# CURSO DE INICIACIÓN

# A LA MICOLOGÍA

JAVIER UBILLOS GONZÁLEZ

2.017

# ÍNDICE


0 Introducción 5

1 Generalidades 6

1.1 Historia de la Micología 6
1.2 El Reino Fungi 8
1.3 Hongos Superiores e Inferiores 10

2 Ordenación Taxonómica 13

3 Alimentación 15
3.1 Hongos Parásitos 15
3.2 Hongos Saprófitos 16
3.3 Hongos Simbióticos o Microrrizógenos 16

4 Reproducción 17

5 Métodos de Clasificación 18

5.1 Científico 18
5.2 Habitat 18
5.3 Temporada 20
5.4 Características Organolépticas 21
5.4.1 Consistencia 21
5.4.2 Viscosidad 21
5.4.3 Higroscopicidad 22
5.4.4 Color externo 22
5.4.5 Cambios de color 22
5.4.6 Olor 23
5.4.7 Sabor 24
5.4.8 Tamaño 25
5.5 Reglas Generales y Particulares 26
5.6 Guía práctica de Identificación 27

6 Detalle de Familias, Géneros y Especies 28

6.1 Familias y Géneros 28
6.2 Familias, Géneros y Especies 30
6.2.1 Familia Boletaceae 30
6.2.2 Familia Strobylomyceae 35
6.2.3 Familia Paxillaceae 36
6.2.4 Familia Gomphidiaceae 37
6.2.5 Familia Rhizopogonaceae 38
6.2.6 Familia Hygrophoraceae 39
6.2.7 Familia Tricholomataceae 41
6.2.8 Familia Entolomataceae 49
6.2.9 Familia Pluteaceae 50
6.2.10 Familia Amanitaceae 51
6.2.11 Familia Agaricaceae 53
6.2.12 Familia Coprinaceae 56
6.2.13 Familia Bolbitaceae 58
6.2.14 Familia Strophariaceae 60
6.2.15 Familia Cortinariaceae 62
6.2.16 Familia Crepidotaceae 65
6.2.17 Familia Russulaceae 66
6.2.18 Subclase Aphyllophoromycetes 69
6.2.19 Subclase Heterobasidiomycetes 76
6.2.20 Subclase Gasteromycetes 77
6.2.21 Subclase Ascomycetes 81
6.2.22 Subclase Myxomycetes 87

7 Hongos Comestibles 88

7.1 Láminas (44 especies) 88
7.2 Tubos (12 especies) 111
7.3 Pliegues (6 especies) 117
7.4 Aguijones o Púas (3 especies) 120
7.5 Ramas (3 especies) 122
7.6 Alvéolos (1 especie) 124
7.7 Glebas (5 especies) 125

8 Hongos Tóxicos 128

8.1 Síndromes 128

8.1.1 Mortales (Faloidiano – Parafaloidiano) 128

8.1.2 Tóxicos (Micoatropínico – Muscarínico – Gastrointestinal Grave – Gastrointestinal Leve - Hemolítico – Coprínico - Giromítrico) 129

8.1.3 Alucinógenos 132

8.2 Relación de Hongos Tóxicos 134

8.2.1 Láminas (58 especies) 134

8.2.2 Tubos (3 especies) 164

8.2.3 Pliegues (6 especies) 166

8.2.4 Ramas (1 especie) 169

8.2.5 Glebas (2 especies) 170

9 Ejemplos de Hongos Comestibles y sus parejas Tóxicas 171

9.1 Comparaciones por parejas (26 comparaciones) 171

9.2 Comparaciones múltiples (16 comparaciones) 192

10 Conclusión 225

# 0. INTRODUCCIÓN

El desarrollo del Índice propuesto que abordamos seguidamente, tiene por objetivo facilitar a las personas aficionadas a la recolección o consumo de Hongos, el acceso a unos conceptos básicos que condicionan el apasionante mundo de la Micología y el Reino Fungi.

Representa el fruto de unos conocimientos adquiridos a través del tiempo, en base a cursillos teóricos dados por expertos, lectura de publicaciones y diversas experiencias de campo prácticas, que poco a poco logran ir convirtiendo a un mero “perretxikale”, en ser cada vez un poco menos “Micófago” y un poco más “Micófilo”, aunque sin llegar por supuesto a alcanzar el nivel científico del término “Micólogo”.

Nos contentamos pues, con abordar la faceta más práctica y útil a los principiantes, para que a su vez puedan ir “enganchándose” en el tema y les facilite en el futuro una mayor profundización personal.

En consecuencia, comenzaremos por puntear ligeramente algunos conceptos teóricos básicos que hemos considerado de interés como base a posteriores desarrollos, para centrar seguidamente el Cursillo en la descripción de los principales Hongos comestibles y tóxicos que podemos encontrar en nuestros bosques, praderas y diferentes hábitats, estableciendo además las principales diferencias entre unos y otros.

# 1. GENERALIDADES

## 1.1 HISTORIA DE LA MICOLOGÍA

Ante todo pretendemos abordar algunos conceptos que contribuyan a la mejor comprensión de esta apasionante Ciencia/Afición, que tiene especial incidencia en otras importantes facetas hedonistas, como el disfrute de la naturaleza y de la Gastronomía.

Para comenzar la serie e ir abriendo boca de una forma suave, a modo de introducción, intentaremos resumir los principales hitos por los que ha ido atravesando la Micología, a través del tiempo.

Con frecuencia se tiende a pensar que la costumbre de recoger y consumir setas, incluyendo su estudio científico, es algo relativamente frecuente, de unos cuantos años o como mucho, siglos. Nada más lejos de la realidad. Estos seres son al menos tan antigüos como la propia existencia del ser humano.

Comenzando por el período prehistórico del Neolítico o Edad de Piedra, previo a la Edad de los Metales, se han encontrado dibujos de la época en unas cuevas de la Dordoña francesa, donde son claramente reconocibles varias especies del género Boletus e incluso algún Aphillophoromyceto, como la Fistulina hepatica.

Del antigüo Egipto, han aparecido asimismo grabados de hongos, en la tumba del faraón Amememhat (año 1400 a. de c.).

Pero fue durante la Grecia Clásica cuando se inició el verdadero estudio científico, con el nacimiento de la palabra **"Micología"** (mico = hongo, logo = estudio). A destacar en el siglo V a. de c., los tratados del médico Hipócrates y del poeta Eurípides (da cuenta de las Amanitas que causaron el fallecimiento de su mujer y 3 hijos). Un poco más tarde, en el siglo IV a. de c., Aristóteles profundizó en el tema, estando considerado como el primer "Clasificador" de la historia, bajo fundamentos científicos. También merece ser destacado su discípulo Teofrasto y posteriormente, otros grandes naturalistas griegos, como Dioscórides (siglo I d. de c.) y Galeno (siglo II d. de c.).

Al llegar la época del Imperio Romano, ya se conocían e identificaban bien, muchas especies de hongos. En una representación datada en el siglo I d. de c., puede apreciarse con nitidez el Lactarius deliciosus (Níscalo). Muy conocido es el episodio ocurrido ese mismo siglo, en que Agripina envenenó a su esposo el Emperador Claudio, con el sutil "despiste" de incorporar una mortal Amanita phalloides a su diaria ración de exquisitas Amanitas caesareas. Plinio el Viejo desarrolló hacia el año 70 d. de c., un completo estudio del género Amanita, aunque por aquél entonces se denominaba Boletus.

Curiosamente, a la altura de la Edad Media se estancó la afición y el desarrollo del estudio micológico. Tan solo es destacable al respecto, el médico y filósofo persa Avicena (año 1000). Otro episodio que ha transcendido es la famosa plaga del hongo Clavipes purpurea (parásito del cornezuelo del centeno), que afectó a la producción de harina, ocasionando miles de afectados.

Este recorrido histórico nos lleva al siglo XVI, en pleno Renacimiento, donde el médico, botánico y filósofo italiano Andrea Cesalpino (1519-1603), elaboró su propia "Clasificación de los Hongos", perfeccionando el anterior trabajo de Aristóteles. En esta época otro ilustre personaje intoxicado por el consumo de setas, fue el Papa Clemente VII.

El siglo XVIII puso en escena a un nuevo y eminente "Clasificador", el sueco Carlos Linneo, que en 1758 escribió su obra "Sistema Naturae", estableciendo la nomenclatura de todos los seres vivos (se dice pronto), hongos incluídos. Fué el primer científico en diferenciar en cada caso su Género y Especie, llegando a describir 105 diferentes especies de setas. Mientras tanto, continuaron las intoxicaciones, alcanzando esta vez al Emperador Carlos VI de Alemania (lo que no nos cuentan es el motivo, casual o premeditado).

