forma adecuada de sostener una seta



Cesta de colmenillas

Los hongos producen calor y pueden fermentar. Por eso, se deben almacenar en cestas o cajas con aberturas que permitan el paso de aire.

Si la especie ha sido reconocida, puede cortarse el pie una vez recolectada para ir llenando una cesta o caja con la menor tierra posible, la cual da su sabor a los hongos y hace más difícil su limpieza.

Debe evitarse recolectar hongos en lugares cercanos a carreteras, vertederos o zonas contaminadas. Los hongos son como esponjas de metales pesados y los acumulan en su cuerpo fructífero, haciéndolos peligrosos para la salud.

Debe intentarse disfrutar de la naturaleza, de la diversidad natural de nuestro entorno. La fotografía micológica gana adeptos cada año; se consiguen fotos maravillosas y dejamos a nuestros hijos un ecosistema inalterado.



Amanita con el pie cortado, por lo que no podemos ver la volva que caracteriza a este género



Dos formas de disfrutar de los hongos, la recolección de hongos comestibles y la fotografía micológica



Toxicidad

La mayoría de los hongos son inocuos, sin interés culinario bien por su textura o por su sabor desagradable. Algunos son excelentes comestibles. Sin embargo, hay varias especies que producen muy frecuentemente intoxicaciones graves. Por ello, hay que conocerlas bien y evitar posibles confusiones, especialmente entre tóxicas y comestibles. No es conveniente dejarse llevar por falsos trucos como "aquellos hongos que tengan colores vistosos" o "los hongos que tengan volva y anillo". No hay ningún truco. Se deben conocer perfectamente aquellas especies que se deseen consumir.

Los tipos de intoxicación de los hongos se suelen clasificar según el tiempo en el que comienzan a aparecer los síntomas, en pocas horas o bien varios días.

Intoxicaciones de incubación corta o rápida

Son las intoxicaciones menos graves porque los síntomas aparecen en muy poco tiempo y se suele acudir a un médico que puede practicar un lavado de estómago y un tratamiento sintomático. Además, son un tipo de intoxicación en el que relacionamos perfectamente cuál es el agente desencadenante de la situación, por lo que le podemos transmitir esa información al médico.

Intoxicaciones que producen problemas gastrointestinales

Son las más comunes y las que producen las intoxicaciones más leves. Muchas veces también pueden ser causadas por consumo de una excesiva cantidad de hongos o bien por almacenarlos en bolsas de plástico durante demasiado tiempo.

Intoxicación causada por *Paxillus*

Esta seta, el *Paxillus involutus*, era considerada comestible bien cocinada, hasta que ha habido algunos casos de muerte y se ha incluido en la lista de especies tóxicas. Se incuban en 30 minutos y sus síntomas van desde la hipotensión al dolor lumbar e insuficiencia renal. La primera señal es un fuerte olor en la orina. Estos síntomas suelen remitir en una semana. El tratamiento es sintomático.

Intoxicación causada por *Muscaria*

La causan los géneros *Inocybe* y *Clitocybe*. La incubación puede ser de 15 minutos y su síntoma más destacado es la sudoración; también hay lagrimeo, náuseas, diarrea, pupila pequeña, pulso lento, enrojecimiento de la piel, temblores, calambres, etc. El tratamiento es sencillo: sulfato de atropina cada treinta minutos hasta recuperar el pulso y también lavados de estómago, además de combatir la deshidratación mediante sueros intravenosos u orales en los casos leves.



Omphalotus olearius



Paxillus involutus



Amanita muscaria



Infundibulicybe gibba

Intoxicación sumada al alcohol

La producen setas de los géneros *Coprinus*, *Clitocybe*, *Pholiota* o incluso *Tricoloma equestre* mezclados con alcohol. Los síntomas comienzan media hora después de haber ingerido la mezcla y se repiten varios días, cada vez que se consume alcohol. Consisten en enrojecimiento de la piel, palpitaciones, pulso rápido, dolor de cabeza, sofocos, vómitos, sudoración, vértigo, cansancio, etc.

Intoxicación que produce trastornos mentales

A. pantherina o *A. muscaria* puede causar mareos, visión alterada en cuanto al tamaño de los objetos y las personas, angustia, sensación de fortaleza, excitación nerviosa, delirio, descoordinación de movimientos y muerte en los casos graves. El tratamiento es sintomático ayudado con lavados y purgantes. Al cabo de 5 o 6 horas remiten los síntomas.

Si se consume *Psilocybes*, *Inocybes*, *Pholiotas*, *Mycena pura*, *Gymnopilus*, *Lycoperdon*, etc., los síntomas graves son gastrointestinales pero lo más frecuente son alteraciones mentales, agradables o no, dependiendo del sujeto y su situación.



Mycena pura

Intoxicaciones de incubación larga o lenta

Son aquéllas cuyos síntomas comienzan a aparecer al cabo de varios días o incluso semanas, por lo que, cuando acudimos a un centro médico, los daños causados por el hongo son mucho mayores que en aquellas intoxicaciones de incubación corta.

Intoxicación falodiana

Muchos aficionados salen al campo a buscar champiñones, recolectan una *Amanita phalloides* por equivocación y se intoxican. Es importante no recolectar los ejemplares en fase de huevo para poder ver las diferencias entre una y otra especie. El champiñón comienza a tener las láminas rosadas a lila oscuro conforme van madurando las esporas, mientras que las amanitas siempre tienen las láminas blancas porque ese es el color de sus esporas.



Amanita phalloides

Los síntomas tardan en aparecer unas 11 horas. Al principio parece una gastroenteritis muy fuerte que dura al menos 2 días. Después parece remitir durante unas horas para entrar en la tercera fase más grave, en la que las toxinas atacan al hígado. Este órgano se hincha dolorosamente, aparece ictericia, las transaminasas suben, la glucemia se altera y los factores de coagulación fallan. Hay derrames internos y fallos hepáticos. Sobrevienen convulsiones, somnolencia y coma.

Se puede tratar si se coge a tiempo. Actualmente, sólo un 7% de los pacientes intoxicados mueren.

Intoxicación giromítrica

La causan especies del género *Gyromitras*. Estas setas son muy apreciadas en países del este europeo por su sabor y no suelen causar problemas una vez cocinadas o deshidratadas. Pero en crudo o si inhalamos los gases de la cocción nos podemos intoxicar con el gas MMH (monometilhidrazina).

La incubación dura de 6 a 9 horas. Pueden ser ligeros trastornos o una reacción aparatosa que termina en coma o muerte. Los casos más graves tienen síntomas gastrointestinales, fiebre, destrucción de glóbulos rojos con fracaso del riñón, parada respiratoria, etc. Su tratamiento es sintomático.



Varios ejemplares de *Agaricus* spp.



Gyromitra esculenta

Intoxicación orellánica

La producen algunas especies del género *Cortinarius*, fundamentalmente *Cortinarius orellanus*.

La incubación es muy larga, de 2 a 15 días. Los síntomas son parecidos a la anterior pero con predominio renal.

No hay más tratamiento que el sintomático porque no se conocen antidotos, pero hay que evitar diuréticos y barbitúricos.



Cortinarius orellanus

Intoxicación por Tricholoma equestre

Se trata de una intoxicación por acumulación de toxinas debido a un consumo abundante y prolongado a lo largo de los años. Se denomina rhabdomiólisis y consiste en un daño en la musculatura estriada y en el hígado capaces de producir la muerte en algunos casos.



Tricholoma equestre

EL TÉRMINO MUNICIPAL DE CÓRDOBA

El término municipal de Córdoba, con algo más de 1.250 km², es el más extenso de Andalucía. Consta de tres grandes unidades biogeográficas y de paisaje entre las que se inserta la trama urbana de la ciudad y diferentes barriadas periféricas, urbanizaciones y vías de comunicación. Estas unidades presentan características claramente diferenciadoras.

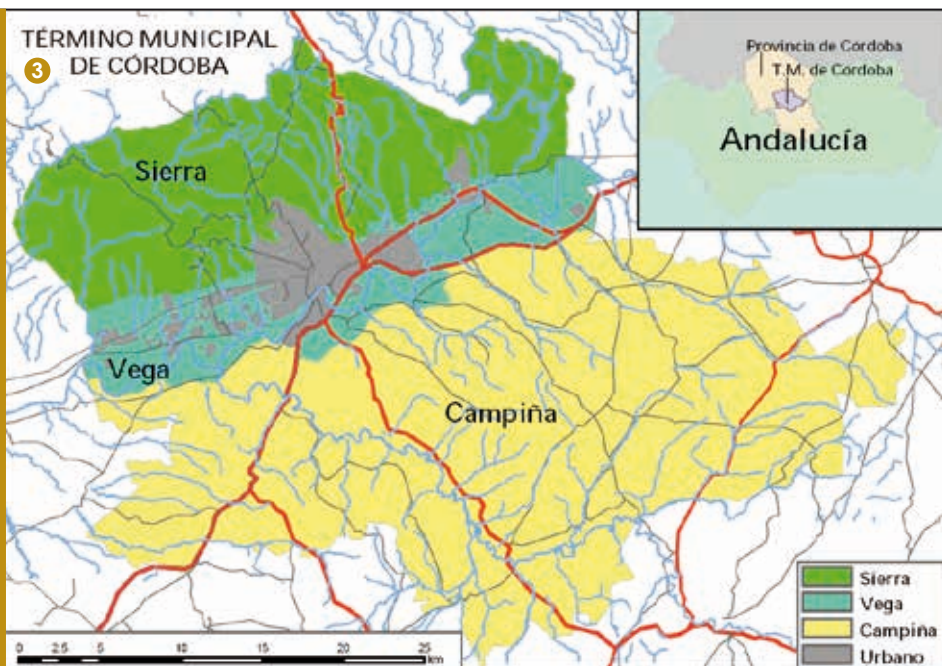
La Campiña, al sur, ocupando prácticamente dos tercios del total de la superficie, es eminentemente agrícola y presenta pocos espacios naturales a excepción de espacios cercanos al río Guadalquivir y especialmente de su afluente el río Guadajoz. En ella, pueden encontrarse hongos en estos ecosistemas de influencia fluvial, en bordes de caminos, etc., pero por lo general, es pobre en taxones interesantes.

El río Guadalquivir atraviesa el término municipal de este a oeste. Terremos de **Vega** ocupan las áreas de influencia y contacto con ambas márgenes del mismo, llegando hasta las faldas de la sierra. Se trata de tierras de gran riqueza que originalmente se destinaron a huertas, sobre las que se ha venido implantando tanto la ciudad como un importante diseminado que sigue la dirección del río y de las principales carreteras conformando otros núcleos urbanos de menor entidad entre los que se encuentran algunas barriadas periféricas.

Los terrenos que ocupan la transición en las faldas de la sierra están formados por suelos, generalmente ácidos, de pizarras y esquistos con zonas de rocas sedimentarias. La vegetación suele ser matorral de solana, compuesta por retamas, coscojas, aulagas, jaras pringosas, lentiscos, algarrobos, etc.



La sierra, enclaves y accesos desde la ciudad



Localización de las tres principales unidades biogeográficas y de paisaje del término municipal

La Sierra, al norte, sobre algo menos de la cuarta parte de la superficie municipal, es eminentemente forestal, ocupando áreas con una altitud media de unos 500 m, que llega a cotas máximas inferiores a los 700 m. Algunos arroyos atraviesan la sierra y bajan, dando lugar a zonas de alta belleza como el arroyo Pedroches, arroyo de Santo Domingo, etc. Son numerosos los caminos y vías pecuarias, algunos de ellos balizados por el ayuntamiento de Córdoba, que permiten realizar rutas a pie, en bicicleta, etc.

En esta última unidad, Santa María de Trassierra y Cerro Muriano son los dos enclaves poblacionales más importantes, siendo barriadas periféricas del municipio, situadas a unos 15 km y 18 km respectivamente de la ciudad. Complementariamente a éstos existen diferentes urbanizaciones. Son zonas más frescas y lluviosas que las cercanas a la ciudad por lo que la vegetación es mucho más rica y alberga más cantidad de aves, mamíferos, anfibios y, por supuesto, hongos.

Infraestructuras municipales de apoyo a la micología

Punto de Información Micológica de Santa María de Trassierra

El Punto de Información Micológica (PIM) de Santa María de Trassierra, es una instalación municipal gestionada por el Ayuntamiento de Córdoba y localizada en el interior del Centro Cívico Municipal de la Barriada Periférica de Santa María de Trassierra.

Como lugar de recepción e información al visitante, tiene como objetivo principal promover la información y sensibilización sobre el Reino de los Hongos y los beneficios de un modelo de desarrollo socioeconómico basado en el uso sostenible del recurso micológico. Fue inaugurado en el otoño de 2009, fruto de un Convenio de Colaboración entre el Ayuntamiento de Córdoba y la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, pasando así a formar parte de la red de puntos y jardines micológicos de Andalucía promovidos por el Plan CUSSTA (Plan de Conservación y Uso Sostenible de las setas y Trufas de Andalucía) de la Junta de Andalucía.

Si bien permanece abierto para visitarlo libremente todo el año como instalación del Centro Cívico Municipal, su actividad se vuelve más intensa en los meses de mayor interés micológico en la zona, entre octubre y abril,



Centro Cívico de Santa María de Trassierra



Interior del Punto de Información Micológica

desarrollando actividades programadas para los fines de semana con atención por personal especializado, gestionado por el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento.

Entre estas actividades se incluyen talleres de micología, cursos teórico-prácticos de identificación de setas, charlas o conferencias, salidas cercanas al campo para búsqueda de setas y exposición de setas recolectadas.

Cerro del Pozo de la Nieve

El Cerro del Pozo de la Nieve es un parque municipal de uso público de la Barriada de Santa María de Trassierra localizado junto al Centro Cívico Municipal que abarca unas 17 hectáreas de superficie.

Constituye un enclave de interesante valor natural por el estado de conservación de parte de su vegetación y la cercanía a la población, siendo de titularidad pública municipal. Asimismo, destaca también la presencia de un tradicional pozo de nieve que tiene su origen en el primer cuarto del siglo XIX que da nombre al paraje, empleado en la producción de hielo aprovechando los días de temperatura más baja con anterioridad a la generalización de la utilización de frigoríficos industriales y particulares.

En el año 2009 se llevó a cabo un proyecto sobre éste por parte de la Delegación municipal de Medio Ambiente, acondicionado casi 3 km de senderos interiores, diseñando varias rutas clasificadas por colores según los tres espacios que lo integran: en una zona dominada por olivar y pastos, aparentemente sin aprovechamiento, con una superficie de algo más de 7 ha; en otra dominada por una rica mezcla de especies forestales de ámbito mediterráneo, sobre casi 10 ha; en los alrededores y accesos al Pozo de Nieve que se encuentra en su interior.

Estos senderos son interpretados mediante carteles temáticos que exponen diferentes valores naturales del cerro y la sierra cordobesa: fauna, hongos, vegetación mediterránea, construcciones y usos tradicionales de la tierra, etc.

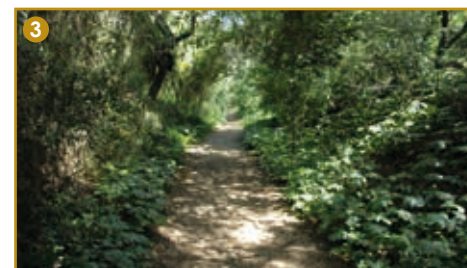
Por su inmediatez a la Barriada de Santa María de Trassierra, presenta tradicional e intenso uso público, con especial incidencia de la población de la propia Barriada.

Con estas características, se ha convertido en una infraestructura complementaria al Punto de Información Micológica, donde poder desarrollar actividades vinculadas en espacios naturales con acceso inmediato.

Senderos

Existen en el término municipal de Córdoba diferentes senderos señalizados y homologados, diseñados en 2010 por el Ayuntamiento, con la colaboración de la Federación Andaluza de Montañismo. Esta red fue diseñada utilizando viario de titularidad pública, incluyendo tanto vías pecuarias como caminos municipales.

Éstos se convierten en interesantes lugares por los que entrar en contacto con la naturaleza de nuestro municipio, pudiendo acceder entre otros recursos, al micológico del entorno de los mismos.



Sendero



Pozo de Nieve

Los hongos y los ecosistemas en la sierra de Córdoba

No todas las especies de hongos fructifican en cualquier lugar; de hecho, los hongos se asocian a plantas, suelos, climas de forma muy específica. En la sierra cordobesa hay gran diversidad de comunidades vegetales, lo cual enriquece de forma importante la diversidad de hongos presentes.

A continuación se exponen las asociaciones vegetales más frecuentes en la sierra cordobesa, con sus correspondientes hongos asociados.

Pinar con jaras

Se trata de un ecosistema acidófilo donde el estrato arbóreo está representado por pinos piñoneros, y los estratos arbustivos por diversos tipos de jaras, destacando la jara rizada o *Cistus crispus*. Los hongos más comunes que podemos encontrar en otoño e invierno son los niscalos o *Lactarius deliciosus*.

También hay un hongo saprófito muy común y muy característico porque se alimenta de las piñas caídas. Se trata de la micena de las piñas o *Myceina seynii*.

Otras especies típicas de pinares son: *Chroogomphus rutilus*, *Fomitopsis pinicola*, *Cystoderma terreii*, *Hypholoma fasciculare*, *Gyromitra esculenta*, *Helvella lacunosa*, *Ramaria fennica*, *Sarcosphaera coronaria*, *Tricholoma terreum*, *Tricholomopsis rutilans*, etc.



Tricholomopsis rutilans



Hypholoma fasciculare

Alcornocal con erica

Es un bosque perennifolio situado sobre suelos ácidos, cuyo estrato arbóreo lo componen los alcornoques o *Quercus suber*, bajo los cuales crecen los brezos o *Erica arborea*. En primavera podemos encontrar gurmelos, *Amanita ponderosa*, asociados a las jaras que se intercalan con los brezos. En los troncos caídos, con suerte, también puede encontrarse *Pleurotus suberis* o seta de alcornoque, de gran valor culinario.

Otros ejemplos de hongos asociados a estos alcornocales son: *Helvella acetabulum*, *Cantharellus pallens*, *Amanita caesarea*, *Amanita curtipes*, *Amanita junquillea*, *Gymnopilus suberis*, *Lactarius rugatus*, *Lactarius zonarius*, *Boletus aereus*, *Ossicaulis lignatilis*, *Pluteus petasatus*, *Paxillus involutus*, *Trichaptum biforme*, *Xerocomus subtomentosus*.



Gymnopilus suberis



Pleurotus suberis



Ossicaulis lignatilis

Olivar abandonado

Una gran proporción de la sierra cordobesa está salpicada de cultivos abandonados. Es especialmente abundante el caso de olivares, pero también existen manchas de castaños o avellanadas. Actualmente, el bosque está ocupando su lugar y los olivos se van hundiendo en un mar de encinas y arbustos que compiten por hacerse un hueco en la tierra. A principios del otoño, podemos ver crecer abundantemente la seta del olivo o *Omphalotus olearius*, que pone su granito de arena en la destrucción paulatina de estos cultivos residuales. Observando atentamente, también puede verse una seta diminuta capaz de alimentarse sólo de hojas de olivo, *Marasmius corbariensis*.



Marasmius corbariensis



Omphalotus olearius

Encinar con matorral noble

El encinar en la sierra de Córdoba está muy bien representado. Es un ejemplo de bosque esclerófilo termomediterráneo compuesto por un estrato arbóreo de encinas o *Quercus ilex* ssp. *ballota* y un matorral que, en los casos en los que está bien conservado, se le denomina monte noble mediterráneo.

Los arbustos más comunes son el durillo o *Viburnum tinus*, con sus frutos otoñales azulados, el madroño o *Arbutus unedo*, con sus rojos y carnosos frutos listos para comer en diciembre, el labiérnago o *Phillyrea angustifolia* tan palatable para los ciervos, la jara blanca o *Cistus albidus*, etc. La mayoría de estos arbustos y árboles fructifican en invierno, proporcionando alimento a gran cantidad de aves y mamíferos y cumpliendo un papel de vital importancia para el ecosistema.



Ganoderma lucidum



Boletus satanas



Amanita vaginata



Cortinarius trivialis

En las zonas más umbrías podemos encontrar enredaderas como la madreselva o *Lonicera implexa* y la zarzaparrilla o *Smilax aspera*. Y en las zonas de solana, este matorral cede paso al lentisco o *Pistacea lentiscus* y a otros tipos de jaras como la pringosa o *Cistus ladanifer*.

Muchas veces, podemos encontrar también otros árboles como los aladiernos o *Rhamnus alaternus* o los almeces o *Celtis australis* con sus pequeños frutos comestibles.

En estas zonas son frecuentes las siguientes especies de hongos: *Ganoderma lucidum*, *Amanita vaginata*, *Cortinarius trivialis*, *Infundibulicybe gibba*, *Hygrophorus cossus*, *Lactarius chrysorrheus*, *Russula cyanoxantha*, *Russula vesca*, *Boletus queletii*, *Boletus satanas*, etc.

Riberas

Anteriormente, han sido mencionados varios arroyos que nacen en la sierra cordobesa y vierten sus aguas en el Guadalquivir. Estas riberas presentan tramos más o menos conservados con una vegetación muy densa. Los árboles de ribera más frecuentes son los olmos, seguidos de los álamos.

En muchas regiones de Andalucía, cuando el calor primaveral seca la mayor parte de los hongos de bosques y prados, aún quedan zonas umbrías de ribera donde pueden encontrarse numerosos hongos comestibles como setas de chopo, *A. aegerita*, o colmenillas, *M. esculenta*, con las que disfrutar de un buen almuerzo. Aquellas riberas arenosas donde abunde la plantita llamada *Tuberaria guttata* pueden encontrarse con un poco de suerte las apreciadas criadillas, *T. arenaria*.



Agrocybe aegerita



Terfezia arenaria

Castañares

En la sierra cordobesa tenemos varias manchas de castañares que un día fueron cultivados para obtener sus dulces frutos otoñales y hoy están abandonados. Son ecosistemas con una arboleda muy densa por lo que en verano son lugares frescos y húmedos. Se puede encontrar por ejemplo el hongo tóxico *Tricholoma sulfureum*, pero también *Fistulina hepatica* o lengua de buey, muy apreciada en la cocina y muy escasa en esta región.

FICHAS DE LAS ESPECIES MÁS FRECUENTES

La sierra cordobesa tiene enclaves de alto valor ecológico, con multitud de ecosistemas y gran cantidad de especies de hongos, algunos de ellos con alto valor económico o ecológico.

Los géneros encontrados con mayor frecuencia han sido *Suillus*, *Helvella*, *Inocybe*, *Mycena*, *Clavulina*, *Amanita*, *Clitocybe*, etc. Las fotos se ordenan conforme a las fechas de fructificación.

Algunas sólo se han encontrado una vez como *A. ovoidea*, *A. caesarea*, *Phallus impudicus*, algún *Coprinus*, etc.



Amanita vaginata



Mycena aurantiomarginata



Inocybe geophylla



Clavulina rugosa



Amanita caesarea



Phallus impudicus



Coprinus xanthotrix

Se ha constatado que hay una mayor presencia de Ascomicetos en primavera que en otoño, siendo *Helvella solitaria* y *Clavulina rugosa* las especies más madrugadoras del año.

Hay especies termófilas que salen al principio de la temporada y al final de ella como son las pertenecientes a los géneros *Mycena*, *Entoloma*, así como diferentes especies de amanitas y rússulas. Algunas como los parasoles o *Macrolepiota procera* son famosas por fructificar con las primeras lluvias del otoño, a veces en septiembre. En el entorno de la sierra del término municipal de Córdoba se recolectan en octubre.

Hay géneros que sólo necesitan condiciones de humedad alta para fructificar y se pueden encontrar a lo largo de toda la temporada, como son *Cyathus*, *Crucibulum*, *Astraeus*, *Geastrum*, *Marasmius*, *Laccaria*, etc.



Crucibulum laeve



Astraeus hygrometricus



Laccaria laccata



Geastrum fimbriatum

La siguiente tabla expone la temporalización de los hongos comestibles desde octubre (O) hasta abril (A) diferenciando primera y segunda quincena. Se puede ver cómo hay momentos del año en los que se pueden recolectar gran variedad de especies.

	O	N1	N2	D1	D2	E1	E2	F1	F2	M1	M2	A1
<i>Macrolepiota procera</i>	X	X										
<i>Amanita caesarea</i>	X	X	X									
<i>Suillus bellini</i>	X	X	X	X			X	X	X			
<i>Lactarius deliciosus</i>				X	X	X	X	X				
<i>Lepista nuda</i>				X	X	X	X	X				
<i>Tricholoma terreum</i>		X	X	X	X	X	X	X	X			
<i>Cantharellus pallens</i>						X	X					X
<i>Auricularia auricula-judae</i>				X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Morchella</i> spp.										X	X	X
<i>Amanita curtipes</i>											X	X

Tabla: Patrón de fructificación más frecuente de hongos comestibles en Sierra Morena



Macrolepiota procera



Amanita caesarea



Suillus Bellini



Lactarius deliciosus



Lepista nuda



Cantharellus pallens



Auricularia auricula-judae



Morchella conica



Amanita curtipes



Trametes versicolor



Tremella mesenterica



Phellinus torulosus

En las zonas de la sierra cordobesa donde hay pastizales y zonas estercoladas, se recolectan champiñones silvestres (*Agaricus campestris*) y barbudas (*Coprinus comatus*), fundamentalmente a principio y final de la temporada micológica.

Algunos hongos llamados yesqueros porque han sido utilizados como yesca para encender fuego, están presentes todo el año en nuestros bosques con mayor o menor nivel de hidratación. Pertenecen fundamentalmente a los géneros *Trametes*, *Schizophyllum*, *Stereum*, *Tremella*, *Exidia*, *Inonotus* y *Phellinus*.

Por otra parte, mientras se recolectan hongos comestibles, existe gran cantidad de hongos tóxicos a su alrededor. Estas especies también tienen un patrón de fructificación muy definido a lo largo del otoño, invierno y primavera en la sierra cordobesa. Por ejemplo, *Omphalotus olearius* que parasita a numerosos árboles se puede ver a principios y mediados del otoño, pero a partir de la segunda quincena de diciembre ya no se verá más hasta el otoño siguiente. Los ascomicetos *Verpa* y *Gyromitra* suelen salir, sin embargo, en primavera.

	O	N1	N2	D1	D2	E1	E2	F1	F2	M1	M2	A1
<i>Inocybe</i> spp.		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
<i>Paneolus</i>		X						X	X	X		
<i>Omphalotus olearius</i>	X	X	X	X								
<i>Amanita phalloides</i>		X	X	X	X	X						
<i>Lactarius chrysorheus</i>			X	X	X							
<i>Clitocybe</i> spp.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<i>Cortinarius trivialis</i>				X	X							
<i>Mycena pura</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
<i>Verpa conica</i>											X	X
<i>Gyromitra esculenta</i>										X	X	

Tabla: Patrón de fructificación más frecuente de hongos tóxicos en Sierra Morena



Amanita olearius



Verpa conica



Mycena pura



Amanita ovoidea



Gyromitra esculenta



Lycoperdon echinaceum

En los años lluviosos, con cierta paciencia podemos encontrar especies no muy frecuentes pero muy vistosas. Es el caso del *Clathrus ruber* encontrado en diciembre y enero, *Lycoperdon echinaceum* recolectado en la primera quincena de diciembre o una *Amanita ovoidea* en octubre.

A continuación se exponen en forma de fichas las especies más frecuentes en el municipio de Córdoba, agrupadas en meses según su patrón más común de fructificación. De esta manera, al salir al campo con intención de recolectar o identificar hongos en un mes determinado entre octubre y abril, dispone en el capítulo correspondiente a ese mes de fichas de aquellas especies de las que se estima existe mayor probabilidad de encontrar en el campo un año de características habituales.

Tras una presentación general cada mes, las fichas de cada especie ocupan páginas completas de forma que facilite su lectura y comprensión. La primera parte de cada ficha se dedica a la **descripción** detallada de la especie junto con su **fotografía** en campo que ayudan a la identificación de ésta. Posteriormente, se exponen especies con características parecidas que podrían generar **posibles confusiones** y, en algunos casos, problemas de salud. Se describe el **hábitat** más frecuente donde fructifica la especie y la **fenología** o patrón de fructificación. Finalmente, se ofrece información sobre su uso especialmente por su **comestibilidad** (o incluso valor gastronómico) o toxicidad y se exponen **curiosidades** consideradas interesantes de dicha especie.

Los iconos hacen más visual la información relevante en cuanto a fenología, ecología o hábitat y comestibilidad o uso alimenticio. Así, al final de cada ficha se han utilizado los siguientes símbolos:

Fenología, marcando con una "X" los meses más comunes para su fructificación.

MESES	O	N	D	E	F	M	A

Ecología o hábitat principal.



prado



bosque



ribera

Comestibilidad o interés gastronómico.



tóxica



sin interés



comestible con tratamiento



comestible

Cada ficha hace referencia a diferentes características morfológicas del cuerpo fructífero (parte visible de los hongos) de la correspondiente especie, según partes o elementos bien diferenciados, estableciendo detalles que ayudan a distinguir una especie de otra. **El sombrero** puede estar cubierto de escamas o ser liso. En el himenio, la parte inferior fértil, puede haber láminas, poros, agujones o arrugas. **El pie** puede ser liso o estar ornamentado con anillo, estrías, escamas, etc. La base del pie puede ser simple o estar envuelta con un saco denominado volva.

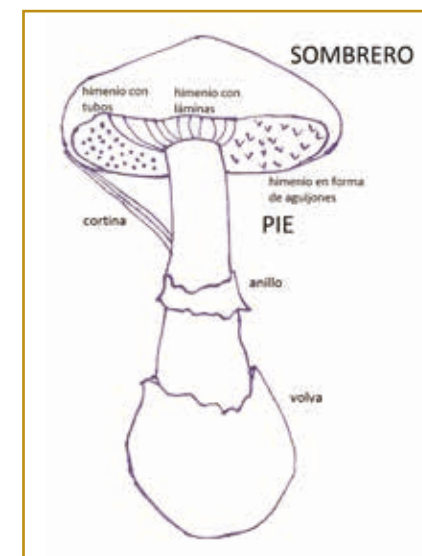


Figura: Elementos a tener en cuenta en la caracterización morfológica del cuerpo fructífero de los hongos



OCTUBRE

Octubre es un mes en el que la temperatura es cálida en la sierra cordobesa. Las noches han refrescado y tienen una media de unos 10° C, pero durante el día se alcanzan con facilidad 18 o incluso 20° C. Durante el mes de septiembre suelen producirse algunas tormentas que promueven la germinación y crecimiento del micelio entre la hojarasca, ramas y materia orgánica en general. De esta manera, si en octubre vuelve a llover, se pueden recolectar gran cantidad de especies interesantes.

En zonas de dehesa, podemos encontrar las primeras macrolepiotas o gallipieros (*Macrolepiota procera*) y si tienen estiércol o nitrógeno en cantidad también podremos ver barbudas (*Coprinus comatus*) y champiñones (*Agaricus camprestre*) por citar algunos hongos comestibles.