Mucho más recientemente, ya en el siglo XIX, Karl Pearson (1857-1936) logró definir en el año 1890, hasta 1926 especies. El también inglés Carlos Darwing, otro de los grandes Clasificadores de la Historia Micológica, escribió en 1859 "El origen de las Especies", clasificándolas por Clases, Órdenes, Familias, Géneros y Especies, estructura que sigue siendo válida en la actualidad. Esta vez les tocó sucumbir ante el misterioso encanto de los manjares micológicos, al Emperador Alejandro de Rusia y al Cardenal Consalvi, dejando la misma incógnita ya apuntada.

La llegada del siglo XX significó el boom del desarrollo científico de la Micología, con miles de Micólogos especializados en numerosos países, pudiendo además apoyarse en sus estudios en modernos y potentes microscopios electrónicos, que han permitido incorporar las diferencias microscópicas (esporas, basidios….) a las características macroscópicas que ya estaban diferenciadas. De ahí que sean constantes hasta hoy en día, los cambios en los géneros y especies, que van dejando anticuadas, como meros sinónimos, las versiones anteriores. Todo ello ha posibilitado ir describiendo hasta más de 100.000 especies diferentes de **hongos**, de las que aproximadamente la mitad superan el tamaño microscópico y fructifican en forma de lo que llamamos **"seta"**, perceptible por la vista humana.

Y así, burla burlando, hemos alcanzado el presente siglo XXI, en el que ha seguido imparable este incremento exponencial de Micólogos, estudios, especies y sobre todo, meras personas aficionadas ("Micófilas") al pasatiempo de la recogida en bosques, praderas y todo tipo de ecosistemas. Sin menospreciar el posterior ejercicio de la "Micofagia", al servicio del arte culinario y del sentido del gusto. Han proliferado asimismo todo tipo de libros, escritos y publicaciones, así como numerosas Entidades o Asociaciones Micológicas que procuran un mayor soporte práctico al citado aficionado que pretende iniciarse o profundizar en el conocimiento de este mundo tan atractivo como inabarcable. En esta misma línea, pretendemos aportar nuestro modesto granito de arena, para contribuir a la consecución del mismo ambicioso objetivo.

## 1.2 EL REINO FUNGI

Tras el rápido recorrido que acabamos de exponer en el apartado 1.1, sobre la Historia de la Micología, abordaremos en éste lo que realmente comprende el denominado **"Reino Fungi",** como concepto relativamente reciente.

Hace ya lo que se me antoja demasiados años, en la etapa escolar de nuestra generación, nos enseñaron que todos los seres vivos del planeta, podían dividise en 2 grandes grupos: el REINO ANIMAL y el REINO VEGETAL. Quedaba aparte el inanimado REINO MINERAL.

El citado REINO VEGETAL, abarcaba entonces no solo áboles y plantas de todo tipo, sino otros grupos como algas, líquenes, helechos, musgos, bacterias…. y también hongos.

Cabe decir que en determinadas especies, nunca ha quedado del todo clara la frontera entre lo animal y lo vegetal, en función de sus respectivos modos de alimentarse o reproducirse. Incluso desde la Grecia antigüa, ya se sospechaba que los hongos no eran propiamente vegetales. Teofrasto (372 a 287 a. de c.), discípulo destacado de Aristóteles, los definía como "plantas imperfectas privadas de raíces, flores y frutos", abriendo así la polémica. Efectivamente, son seres criptómagos (lo mismo que algas, líquenes y bacterias) que carecen de flores, hojas y raíces propiamente dichas, si bien los micelios pueden considerarse a modo de raicillas. Y aunque son talófitos, disponiendo de talo y cuerpo vegetativo, carecen de savia circulante.

La llegada del siglo XX, con sus potentes microscopios electrónicos y el desarrollo de modernas técnicas de análisis, ha posibilitado la diferenciación entre los Reinos Vegetal y Fungi. Podríamos definir como características intrínsecas de los Vegetales, la nutrición mediante absorción de nutrientes no sólidos (sales minerales, anhídrido carbónico, agua, …..), desde el suelo y el aire, a través de estomas, raíces, talos, micelios, pero no a través de la boca, propio del Reino Animal. El crecimiento, puede ser horizontal y vertical. La reproducción, mediante semillas o esporas. Desarrollaremos un poco más estas ideas en los próximos capítulos sobre Nutrición y Reproducción de los Hongos, pero ahora nos interesa centrarnos en especificar las diferencias encontradas entre los Reinos Vegetal y Fungi.

La característica principal de los Hongos que les diferencia de los vegetales, es que al carecer de cloroplastos, no pueden realizar la Función Clorofílica ni la Fotosíntesis (lo mismo les sucede a las bacterias) y por lo tanto, tampoco pueden sintetizar hidratos de carbono ni azúcares. En consecuencia, no les queda otro remedio que absorber estos nutrientes mediante la Simbiosis con otros organismos vivos, como los vegetales, micorrizando el intercambio de substancias entre sus Hifas y las raicillas de árboles o plantas. Por lo tanto, en lo que atañe a nutrición, mientras el Reino Animal se alimenta mediante la **ingestión** por boca o masticación y el Reino Vegetal mediante **absorción a través de la citada Función Clorofílica**, el Reino Fungi realiza la **absorción mediante Simbiosis o Micorriza**.

Una segunda diferencia básica es que los Hongos sí poseen reserva de **glucosa** (glucógeno), cualidad propia del Reino Animal pero no del Vegetal, que en su defecto tiene reserva de almidón.

La tercera diferencia evidente, es que se reproducen por **esporas**, no por semillas, rizomas, etc, como los vegetales.

En resumen, los científicos llegaron a la conclusión de que era preciso diferenciar un nuevo Reino al que denominaron FUNGI, independiente del Vegetal y con suficiente peso específico como para responder por sí mismo a las leyes de la Botánica. De ahí que en la actualidad, debamos distinguir estos 3 Reinos específicos entre los seres vivos: ANIMAL, VEGETAL y FUNGI o Reino de los Hongos.

Y ya introducidos en este Reino Fungi, otro tema recurrente sería responder a la pregunta que habitualmente hacen los aficionados algo "primerizos": ¿ es lo mismo Hongo que Seta ?. La repuesta es rotundamente negativa, pues se trata de 2 conceptos diferentes.
Lo que conocemos como **"seta"** es tan solo el **aparato reproductor**, cuerpo fructífero o parte visible del **hongo**, concepto éste mucho más amplio, pues no solo abarca la seta, sino también toda la parte no visible, normalmente hipogea o **aparato vegetativo**, formado por esporas, hifas, micelios primarios y secundarios, primordios….., que ya explicaremos con más detalle en el capítulo que trata sobre la Reproducción de los Hongos.

La seta es pues la parte del hongo que ya ha emergido del suelo y puede ser contemplada por el ojo humano. Se descompone a su vez en diferentes componentes, como el sombrero (o carpóforos y fructificaciones diversas), láminas (en su defecto, puede haber otros himenios como tubos, pliegues, aguijones, alvéolos, ramas, glebas…), pie (con o sin anillo, cortina, retícula, bulbo, volva…), carne ( bajo la cutícula o piel), etc. En definitiva, la seta representa el aparato reproductor del hongo, con la misión principal de fabricar esporas dentro de su himenio. Menos mal que para satisfacción de micófilos y micófagos, otras funciones secundarias están relacionadas con la estética de bosques y praderas o con el disfrute gastronómico.

Transpolando un ejemplo con el Reino Vegetal, si nos fijamos en un manzano, vemos que se divide en raicillas, raíces, tronco, ramas, hojas, flores y frutos (manzanas). Pues bien, todo el conjunto del árbol equivaldría al hongo y tan solo la manzana, a la seta.

## 1.3 HONGOS SUPERIORES E INFERIORES

Se calcula en unas 100.000 especies, la totalidad de Hongos que componen lo que hemos denominado en el anterior apartado, como "Reino Fungi". Aproximadamente, la mitad de ellos pueden ser catalogados como HONGOS SUPERIORES, tanto si fructifican en forma habitual de seta, como si lo hacen en otra diversidad de formas, pero siempre haciéndose visibles a la percepción del ojo humano, sin que precisemos recurrir a la ayuda del microscopio.

Dentro de estos **HONGOS SUPERIORES**, destacan estas 2 grandes "CLASES":

a) Clase Basidiomycotina
b) Clase Ascomycotina

a) La Clase **BASIDIOMYCOTINA**, se caracteriza por tener una Reproducción **sexual** por esporas (equivalentes a las semillas del Reino Vegetal), células fértiles formadas dentro de los **Basidios** con forma de maza, que a su vez están contenidos dentro del himenio del Hongo, que puede adoptar diferentes formas: láminas, tubos, pliegues, aguijones, ramas, alvéolos, glebas….