En olivares abandonados encontraremos con facilidad hongos como la seta de olivo (*Omphalotus olearius*) en los troncos de los olivos abandonados, pero también parasitando las raíces de muchas encinas.

Si disfrutamos de un año húmedo, podremos recolectar tanas (*Amanita caesarea*) y deleitarnos con su maravilloso sabor.

Habrà también en el campo muchos de pequeño porte de los géneros *Mycena*, *Hygrocybe*, *Entoloma*, *Collybia*, *Marasmius*, *Laccaria*, etc.

Y con las primeras lluvias, se hidratarán y recuperarán su esplendor muchos hongos yesqueros como *Trametes*, *Schizophyllum*, etc.



Parasoles y champiñones



Amanita caesarea



Coprinus comatus

SETA DEL OLIVO

Omphalotus olearius
(DC.: Fr.) Fayod

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X					



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a hundido en el centro, de 4 a 10 cm de diámetro, liso, anaranjado o pardo-rojizo. Borde enrollado que madura a convexo, liso.
Láminas: Decurrentes, desiguales, numerosas, anaranjadas que van virando a amarillo blancuzco cuando maduran las esporas blancas. **Olor:** Poco apreciable. **Sabor:** Poco apreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Quizá se pueda confundir con los rebozuelos, comestibles, que son más amarillos y no tienen láminas, sino estrías.

HÁBITAT

Parasitando raíces de algunos árboles como los olivos abandonados.

FENOLOGÍA

Es una seta muy frecuente en su época, desde principios de temporada hasta que el frío se hace intenso.

COMESTIBILIDAD

Tóxico, produce gastroenteritis intensas.

CURIOSIDADES

Algunos ejemplares tienen las láminas bioluminiscentes.

Esto es frecuente en algunas especies de hongos de bosques ecuatoriales, pero en Europa, solo esta especie tiene esta característica.

Su epíteto específico, *olearius*, hace referencia a su preferencia por parasitar olivos, aunque podemos encontrarlo cerca de los troncos de numerosas especies.

RUSSULA BLANCA

Russula delica
Fr.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X					



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano y hundido en el centro. De color blanco, con manchas dispersas pardas. Superficie cubierta frecuentemente con tierra. Borde enrollado. Entre 5 y 15 cm de diámetro. La carne es blanca y no cambia de color cuando la cortamos y se expone al aire. **Pie:** Granuloso, corto, blanquecino, macizo. **Olor:** Herboso, frutado, a pescado cuando envejece. **Sabor:** Picante, sobre todo en las láminas.

POSIBLES CONFUSIONES

Se puede confundir con otras russulas cercanas como la *R. chloroides* o bien con algún lactarius como *L. vellereus*, del cual se diferencia porque éste segrega látex blanquecino. Ninguna de estas especies tiene interés gastronómico.

HÁBITAT

Bosques de coníferas o planifolios.

FENOLOGÍA

Lo podemos encontrar desde que comienza a haber humedad en el suelo, hasta que caen las primeras heladas.

COMESTIBILIDAD

Normalmente, no se consume por su sabor picante desagradable.

CURIOSIDADES

Hay unas 200 especies del género *Russula* en nuestros bosques por lo que es muy difícil identificar la especie concreta. Normalmente, hay que mirar las esporas al microscopio y usar reactivos químicos.

En este caso, el sulfato de hierro hace que el color blanco de la carne de esta especie vire a amarillo.

En Europa no hay tradición de consumir russulas; quizá en algunos pueblos, recolecten *R. cyanoxantha*, por su sabor más dulce. Sin embargo, en el sudeste asiático, por ejemplo, es común verla en los mercados de verduras.

SENDERUELA

Marasmius oreades
(Bolton: Fr.) Fr.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X			X	X	X



prado



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Sombrero acampanado a convexo, con un mamelón central, de 2 a 6 cm de diámetro de color anaranjado si está húmedo, pero cuando se seca adquiere un color parecido a la corteza del pan. Cuando está muy húmedo, el borde aparece estriado. **Láminas:** Espaciadas y de color blanco crema. **Olor:** Ciánico. **Sabor:** Suave, característico.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay que tener cuidado de no confundirlo con especies parecidas que habitan en los prados herbosos y que son tóxicas como *Clitocybe rivulosa*. También se parece a *Laccaria lacata*, que es comestible.

HÁBITAT

Suele salir en los bordes de los senderos o caminos. Por eso se le llama "senderuela".

FENOLOGÍA

En realidad, lo podemos encontrar durante toda la temporada de hongos, de octubre a abril aproximadamente. Aparece unos 10 días después de haber llovido.

COMESTIBILIDAD

Es un excelente comestible, alcanzando precios altos en ciertos mercados como los de Barcelona donde es muy apreciado. Los aficionados a esta seta suelen deshidratarla, lo cual es muy sencillo dado su pequeño porte y utilizarla como toque final en un risotto, salsa, etc.

CURIOSIDADES

Suele crecer en corros de brujas por lo que, aunque sean setas pequeñas, se recolectan muchos ejemplares de una vez.

Tienen un ligero efecto herbicida sobre las plantas cercanas al lugar donde están fructificando.

PARASOL, GALLIPIERNA

Macrolepiota procera
(Scop.: Fr.) Singer

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X					



prado



comestible



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Esférico cuando son inmaduros, pero pronto se abre y aplana casi por completo. Su diámetro oscila entre los 20 y 30 cm. Es de color blanco. Está recubierto de escamas cremas a grisáceas muy densas al principio. **Láminas:** Blancas, libres, con el borde finamente aserrado. **Olor:** Agradable, a nueces. **Sabor:** Dulce, fino.

POSIBLES CONFUSIONES

M. rhacoides, comestible, es muy parecida, un poco más pequeña, pero su carne enrojece al tacto y el pie es blanquecino, sin la ornamentación en zigzag. *M. mastoidea*, comestible, tiene un umbón muy pronunciado en el sombrero.

HÁBITAT

Zonas aclaradas tanto de bosques de pinos como de encinas.

FENOLOGÍA

Septiembre, octubre y, algunos años también la podemos ver a principios de noviembre.

COMESTIBILIDAD

Comestible, muy fino si le quitamos las escamas que recubren el sombrero.

CURIOSIDADES

Este hongo se suele cocinar como si fuera una pizza, pues cuando está maduro, se abre y aplana completamente.

No suele haber problemas de confusión con especies tóxicas gracias a su enorme tamaño.

Suele ser de los primeros hongos comestibles de la temporada en fructificar por lo que hay muchos aficionados esperándolo con ganas.



NOVIEMBRE

Noviembre es uno de los meses más prolíficos en cuanto a hongos de toda la temporada. Suelen fructificar gran cantidad de especies y en abundancia.

El clima es bastante más fresco, siendo las noches frías. A nivel de valores promedios, durante este mes las temperaturas mínimas se sitúan en torno a 13° C y las máximas rondan los 25° C. Normalmente, se suceden algunos chubascos que suelen acumular hasta 50 mm a lo largo del mes. En la sierra cordobesa, los parámetros pueden ser un poco inferiores y la humedad mayor.

Los habitantes de pueblos de sierra como Espiel, Belmez, Villaviciosa, etc. comienzan a ir al campo a recolectar los ansiados níscales. Al principio del mes recolectarán pocos ejemplares, pero si la climatología es la esperada, al final del mismo se generaliza la recolección y venta de este recurso pudiendo generar interesantes ingresos en la región.

De hecho, en noviembre comienzan a ser frecuentes las jornadas micológicas en diferentes pueblos como las de Bayárcal en Almería, las de Jimena de la Frontera en Cádiz o las de Constatina en la Sierra Norte de Sevilla.

En el entorno de Santa María de Trassierra hemos recolectado varios tipos de amanita, como *A. vaginata* y *A. phalloides*, así como algunos boletales comestibles como *Boletus erythropus*, *Suillus bellini* o *Suillus mediterraneensis*.

La seta de olivo sigue fructificando aún en este mes.

Muchas especies de pequeño porte tapizan el bosque como las de los géneros *Mycena*, *Entoloma*, *Collybia*, *Hygrophorus*, *Hygrocybe*, *Laccaria*, etc.



Amanita phalloides



Amanita vaginata



CUCUMELA

Amanita vaginata
(Bull.: Fr.) Quéf.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X				



bosque

comestible
con tratamiento

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Acampanado a casi plano, de 3 a 10 cm de diámetro, con un pequeño mamelón central. Es liso, pero normalmente encontramos restos blancos del velo universal. El margen es estriado. El color es gris plateado
Láminas: Blancas y libres. **Pie:** Blanquecino, esbelto, hueco, con un jaspeado o estriado muy sutil y una gran volva en la base. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Ligeramente dulce.

POSIBLES CONFUSIONES

Si no la recolectamos bien, podemos romper el pie y no detectar la volva o no poder comprobar la presencia o ausencia de anillo, por lo que podemos confundirla con otras especies. Por ejemplo, con *A. phalloides*, mortal, con anillo persistente en forma de faldón, que de joven presenta coloraciones blanquecinas, o el preciado champiñón, que no tiene volva.

HÁBITAT

Es muy frecuente, tanto en bosques de coníferas como de planifolios.

FENOLOGÍA

Noviembre, diciembre.

COMESTIBILIDAD

Comestible sólo después de cocinarla durante 20 ó 30 minutos para eliminar algunos elementos tóxicos.

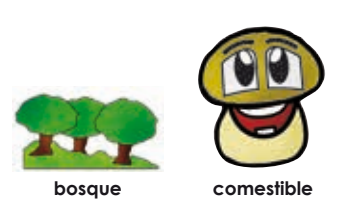
CURIOSIDADES

Su epíteto específico *vaginata* hace referencia a vaina o enfundada, por la gran volva que separa el carpóforo del suelo. Esta especie tiene distribución mundial, habiéndose recolectado en Australia, Norteamérica y Europa. Los anglosajones la llaman grisette, utilizando un vocablo francés.

SUILLUS BELLINI

Suillus bellini
(Inzenga) Kuntze

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X	X	



bosque

comestible



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a aplanado, de color amarillo pardo muy claro, pero, si le da la luz puede oscurecerse y llegar a tener tonalidades rojizas, chocolates, etc. Su diámetro puede ser de hasta 12 cm, pero normalmente es de 3 a 8 cm. Es muy viscoso y mancha las manos de pardo. Tiene una piel o cutícula que se pela muy fácilmente. **Tubos:** Cortos, amarillentos, que terminan en poros delgados, un poco angulosos, de color claro. **Pie:** Corto, pálido, con una ornamentación a base de pequeños gránulos rojizos que viran a marrón-negruzco. **Olor:** Ligeramente a coco. **Sabor:** Dulce.

POSIBLES CONFUSIONES

Las confusiones con especies de este género no son problemáticas porque todas ellas son comestibles. *Suillus granulatus* es muy parecido, pero exuda unas gotas que dejan manchas pardas. *Suillus mediterraneensis* posee tonalidades más amarillentas.

HÁBITAT

Crece frecuentemente bajo pinos y jaras.

FENOLOGÍA

Principalmente fructifica en noviembre, diciembre, pero si un año llueve a principios de primavera, también puede fructificar en esas fechas.

COMESTIBILIDAD

Es un hongo comestible, pero hay que tener cuidado con sus propiedades laxantes. Muchas personas le quitan la cutícula y los poros para minimizar esta cualidad.

CURIOSIDADES

Es un hongo simbiote que establece micorrizas con las raíces de los pinos, muy fácil de cultivar de forma casera con plántulas de *Pinus pinaster*, *Pinus halepensis* o *Pinus pinea*. De hecho, hay algunas tentativas y estudios que promueven la reforestación con pinos micorrizados para abaratar los costes de fertilización y mejorar los índices de supervivencia de las plántulas durante el primer periodo estival.

2



Boletus luridus
Schaeff.: Fr.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X					



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Semiesférico a convexo e irregular. De color variable, desde amarillo oliváceo a pardo rojizo o pardo tabaco. Superficie seca, aterciopelada. **Tubos:** Color anaranjado a rojizos, libres, que azulean rápidamente con el roce. **Pie:** Robusto, macizo, de fondo amarillo, con una ornamentación formada por un retículo rojo a violeta intenso que tiñe al pie por completo en la base. La carne del pie y del sombrero son amarillas, pero viran con rapidez a azul con el tacto. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Dulce, inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es parecido a *Boletus satanas*, que tiene el sombrero muy blanquecino y es muy tóxico. También se parece a *B. calopus*, tóxico, y a *B. erythropus*, comestible.

HÁBITAT

Bajo coníferas y planifolios.

FENOLOGÍA

Noviembre.

COMESTIBILIDAD

En crudo provoca problemas digestivos, pero bien cocinado es comestible de baja calidad, aunque no se suele recomendar su ingesta para evitar confusiones con *B. satanas*.

CURIOSIDADES

Antiguamente, se le relacionaba con la brujería por su característica de virar a azul tan rápidamente. Actualmente, se sabe que es un proceso oxidativo al entrar en contacto la carne con el aire.

Esta especie fue descrita por primera vez en 1774 por Jacob Cristian Schaeffer en Alemania, donde es bastante frecuente. Este hongo es muy rico en carotenoides que le confieren el característico color rojo anaranjado. En la naturaleza se comporta como un simbiote de diferentes especies de árboles.

Crucibulum laeve
(Huds.) Kambly

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X		



bosque



sin interés



DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Muy característico, en forma de olla cilíndrica de hasta 1 cm de altura, de color amarillo anaranjado y piloso. En la juventud están cubiertos por una lámina de color más pálido que desaparece para dejar al descubierto los peritecios que contienen las esporas. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Existen especies de morfología similar, como por ejemplo *Cyathus olla*, de color gris y con estrías marcadas, que es muy frecuente en los mismos hábitats del hongo nido. Sin embargo, tampoco tiene una textura que lo haga atractivo para la cocina.

HÁBITAT

Crece sobre madera muerta, restos leñosos y materia orgánica, aunque alguna vez se pueda observar en la tierra.

FENOLOGÍA

Suele fructificar en noviembre, pero también lo podemos ver en diciembre, enero y febrero.

COMESTIBILIDAD

Sin valor culinario por su tamaño y textura.

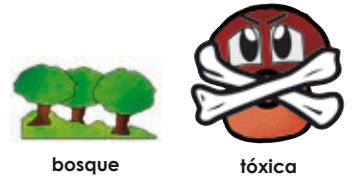
CURIOSIDADES

Su nombre científico significa lámpara, *Crucibulum*, lisa o pulida, *laeve*, en referencia a la cara interna del cuerpo fructífero. Dispersa las esporas gracias a las gotas de agua, que al caer dentro del cuerpo fructífero, hacen saltar los peritecios. Los animales herbívoros también se encargan de dispersar sus esporas, ya que, al ingerir hierba, muchas veces, también comen peritecios de estos hongos que expulsan en lugares alejados.



Mycena pura
(Pers.: Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X		



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Acampanado a convexo a plano. Finalmente plano, de 1,5 a 5 cm de diámetro. De color violeta, aunque también rosado a blanquecino. El margen presenta estrías marcadas, translúcidas, a veces de color diferente al centro del sombrero. **Láminas:** Blanquecinas a violáceo claro, ligeramente adherentes. Conforme madura, el color se va aclarando porque las esporas son de color blanco. **Pie:** Liso, esbelto, del mismo color que el sombrero, sin pelos ni ornamentación, brillante, hueco. **Olor:** Característico, a rábanos o a patata cruda. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Alguna otra especie de *Mycena* es parecida, como por ejemplo *M. rosea* o *M. pelianthina*, ambas tóxicas.

Hay que tener especial cuidado con la confusión con pequeños ejemplares inmaduros de pie azul, *Lepista nuda*, más opacos, mucho más carnosos y comestibles.

HÁBITAT

Es una especie muy frecuente en toda clase de bosques, suelos, etc.

FENOLOGÍA

Se suele recolectar de noviembre a febrero.

COMESTIBILIDAD

Es una especie tóxica, provocando envenenamientos del tipo muscarínico. Ataca al sistema nervioso, causando efectos psicotrópicos.

CURIOSIDADES

Existe una ciudad en la región griega del Peloponeso llamada Micenas en honor a estas setas. Fue fundada por Perseo y la denominó μύκης/múkēs, en alusión al pomo de su espada o a un hongo que encontró y le sirvió para aplacar su sed.

Lycoperdon perlatum
Pers.: Pers.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X		



DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Se trata de un hongo globoso, en forma de pera con la base alargada. No supera los 3 cm de diámetro. Está completamente cubierto por una ornamentación compuesta por perlas, puntas o gránulos blancos que se desprenden con mucha facilidad. La parte interna es una masa de esporas de color blanca cuando están inmaduras, que viran a amarillo verdosas y finalmente a marrón en la madurez. Cuando las esporas están maduras, en la parte superior se abre un poro para expulsarlas. **Pie:** Liso, sin ornamentación, ancho. **Olor:** Inapreciable de joven y maloliente en la madurez. **Sabor:** Suave.

POSIBLES CONFUSIONES

Si se va a consumir, hay que tener en cuenta que muchas amanitas tóxicas, en la fase de huevo tienen una morfología similar. Sin embargo, cuando las cortamos por la mitad, veremos estructuras como láminas, volva, pie, etc. mientras que *Lycoperdon* tiene el interior completamente blanco.

HÁBITAT

Muy frecuente, tanto en bosques de frondosas como de coníferas.

FENOLOGÍA

Se recolecta desde noviembre a febrero si hay humedad en el bosque.

COMESTIBILIDAD

Es comestible de joven.

CURIOSIDADES

Tiene propiedades cicatrizantes cuando las esporas maduran. Sus esporas se dispersan gracias a la acción de las gotas de lluvia o del roce súbito de los animales que presionan el cuerpo fructífero y disparan una nube de esporas.



Lactarius deliciosus
(L.: Fr.) S. F. Gray

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN
Sombrero: Convexo a hundido, de 5 a 20 cm de diámetro. La piel es de color anaranjado-zanahoria. El borde es remetido al principio a plano en la madurez. Tiene un dibujo característico con círculos concéntricos. La carne es más clara y, al cortar, se vuelve de color rojizo-anaranjada fuerte. **Láminas:** Adherentes a decurrentes, de color anaranjado que se manchan de verde con el roce. Segregan un látex de color anaranjado que vira a verde. **Pie:** Anaranjado más pálido, con unas manchas más oscuras. Es cavernoso. **Olor:** Agradable. **Sabor:** Característico, muy apreciado.

POSIBLES CONFUSIONES
Otros lactarius tóxicos o menos apreciados, segregan, por lo general, látex blanco o muy claro. Por ejemplo, el falso níscolo *L. rugatus*, y *L. torminosus*, que producen trastornos gastrointestinales.

HÁBITAT
Es un hongo que vive de forma simbiote con las raíces de los pinos, absorbiendo los nutrientes que la planta le dona a cambio de ayuda en la captación de agua y contra ataques de insectos.

FENOLOGÍA
En Córdoba comienzan a recolectarse al final de noviembre, en diciembre y principios de enero.

COMESTIBILIDAD
Comestible, muy apreciado.

CURIOSIDADES
La etimología de su nombre vulgar parece estar relacionada con el griego. Nuz, noche, Kalo, bello, porque antiguamente se pensaba que los hongos sólo crecían durante la noche. Actualmente, según fuentes oficiales, se comercializan en España entre 40 y 100 ton/año de níscolos, con un precio en lonja que oscila entre 1 y 20 €/kg según el momento de la temporada. Nuestro riñón filtra el colorante de este hongo y tiñe nuestra orina de color anaranjado.

Infundibulicybe gibba
(Pers.) Hamarja

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X			



bosque



sin interés



DESCRIPCIÓN
Sombrero: Hundido, de 4 a 8 cm de diámetro, con los bordes lisos. Tiene un color pardo, anaranjado grisáceo a amarillo. **Láminas:** Claramente decurrentes, delgadas, blanquecinas sin cambiar de color porque la esporada también es blanca. La carne también es blanca. **Pie:** Del mismo color que el sombrero o ligeramente más oscuro. Delgado, fibroso, a menudo con micelio algodonoso en la base. **Olor:** Agradable, a almendras amargas. **Sabor:** Suave, dulce.

POSIBLES CONFUSIONES
Es parecida a *Clitocybe costata*, que tiene el sombrero de color más oscuro y el borde ondulado, acostillado, comestible de baja calidad.

HÁBITAT
Fructifica en bosques de frondosas o mixtos.

FENOLOGÍA
Se suele recolectar en noviembre, diciembre y enero.

COMESTIBILIDAD
Está considerado comestible de poca calidad. No se suele recomendar su consumo.

CURIOSIDADES
Suele salir en el borde de caminos, entre musgos. Antiguamente, esta especie pertenecía al género *Clitocybe*, pero en 2003 el micólogo finlandés Hamarja propuso separar ésta y 12 especies más del género por las esporas tan distintas que tiene. Es un hongo muy frecuente en el centro y norte de Europa.



DICIEMBRE

Es un mes muy frío y bastante húmedo. Algunos años es el mes más lluvioso, aunque muchas veces le superan en pluviometría los meses de enero y febrero.

Las temperaturas mínimas bajan hasta los 5,5° C en promedio, aunque alguna vez se haya llegado a -7° C, y las máximas no alcanzan los 15,5° C de media. A algunos hongos esto les beneficia y fructifican en abundancia, como ocurre con pie azules y chantarelas, que salen al final del mes.

Normalmente, es el mes con mayor abundancia y diversidad de especies. Por eso, la mayoría de las Jornadas Micológicas en Andalucía se concentran en este mes. Por ejemplo, las de Adamuz en Córdoba, se suelen celebrar desde hace 10 años la primera semana de este mes. Las de Aracena en Huelva, que alcanzan ya los 500 participantes por edición, las de El Sierro y Abia en Almería, las de Cortes de la Frontera en Cádiz, se distribuyen en los otros tres fines de semana de diciembre.

Muchas veces se encuentran especies más termófilas al principio del mes, como algunas russulas y amanitas, y al final del mes comenzamos a ver algunas especies de ascomicetos primaverales como xilarias, helvelas, clavulinas, ramarias, phallus, etc.

Son abundantes los inocybes, laccarias, marasmius, cortinari, etc. y muy abundantes los clitocybes de varias especies como *C. font-queri*, *C. cerussata*, *C. costata*, *C. gibba*, etc.

Cuando llueve, el monte se cubre de mycenas y entolomas de varios tipos.

Los hongos yesqueros están todo el año presentes en el bosque, pero éste suele ser el mes en que se ven más brillantes e hidratados.



Chantarellus pallens



Clitocybe costata

MYCENA DE LAS PIÑAS



Mycena seynii
Quél.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X		



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Cónico a casi plano, con muy poca carne. El diámetro oscila entre 1 y 3 cm. El borde se estría porque se transparentan las láminas. Su color varía entre el violeta claro más oscuro en el centro a pardo cuando tiene bastante humedad. **Láminas:** Son libres, ventradas y espaciadas, de color más pálido que el sombrero porque el color de las esporas es blanco. La arista de las láminas es un poco más oscura que el resto. **Pie:** Liso, esbelto, recto a curvado dependiendo de la posición de la piña. Es hueco en su interior. Su color es el mismo que el sombrero. **Olor:** A rábano. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Otras mycenas tóxicas, como *M. pelianthina* se le parecen, pero no crecen sobre las piñas, sino sobre restos de hayas. Existen otros hongos que crecen sobre este sustrato, como *Baeospora myosura*, sin interés culinario, pero su color es más blanco y el pie es rígido.

HÁBITAT

Es un hongo saprófito especializado en alimentarse de las piñas de pinos. Prefiere los pinos resinero y piñonero.

FENOLOGÍA

Muy frecuente de noviembre a febrero tras las lluvias.

COMESTIBILIDAD

Tóxico.

CURIOSIDADES

Hay unas 120 especies del género *Mycena* en Europa. Ésta lleva el nombre en honor a Jules De Seynes, micólogo y cofundador de la Société Botanique de France, que vivió a finales del siglo XIX.

ESTRELLA DE TIERRA

Astraeus hygrometricus
(Pers.) Morgan

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X	X	



prado



sin interés



DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Se trata de un hongo globoso, de 2 a 4 cm de diámetro compuesto por varias capas. La más externa o exoperidio, se abre en forma de estrella de entre 5 a 7 brazos, con una ornamentación en su superficie gris clara cuarteada. El endoperidio es de color claro y posee un poro por donde se expulsan las esporas. El interior es de color marrón. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Existen especies, como los pertenecientes al género *Geastrum*, sin interés gastronómico, que son también globoso o esféricos, pero son más grandes, blanquecinos, y el exoperidio no se separa en brazos iguales, sino que son más irregulares.

HÁBITAT

Son muy frecuentes después de un buen chubasco. Fructifican sobre todo en prados, bordes de caminos, suelos arenosos, etc.; pero también pueden hacerlo en bosques de pinos y encinares.

FENOLOGÍA

De noviembre a marzo.

COMESTIBILIDAD

No son comestibles por su textura desagradable.

CURIOSIDADES

Su etimología es muy útil a la hora de describir esta especie.

Astraeus hace referencia a su morfología e *hygrometricus* a su capacidad de abrirse y cerrarse con la humedad para ayudar en la dispersión de las esporas.

Esta seta se abre y cierra cada vez que hay humedad o sequedad en el suelo.

CLITOCYBE



Clitocybe cerussata
(Fr.:Fr.) Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X				



prado



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a aplanado, de 3 a 10 cm de diámetro. Es de color blanco, liso, brillante en algunas zonas, en otras más oscuro, recordando a la escarcha. **Láminas:** Blancas o crema, por el color blanco a crema rosado de las esporas, decurrentes como todos los clitocybes. **Pie:** Blanco, relativamente grueso, liso, con un poco de pilosidad en la base. **Olor:** Característico, muy desagradable. **Sabor:** Bueno, harinoso.

POSIBLES CONFUSIONES

Se podría confundir con otros clitocybes blancos que también son tóxicos, pero la ornamentación de su sombrero es muy característica. La pardilla o *Lepista nebularis* es comestible y puede ser parecida a esta especie, por lo que se debe tener cuidado de no confundirlas.

HÁBITAT

En bosques, caminos o, más frecuentemente, en prados.

FENOLOGÍA

Es muy común en diciembre.

COMESTIBILIDAD

No se considera comestible debido a su desagradable olor, que lo hace poco atractivo.

CURIOSIDADES

La etimología de su epíteto específico, *cerussata*, hace referencia al color blanqueado y al aspecto del sombrero.

Los clitocybes en general se consideran tóxicos por su contenido más o menos elevado en muscarina que produce síntomas gastrointestinales y sudoración intensa.

PIE AZUL

Lepista nuda
(Bull.: Fr.) Cooke

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X		



prado



comestible



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano, de 4 a 13 cm de diámetro, de color lila a pardo, sobre todo en el centro, donde puede intuirse un mamelón. Si está muy húmedo, su color es más pardusco. El borde es remetido durante bastante tiempo hasta que, en la madurez, se afila. La carne es lila más clara que la piel, aunque también la podemos ver un poco gris si tiene mucha humedad. **Láminas:** Libres a un poco adherentes con escote. El color es lila, quizá un poco más claro porque las esporas son rosadas. **Pie:** Lila, un poco más claro que el sombrero. Fibroso, macizo, con algunas fibrillas claras. **Olor:** Anisado, muy agradable. **Sabor:** Dulce, anisado.

POSIBLES CONFUSIONES

Se puede confundir con *L. sordida* que es comestible aunque de menor calidad y más pequeña. Hay que tener cuidado de no confundirla con algunos Cortinarius tóxicos de color parecido, aunque sus láminas son pardas y suelen tener restos de cortina.

HÁBITAT

Bajo pinos, encinas y alcornoques donde haya hojarasca.

FENOLOGÍA

Suelen fructificar a final de diciembre, todo el mes de enero y quizá una semana en febrero.

COMESTIBILIDAD

Muy apreciado en la cocina. Hay que hervirlo o sofreírlo durante bastante tiempo, porque en crudo es un poco indigesto.

CURIOSIDADES

Algunas personas la llaman borrachita o falangista por su color.

Puede ayudar a combatir la hipertensión arterial.

En crudo puede provocar a algunas personas trastornos digestivos.

Se cultiva en algunos países europeos, utilizando una técnica parecida a la del champiñón.

*Cantharellus palleus*

Pillat

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo, irregular que pasa a hundido prontamente. De color amarillo muy pálido, aunque encontramos ejemplares casi anaranjados. Su diámetro oscila entre los 2 a 10 cm si lo dejamos crecer. El borde es lobulado irregular y está remetido durante mucho tiempo. A veces, se distingue una pequeña pruina o polvo blanquecino sobre el sombrero. **Láminas:** No tiene láminas, sino arrugas o pliegues muy sinuosos que se ramifican, de color amarillo. **Pie:** Amarillo, grueso que se adelgaza en la base. Macizo. Carne blanca. **Olor:** Muy agradable, afrutado. **Sabor:** Dulce, muy apreciado.

POSIBLES CONFUSIONES

Es un hongo muy característico, pero algunas personas se han confundido con *Omphalotus olearius*, de color rojizo y con láminas, y han tendido problemas gástricos graves.

HÁBITAT

Es un hongo simbiote, que vive asociado a las raíces de diferentes árboles como pinos, *Quercus* y abetos.

FENOLOGÍA

Última semana de diciembre y enero.

COMESTIBILIDAD

Excelente.

CURIOSIDADES

Es un hongo muy comercializado en el levante español y exportado a Escandinavia, donde alcanza precios muy elevados. Son ricos en minerales como sodio y potasio.

En menos de una década, esta especie ha cambiado de nombre varias veces, *C. cibarius* y *C. subpruinosis* son algunos de los nombres con la que lo veremos en diferentes publicaciones.

Eric Danell publicó una tesis doctoral en Suecia en 1994, con los primeros avances en su cultivo, pero aún no se ha logrado estandarizar el método.

Inocybe geophylla var. *lilacina*

(Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X		



bosque



tóxica

**DESCRIPCIÓN**

Sombrero: Sombrero acampanado a abierto con un umbón marcado central. De 2 a 4 cm de diámetro. Borde liso con una cortina muy fugaz de color pardo oscuro. El color lila más o menos pálido, dependiendo de la humedad ambiental, con el mamelón de color amarillo-pardo. **Láminas:** Al principio son de color blanquecino, pero se vuelven de color tierra al madurar las esporas. La arista de la lámina permanece de color blanco. **Pie:** Liso, de color lila, excepto en la base, que es de color amarillento, hueco. **Olor:** Espermatóico. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Con cortinarios tóxicos similares. Existen unas 200 especies de este género, por lo que es muy difícil su identificación sin ayuda de microscopio. Sin embargo, esta especie es una de las más características.

HÁBITAT

Muy frecuente, tanto bajo pinos como bajo encinas.

FENOLOGÍA

Diciembre y enero. En febrero también podemos verlo si es un año lluvioso.

COMESTIBILIDAD

Es tóxico, debido a la muscarina, que ataca al sistema nervioso.

CURIOSIDADES

Los inocybes, son especies tóxicas en general. Contienen muscarina que provoca entre su sintomatología sudor abundante, salivación y bajada del pulso cardíaco. Se suele tratar con un lavado de estómago, reposición de líquidos y sulfato de atropina.