Nuevas subdivisiones de las Clases en Subclases, Órdenes, Familias, Géneros, Secciones y por fin, Especies, nos permiten alcanzar la cifra de unas 22.000 de éstas últimas, tan solo en la gran Clase que ahora nos ocupa. Profundizando un poco más, destacaremos los principales grupos de Subclases y Órdenes entre los Basidiomycetes :

* Subclase **Agaricomycetes** (8.700 especies). Órdenes: Boletales (800 especies, himenio con tubos), Agaricales (6.000 especies, láminas), Cortinariales (1.400 especies, láminas), Russulales (500 especies, láminas)
* Subclase **Aphyllophoromycetes** (4.300 especies). Órdenes: Cantharellales (pliegues y aguijones), Gomphales (ramas), Fistulinales, Ganodermatales, Hericiales, Hymenochaetales, Poriales, Stereales, Thelephorales, etc.
* Subclase **Heterobasidiomycetes** (200 especies). Órdenes: Auriculariales, Dacrymycetales, Tremellales, etc.
* Subclase **Gasteromycetes** (800 especies,glebas). Órdenes: Lycoperdales, Nidulariales, Phallales, Sclerodermatales, Tulomastales, etc.

Otras Subclases menos conocidas, pero que albergan gran cantidad de especies, son: **Teliomycetes** (7.000 especies), **Ustomycetes** ( 1.000 especies).

b) La Clase **ASCOMYCOTINA** , se caracteriza por tener una Reproducción por esporas, al igual que los Basidiomycetes, pero puede ser **sexual o asexual** según especies, células fértiles formadas dentro de **Ascas** con forma de saco, con una sola apertura u opérculo en el himenio, que a su vez puede presentarse en forma abierta (apotecio) o cerrada (peritecio). La Reproducción asexual se produce por medio de "conidios", que no son sino meras prolongaciones del micelio, produciéndose las esporas por simple gemación (división en 2 partes iguales) de las células.

Aunque esta Clase es menos popular que la anterior, abarca muchas más especies, unas 35.000, divididas en 46 Órdenes, 262 Familias y 3.267 Géneros. A modo de ejemplo, enunciaremos:

* Orden **Leotiales** (2.000 especies, 400 géneros, 12 familias):
  Dermataceae (Catenella, Mollisia), Geoglosaceae, (Geoglossum, Spathularia), Hyaloscyphaceae (Arachnopeziza, Lachnum), Leotiaceae, (Ascocoryne, Bisporella, Bulgaria, Hymenoscyphus), Sclerotiniaceae (Mitrula, Rutstroemia), etc.
* Orden **Onygenales (**100 especies, 34 géneros, 4 familias):
  Onygenaceae (Onygena)….
* Orden **Pezizales** (alvéolos, glebas). (1.000 especies, 179 géneros,16 familias):
  Helvellaceae (Choiromyces, Gyromitra, Helvella), Morchellaceae (Disciotis, Morchella o colmenilla, Verpa), Otidiaceae (Aleuria, Anthracobia, Cheilymenia, Geopora, Geopyxis, Otidea,Scutellinia), Pezizaceae (Pachyella, Peziza, Plicaria, Sarcosphaera), Terfeziaceae (Terfezia), Tuberaceae (Tuber o trufa, gleba hipogea)
* Orden **Xylariales** (800 especies, 92 géneros, 3 familias):
  Xylariaceae (Daldinia, Hypoxylon, Rosellinia, Xylaria), etc.

Hasta aquí, hemos citado diferentes ejemplos de Hongos Superiores, en sus principales Clases, Subclases, Órdenes, Familias y Géneros.

En contraposición a todo ello, tenemos la otra parte del Reino Fungi, la concerniente a los **HONGOS INFERIORES**, que suelen presentar tamaño microscópico, sin llegar a fructificar en forma de seta. Aquí merecen ser citadas, las CLASES siguientes:

**MYXOMYCOTINA** (750 especies) Poseen un aparato llamado "Plasmodio", formado por un protoplasma multinucleado, que cuando necesita desplazarse para conseguir un mejor asentamiento, emite unas prolongaciones o "pseudópodos" en los que concentra la mayor cantidad de plasma, consiguiendo un movimiento "amiboideo" de avance.
Se dividen en diferentes Géneros: Arcyria, Comatricha, Fuligo, Hemitrichia, Lycogala, Physarum, Stemonitis, Trichia, etc.

**FICOMYCOTINA**. Se trata de Hongos de Reproducción sexual o asexual. La copulación se realiza por dos órganos de sexo diferente, dando como resultado la formación de huevos, muchas veces visibles. Las esporas están contenidas en unos esporangios o conidios que se rasgan cuando llega el momento de liberar las esporas maduras, dejando salir los núcleos, que cuentan con 2 pestañas opuestas que se constituyen en elementos natatorios que posteriormente llegan a perforar al ser hospedante. Ejemplos prácticos de este complicado proceso, pueden ser el cangrejo autóctono de río o la procesionaria del pino, que llegan a sucumbir a la citada acción del Hongo Ficomycete.

**HYPHOMYCOTINA**. Se trata de hongos imperfectos que se asemejan a las formas asexuadas de algunos Ascomycetes.

Existen muchas otras Subclases de Hongos Inferiores: Acrasiomycetes (15 especies), Chytridiomycetes (800 especies), Dictyosteliomycetes (500 especies), Hyphochytriomycetes (25 especies), Labyrinthulomycetes (50 especies), Oomycetes (700 especies), Plasmodiophoromycetes (50 especies), Zigomycetes (1.100 especies), etc.

Todavía existen otros grupos micológicos adicionales: “Incertae Sedis” (20 géneros), “Mitosporic Fungi” (2.600 géneros, 15.000 especies), “Fossil Fungi” (425 géneros), “Nomina Excludenda” (32 géneros), …….

En definitiva, lo que hemos querido reflejar por encima de todos estos nombres científicos excesivamente enrevesados en demasiadas ocasiones, es la enorme estructura sobre la que se sustentan las aproximadamente 100.000 especies de Hongos que configuran el **Reino Fungi**.

Como segundo objetivo, hemos pretendido mostrar las bases de la Ordenación Taxonómica de este importante Reino, ascendiendo toda la compleja escalera de Especies, Géneros, Familias, Órdenes, Subclases y Clases.

Procuraremos concretarlo de forma algo más práctica, en el capítulo siguiente.

# 2. ORDENACIÓN TAXONÓMICA

Concretaremos un poco más los conceptos punteados en el capítulo anterior, descendiendo la escalera CLASE – SUBCLASE – ORDEN – FAMILIA – GÉNERO – ESPECIE, sobre la que se basa la Taxonomía, Ciencia cuya finalidad es clasificar en forma Sistemática y jerarquizada, todas las especies vivas en general y las correspondientes al "Reino Fungi", en particular.

Por la terminación de la palabra que define cada peldaño de esa escalera, conoceremos a qué nivel taxonómico nos encontramos. Así:

1. **CLASE**. Terminación: MYCOTINA o MYCOTA
   Ejemplo: *Basidiomycotina*
   Otras Clases: Ascomycotina, Myxomycotina, Ficomycotina, Oomycotina, Zigomycotina, etc.
2. **SUBCLASE**. Terminación: MYCETES
   Ejemplo: *Agaricomycetes*
   Otras Subclases (dentro de la Clase Basidiomycotina): Aphyllophoromycetes, Heterobasidiomycetes, Gasteromycetes, Teliomycetes, Ustomycetes
3. **ORDEN**. Terminación: ALES
   Ejemplo: *Boletales*
   Otros Órdenes (dentro de la Subclase Agaricomycetes): Agaricales, Cortinariales, Russulales
4. **FAMILIA**. Terminación: ACEAE
   Ejemplo: *Boletaceae*
   Otras Familias (dentro del Orden Boletales): Strobilomycetaceae, Paxillaceae, Gomphidiaceae, Rhizopogonaceae, etc.
5. **GÉNERO**. Carece de Terminación específica
   Ejemplo: *Boletus*
   Otros Géneros (dentro de la Familia Boletaceae): Gyrodon, Suillus, Xerocomus, Clalciporus, Tylopilus, Leccinum, etc.
6. **ESPECIE**. Carece de Terminación específica
   Ejemplo: *aereus*
   Otras Especies (dentro del Género Boletus): erythropus, queletii, satanas, fragans, pinicola, edulis, aestivalis, regius, etc.

Además, según los casos, podemos recurrir a otras Subdivisiones menos tipificadas, que hacen más compleja la Clasificación, pero contribuyen a concretarla: Subgéneros, Secciones, Subespecies o Variedades.

Como es lógico, cuanto más descendemos por el árbol taxonómico, más se ensancha su base y encontraremos un número mayor de nombres científicos, componiendo ese escalón o nivel.

Pero a la hora de nombrar científicamente cada Hongo o Seta concreta, la complejidad anterior queda muy simplificada, ya que utilizaremos solamente los 2 últimos escalones: **Género** (equivale al apellido de una persona) y **Especie** (equivale al nombre de una persona). Por ejemplo, *Boletus aereus*, equivaldría a decir López Basilio.