CLITOCYBE

Clitocybe font-queri
R. Heim

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X				



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Al principio plano, pero pronto hundido, de 1 a 3 cm. De color pardo amarillento con el centro más oscuro. Borde ondulado. Superficie ligeramente aterciopelada. Carne blanca a gris, escasa. **Láminas:** Blancas, del mismo color que las esporas, claramente decurrentes. **Pie:** Liso, pardo, de un color más oscuro que el sombrero que contrasta claramente con el color de las láminas. **Olor:** Intenso a harina. **Sabor:** Intenso a harina.

POSIBLES CONFUSIONES

Con otros clitocybes tóxicos parecidos, como por ejemplo, *C. trullaeformis*, que es de mayor tamaño.

HÁBITAT

Es una especie saprófita, es decir, descomponedora de materia orgánica, por lo que se puede encontrar en varios ecosistemas. Sin embargo, es más frecuente bajo jaras.

FENOLOGÍA

Diciembre.

COMESTIBILIDAD

No comestible debido a que tiene muscarina en su carne.

CURIOSIDADES

Esta especie está dedicada al botánico catalán, Pius Font i Quer, que vivió en España a principios del siglo XX y contribuyó al desarrollo de las ciencias botánicas a nivel internacional.

TRICHOLOMA SQUARRULOSUM

Tricholoma squarrulosum
Bres.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X		



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano, con un pequeño mamelón central. Diámetro de 4 a 6 cm. Color blanco, densamente cubierto de una ornamentación que recuerda a la lana de color grisáceo oscuro. Borde liso, con lanas grises que sobresalen. **Láminas:** Blancas con esporas del mismo color, libres. **Pie:** Blanco, con ornamentación grisácea. Esto lo separa del comestible *T. terreum*. **Olor:** A pimienta. **Sabor:** Dulce.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay varios tricholomas grises, parecidos:

- *T. saponaceum*, enrojece al día siguiente, venenoso.
- *T. portentosum*, umbonado, bajo coníferas, excelente.
- *T. virgatum*, picante, de alta montaña.
- *T. terreum*, bajo pinares, excelente.
- *T. scalpturatum*, amarillea un poco, calcícola, sin interés.
- *T. pardinum*, muy grande, venenoso.
- *T. cingulatum*, con anillo, poco frecuente, sin interés culinario.

HÁBITAT

Bajo encinas.

FENOLOGÍA

En diciembre comienzan a recolectarse algunos ejemplares, pero es más frecuente en enero y febrero.

COMESTIBILIDAD

No comestible.

CURIOSIDADES

Algunos tricholomas, como *T. equestre*, que antes estaban considerados comestibles han pasado a ser recomendados como no comestibles debido a alergias que se producen tras un consumo continuado. Otros, como *T. matsutake*, son muy apreciados en Japón y se están intentando cultivar micorizando pinos. Su precio oscila entre los 90 y 2.000\$, dependiendo de la temporada y el país de origen.

LACTARIUS TESQUORUM



Lactarius tesquorum
Malençon

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Plano a hundido en el centro. El diámetro oscila entre 4 y 8 cm. De color anaranjado pálido, con puntos naranjas más oscuros. El sombrero está cubierto con una pelusa blanca que sobresale en el borde. El borde remetido. **Láminas:** Blancas, libres, numerosas. Segregan un látex blanco que vira a grisáceo al secarse. **Pie:** Corto, naranja pálido con manchas circulares en un tono más oscuro. Hueco o cavernoso. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Un poco picante.

POSIBLES CONFUSIONES

Otro lactario, *L. mairei*, se le parece, pero éste tiene el pie más robusto.

HÁBITAT

Bajo jaras, sobre todo *Cistus monspeliensis* o jaguarzo negro.

FENOLOGÍA

Muy común en diciembre. Suelen aparecer cerca otros hongos como *Russula monspeliensis* y otros lactarios como *L. cistophilus*.

COMESTIBILIDAD

No comestible por su sabor desagradable y por producir trastornos intestinales.

CURIOSIDADES

El botánico que describió este género, G. Malençon, junto con R. Bertault, han sido los científicos que más han contribuido al estudio de los hongos en Marruecos durante el siglo XX. A pesar de ser descrito por primera vez en Marruecos, es un hongo muy frecuente en la orilla norte del Mediterráneo, tanto en islas como en el continente. Es un hongo simbiote de jaras, por lo que crece normalmente en zonas de solana de montaña.

HYGROCYBE CONICA

Hygrocybe conica
(Scop.: Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



prado



tóxica



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Cónico muy marcado. Normalmente, de 1 a 3 cm de diámetro. El color de esta seta es muy variable. Podemos ver ejemplares amarillos que viran a rojo y negro. Todos muy brillantes, con aspecto húmedo. **Láminas:** Amarillentas, pero en tonos pálidos, porque las esporas son de color blanco. **Pie:** Esbelto, de color amarillo que vira a negro, pasando por tonalidades rojizas o verdosas. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Existe otro hygrocybe tóxico que también ennegrece, cuyo nombre científico es *H. nigrescens*, pero su tamaño es mayor.

HÁBITAT

Prados y pastizales.

FENOLOGÍA

Diciembre y enero.

Muy frecuente y fácil de identificar.

COMESTIBILIDAD

Es tóxico, provoca trastornos digestivos.

CURIOSIDADES

Casi todos los hygrocybes tienen un color muy llamativo. Existen unas 200 especies en todo el mundo y la mayoría son tóxicas.

La etimología hace referencia a la morfología y el aspecto húmedo del sombrero.

Algunas especies son simbiotes de gramíneas.

1



Entoloma rhodopolium
(Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano, liso, de color gris. Su diámetro mide de 4 a 8 cm. El borde es un poco remetido. **Láminas:** Blancas a rosado pálido, por el color de las esporas. Son muy rectas. **Pie:** Alargado, blanco, con estrías blancas. Hueco en la madurez, quebradizo. **Olor:** Ligeramente a cloro. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

El género *Entoloma* es uno de los más frecuentes en nuestros bosques, tan rico en especies que es muy difícil diferenciar unas de otras. La mayoría crecen en el suelo, no sobre madera y tienen la esporada rosa por lo que las láminas se tiñen de este color en la madurez.

HÁBITAT

En pastos y bosques de planifolios, donde se alimenta de la materia orgánica.

FENOLOGÍA

Diciembre y enero.

COMESTIBILIDAD

Como todos los entolomas, no es comestible o carece de interés culinario, por lo que no se recomienda su consumo.

CURIOSIDADES

Su nombre hace referencia a la forma del borde, un poco remetido.

Leccinum corsicum
(Rolland) Singer

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X			



bosque



comestible



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Globoso a hemisférico, carnoso, con una cutícula marrón oscura, fácilmente separable de la carne. El diámetro oscila entre 7 y 10 cm. Carne blanca a amarillenta. **Tubos:** Amarillos pálido, que se manchan de pardo con la edad, de diámetro pequeño. **Pie:** Grueso, sobre todo en la base, de color amarillo, pero densamente cubiertos de unos gránulos pardo rojizos. **Olor:** Ligeramente afrutado. **Sabor:** Agradable.

POSIBLES CONFUSIONES

Se podría confundir con otros boletales, pero los verdaderamente tóxicos tienen una coloración más blanquecina en el sombrero y unos tubos muy oscuros.

L. crocipodium es más esbelto, y con los gránulos más vistosos.

HÁBITAT

Bajo jaras.

FENOLOGÍA

Noviembre, diciembre y enero.

COMESTIBILIDAD

Excelente, aunque a algunas personas no les resulta agradable su textura blanda.

CURIOSIDADES

Corsicum hace referencia a Córcega, uno de los lugares con mayor tradición en recolectarlos.

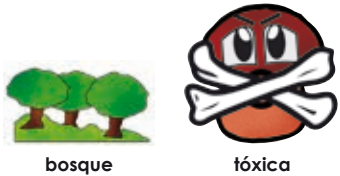
Hay mucha tradición en Córdoba de recolectarlos para asarlos a la brasa o acompañar carnes.



LEPIOTA MALOLIENTE

Lepiota cristata
(Bolton: Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X			



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano. Con un pequeño mamelón central. De 2 a 4 cm de diámetro. De color crema, más oscuro y abombado en el centro. Borde liso. Con pequeñas escamas rojizas a pardo rojizas. Carne blanca. **Láminas:** Blancas, libres. **Pie:** Delgado, de color crema con un anillo muy frágil que se puede perder con el roce. La parte del pie bajo el anillo, presenta una ornamentación a base de pequeños gránulos blancos. **Olor:** Típico y desagradable, a hierro mojado. **Sabor:** Desagradable.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay varias lepiotas pequeñas muy parecidas, como por ejemplo *L. castanea*, que tiene el sombrero mas oscuro debido a la mayor cantidad de escamas que no se caen con tanta facilidad.

HÁBITAT

Bosques de planifolios y coníferas, zonas aclaradas, caminos, etc. Crecen en grupos y es una especie muy frecuente.

FENOLOGÍA

Noviembre y diciembre.

COMESTIBILIDAD

Muy tóxico, provoca intoxicaciones parecidas a las producidas por *Amanita phalloides*.

CURIOSIDADES

Es una lepiota con la misma morfología que sus parientes grandes, pero de tamaño reducido.
Dentro de su etimología, el epíteto específico *cristata* hace referencia a la ornamentación del sombrero.

ENERO

Es un mes de transición hacia la primavera. La temperatura de este mes es bastante fría y la humedad variable según el año. Los años secos son más fríos y no hay muchas setas en el campo, mientras los años lluviosos suelen ser más templados y tenemos casi todas las especies de diciembre y muchas especies primaverales.

A nivel de valores promedios, durante este mes las temperaturas mínimas se sitúan en torno a 5,5° C, las máximas rondan los 15° C y las precipitaciones los 65 mm.

Hay muchas especies de ascomicetos primaverales pertenecientes a los géneros *Peziza*, *Sarcoscypha*, *Helvella*, *Clavulina*, etc.

Es un mes en el que se recogen muchos rebozuelos si el año el lluvioso y muchos pie azules que hacen las delicias de los aficionados.

En los caminos podemos ver muchas especies de los géneros *Entoloma*, *Hygrophorus*, *Marasmius*, *Mycena*, etc.

Las fotografías muestran algunas especies recolectadas durante este mes, como por ejemplo, *Ciboria amentorum*, que se alimenta de amentos o inflorescencias de avellanos y otros árboles de ribera. También *Collybia fusipes* recolectada bajo castaños, *Melanoleuca melaleuca* o una vistosa *Hygrocybe coccinea*.



Hygrocybe coccinea



Ciboria amentorum



Collybia fusipes



Melanoleuca melaleuca



Melanoleuca melaleuca
(Pers.: Murril)

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



prado



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Plano a ligeramente hundido, con un mamelón en el centro muy marcado. El diámetro oscila entre 4 y 7 cm. De color pardo grisáceo, más oscura en el centro. Borde ligeramente remetido a agudo en la madurez, liso. Carne parda a muy oscura en el pie y blanca en el sombrero. **Láminas:** Blancas, densas, delgadas. **Pie:** De color más oscuro que las láminas, ligeramente estriado, de color pardo grisáceo. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Existen dos especies comestibles de bajo valor muy parecidas a la cañareja. *Melanoleuca gramnopus*, de tamaño mayor, puede alcanzar los 20 cm. de diámetro. *M. brevites* es también parecida, pero su pie es blanco.

HÁBITAT

Prados y claros de bosques.

FENOLOGÍA

Últimos días de diciembre, enero y principios de febrero.

COMESTIBILIDAD

Es comestible de escaso valor, por lo que muchas personas las mezclan con otras especies más sabrosas a la hora de cocinarlas.

CURIOSIDADES

Melanoleuca hace referencia al contraste de color oscuro, melano, y claro, leuco.

Es una especie simbiote de gramíneas.

Ossicaulis lignatilis
(Pers.: Fr.) Redthead & Ginns

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X		



bosque



comestible



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Plano a ligeramente hundido, de entre 3 y 6 cm de diámetro, de color blanco a crema en la madurez. Borde enrollado en la juventud, y aplanado en la madurez. **Láminas:** Densas, blancas, libres a decurrentes. **Pie:** Curvado, blanco, liso. El punto de inserción en el sombrero no es totalmente central, sino excéntrico. **Olor:** Fuerte harinoso. **Sabor:** Dulce poco apreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Podría confundirse con *Pleurotus suberis*, comestible, que tiene las láminas marcadamente decurrentes y el pie mucho más excéntrico a lateral.

También con *Panellus mitis*, tóxico, mucho más pequeño y sin pie apreciable.

HÁBITAT

Es un hongo saprófito, que ataca a los troncos de alcornoques y los descompone.

Suele fructificar en grupos.

FENOLOGÍA

Fructifica en otoño y primavera, desde noviembre a febrero.

COMESTIBILIDAD

Comestible con escaso valor.

CURIOSIDADES

Ossicaulis es un hongo emparentado con los *pleurotus*, que son las setas grises planas que normalmente vemos en las fruterías y restaurantes.

"*Lignatilis*" hace referencia a su capacidad de alimentarse de lignina y descomponer madera.



Hypholoma fasciculare
(Huds.: Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X		



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo, de color amarillento pajizo a rojo ladrillo. El diámetro oscila entre 2 y 10 cm. Margen liso, a veces, con restos efímeros de velo.

Láminas: Amarillas, que viran verde oliváceo, densas, delgadas. **Pie:** Amarillo pálido a pardo oliváceo, muchas veces manchado de esporas. Hueco.

Olor: A tierra mojada. **Sabor:** Muy amargo.

POSIBLES CONFUSIONES

Existe otro hipholoma también venenoso, muy parecido, *H. capnoides*, con tonos amarillos más grisáceos.

Armillaria mellea, tóxica, es parecida, pero tiene las láminas blancas y un anillo en el pie.

Agrocybe aegerita, comestible, la seta de chopo, también tiene una morfología similar, aunque el color de sus esporas es pardo oscura y nunca crece sobre tocones de coníferas.

HÁBITAT

Lo encontramos siempre creciendo en grupos, sobre tocones de coníferas como pinos, pero también de planifolios.

FENOLOGÍA

Fructifica en diciembre y enero. A veces incluso en las primeras semanas de febrero si llueve.

COMESTIBILIDAD

Aparte de su sabor amargo, su consumo produce alteraciones gástricas.

CURIOSIDADES

Su epíteto específico, *fasciculare*, hace referencia a la forma de fructificar en grupos.

Es un hongo saprófito, que descompone madera de árboles muertos, por lo que deja hueco para que germinen y crezcan las futuras generaciones de árboles que regeneren el bosque.

Marasmius corbariensis
(Roum.) Singer

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X	X	



bosque



sin interés



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a hemisférico, aplanado en la madurez. Son setas pequeñas, con un diámetro que oscila entre 2 y 7 mm. El color es pardo rojizo que vira a pardo negro si se seca. El margen es estriado, como todos los marasmios. **Láminas:** Muy poco numerosas, de color blanco. **Pie:** Muy delgado, de menos de 1 mm de diámetro y de 1 a 3 cm de longitud. De color negro. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay pocos marasmios especializados en descomponer hojas de olivo, todos ellos sin interés gastronómico. Esta especie parecida a *M. curreyi*, especializado en hojas de herbáceas y a *M. graminum*, especializado en gramineas.

HÁBITAT

Sobre hojas de olivo, a veces sobre aceitunas y menos frecuente sobre hojas de labiérnago o *Phillyrea angustifolia*, un arbusto frecuente del monte mediterráneo.

FENOLOGÍA

Cada vez que llueve suele fructificar.

COMESTIBILIDAD

No tiene interés por su escasa carne.

CURIOSIDADES

La palabra *Marasmius* significa delgado, lánguido, lo cual describe perfectamente a este hongo.

Los marasmios son un grupo muy numeroso, a menudo especialistas del sustrato del que se alimentan. Muy fáciles de distinguir por su sombrero cuyo borde tiene las estrías muy marcadas, anchas, coincidentes con las láminas.



Cyathus olla
Batsch: Pers.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X		



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: En forma de olla o vaso, de hasta 1 cm de altura y 2 a 3 cm de diámetro, de color gris oscuro, recubierto en la juventud de una lámina blanca que desaparece para descubrir los peridioles, en forma de lentejas, que contienen las esporas en su interior. El margen es curvado hacia fuera. Estos peridioles están unidos a la pared del carpóforo por un filamento muy fino. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es una especie muy fácil de distinguir, pero quizá se pueda confundir con *Crucibulum laeve*, de color amarillento.

Cyathus striatus es muy parecido, pero tiene las estrías muy marcadas tanto en la parte interna como en la externa del carpóforo.

HÁBITAT

Sobre restos vegetales, sobre el suelo directamente, sobre paja de gramíneas, etc. Fructifican en grupo.

FENOLOGÍA

Es frecuente de diciembre a casi marzo.

COMESTIBILIDAD

No tiene interés por su escasa carne.

CURIOSIDADES

Tanto el género como el epíteto específico hacen referencia a su forma de vaso u olla.

Dispersa las esporas gracias a la fuerza de una gota de agua, que hace saltar los peridioles, que al abrirse dejan salir las esporas.

Coprinellus disseminatus
(Pers.: Fries) J. E. Lange

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X			



bosque



sin interés



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Primero redondeado, pero cuando crece, se vuelve acampañado. Su diámetro es de 0,5 a 1 cm. El margen y casi todo el sombrero es estriado debido a que su carne es tan delgada que deja que se transparenten las láminas. El color oscila entre blanco crema a gris violáceo, pasando por pardo ocre. El centro suele ser más pardo. **Láminas:** Adherentes, de color blanco que vira a gris violeta cuando las esporas las tiñen de su color. **Pie:** Cilíndrico, hueco, muy frágil y delgado. Suele curvarse, buscando la luz y el oxígeno, por lo que compiten los otros ejemplares de su especie. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Dulce, inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es difícil confundirlo por su hábito de crecer en grandes grupos, su tamaño y borde estriado.

HÁBITAT

Tocones de árboles de hoja ancha, como por ejemplo álamos, chopos, olmos, etc.

FENOLOGÍA

Son frecuentes tras las lluvias durante el otoño, invierno y primavera.

COMESTIBILIDAD

No tiene interés culinario.

CURIOSIDADES

Esta especie ha estado incluida dentro del género *Coprinus* hasta hace poco tiempo. Se ha separado en un grupo aparte porque no es delicuescente, es decir, no se hace líquido cuando maduran sus esporas, además de otras diferencias taxonómicas.

La mayoría de los coprininos crecen sobre estiércol, y éste lo hace sobre tocones. Los desintegra al alimentarse de ellos como saprófito.

En la arista de la lámina no hay esporas, por lo que permanece siempre blanca.

CORAL OCRE

Ramaria decurrens
(Pers.) R.H.Petersen

MESES	O	N	D	E	F	M	A
				X	X		



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: ramificado densamente, en forma de coral. Sus dimensiones son 14 x 7 cm. El estípite o pie es de 30 x 6 mm ligeramente aplanado, de color amarillo pálido. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es un género con más de 25 especies muy parecidas en las que hace falta el uso de microscopio para diferenciar unas de otras. Por ejemplo:

- *R. botrytis*, comestible, 13 cm de altura, rosada, muy ramificada, bajo hayas y abetos.
- *R. flava*, comestible de joven, 12 cm altura, amarillo fuerte, muy ramificada, bajo encinas.
- *R. formosa*, purgante, 12 cm de altura, con ramificaciones amarillas que surgen de un tronco blanquecino.
- *R. lagentii*, 12 cm de altura, de color salmón, con ramificaciones casi desde la base, bajo coníferas.
- *R. eumorpha*, comestible, 8 cm altura, aspecto denso, amarilla pálida, bajo coníferas.

HÁBITAT

Bajo coníferas y planifolios.

FENOLOGÍA

Enero y febrero.

COMESTIBILIDAD

No aconsejable, purgante.

CURIOSIDADES

Algunas producen cristales de oxalato cálcico para defenderse del ataque de otros hongos parásitos.

HELVELLA DE SILLA DE MONTAR

Helvella fusca
Gillet

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X	X	



bosque

comestible
con tratamiento

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Lobulado a irregular, que recuerda a una silla de montar. Suele tener 3 cm de largo. El color es pardo oscuro en el exterior, pero en el interior se ve blanquecino, sobre todo en la madurez porque sus esporas son blancas. **Pie:** De unos 3 a 5 cm de alto, de color blanco con costillas marcadas longitudinalmente. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Dulce, inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay especies parecidas como *Helvella queletii* que tiene el sombrero más parecido a la forma de copa. *Helvella leucopus* tiene el pie liso.

Otras helvelas suelen tener un pie muy corto, casi inexistente, como por ejemplo, *H. acetabulum* en forma de copa y surcada por costillas o *H. costifera*, muy parecida a la anterior especie, pero con las costillas muy marcadas.

HÁBITAT

Zonas húmedas con alcornosques y riberas.

FENOLOGÍA

Primavera, muy raramente en otoño.

COMESTIBILIDAD

Como todas las helvelas, ésta es tóxica en crudo. Si la hervimos durante bastante tiempo, es comestible.

CURIOSIDADES

El nombre de su género, *Helvella*, hace referencia a huerto, hortaliza.

Suelen preceder a especies de ascomicetos más apreciados como las morchellas.

SETA LACADA PALIDA

Laccaria laccata var. *pallidifolia*
(Peck) Peck

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X	X	



prado



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Algo convexo, pero pronto plano e incluso ligeramente hundido en la madurez. Bordo remetido. Diámetro entre 2 y 3 cm. El color es muy variable con la humedad. Cuando está seca es de color blanquecino. **Láminas:** Espaciadas, algo decurrentes, color rosa asalmonado muy característico. **Pie:** Delgado, cilíndrico, de unos 5 cm de alto, con aspecto retorcido algunas veces. Del mismo color que el sombrero. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Dulce, inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Guarda un parecido asombroso con *Marasmius oreades*, comestible, del que se separa por el mamelón central.

Hay varias laccarias parecidas como *L. amethystea* (tonos lila), *L. proxima*, *L. fraterna* (más oscura), *L. bicolor*, *L. tortilis* que se distinguen por la morfología de sus esporas. Ninguna de ellas tiene interés gastronómico debido a su escasa calidad.

HÁBITAT

Bordes de caminos, bajo jaras, prados, etc.

FENOLOGÍA

A los pocos días de llover, suele haber una explosión de Laccarias, Marasmius, Mycenas, Hygrophorus, etc.

COMESTIBILIDAD

Comestible, pero de baja calidad.

CURIOSIDADES

Su nombre científico completo hace referencia a lacado, teñido, por el color que tiene.

Se suele usar de guarnición, comiéndose sólo el sombrero porque el pie es muy fibroso.

CHAMPIÑÓN ANISADO

Agaricus silvicola
(Vittad.) Sacc.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
				X	X	X	



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano en la madurez. Bordo remetido de joven. Diámetro entre 5 y 10 cm. El color es blanquecino, aunque se mancha de amarillo con el roce. **Láminas:** Blancas, que viran a rosa, pardo violeta y negro chocolate conforme van madurando las esporas. **Pie:** Delgado, cilíndrico, de unos 5 cm de alto, del mismo color que el sombrero. Se mancha ligeramente de amarillo con el roce. Anillo colgante, a veces, doble. **Olor:** Anisado. **Sabor:** Dulce, anisado.

POSIBLES CONFUSIONES

Se parece a *A. arvensis*, comestible, que es más grande.

Sería peligroso confundirlo con *A. xanthoderma* que no huele a anís y amarillea intensamente con el roce. Este último provoca trastornos digestivos.

Sin embargo, la peor confusión posible es con *Amanita phalloides*, mortal, que tiene las láminas blancas tanto de joven como al madurar, y una volva marcada en la base del pie.

HÁBITAT

Bosques de pinos, encinas, alcornoques, etc.

FENOLOGÍA

Se suelen encontrar con más frecuencia en los primeros meses del año.

COMESTIBILIDAD

Comestible.

CURIOSIDADES

Los champiñones son los hongos cultivados más consumidos en Europa. Se comenzaron a cultivar en el Palacio de Versalles (Francia) en el siglo XVIII. Los jardineros vertían restos de champiñones y el agua de lavarlos sobre la materia orgánica de los jardines y observaron que se reproducían allí. Además, se dieron cuenta que si esto lo hacían en los sótanos o zonas oscuras, la producción aumentaba mucho.



FEBRERO

Este mes puede ser muy prolífico en hongos si la meteorología acompaña.

A nivel de valores promedios, durante este mes las temperaturas mínimas se sitúan en torno a 5° C y las máximas rondan los 17° C, con lo cual, los días soleados son muy agradables para dar paseos por el campo. Comienza a intuirse la primavera y la naturaleza suele estar espléndida.

Podemos encontrar multitud de hongos comestibles como bojínes, *Suillus bellini*, pie azules, *Lepista nuda*, setas de chopo, *Agrocybe aegerita*, negrillas, *Tricholoma terreum*, algún rebozuelo o *Cantharellus pallens* que todavía fructifique, etc.

También aparecen los ascomicetos de formas raras como las pertenecientes a los géneros *Clavulina*, *Ramaria*, *Ganoderma*, etc.

Son frecuentes las especies de los géneros *Entoloma*, *Inocybe*, *Mycena* que cubren y tapizan el campo como si fueran césped si hay la humedad suficiente.

En las fotografías se muestran algunos hongos que se suelen recolectar este mes, como por ejemplo, varias entolomas de colores vistosos o una estrofaría verde.



Suillus bellini



Entolomas variadas



Stropharia aeruginosa

TRICOLOMA AZUFRADO



Tricholoma sulphureum
(Bull.: Fr.) P. Kumm.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
				X	X		



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a plano. Su diámetro oscila entre 2 y 8 cm. Borde liso. Color amarillo mate, que recuerda al azufre. **Láminas:** También son de color amarillo, desiguales. Escotadas o libres. **Pie:** Cilíndrico, macizo, de color amarillo azufrado, con fibrillas longitudinales. **Olor:** A gas de cocina, butano. **Sabor:** Desagradable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es muy parecido al *Tricholoma equestre*, tóxico, pero se distingue por su mal olor, y el hábitat que, en esta especie, suele estar asociada a pinares arenosos.

HÁBITAT

Bajo encinas, alcornoques, castaños, etc. Se puede encontrar raramente bajo coníferas.

FENOLOGÍA

Enero, febrero.

COMESTIBILIDAD

No se consume porque es muy desagradable. Además, en crudo tiene efectos hemolíticos.

CURIOSIDADES

T. equestre o seta de los caballeros se ha considerado comestible hasta que en 2002 hubo varias muertes asociadas al consumo frecuente y abundante de esta especie, que tubo efecto bioacumulador en los organismos y desarrollaron rabdomiosis. Actualmente, está prohibida su venta.

CLAVARIA RUGOSA

Clavulina rugosa
(Fr.) J. Schröt.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X	X	



bosque



tóxica



DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Compuesto por un tallo más o menos cilíndrico a irregular y aplanado. A veces, poco o nada ramificado, otras veces con bastantes ramificaciones. Sus medidas son, de 0,5 a 1 cm de diámetro y una altura de 4 a 8 cm. La superficie es lisa a bastante rugosa en algunas zonas. El color es blanco níveo. La carne del interior también es blanca. **Olor:** Inapreciable, agradable. **Sabor:** Dulce, suave.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay cinco especies de clavaria en Europa:

- *C. cinerea*, de color violáceo, no comestible.
- *C. cristata*, blanco grisácea, más ramificada en los extremos que las otras especies, más frecuente en coníferas, comestible.
- *C. vermicularis*, más alargada y delgada.
- *C. amethysta*, más violeta.

HÁBITAT

Vive tanto en bosques de coníferas como de planifolios. Fructifica en grupos o con muchos ejemplares separados en una misma zona.

FENOLOGÍA

En la sierra de Córdoba la hemos encontrado desde diciembre hasta marzo, pero es más frecuente en febrero.

COMESTIBILIDAD

No es comestible.

CURIOSIDADES

Clavulina hace referencia a su morfología. Es una especie saprófita, que hace un papel importante en la naturaleza descomponiendo las hojas muertas de los árboles para generar humus que enriquece la tierra. Es capaz de soportar las heladas y seguir creciendo. Por la mañana, a menudo, se ven ejemplares cubiertos de escarcha.

PIPA, GANODERMA

Ganoderma lucidum
(Fr.) P. Karst

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X	X	



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Muy leñoso y duro. En forma de abanico, de color rojo con zonas concéntricas naranjas, amarillas y blancas conforme nos acercamos al borde. La superficie del sombrero es muy brillante, con aspecto lacado, aunque a veces lo encontramos cubierto de un denso polvo marrón que no es otra cosa que las esporas. Su tamaño supera los 12 cm de diámetro si se deja crecer, aunque, debido a la presión recolectora, normalmente lo vemos más pequeño. Debajo del sombrero, encontramos una capa de tubos inseparables de la carne leñosa. Son cortos y de color blanco, aunque se pueden manchar. **Pie:** Lateral, duro, de color rojo, cilíndrico a irregular, de hasta 10 cm de alto. Normalmente, la mayor parte de él está hundido en la tierra. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es difícil confundirla con otras especies. Quizá con algún *Phellinus* de lejos; pero cuando nos acercamos vemos que *Ganoderma* tiene pie.

HÁBITAT

En la base de pinos, encinas, alcornoques, etc.

FENOLOGÍA

Son frecuentes en diciembre y febrero.

COMESTIBILIDAD

Se consume en forma de tisana.

CURIOSIDADES

Es uno de los hongos con más propiedades medicinales del mundo. Entre las más destacadas, potencia nuestro sistema inmunitario, previene ciertos tipos de cáncer, previene enfermedades cardíacas, la artritis, es antioxidante, etc.

Se cultiva industrialmente sobre serrín esterilizado de planifolios. De forma casera, se puede cultivar en troncos cortados a los que se debe inocular el micelio y regar durante 6 a 10 meses hasta obtener la primera cosecha.

Se comercializa en herboristerías bajo el nombre de Ling Chi o Reishi.

SARCODON SQUAMOSUS

Sarcodon squamosus
(Schaeff.) Quél.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X		



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Plano-convexo a irregular e incluso hundido. Borde remetido de joven. Su diámetro oscila entre 4 y 10 cm. La piel es de color parda oscura, con un característico cuarteado en grandes escamas poligonales. **Aguijones:** Púas, largas, apretadas y decurrentes. De color blanquecino de joven y, posteriormente manchadas de pardo o gris, excepto en la punta donde permanecen blancas. **Pie:** Cilíndrico, macizo, del mismo color que el sombrero, excepto en la base, donde presenta tonos verdosos. **Olor:** A harina. **Sabor:** Amargo y picante.

POSIBLES CONFUSIONES

Hay varias especies parecidas de este género que viven en pinares. Ninguna de ellas tiene interés gastronómico:

- *S. imbricatum*, con escamas que recuerdan al plumaje de un azor.
- *S. leucopus*, de sombrero aterciopelado.
- *S. glaucopus*, con aguijones pardo rojizos ramificados, base del pie azulada.
- *S. fennicus*, con sombrero con escamas más sutiles, pardas pálidas.
- *S. scabrosus*, con sombrero más oscuro y escamas más contrastadas.