El problema sería ahora llevar toda esta estructura organizativa al terreno práctico, estableciendo la Sistemática para alcanzar el objetivo de otorgar un Código particular a cada Especie fúngica.

Así, siguiendo el mismo ejemplo que nos ocupa, la Especie **Boletus aereus**, tendría asignado un Código en que cada grupo numérico *, representaría una determinado peldaño de la citada escalera:

* Clase *Basidiomycotina* (otras: Ascomycotina; Myxomycotina; Zigomycotina, etc.)
* Subclase *Agaricomycetes* (otras: Aphyllophoromycetes; Heterobasidiomycetes; Gasteromycetes; Teliomycetes; Ustomycetes)
* Orden *Boletales* (otros: Agaricales; Cortinariales; Russulales, etc.)
* Familia *Boletaceae* (otras: Strobilomycetaceae; Paxillaceae; Gomphidiaceae; etc.)
* Género *Boletus* (otros: Gyropus; Suillus; Xerocomus; Tylopilus; Leccinum; etc.)
* Subgénero o Sección *Edules* (otros: Luridi; Fragantes; Calopodes; apendiculados; etc.)
* Especie *aereus* (otros: pinicola; edulis; aestivalis; regius; erythropus; etc.)

a, b esta opción se reserva para variedades, pero no es el caso de Boletus aereus (otras: a edulis, var. albina; b queletii, var. lateritius; etc.)

Aplicando este mismo criterio de Numeración Sistemática, podríamos llegar a codificar las 100.000 especies que aproximadamente componen el Reino Fungi.

# 3. ALIMENTACIÓN

En el Reino Fúngico, la Alimentación se realiza por ABSORCIÓN (pero sin Función Clorofílica, Fotosíntesis ni Savia circulante, como en el Reino Vegetal) y no por INGESTIÓN o Masticación, como en el Reino animal.

Esta ABSORCIÓN, la realizan en esta triple posibilidad:

de seres vivos: Hongos PARÁSITOS

de seres muertos: Hongos SAPRÓFITOS

por intercambio de substancias: Hongos MICORRIZÓGENOS o SIMBIÓTICOS

## 3.1 HONGOS PARÁSITOS

Se nutren de Organismos Vivos, vegetales o animales, a los que pueden llegar a producir enfermedad o muerte.

Ejemplos: Armillaria Mellea y en general, todas las Especies lignícolas. Polyporus Sulphureus. Agrocybe Aegerita (Seta del Chopo). Etc.

Pueden ser Perjudiciales o Beneficiosos.

Perjudiciales. Acaba matando al vegetal (árbol de Guernika) o animal, aunque en ocasiones le viene bien al ser humano (por ej., cuando el Hongo ataca a la Procesionaria del pino, en su fase de crisálida hipogea).
También pueden atacar al ser humano (micosis de la piel, etc.)
Producen plagas en agricultura (patatas, cereales, frutales. etc.)

Beneficiosos. Hongos Ecológicos, que aceleran la podredumbre de ejemplares de árboles enfermos, regenerando el bosque.
Hongos Medicinales:
- Antihemorrágicos (Lycoperdon Perlatum o Pedo de Lobo)
- Antidiabéticos (Calocybe Gambosa o Perretxiko)
- Anticancerosos (Pleurotus Ostreatus o Seta de Ostra. Lentinus Edodes o Shiitake)
- Diuréticos (Lactarius Deliciosus o Níscalo)
- Etc.

## 3.2 HONGOS SAPRÓFITOS

Se nutren de Organismos Muertos, de origen vegetal o animal. De hecho, al morir los Hongos Parásitos junto con el vegetal, aparecen en su lugar los Hongos Saprófitos, con el objetivo de seguir fermentando el organismo muerto, generando el humus.

También pueden ser Perjudiciales o Beneficiosos.

Perjudiciales. Atacan a materias manufacturadas, pudriéndolas (mantequilla, embutidos)

Beneficiosos. Ayudan a la fermentación de alimentos (vino, cerveza, pan, quesos azules, etc.)
Antibióticos (penicilina, estreptomicina, etc.)
Ecológicos. Regeneran los bosques al atacar y pudrir los ejemplares muertos, descomponiendo la materia desechada para reciclarla en humus.

Asimismo, propician los cultivos artificiales, tanto de origen vegetal como animal:

Vegetal: Paja (Pleurotus Ostreatus o Seta de Ostra)
Paja y serrín (Lentinus Edodes o Shiitake)

Animal: Estiércol (Agaricus o Champiñón)
Gallinaza, mezclada con arena, cereal, paja…. (Macrolepiota Procera o Galanperna)

## 3.3 HONGOS SIMBIÓTICOS O MICORRIZÓGENOS

El micelio del Hongo envuelve las raicillas de los árboles o plantas, iniciándose el intercambio de nutrientes, proceso beneficioso para ambas partes. El Hongo coge del árbol los Hidratos de Carbono, glúcidos y azúcares, es decir, el alimento orgánico al que no puede acceder por faltarle la Función Clorofílica. En contrapartida, el Hongo suministra al vegetal alimento inorgánico, como Sales Minerales (potasio, fósforo, nitrógeno….) y glucosa.

La Micorriza de Hongo con Hierba, se caracteriza por el suministro de Nitrato a ésta última, que se abona y cambia de color, avisando al setero de la pronta aparición del Hongo (Calocybe Gambosa o Perretxiko, Marasmius Oreades o Senderuela, etc). La Micorriza entre Hongo y Alga, produce el Líquen.

Otras Micorrizas utilizadas para propiciar los cultivos y mejorar la Silvicultura de árboles y bosques:
Tuber o Trufa, con Encina y Avellano
Boletus, con Haya, Roble, Castaño, Encina
Lactarius con Coníferas
Amanita Caesarea o Kuleto, con Encina
Etc

# 4. REPRODUCCIÓN

En el caso más habitual de los BASIDIOMYCETES, responde al siguiente ciclo:

a) **ESPORA**. Semilla, órgano reproductor equivalente a la semilla del Reino Vegetal o a los espermatozoides del Reino Animal. Al madurar, caen o vuelan por miles o por millones al suelo. La inmensa mayoría no logra germinar.

b) **HIFA**. Si todas las condiciones (temperatura, humedad, humus, tipo de suelo, época, hábitat…) son favorables, la espora germina (bajo el suelo, en hendiduras de troncos, sobre otros organismos, etc.) y produce un filamento mononucleado y ramificado, llamado Hifa.

c) **MICELIO PRIMARIO**. Está formado por un conjunto de Hifas. El micelio primario procedente de una misma espora, es estéril, al ser mononucleado y unisexuado pero ya y tiene 2 signos: núcleo positivo negro (equivale al sexo masculino) y núcleo negativo blanco (equivale al sexo femenino). Se ramifica en ángulo recto. Hay 2 clases de micelio primario: alfa y beta.

d) **MICELIO SECUNDARIO**. Cuando al avanzar, se encuentran bajo tierra dos Micelios Primarios procedentes de 2 esporas de distinto signo, funden sus plasmas y núcleos, formándose el Micelio Secundario, que ya es más grueso que el Primario, binucleado y bisexuado. Se trata en realidad del auténtico HONGO que nace, vive, se reproduce y muere. Se ramifica en ángulo agudo.

Afinando más todavía, al existir 2 clases de micelio primario (alfa y beta) y cada uno de ellos poder copular indistintamente con 2 signos de núcleos (positivo y negativo), hablaríamos de 4 sexos (tetrapolar) en vez de 2 (bipolar). De ahí la compleja Reproducción del Reino Fungi.

El micelio secundario puede llegar a resistir años bajo tierra, aletargado, esperando su momento idóneo para fructificar. Tiende a avanzar en círculos formando “corros de brujas” Si encuentra obstáculos en el subsuelo, se extiende en forma rectilínea, convirtiéndose entonces en el ser vivo más largo del planeta, pues podría alcanzar centenares de metros.

e) **PRIMORDIO**. Cuando todas las citadas condiciones ambientales son favorables, fructifica el Micelio Secundario y da lugar al Primordio (equivale al feto humano), que va creciendo y conformando mejor todas las características de su especie (láminas o tubos, pie, color del sombrero, presencia o no de anillo, volva, etc.). Termina emergiendo a la superficie, haciéndose visible el huevo, que al romper su cáscara, deja aflorar el

f) **CARPÓFORO** o sombrero, gleba, etc., que sigue su proceso de crecimiento y formación, pero ya en forma visible sobre el suelo. Una parte importante de ese proceso es el

g) **HIMENIO**. Según la Especie, será en forma de láminas, tubos, pliegues, aguijones, ramas, alvéolos, glebas… En el Himenio se forman los BASIDIOS (o ASCAS en el caso de los Ascomycetes) y en su interior, las Esporas (pueden llegar a sumar hasta 2 millones por ejemplar), con lo que se reinicia el ciclo comentado.

# 5. MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN

Existen varios métodos que nos ayudan a la identificación de las Especies. Distinguiremos:

- Científico
- Habitat
- Temporada
- Características Organolépticas (sentidos)
- Reglas Generales y Particulares
- Guía práctica de identificación

## 5.1 CIENTÍFICO

Se basa en el análisis botánico, utilizando el Microscopio para estudiar la forma, tamaño, color, etc. de las Esporas y otros organismos microscópicos. Aunque se trata del Método más seguro y definitivo, no está normalmente al alcance de los meros aficionados, quedando reservado al estudio de los Micólogos especializados, por lo que no lo desarrollaremos en estos apuntes.

Solo comentaremos que en muchas ocasiones, los prefijos griegos o latinos, ayudan a conocer algunas de las características principales de la Especie. Por ejemplo:

> Melano (negro), Leuco (blanco), Xanthu (amarillo), Flaves (amarillento), Rubes (enrojecimiento), Rhodo (rosa), Ochro (ocre), Cyan (azul fuerte), Ihantino (violáceo), Mico (hongo), Xero (seco), Verna (primavera), etc.

## 5.2 HABITAT

Cada Especie suele tener su Habitat o lugar de fructificación específico. Por ejemplo:

> *Bosques*. Boletus, Amanitas, Lepistas, Lactarius
>
> *Árboles concretos*. Abedul (Leccinum Scabrum. Piptoporus Betulinus). Álamo (Krombholziella Driuscula). Alcornoque y Encina (Boletus Venturii). Alerce (Suillus Grevillei). Aliso (Paxilus Filamentosus). Castaño (Boletus Queletii). Chopo (Lactarius Controversus. LeccinumDiurusculum). Encina (Lactarius Zugazae. Leccinum Lepidum).Eucalipto (Hydnangium Carneum). Haya (Diatrype Disciformis). Jara (Hebeloma Cistophilum). Olivo (Omphalotus Olearius). Pino (Collybia maculata). Pino Silvestre (Lactarius Rufus). Pinus Insignis (Lactarius Deliciosus). Quercíneas, s.t. Encina y Tilo (Boletus Impolitus). Roble (Leccinum Quercinum. Omphalotus Illudens)). Roble melojo (Cortinarius Mairei). Sauce (Pluteus Salicinus). Etc.

*Troncos de Árboles (Lignícolas).* Armillarias. Coprinus. Fistulina Hepatica. Fomes. Ganoderma. Hypholoma Fasciculare. Meripilus. Mycenas. Neobulgaria Pura (hayas). Oudemansiellas. Panellus. Pholiotas. Polyporus. Trametes. Etc.

*Hojas caídas*. Hemimycena Delicatella (coníferas)

*Praderas, Campas*. Agaricus (Psalliotas). Calocybe Gambosa. Clitocybes. Conocybes. Coprinus. Lepiotas. Marasmius. Rhodopaxillus. Tricholomas. Etc.

*Terrenos cultivados y Jardines*. Agrocybes. Hygrocybe Conica. Leucoagaricus Pudicus. Volvarias. Volvariella Speciosa. Etc.

*Cultivos*. Lysurus Cruciatus (maíz). Ustilago Maydis (maíz).

*Estiércol*. Clitocybe Fimiphila. Coprinus Niveus. Panaeolus Semiovatus. Psilocybe Merdaria. Poronia Punctata. Stropharia Semiglobata. Etc.

*Humus*. Collybia Butyracea (coníferas).

*Matorrales*. Helvella Costifera. Pleurotus Eryngii (cardo borriquero). Leccinum Corsicum (Jaras). Etc.

*Brezo*. Lepista Rickenii (seta de brezo).

*Piñas*. Auriscalpium Vulgare. Mycena Seynii.

*Madera en descomposición*. Xylaria Hipoxilon.

*Agua*. Mitrula Paludosa

*Otros Hongos*. Gomphidius Roseus (con Suillus Bovinus). Hypomyces Lateritius (con Lactarius Deliciosus).

*Etc.*

## 5.3 TEMPORADA

Siempre que las condiciones atmosféricas y ambientales sean favorables, cada Especie está asociada a una época del año. Ejemplos:

*Inicio de Primavera*. Calocybe Gambosa (Perretxiko). Hygrophorus Marzuolus (Seta de Marzo). Morchella Esculenta (Colmenilla).

*Primavera*. Agaricus Campestris (Champiñón), Abril – Mayo
Agrocybe Praecox
Amanita Verna (Oronja Blanca Mortal). Amanita Ponderosa (Gurumelo)
Boletus Aestivalis (Boleto Reticulado de verano), desde Junio
Boletus Pinicola (Boleto de Pino), primer Boletus en aparecer, en Primavera
Entoloma Lividum (Falsa Pardilla), comienza en Abril
Flammulina Velutipes (Seta de Pie Aterciopelado)
Gyromitras (Esculenta, Gigas….)
Helvellas (Elastica, Lacunosa, Leucopus o Monachella, Queletii….)
Inocybe Patouillardi (Bruja)
Marasmius Oreades (Senderuela)
Melanoleuca Excissa
Morchellas (Conica, Costata)
Rhodocybe Gemina o Truncata (Rojilla)
Russulas (Grisea, Vesca)
Russula Virescens (gibelurdina), desde Junio
Sarcoscypha Coccinea (Peziza Escarlata), desde Febrero
Terfezias Criadilla de tierra)
Tricholoma Portentosum (Capuchina), desde Mayo

*Inicio de Verano*. Boletus Albidus (Boleto Blancuzco). Laccaria Amethystina (Lacaria Violeta)

*Verano*. Agaricus. Boletus Aereus (Onddo Beltza). Boletus Edulis (Onddo Zuria). Cantharellus Cibarius (Rebozuelo, Ziza Hori). Hygrophorus. Lepiotas. Russula CYanoxantha (Urretxa, Carbonera). Russula Virescens (Gibelurdina, Seta de Cura)

*Final de Verano*. Amanita Caesarea (Kuleto, Oronja).

*Otoño*. La gran mayoría de Géneros. Lactarius. Macrolepiotas (Galanperna). Etc.

*Final de Otoño*. Hydnum Repandum (Lengua de Vaca). Hygrophorus Hypothejus (Higróforo de Láminas Amarillas). Lepista Nebularis (Pardilla). Lepista Nuda (Pie Azul). Rozites Caperata (Rozites Arrugado). Tricholoma Terreum (Negrilla).

*Invierno*. Desaparecen las Especies de árboles caducifolios, pero salen otras. Ganoderma Lucidum (Pipa). Hydnellum Ferrugineum (Hidno Ferruginoso). Laccaria Bicolor. Tuber Mbrumale (Trufa).

*Todo el año*. Fistulina Hepatica (Hígado de Buey). Fomes Fomentarius (Casco de caballo). Laetiporus Sulphureus (Políporo Azufrado). Lycogala Epidendrom (Epidendro). Piptoporus Betulinus (Yesquero del Abedul). Trametes Versicolor (Yesquero Multicolor). Otros Yesqueros Lignícolas.

*Varios brotes anuales*. Calocybe Gambosa (Perretxiko). Marasmius Oreades (Senderuela). Suillus Granulatus (Boleto Granulado).

## 5.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Los 5 sentidos pueden intervenir en el reconocimiento y clasificación de los Hongos, en este orden de prioridad: Vista – Olfato – Gusto – Tacto – Oído.

En concreto, podemos ir analizando en cada Especie, los aspectos siguientes:

### 5.4.1 CONSISTENCIA

Resistencia que opone a ser roto. Se distinguen varios tipos de Consistencia y forma.

**Gelatinosa**. Hongo más o menos elástico, pero fácilmente deformable (*Tremella Mesentérica. Exidia*)

**Viscosa**. Sin forma estable, Hongo como agregado mucoso (*Fuligo Septica)*

**Granulosa**. Formado por gránulos, fácilmente desmenuzable o separable (*Russula. Lactarius*)

**Fibrosa**. El Hongo presenta fibras en una dirección, al partirla. Normalmente se refiere al pie. La carne no es desmenuzable, se astilla (*Agaricus. Amanita*)

**Coriácea**. Carne fibrosa en todas las direcciones, toda la trama es resistente y la carne no es desmenuzable (*Craterellus. Trametes. Polyporus*)

### 5.4.2 VISCOSIDAD

Suele referirse al sombrero, con el aspecto que presenta su cutícula, tras la lluvia.

**Viscosa**. Aspecto mucoso o mucilaginoso (*Chroogomphus Rutilus. Cortinarius Trivialis. Hygrophorus Cossus. Lactarius Blenius. Oudemansiella Mucida. Suillus Luteus.* )

**Seca**. Tanto en tiempo seco como húmedo, permanece seca, no viscosa (*Agaricus Arvensis. Hygrocybe Conica*)

**Semimucosa**. Aspecto muy brillante en tiempo húmedo (*Boletus Purpureus*)

**Aterciopelada**. Nunca viscosa, ni con gran humedad (*Xerocomus Badius*)

### 5.4.3 HIGROSCOPICIDAD

Se refiere al posible cambio de color y transparencia de la trama, al pasar de tiempo seco a húmedo.