HÁBITAT

Bajo bosques de frondosas y pinares.

FENOLOGÍA

Febrero.

COMESTIBILIDAD

No comestible por su carne dura y desagradable.

CURIOSIDADES

Este género está muy emparentado con los *hidnum* comestibles. Estos últimos son muy apreciados, sobre todo en Francia, donde los llaman pie de Moutón.



Stropharia semiglobata
(Batsch: Fr.) Quél.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X		X	X	X	

prado

tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Hemisférico, característico. Su diámetro oscila entre 1 a 3,5 cm. El color cambia con la madurez; es un hongo de color amarillo paja más o menos intenso, pero termina aclarándose hasta ser blanquecino. Margen liso. **Láminas:** Adherentes, gris parduzcas con reflejos verde oliváceos. La arista de las láminas es clara. **Pie:** Muy esbelto, delgado, de hasta 6 cm. Tiene un anillo frágil, que se mancha pronto con las esporas y se tiñe de gris negruzco. Puede desaparecer. Por encima del anillo, el pie es liso y por debajo tiene fibrillas de color pardo. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Con *S. coronilla*, tóxica, mucho más gruesa y asociada a prados de hierba.

HÁBITAT

Sobre estiércol.

FENOLOGÍA

La solemos encontrar en enero, febrero y marzo, cuando el frío es menos acuciante. Aunque es posible encontrarla en otoño.

COMESTIBILIDAD

No comestible.

CURIOSIDADES

Esta seta es capaz de alimentarse del estiércol, descomponiéndolo y haciéndolo asequible para las plantas. Su nombre, *Stropharia*, significa collar haciendo referencia al anillo que tiene.

Es el verdadero comienzo de la primavera en Córdoba. Las temperaturas mínimas se sitúan en torno a 7º C y las máximas superan los 21º C. Algunos años son muy lluviosos y otros menos, pero la precipitación media ronda los 50 mm.

En este mes, durante la primera quincena, se pueden recoger en la sierra las ansiadas colmenillas o morchellas. Las más comunes son *Morchella esculenta*, *M. conica*, etc. Otra especie que fructifica en este mes es la *Gyromitra esculenta*, que guarda gran parecido con algunas colmenillas y es conveniente conocerlas bien para evitar sustos desagradables.

Los años muy húmedos, durante el mes de marzo podemos encontrar un tipo de gurumelo pequeño en las zonas donde abundan los alcornoques con jaras y brezos.

También comienzan a fructificar las russulas, que no veíamos desde noviembre. Las piñas de los pinos están siendo devoradas literalmente por la especie *Mycena seynii*.

También encontramos varias especies de los géneros *Entoloma*, *Mycena*, *Inocybe*, *Clitocybe* y muchos ascomicetos de entre los géneros *Verpa*, *Helvella*, *Otidea*, *Sarcoscypha*, *Scleroderma*, *Pisolithus*, etc.

Cuando llueve, podemos encontrar todo tipo de estrellas de tierra, *Astraeus hygrometricus*, *Geastrum sessile*, *G. triplex*, etc. Diferencias entre el género *Morchella*, comestible previa cocción, y *Gyromitra*, tóxico.

Las fotografías muestran ejemplos de dos grupos de especies parecidas de ascomicetos que no debemos confundir. *Morchella* tienen un pie hueco que termina en la base del sombrero y las costillas que adornan al sombrero tienen una distribución relativamente ordenada. *Gyromitra* tiene un pie que se introduce dentro del sombrero y la ornamentación del mismo es cerebriforme.



Diferencias entre el género *Morchella*, comestible previa cocción, y *Gyromitra*, tóxico.

BONETE

Gyromitra esculenta
(Persoon) Fr.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
						X	X



bosque



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: En forma de un cerebro irregular, de color pardo ocráceo oscuro. De unos 4 cm de diámetro. **Pie:** Blanco, de unos 4-5 cm de alto. Es hueco. Tiene la superficie arrugada o con surcos longitudinales. El pie se hunde en el sombrero y se une a él en el ápice, por el interior. **Olor:** Agradable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Si se corta por la mitad, se puede observar el punto de inserción del pie en el sombrero. Este dato diferencia a esta especie de las morchellas cuyos pies finalizan al comienzo del sombrero y las verpas, en las que el pie se hunde sólo hasta la mitad de su sombrero.

HÁBITAT

Bajo coníferas.

FENOLOGÍA

Primaveral.

COMESTIBILIDAD

Es tóxica, con algunos casos mortales, por lo que está absolutamente prohibida su venta y consumo.

CURIOSIDADES

En algunos mercados europeos se ha estado comercializando deshidratada en el pasado porque sus toxinas son termolábiles.

Algunos libros cuentan la anécdota de un grupo de comensales que sobrevivieron a su consumo mientras que el cocinero murió por aspirar los gases tóxicos de este hongo.

Sus efectos tóxicos están asociados a trastornos digestivos, ictericia y trastornos en el sistema nervioso.

GURUMELO PEQUEÑO

Amanita curtipes
Gilbert

MESES	O	N	D	E	F	M	A
						X	X



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo aplanado, muy grande. Su diámetro oscila entre 4 a 6 cm. Borde remetido. Piel gruesa blanca o crema, que sobresale del sombrero. Carne abundante, blanca que vira muy lentamente a rosa. **Láminas:** Blancas o ligeramente crema, gruesas. **Pie:** Cilíndrico, de 3 cm de diámetro, grueso, cavernoso, blanco. Volva blanca, membranosa. **Olor:** Agradable. **Sabor:** Agradable.

POSIBLES CONFUSIONES

Se parece mucho al gurumelo, *Amanita ponderosa*, de mayor calidad. Se diferencia de él porque está menos enterrado y es más pequeño.

Es importante no confundirlo con las amanitas tóxicas como *A. verna*, también blanca, aunque más esbelta y asociada a bosques de hoja ancha.

HÁBITAT

Alcornoques y jaras pringosas.

FENOLOGÍA

Es una especie primaveral. En la sierra cordobesa, se recolecta entre marzo y principios de abril.

COMESTIBILIDAD

Buen comestible.

CURIOSIDADES

Esta especie y más aún, su hermano mayor, el gurumelo, despiertan pasiones entre los aficionados onubenses y sevillanos. Sin embargo, es casi desconocida en Córdoba.

Suele alcanzar altos precios en los mercados.

ESTRELLA DE TIERRA

Geastrum fimbriatum
(Sow.) Pouz.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X	X	



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Carpóforo: Se trata de un hongo globoso, de 4 a 5 cm de diámetro compuesto por varias capas. La más externa o exoperidio, se abre en forma de estrella de entre 5 y 7 brazos, a menudo muy curvados o remetidos, su superficie es gris clara y lisa. El endoperidio es de color claro y posee un poro por donde se expulsan las esporas. El interior es de color beige claro. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Se podría confundir con algunas especies sin interés gastronómico como *G. triplex*, más grande y con una ornamentación que puede ser mucho más compleja. *G. nanum* es más pequeño.

La confusión con *Astraeus* es más difícil por la ornamentación de los brazos de la estrella.

HÁBITAT

Tanto en bosques de coníferas como de planifolios.

FENOLOGÍA

En la sierra cordobesa lo hemos recogido en primavera, aunque puede fructificar cada vez que haya humedad.

COMESTIBILIDAD

Sin interés culinario.

CURIOSIDADES

Etimológicamente hablando, *geastrum* significa literalmente estrella y tierra y *fimbriatum* hace referencia a los brazos con los extremos en punta de la estrella.

Cuando las esporas están maduras, se dispersan fácilmente si presionamos el carpóforo, al igual que se suele hacer con los peos de lobo.

COLMENILLA

Morchella conica
Persoon

MESES	O	N	D	E	F	M	A
						X	



ribera

comestible
con tratamiento

DESCRIPCIÓN

Sombrero: En forma de colmena más o menos definida con costillas longitudinales bien definidas y alvéolos profundos. El color es pardo oscuro, sobre todo en las costillas. El interior de los alvéolos es más claro. Su forma es cónica, con un ápice bien definido. **Pie:** La vallécula es pequeña, es decir, el punto de inserción del pie en el sombrero es poco profundo. El color del pie es blanco o crema-pardo. Su apariencia es papirácea, con la piel muy delgada, hueco. La base es lobulada. **Olor:** Agradable. **Sabor:** Delicioso.

POSIBLES CONFUSIONES

Se puede confundir con una gyromitra tóxica. Es importante fijarse en que la especie tóxica tiene el sombrero en forma de cerebro irregular y el pie profundiza dentro del sombrero.

Existen muchas especies y variedades de morchellas en Andalucía, todas ellas comestibles como *M. esculenta*, *M. deliciosa*, *M. elata*, etc.

HÁBITAT

Riberas, bosques, zonas muy húmedas.

FENOLOGÍA

En Córdoba se recolectan la primera quincena de marzo y la frecuencia de su fructificación depende en gran medida de que el mes de febrero sea lluvioso.

COMESTIBILIDAD

Excelente después de hervirla durante 20 minutos aproximadamente o deshidratarla.

CURIOSIDADES

En crudo es tóxica por lo que se recomienda hervirla durante bastante tiempo y desechar el líquido de cocción. La legislación actual prohíbe su venta en crudo.

Es una seta pirófila, es decir, se beneficia de los incendios forestales. En la temporada siguiente a un incendio suelen producirse fructificaciones muy abundantes de este hongo.



ABRIL

Es un mes primaveral en Córdoba. Toda la naturaleza está en plena explosión, verde y coloreada por miles de flores.

La temperatura es ideal; a nivel de valores promedios, durante este mes las temperaturas mínimas se sitúan en torno a 9° C y las máximas rondan los 23° C. Así, excepto algún día de fría madrugada, se puede salir a pasear al campo sin cargar con pesados abrigos. Por su parte, las precipitaciones medias son de 50 mm.

Son frecuentes los géneros *Clitocybe*, *Entoloma*, *Mycena*, *Verpa*, *Peziza*, *Helvella*, etc.

Los hongos comestibles que podemos encontrar este mes son *Amanita curtipes*, *Leccinum corsicum*, *Agaricus* sp., *Auricularia auricula judae*, etc.

Aparecen también algunos hebelomas que no veíamos desde el otoño, *Coprinus*, *Agaricus*, etc.

Muchos hongos saprófitos de la madera siguen fructificando como *Ossicaulis*, *Stereum*, *Auricularia*, *Schizophyllum*, etc.

En los arroyos, donde se acumula la humedad ambiental, podemos encontrar con facilidad setas de chopo, creciendo en la base de chopos, olmos, almezos, etc.

La fotografía inferior de la derecha muestra un hongo semihipógeo, es decir, fructifica semienterrado para resistir la sequía. Se suele ver creciendo cerca de carreteras, siendo capaz incluso de levantar el asfalto. Este hongo se puede usar para teñir lanas con sus esporas con coloraciones que van desde el pardo al violáceo.



Mucilago crustacea



Pisolithus tinctorius



Panaeolus papilionaceus
(Bull. ex Fries) Quellet.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X	X	X



prado



tóxica

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Campanulado a convexo, de entre 3 y 4 cm. El margen tiene unos flecos lanosos característicos. De color variable, de blanquecina brillante cuando está seca a pardo leonada con la humedad. **Láminas:** Adherentes, pardo grisáceas con un típico jaspeado en negro que finalmente tiñe toda la superficie en la madurez. **Pie:** Delgado, alto, de hasta 8 a 10 cm. Del mismo color que el sombrero, quizá más claro cerca de él. No tiene anillo. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Se podría confundir con otros *Panaeolus* tóxicos, como *P. sphinctrinus*, tóxico, que tiene restos del velo universal colgando del sombrero.

HÁBITAT

Estiércol o zonas estercoladas, en prados abiertos. Algunas veces solitario y otras en grupos.

FENOLOGÍA

Puede fructificar todo el año, aunque en la sierra cordobesa lo hemos recolectado en primavera.

COMESTIBILIDAD

Tiene una pequeña cantidad de psilocibina, aunque mucho menor que *P. sphinctrinus*, por lo que no se recomienda su consumo.

CURIOSIDADES

Los hongos que tienen psilocibina provocan intoxicaciones que afectan al sistema nervioso produciendo alucinaciones.

Muchas personas se arriesgan a consumir las especies ricas en esta sustancia para tener experiencias agradables, pero algunas veces pueden ser muy desagradables dependiendo del estado mental, la situación, compañía, etc.

Verpa conica
Swartz: Pers.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X	X	X



bosque

comestible
con tratamiento

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Cónico, con pequeñas arrugas. De color pardo. Tiene un tamaño de unos 2 a 3 cm. **Pie:** Cilíndrico, de color blanco beige, hueco, de unos 4-5 cm de alto. Es importante ver el punto de inserción en el sombrero, al que se une en la parte media del mismo. Tiene estrías poco pronunciadas. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Verpa digitaliforme, tóxica, es parecida, pero su pie puede alcanzar los 15 cm de longitud.

Verpa bohemica, tóxica, mucho más parecida a *Morchella*, con el sombrero más acostillado.

HÁBITAT

Zonas húmedas, riberas, bosques, etc.

FENOLOGÍA

En la sierra cordobesa se recolecta en febrero, marzo y principios de abril.

COMESTIBILIDAD

Es comestible después de hervir y desechar el líquido de cocción. No tiene gran sabor y en Europa se le considera una especie poco frecuente, por lo que se recomienda no consumir.

CURIOSIDADES

Se le considera un eslabón en la evolución hacia los géneros *Morchella* y *Mitrophora*.

En Andalucía es más frecuente que en otras regiones del norte de España y Europa.

Los anglosajones la llaman hongo dedal o bien hongo de campana por su morfología. En España también se la denomina falsa colmenilla, sobre todo a *V. bohemica*.

BOLETO SUBTOMENTOSO



Xerocomus subtomentosus
(L.) Quéél.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X				X	X



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo, de color pardo verdoso, con aspecto aterciopelado. El diámetro oscila entre los 4 y 10 cm. La carne es de color claro amarillo, nunca azulea. **Tubos:** De tamaño mediano, angulosos, color amarillo dorado, que viran un poco a pardo rojizos al presionarlos. **Pie:** Largo, de color blanco amarillento sobre el que se dibujan unas costillas pardo rojizas. **Olor:** Agradable, fúngico. **Sabor:** Dulce.

POSIBLES CONFUSIONES

Xerocomus chrysenteron, sin interés gastronómico, que azulea un poco al roce y tiene tonalidades rojizas en el pie.

HÁBITAT

Bosques de pinares, encinares, alcornoques.

FENOLOGÍA

Se pueden encontrar especies del género *Xerocomus*, tanto al principio como al final de la temporada.

COMESTIBILIDAD

Comestible, de menor calidad que *Leccinum corsicum* o algunos boletus.

CURIOSIDADES

Los boletales tienen varios géneros frecuentes, que se diferencian a grandes rasgos por:

- Género *Boletus*, con una rejilla blanca, roja o parda en el pie.
- Género *Suillus*, con granulaciones finas en el pie.
- Género *Xerocomus*, con pie liso o estriado y poros angulosos.
- Género *Leccinum*, con escamas más o menos visibles.

PEZIZA ESCARLATA

Sarcoscypha coccinea
(Scop.) Lambotte

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X	X	X



bosque



sin interés



DESCRIPCIÓN

Sombrero: Copa más o menos irregular, de entre 2 y 5 cm de diámetro de un bello color rojo. La superficie externa puede ser un poco más pálida que la interna porque está cubierta por unas finas granulaciones claras. **Pie:** Muy corto, con mucho micelio formando estructuras lanosas blancas. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es una especie muy llamativa y característica, pero quizá algunas personas puedan confundirla con *Aleuria auriantia*, sin interés gastronómico, de mayor tamaño y color naranja.