**Higrófano**. Su aspecto se vuelve translúcido (como cristal esmerilado), bien todo el sombrero o manchas, zonas concéntricas… (*Collybia. Clitocybe. Galerina*)
**No higrófano.** No cambia de aspecto (*Amanita. Cortinarius*)

### 5.4.4 COLOR EXTERNO

La gama de colores es ilimitada, por las 100.00 Especies diferentes de Hongos Macromicetos que existen en el mundo y porque a su vez en una misma Especie pueden aparecer colores y tonalidades diferentes. Pero pueden ponerse algunos ejemplos.

**Amarillo** (*Tremella Mesenterica*)
**Anaranjado** (*Amanita Caesarea*)
**Blanco** (*Agaricus. Amanita Vitadinii. Russula Delica*)
**Gris** (*Tricholoma Terreum*)
**Negro** (*Tuber*)
**Rojo** (*Amanita Muscaria. Russula Emetica*)
**Rosa** (*Russula Aurora*)
**Verde** (*Amanita Phalloides. Russula Virescens*)
**Violeta** (*Russula Cyanoxantha)*
**Etc.**

Indicaremos que el micelio presenta generalmente un color gris-blanquecino, pero en algunas Especies aparece coloreado (rizomorfos negros en *Armillaria Mellea*. Verde azulado en *Chlorosplenium Aeruginascens*).

### 5.4.5 CAMBIOS DE COLOR

Nos referimos a los cambios de color en la carne, tras tocar o cortar el Hongo.

**Inmutable**. Carne que no cambia de color con la edad (*Boletus Edulis. Suillus Collinitus. Suillus Luteus*)
**Cambiable**. La carne muta el color en presencia del oxígeno, que transforma ciertas substancias en enzimas. Según a qué color mutan:

**Azul** (*Boletus Purpureus*, al instante. Poco a poco, *Boletus Erythropus* o *Gyroporus Cyanescens.* En ciertas zonas del corte, *Xerocomus Badius*)
**Marrón** (*Lactarius Volemus. Ramaria Formosa*)
**Negro** (*Leccinum Crocipodius. Lepiota Helveolla. Russula Albonigra. Strobilomyces Strobilaceus*)
**Pardo** (*Leucoagaricus Bresadolae*)
**Rosa** (*Leccinum Corsicum*)
**Rojo** (*Agaricus Campestris. Amanita Rubescens. Lactarius Deliciosus. Macrolepiota Rhacodes. Meripilus Giganteus. Tricholoma Focale*)
**Verde** (*Lactarius Piperatus*)
**Violáceo** (*Cortinarius Purpurascens*)

### 5.4.6. OLOR

Característica muy importante, aunque no deja de tener cierta carga de subjetividad.
Debe procurarse percibir el olor en fresco, al poco tiempo de recoger el Hongo, en ausencia de otras fuentes de olor cercanas y se recomienda repetir la prueba pasadas unas horas, ya que puede haber variado.
Según de qué Especie se trate, puede despedir más olor el sombrero, el pie, las láminas, etc.
También puede variar con la edad del ejemplar.
Hay Especies de olor fúngico poco definido y otras de olor característico y exclusivo, como la Lepista Nebularis (Pardilla).
Otras Especies despiden más olor cuando están secas (Lactarius) o húmedas (Tricholomas).
Algunos olores tipificados en Micología:

* **Inodoro** (*Amanitas Caesarea, Franchetii, Junquillea* y *Rubescens. Langermania Gigantea. Lycoperdon Perlatum. Russula Nigricans*)
* **Aceitoso** (*Omphalotus Olearius*)
* **Ácido, Fúngico desagradable** (*Boletus Calopus. Clitocybe Cerussata. Lepiota Castanea. Paxillus Impolutus*)
* **Afrutado** (*Cantharellus Cibarius. Hydnum Rufescens. Lactarius Deliciosus* y *Fuliginosus. Lepista Nuda. Leucoagaricus Leucothites. Russula Olivacea. Xerocomus Badius*)
* **Agradable** (*Macrolepiota Mastoidea. Ramaria Flava. Russula Virescens. Sparassis Crispa*)
* **Ajo, Aliáceo** (*Marasmius Aliaceus. Scleroderma Citrinum*)
* **Almendras** (*Marasmius Oreades*)
* **Almendras amargas** (*Clitocybe Geotropa. Hebeloma Radicosum. Hygrophorus Agathosmus. Pseudoclitocybe Cyathiformis*)
* **Amargo** (*Boletus Radicans*)
* **Anís** (*Agaricus Arvensis. Agaricus Sylvicola. Clitocybe Odora*)

* **Avellana** (*Russula Cyanoxantha*)
* **Caucho** (*Lepiota Cristata*)
* **Desagradable, no putrefacto** (*Hypholoma Fasciculare. Hypholoma Sublateritium. Sarcodon Imbricatum*)
* **Esperma** (*Clitopilus Prunulus. Inocybe Asterosopora. Inocybe Geophylla*)
* **Fétido, putrefacto** (*Boletus Satanas. Clathrus Archeri* y *Ruber. Mutinus Caninus. Phallus Impudicus*)
* **Fuerte** (*Lepista Nebularis*)
* **Fúngico agradable** (*Boletus Edulis. Hygrophorus Russula. Leucopaxillus Lepistoides. Omphalotus Illudens. Xerocomus Subtomentosus*)
* **Gas de alumbrado** (*Scleroderma Citrinum. Tricholoma Sulphureum*)
* **Harina** (*Agrocybe Aegerita. Calocybe Gambosa. Clitopilus Prunulus. Leucopaxillus Candidus. Macrolepiota Procera. Rhodocybe Gemina. Tricholomas Portentosum.*)
* **Harina rancia** (*Mycena Inclinata. Tricholoma Sejunctum*)
* **Lejía, cloro, nitroso** (*Mycenas Alcalina, Renati* y *Rosea*)
* **Manzana** (*Lactarius Torminosus. Russula Torulosa*)
* **Marisco cocido, pescado** (*Lactarius Volemus. Russulas Violeipes y Xerampelina*)
* **Moho** (*Cantharellus Tubaeformis*)
* **Nabo** (*Lepiota Ignivolvata*)
* **Orejón** (*Cantharellus Cibarius y Friesii*)
* **Patata** (*Amanitas Citrina y Spissa*)
* **Rábano** (*Amanitas Muscaria* y *Spissa. Dermocybes Cinnamomea* y *Semisanguinea. Mycenas Arcangeliana* y *Pura. Tricholoma Virgatum. Hebeloma Sinapizans*)
* **Rancio** (*Hygrophorus Cossus. Mycena Inclinata*)
* **Resina** (*Hygrophorus Pudorinus*)
* **Yodo, tinta, fenol** (*Agaricus Xanthoderma. Boletus Impolitus. Dermocybe Sanguinea*)

### 5.4.7 SABOR

Aportan menos matices que los olores, pero también tienen importancia para la Clasificación. Una Especie puede tener sabor amargo en algunas zonas, y dulce en otras (Cortinarius, Russulas…).

El Género Russula conviene mantenerlo en boca durante más de 1 minuto, pues el primer sabor puede variar. Otras Especies requieren todavía más tiempo de degustación. Por ejemplo, la Amanita Rubescens sabe dulce al principio y luego cambia a amarga. En otras Especies, sucede al revés.

* Por su tiempo de permanencia: fugaces y resistentes
* Por su tiempo de aparición: rápidos y tardíos
* Por su intensidad: ligeros, débiles y fuertes

Algunos sabores frecuentes. Son:

* **Insípido** (*Auricularia Auricula-Judae. Cystoderma Amianthinum. Langermania Gigantea. Lepista Inversa. Tremella Mesenterica*)
* **Ácido** (*Clitocybe Cerussata. Lepiota Ignivolvata*)
* **Agradable, aromático** (*Agaricus Campestris. Macrolepiota Mastoidea. Morchella Esculenta. Russula Cutrefacta. Sparassis Crispa*)
* **Agridulce** (*Paxillus Involutus*)
* **Agrio** (*Lepiota Cristata*)
* **Amargo** (*Piptoporus Betulinus. Ramaria Formosa. Sarcodon Imbricatus. Tricholomas Sejunctum, Ustaloides* y *Virgatum. Tylopilus Phelleus*)
* **Avellana** (*Gyroporus Castaneus. Lactarius Rugatus. Terfezia Leptoderma*)
* **Dulce** (*Boletus Edulis* y *Regius Laccaria Laccata. Lactarius Sanguifluus. Ramaria Flava. Russulas Aurora, Heterophylla, Olivacea, Violeipes* y *Xeranpelina. Tricholoma Columbetta. Xerocomus Subtomentosus*)
* **Harinoso** (*Tricholoma Portentosum*)
* **Nuez** (*Lepista Rickenii*)
* **Picante, acre** (*Hygrophorus Pudorinus. Laetiporus Sulphureus. Lactarius Controversus, Glaucescens. Hepaticus. Piperatus* y *Quieticolor. Omphalotus Olearius. Russulas Delica, Emetica, Krombholzii, Nobilis, Sanguinea, Sardonia* y *Torulosa*)
* **Rancio** (*Mycena Inclinata*)
* **Salado** (*Fistulina Hepatica*)
* **Trufa** (*Cratherellus Cornucopioides*)

### 5.4.8 TAMAÑO

Las dimensiones de los Hongos, aunque no nos refiramos a los microscópicos o inferiores y nos centremos en los Macromicetos, tienen una extraordinaria variación, desde los casi microscópicos de muchos mohos, al metro de diámetro que puede alcanzar la *Langermannia Gigantea (y* hasta 20 Kgs. de peso) o hasta casi 1 metro de *Meripilus Giganteus* (y hasta 10 Kgs. de peso).

## 5.5 REGLAS GENERALES Y PARTICULARES

No existen Reglas Generales y las que circulan suelen ser falsas, como por ejemplo:

- Si tienen olor y sabor desagradables, no son comestibles
- Si ennegrecen con monedas de plata, no son comestibles
- Si azulean con la presión de los dedos o en contacto con el aire, no son comestibles
- Si la comen los animales, son comestibles
- Si salen en campas, son comestibles
- Si tienen anillo, son comestibles
- Etc.

Sin embargo, existen Reglas Particulares referidas a algunos Géneros, que sí resultan prácticas:

- AGARICUS. No consumir los flavescentes (amarillean al contacto o tienen manchas amarillas) de láminas blancas, por posible confusión con A. XANTHODERMA.
- AMANITA. No consumir las que tienen láminas y volva blancas, por su posible cofusión con las mortales A. VIROSA, A. VERNA y A. PHALLOIDES.
- BOLETUS. No consumir crudos o poco hechos, los que tienen carne amarga o enrojecen al contacto, por su posible confusión con B. SATANAS
- CLITOCYBE. No consumir las blancas, pues la mayoría son tóxicas: CERUSSATA, CLAVIPES, DEALBATA, GIBBA, RIVULOSA…..
- CORTINARIUS. No consumir ningún Cortinario rojizo, anaranjado, amarillo o canela
- DERMOCYBE. No consumir ninguna.
- GYROMITRA. Si se consumen, siempre muy cocinadas.
- HELVELLA. Si se consumen, siempre muy cocinadas. Síndrome Hemolítico.
- INOCYBE. No consumir ninguna.
- LACTARIUS. No consumir los de látex blancuzco – amarillento.
- LEPIOTA. No consumir las de tamaño < 10 cms. $^{\Phi}$, donde están las tóxicas CASTANEA, CLYPEOLARIA, CRISTATA, HELVEOLA, IGNIVOLVATA, JOSSERANDII… La única excepción es la tóxica MACROLEPIOTA VENENATA, cuya talla puede llegar a 18 cms..
- MORCHELLA. Todo el Género es consumible, sobre todo, la M. ESCULENTA.
- MYCENA. No consumir ninguna.
- PAXILLUS. No consumir ninguno.
- PLUTEUS y VOLVARIELLAS. Si crecen en tierra son comestibles aceptables y si lo hacen sobre troncos (lignícolas), son comestibles de baja calidad
- RUSSULA. No consumir Russulas (ni Lactarius) de sabor agrio o picante, aunque ninguna llega a ser mortal.

## 5.6 GUÍA PRÁCTICA DE IDENTIFICACIÓN

Describimos una sencilla "chuleta" que ayuda a identificar los Géneros de las setas con Láminas, Subclase AGARYCOMYCETES.

1. Comprobado que tiene Láminas, comprobar si tiene Volva

   SÍ: **AMANITA** (esporas blancas), o **VOLVARIA** (esporas rosas)

2. Si no tiene Volva, comprobar si tiene Anillo

   SÍ: **LEPIOTA** (esporas blancas, pie separable fácilmente). **ARMILLARIA** (esporas blancas, pie no separable fácilmente). **PHOLIOTA** (esporas ocres). **AGARICUS** (esporas marrones, láminas rosadas de joven y negras al envejecer). **STROPHARIA** (esporas negras)

3. Si no tienen Volva ni Anillo, comprobar si tiene Cortina

   SÍ: **CORTINARIUS** (esporas ocres). **HYPHOLOMA** (esporas violáceas). **GOMPHIDIUS** (esporas negras, láminas muy decurrentes)

4. Si no tienen Volva, Anillo ni Cortina, comprobar si tienen el Pie Quebradizo

   SÍ: **LACTARIUS** (láminas exudan látex, blanco, amarillo o rojizo). **RUSSULA** (sin látex)

5. Si no tienen Volva, ni anillo, ni Cortina, ni Pie Quebradizo, comprobar la inserción de las Láminas

   ESCOTADAS: **TRICHOLOMA** (esporada blanca). **ENTOLOMA** (esporada rosa). **HEBELOMA** (esporada ocre).

   DECURRENTES: **CLITOCYBE** (esporada blanca, pie centrado). **PLEUROTUS** (esporada blanca, pie excéntrico). **HYGROPHORUS** (esporada blanca, láminas muy separadas y de aspecto céreo). **CLITOPILUS** (esporada rosada, pie centrado). **PAXILLUS** (esporada rosada). **GOMPHIDIUS** (esporada negra)

# 6. DETALLE DE FAMILIAS, GÉNEROS Y ESPECIES

## 6.1 FAMILIAS Y GÉNEROS.

1. **BOLETACEAE**. BOLETUS. CHALCIPORUS. LECCINUM (KROMBHOLZIELLA). PHYLLOPORUS. SUILLUS. TYLOPILUS. XEROCOMUS.

2. **STROBYLOMYCEAE**. STROBYLOMYCES. PORPHYRELLUS

3. **PAXILLACEAE**. PAXILLUS. HYGROPHOROPSIS. OMPHALOTUS.

4. **GOMPHIDIACEAE.** GOMPHIDIUS. CHROOMPHUS. CYSTOGOMPHUS.

5. **RHIZOPOGONACEAE**. RHIZOPOGON

6. **HYGROPHORACEAE**. HYGROPHORUS. CAMAROPHYLLUS. HYGROCYBE. HYGROTRAMA.

7. **TRICHOLOMATACEAE**. TRICHOLOMA. ARMILLARIA. BAESPORA. CALOCYBE. CANTHARELLULA. CLITOCYBE. COLLYBIA. FLAMMULINA. LACCARIA. LEPISTA. LEUCOPAXILLUS. LYOPHYLLUM. MARASMIUS. MELANOLEUCA. MYCENA. OMPHALINA. OUDEMANSIELLA. PANELLUS. PSEUDOCLITOCYBE. RICKENELLA. TRICHOLOMOPSIS. TRICHOLOSPORUM.

8. **ENTOLOMATACEAE**. ENTOLOMA. CLITOPILUS. RHODOCYBE.

9. **PLUTEACEAE**. PLUTEUS. VOLVARIELLA.

10. **AMANITACEAE**. AMANITA. LIMACELLA. PODABRELLA. TERMYTOMYCES. TORRENDIA.

11. **AGARICACEAE**. AGARICUS. CYSTODERMA. CYSTOLEPIOTA. ECHINODERMA. LEPIOTA. LEUCOAGARICUS. LEUCOCOPRINUS. MACROLEPIOTA.

12. **COPRINACEAE**. COPRINUS. MONTAGNEA. PANAEOLINA. PANAEOLUS. PSATHYRELLA.

13. **BOLBITIACEAE**. BOLBITIUS. AGROCYBE. CONOCYBE. GALERELLA. PHOLIOTINA.

14. **STROPHARIACEAE**. STROPHARIA. HYPHOLOMA. KUEHNEROMYCES. MELANOTUS. PHOLIOTA. PSILOCYBE.

15. **CORTINARIACEAE**. CORTINARIUS. DERMOCYBE. GALERINA. GYMNOPILUS. HEBELOMA. HEBELOMINA. INOCYBE. ROZITES. SIMOCYBE

16. **CREPIDOTACEAE**. CREPIDOTUS. EPISPHAERIA. MELANONPHALIA. MERISMODES. PLEUROTELLUS. TUBARIA.

17. **RUSSULACEAE**. RUSSULA. LACTARIUS. ARCANGELIELLA. ELASMOMYCES. MACOWANITES. MARTELIA.