HÁBITAT

Ramas muertas de encinas, alcornoques, sauces, chopos, etc. A veces, parece que crece sobre la tierra porque la rama puede estar enterrada.

FENOLOGÍA

Invierno y primavera. Aguanta bien la nieve y heladas.

COMESTIBILIDAD

No comestible.

CURIOSIDADES

Dentro de los hongos con forma de copa, tenemos varios grupos:

- Género *Peziza*, con tonos pardos, pardo violáceos, blancos o amarillos.
- Género *Aleuria*, con tonos anaranjados.
- Género *Sarcosphaera*, de hasta 10 cm de diámetro, con el interior violeta.

Su nombre, *Sarcoscypha*, hace referencia a la forma de copa carnosa. Es un hongo especializado en alimentarse de troncos y ramas de árboles, los cuales desintegra, realizando una labor importante para el bosque.



SETA DE CHOPO

Agrocybe aegerita
(Brig.) Fayod.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X			X	X	X



ribera



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Convexo a aplanado, de color crema pálido que se puede manchar con las esporas y teñirse de pardo oscuro. Su diámetro oscila entre 5 y 15 cm. Bordo liso. **Láminas:** Adherentes a subdecurrentes, primero crema pálido que vira a pardo oscuro al madurar las esporas. La arista suele permanecer con color claro. **Pie:** Cilíndrico, curvado en busca de luz y oxígeno. Macizo. Con un anillo frágil. **Olor:** Muy fuerte y agradable, perfumado. **Sabor:** Dulce, fino, delicioso.

POSIBLES CONFUSIONES

Su hábitat y su morfología son característicos. *Hypholoma fasciculare*, tóxica, suele crecer en tocones de pinos y sus esporas son pardas con tonos verdes.

HÁBITAT

Troncos de olmos, chopos, álamos, fresnos e higueras.

FENOLOGÍA

Es una especie que puede recolectarse todo el año, mientras haya humedad ambiental y no se produzcan muchas heladas.

COMESTIBILIDAD

Excelente comestible.

CURIOSIDADES

Es capaz de crecer hasta los 15 cm, aunque es difícil recolectarlo tan grande debido a la presión recolectora que tiene y a su lento crecimiento.

Se ha comenzado a cultivar de manera industrial tanto en La Rioja como en las provincias manchegas Cuenca y Albacete. Su cultivo tradicional ha sido sobre troncos, pero en la actualidad se realiza sobre paja de cereal pasteurizada.

Es un hongo con una tasa metabólica elevada, por lo que es capaz de consumir el oxígeno de las bandejas de los supermercados y dar la sensación de estar envasados al vacío.



BARBUDA

Coprinus comatus
(Mül.: Fr.) Pers.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
					X	X	X



prado



comestible

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Acampanado, blanco, cubierto de escamas blancas a ligeramente parduscas en el ápice. Madura convirtiéndose en tinta líquida negra desde el borde del sombrero hacia el ápice. Suele medir unos 5 a 10 cm de altura. **Láminas:** Blancas virando a rosa y finalmente a negras. También se transforman en tinta para dispersar sus esporas. **Pie:** Blanco, hueco, con un anillo muy fugaz. No se transforma en tinta por lo que es lo único que se conserva pasadas varias horas de su recolección. **Olor:** Agradable. **Sabor:** Agradable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es un coprino grande y característico. Sin embargo, si no tenemos experiencia debemos tener cuidado con las confusiones con *C. atramentarius* que provoca intoxicaciones ligadas al alcohol. Éste presenta tonos grises en su sombrero y sus láminas son grises en la juventud.

HÁBITAT

Prados, bosques muy aclarados, caminos, etc. Zonas estercoladas o con mucha materia orgánica.

FENOLOGÍA

Es una especie primaveral.

COMESTIBILIDAD

Buen comestible en la juventud. Hay que descartar los ejemplares que comienzan a transformarse en tinta.

CURIOSIDADES

Su tinta se puede usar para pintar o incluso escribir. Se sabe que las tropas germanas utilizaron la tinta de este hongo para redactar sus documentos secretos y así diferenciar las falsificaciones, realizadas con tinta industrial.



HONGOS PERENNES

En nuestros bosques aparecen una serie de especies cuyos cuerpos fructíferos están siempre presentes de una forma más o menos hidratada. Los más famosos son el grupo de los llamados yesqueros, como los pertenecientes a los géneros *Trametes*, *Schizophyllum*, *Fomes*, *Phellinus*, *Inonotus*, etc.

Todos ellos tienen forma de repisa y son saprófitos. Su nombre alude a la facilidad con la que prenden fuego una vez deshidratados como si fueran yesca.

También existen otros hongos, con textura gelatinosa como los de los géneros *Auricularia*, *Exidia*, *Tremella*, etc. muy frecuentes en nuestros bosques. Fuera de temporada, cuando escasean las lluvias, se pueden apreciar en forma de manchas negras o de otro color en palos, troncos y maderas. Si queremos volver a verlos con todo su esplendor, sólo tenemos que hidratarlos, rociándolos con agua.

Finalmente, hay una serie de especies de hongos, denominados corticiáceos por los especialistas taxónomos que sólo se pueden identificar correctamente mediante el uso del microscopio electrónico y requieren bastante pericia para determinar la especie. Para aquellos aficionados a la fotografía macro o de microscopio son interesantes puesto que dan lugar a fotografías de gran belleza.

Todos estos hongos son interesantes a la hora de realizar muestreos o prospecciones taxonómicas porque se tiene la certeza de que van a ser encontrados con independencia de la presencia o ausencia de precipitaciones.



Stereum hirsutum



Inonotus sp.

OREJA DE JUDAS



Auricularia auricula judae
(Bull. Ex. St. Amans) Wettst.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
		X	X	X	X	X	



bosque



comestible

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: En forma de copa o concha irregular, de 2 a 7 cm de diámetro, de color marrón con algunos tonos violáceos. Tiene un pie lateral, muy pequeño a casi inexistente. La parte externa está recubierta de unos pelos muy pequeños que le dan el aspecto de terciopelo y la parte fértil, sin pelos, es mucho más brillante. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Dulce, inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Algunas exidias son muy parecidas.
Auricularia mesenterica tiene unos pelos blanquecinos más notables y su forma es más irregular y gelatinosa.

HÁBITAT

Es un hongo saprófito que encontraremos sobre maderas de alcornoque, sauces, chopos, higueras, etc.

FENOLOGÍA

Suele salir tanto en otoño como en primavera, siempre después de un largo periodo de lluvias.

COMESTIBILIDAD

Comestible, tanto en crudo como cocinada.

CURIOSIDADES

Es una seta cultivada abundantemente en Asia para su consumo como alimento.
Entre sus propiedades medicinales podemos destacar que es antiséptico, antioxidante, antitrombótico y controla el colesterol al potenciar la función biliar y la absorción de grasas por el intestino.
En China, se cultiva en troncos, desde el año 600 de nuestra era.
Actualmente, se comercializan más de 500.000 ton/año de esta especie.

SCHIZOPHYLLUM COMMUNE



Schizophyllum commune
Fr.:Fr.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X	X	X	X	X	X



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Sombrero: Es un hongo en forma de repisa, semicircular, de entre 2 y 5 cm de diámetro. La cara superior está cubierta de unos pelos blanquecinos que le dan un aspecto lanoso. El borde es lanoso. Suele fructificar en grandes grupos que colonizan casi todo el tronco. **Láminas:** De color rosa, unidas en un punto central, lo que le da aspecto de abanico. Muchas de ellas bifurcadas. **Pie:** Ausente. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es una seta inconfundible a pesar de que hay muchos hongos en repisa, delgados sobre diferentes maderas.

HÁBITAT

Troncos y ramas de diversos árboles.

FENOLOGÍA

Es un hongo presente en nuestros bosques todo el año, aunque cuando el tiempo es húmedo muestra su cara más espléndida.

COMESTIBILIDAD

No comestible por la textura tan coriácea que tiene.

CURIOSIDADES

Está distribuida por todos los continentes excepto en la Antártida. De hecho, su epíteto específico, *commune*, hace referencia a su abundancia.
En todos los libros suele clasificarse como no comestible, pero en México es consumido y en el noreste de la India elaboran un pastel con él denominado Paaknam.
Su genoma fue secuenciado en 2010 y publicado en la revista Nature Biotechnology.



Trametes versicolor
(L.) Pilát

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X	X	X	X	X	X



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Hongo en forma de repisa, delgado, como un abanico. El borde es afilado, ondulado. La cara superior tiene diferentes tonalidades grises, pardas, ocre, negras, blancas que forman anillos concéntricos. La cara inferior, fértil, está formada por poros diminutos, blancos o de color crema. Las esporas son de color blanquecino. **Pie:** Ausente. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Se podría confundir con *Trametes hirsuta*, sin interés gastronómico, con una pilosidad muy abundante que le confiere tonos amarillos, anaranjados.

HÁBITAT

Saprófito o parásito de algunos árboles.

FENOLOGÍA

Están presentes todo el año en nuestros bosques más o menos hidratados.

COMESTIBILIDAD

No es comestible, por su textura coriácea.

CURIOSIDADES

En Japón se emplea como medicinal para combatir el cáncer de estómago.

Su nombre, *Trametes* se relaciona con la trama de poros densos, y *versicolor* hace referencia a la amplia gama de colores que presenta en su carpóforo.

Antiguamente se le denominaba *Coriolus* o *Polyporus versicolor*. Tiene distribución mundial.

Los anglosajones lo denominan "turkey tail", que significa Cola de Pavo, por su coloración y morfología.

Terana caerulea
(Lam.) Kuntze

MESES	O	N	D	E	F	M	A
			X	X	X	X	



bosque



sin interés



DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Hongo laminar que recubre superficies más o menos extensas de ciertos troncos y ramas. Tiene un color azul o añil, muy bonito e intenso. La superficie puede ser un poco verrugosa, por la confluencia de varios individuos. El borde es peloso o afelpado. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Es un hongo muy característico, por lo que las confusiones son raras.

HÁBITAT

Troncos o madera de diversos árboles.

FENOLOGÍA

Suele aparecer después de un largo periodo de lluvias.

COMESTIBILIDAD

No comestible por su escasa carne y su textura.

CURIOSIDADES

Existen numerosas especies de hongos que forman costras sobre maderas. Son muy difíciles de distinguir sin el uso del microscopio.

Suelen tener unas estructuras celulares muy vistosas al microscopio.

Hymenochaete, *Ceratobasidium*, *Leptosporomyces*, son algunos de los géneros más comunes.

Antiguamente pertenecía al género *Pulcherricium*, que significa en latín "preciosa"; en otros países se le llama hongo de terciopelo azul, o corteza cobalto, por su color y morfología.

Si exponemos este hongo a altas temperaturas o a algunos agentes químicos, produce un antibiótico denominado cortalcerón que inhibe ciertos tipos de estreptococos.

PHELLINUS TORULOSUS

Phellinus torulosus
(Pers.) H. Boudort & Galzin

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X	X	X	X	X	X



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: en forma de repisa muy gruesa o cuña. De color pardo, con distintas tonalidades. Tiene el borde engrosado, de color más pálido. La cara inferior, fértil, está formada por poros de color ocre inseparables de la carne leñosa. Los tubos son pequeños, de unos 0,8 mm de longitud y su diámetro aún menor. Al crecer, va formando capas, pudiendo llegar a alcanzar los 20 a 30 cm de diámetro. **Pie:** Ausente. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Tiene varias especies afines sin interés gastronómico, como *P. igniarius* o algunas especies de *Fomes*, como *F. fomentarius* con los poros blancos y la cara superior parda más pálida.

Fomitopsis pinicola tiene también el borde claro.

HÁBITAT

Se comporta normalmente como saprófito, pero puede llegar a ser parásito.

FENOLOGÍA

Está presente todo el año en nuestros bosques.

COMESTIBILIDAD

No comestible por su textura leñosa.

CURIOSIDADES

Esta especie es bioindicadora del piso termomediterráneo. Se encuentra asociada a encinas, alcornoques, lentiscos, olivos, brezos, etc.

Cuando se comporta como parásito provoca una pudrición blanca, lo que indica que se alimenta principalmente de lignina.

TREMELLA MESENERICA

Tremella mesenterica
Reitz.: Fr.

MESES	O	N	D	E	F	M	A
	X	X	X	X	X	X	X



bosque



sin interés

DESCRIPCIÓN

Cuerpo fructífero: Formado por una gelatina con alas curvadas, sinuosas, de color amarillo vivo que palidece con la edad. La base es más estrecha que el centro. Carne blanda y gelatinosa. Su tamaño oscila entre 1 y 5 cm de diámetro. **Pie:** Ausente. **Olor:** Inapreciable. **Sabor:** Inapreciable.

POSIBLES CONFUSIONES

Existen unas 25 especies de este género en Europa, sin embargo, ésta es una especie fácil de identificar. Quizá pueda confundirse con *Dacrymyces chrysospermus*, sin interés gastronómico, que crece sobre madera de pinos, abetos, píceas y otras coníferas.

El género *Exidia* es de color negruzco y otras tremellas son de color blanquecinas.

HÁBITAT

Crece sobre madera de árboles de hoja ancha.

FENOLOGÍA

Está presente todo el año en nuestros bosques, ya que, aunque se seque después de un periodo sin lluvias, vuelve a hidratarse cuando nuevamente hay humedad.

COMESTIBILIDAD

Sin interés debido a su textura.

CURIOSIDADES

Algunas tremellas son parásitas de otros hongos y quizá puedan verse sobre *Stereum* y otros ascomicetos.

En Asia se cultiva una especie cercana en oscuridad para que la textura sea aún más tierna. El micelio se inocula en sacos de serrín donde previamente crecen los hongos huéspedes de esta especie. Se le denomina cultivo dual porque se cultivan dos especies de hongos a la par.

Allí la suelen consumir en postres dulces y sopas; también lo usan para productos de belleza, ya que al prevenir la deshidratación de la piel, disminuyen las arrugas y marcas de expresión.

GLOSARIO

Adherente:	láminas que se adhieren al pie.
Anillo:	estructura anular que algunas especies de hongos tienen en el pie.
Arista:	borde externo de la lámina.
Carpóforo:	cuerpo fructífero o fruto del hongo.
Cortina:	filamentos o velos muy frágiles que parten del borde del sombrero hacia el pie.
Decurrente:	lámina cuyo punto de inserción en el pie se elonga, cubriendo gran parte del mismo.
Exoperidio:	capa externa del hongo.
Endoperidio:	capa interna del hongo.
Hifa:	célula muy alargada que conforma el cuerpo del hongo.
Himenio:	parte fértil del carpóforo.
Hongo:	a veces se refiere a los boletus, pero más frecuentemente a los organismos fúngicos en general.
Micelio:	conjunto de hifas.
Micorriza:	asociación beneficiosa entre algunos hongos y plantas.
Parásito:	aquellos hongos que causan daños a sus huéspedes, al alimentarse de ellos.
Saprófito:	hongo capaz de descomponer la materia orgánica.
Seta:	a menudo es sinónimo de hongo. Otras veces se refiere a la especie <i>Pleurotus ostreatus</i> o seta cultivada.
Sombrero:	parte superior del carpóforo, en forma de paraguas más o menos abierto.
Volva:	saco o vaina que recubre el pie de algunas especies como Amanitas o Volvariellas.



GUÍA MICOLÓGICA DEL MUNICIPIO DE CÓRDOBA

Los hongos de la sierra cordobesa

[illegible]