18. **APHYLLOPHOROMYCETES** (SUBCLASE). CALODON. CANTHARELLUS. CEROCORTICIUM. CLAVARIA. CLAVARIADELPHUS. CLAVULINA. CRATHERELLUS. DAEDALEOPSIS. DATRONIA. FISTULINA. FOMES. GANODERMA. HERICIUM. HYDNUM. INONOTUS. LENTINUS. MERIPILUS. PHAEOLUS. PIPTOPORUS. PLEUROTUS. POLYPORUS. PYCNOPORUS. RAMARIA. SARCODON. SCHIZOPHYLLUM. SPARASSIS. STEREUM. THELEPHORA. TRAMETES. TRICHAPTUM. TYROMYCES.

19. **HETEROBASIDIOMYCETES** (SUBCLASE). AURICULARIA. CALOCERA. EXIDIA. PSEUDOHYDNUM. TREMELLA.

20. **GASTEROMYCETES** (SUBCLASE). ASTRAEUS. BATTARREA. CALVATIA. CLATHRUS. CYATUS. COLUS. DICTYOCEPHALUS. GEASTRUM. LANGERMANNIA. LYCOPERDON. MUTINUS. MYRIOSTOMA. PHALLUS. PHELLORINA. SCLERODERMA. TULOSTOMA.

21. **ASCOMYCETES**. (SUBCLASE). ARACHNOPEZIZA. BUERGENERULA. CHOIROMYCES. CLAVICEPS. CONIOCHAETA. DALDINIA. ELAPHOMYCES. GEOGLOSSUM. GIBBERA. GYROMITRA. HELVELLA. HYMENOSCYPHUS. HYPOMYCES. HYPOXYLON. LEOTIA. LASIOCISTIS. MITRULA. MORCHELLA. NEOBULGARIA. NEUROSPORA. PEZIZA. OTIDEA. PLAGIOSPHAERA. PODOSTROMA. PORONIA. SARCOSCYPHA. SARCOSPHAERA. SCLEROTINIUM. TERFEZIA. TUBER. VERPA. XILARIA.

22. **MYXOMYCETES** (SUBCLASE). BADHAMIA. DICTIDIAETHALIUM. ENERTHENEMA. ERIONEMA. FULIGO. HEMITRICHIA. LYCOGALA. MUCILAGO. STEMONITIS. TUBIFERA.

## 6.2 FAMILIAS, GÉNEROS Y ESPECIES.

## 6.2.1. FAMILIA BOLETACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Boletales)

Tubos y poros, en vez de láminas.

### *BOLETUS*

Carpóforos carnosos de talla media a grande. Himenio formado por **tubos**, fácilmente separables. Sombreros más afieltrados que escamosos, lisos o tomentosos. Pie robusto, ventrudo o bulboso. Habitat en hayedo, robledal, pinar.

Si se cocinan a la plancha, no añadir ajo (se quema y amarga), sino aceite aromatizado con un ajo machacado. Si se cocinan fritos, poner primero en la sartén los pies, cortados en trozos pequeños y más tarde (precisa menos tiempo de cocción), los sombreros, cortados en trozos mayores. Los pies se pueden congelar después de troceados, para añadirlos en salsas de carne, arroces, etc. , echándolos directamente a la sartén, sin descongelar. Deben eliminarse los tubos del sombrero, en ejemplares adultos.

a) **"Póker", excelentes:**

*Aereus*. Onddo Beltza. Hongo bronceado. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Aestivalis* (antes *Reticulatus*). Hongo blanco de verano. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Edulis*. Onddo Zuria. Boleto calabaza. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Pinicola*. Boleto de Pino. Boleto caoba. Kaskagorri. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)

**b) Comestibles:** (aunque algunos tengan el pie rojo o azuleen al tacto o al corte)

*Regius*. (Formaría parte del "Repóker"). Boleto Real. Onddo Errege. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Appendiculatus*. Boleto de pie radicante, apendiculado. Onddo hanka zorrotza. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Cerneris*. Sombrero blanco. Pie amarillo, con zona sonrosada. Azulea
*Dupainii*. Grupo LURIDI, pero comestible. Monocolor rojo
*Erythropus*. Boleto **punteado**. Pie rojo. Hankagorria. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Fechtneri*. Sombrero blanco. Tubos color pálido. Pie rojizo. Sabor dulce, no amarga
*Junquillus*. Pie punteado, como el Erythropus. Color amarillo

*Queletii*. Comestible calidad media. Carne color rosa, entre el amarillo del Erythropus y el rojo del Luridus. Base del pie color remolacha. Pie liso, con la parte superior amarilla

*Rubeopilus*. Variedad enana del Queletii

*Speciosus*. Pie coriáceo color rojizo, igual que las galerías de larvas. Sombrero no blanco. Poros amarillos. Sabor dulce

**c) Fragantes:** Aceptables comestibles. Olor acidulado, a fruta pasada. Monocolor

*Badiorufus*. Parecido al Xerocomus Badius, pero talla menor. Tubos muy pequeños. Parte superior del pie, blanca

*Elegans*. Sin valor culinario

*Emili*. Monocolor rojo. Encinas

*Fragans*. Boleto fragante. Boleto oloroso. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)

*Impolitus*. Boleto dulzón. Onddo Iodousaina. Poros amarillos. Habitat en tilos y encinas. Sombrero comestible, si se cocina bien hecho. Al cocinar huele a lejía

**d) Algo Tóxicos:** Sabor amargo

*Albidus*. Boleto blancuzco. Onddo Zuri Mingotsa. Ver 8.2.2, Hongos Tóxicos (tubos)

*Calopus*. Boleto de pie rojo amargo. Sombrero de varias tonalidades claras. **Reticulado**. Azulean tubos, poros y carne. Tubos y poros amarillo pálido. Pie amarillo arriba y rojo debajo. Mal olor afrutado y sabor muy amargo

**e) Grupo LURIDI, Tóxicos:** Azulean al corte o roce. Pueden o no tener Retícula en el pie

*Lupinus*. Boleto de lobo. Sin Retícula

*Luridus*. Hongo de vaca. Boleto cetrino. Ver 8.2.2, Hongos Tóxicos (tubos)

*Permagnificus*. Cutícula marrón rojiza. De joven exuda látex amarillento. Tubos amarillo oliva y poros rojo anaranjado, ambos azulean. Pie radicante, rojizo salvo arriba, que amarillea. Con Retícula. Bosques Mediterráneos de España e Italia

*Pulchrotinctus*. Azulea, pero solo donde se unen los tubos con el pie

*Purpureus*. Boleto púrpura. Monocolor blanco, con irisaciones púrpuras. Pie algo menos panzudo que el Satanas

*Rhodopurpureus*. Boleto rojo púrpura. Color púrpura bajo la cutícula del sombrero y en el pie

*Rhodoxanthus*. Boleto rosa y amarillo. Color rojizo, que azulea enseguida (solo el sombrero). Cutícula rosa, bajo el pie amarillo. Al tacto se macula fácilmente. Base del sombrero roja. Retícula amplia y apretada. Carne amarilla

*Rubinus*. Parecido al Permagnificus

*Satanas*. Boleto de Satanás. Satan Onddoa. Ver 8.2.2, Hongos Tóxicos (tubos)

*Splendidus*. Boleto espléndido. Parecido al Satanas. Sombrero con tonos rojizos. Pie rojo y reticulado

*Torosus*. Boleto toroso. Fuerte, pesado, denso. Carne amarillenta de joven, se ensucia de adulta con un color que recuerda una herida

## *CHALCIPORUS*

28 especies. Cutícula lisa o fibrillosa, viscosa en tiempo húmedo. Himenio formado por tubos con poros amplios o angulosos. Pie liso, sin retículo evidente, cilíndrico o algo afilado en la base y con micelio basal amarillento. Carne blanquecina, con diversos grados de picante. Sin interés culinario.

*Amarellus*. Boleto de poros rosas. Algo picante. Poros grosella o rosa. Sombrero pálido
*Hypochryseus*. Boleto amarillo algo picante. Poros grandes amarillos, nunca rojos
*Piperatus*. Boleto muy picante. Poros rojos. Sombrero marrón ferruginoso
*Rubinus*. No pica. Poros rojo carmín. No citado en península Ibérica

## LECCINUM (antes KROMBHOLZIELLA)

20 Especies. Pie escabroso o coriáceo, largo, delgado, leñoso, ornamentado con oscuras **granulaciones** o escamas granulosas. Sombrero seco. Tubos largos fácilmente separables, terminados en poros pequeños, apretados y redondeados, de color variable, del blanco al amarillo, rojizo o violáceo. Carne que generalmente ennegrece al corte o durante la cocción. Habitat, abedul, etc. Comestibles pero sosos y sin valor gastronómico, es mejor mezclarlos con otras especies.

*Aurantiacum*. Boleto anaranjado. Onddo laranja. Comestible
*Carpini*. Boleto áspero. Xarma-Onddoa. Comestible mediocre. Costillas longitudinales
*Corsicum*. Boleto de las Jaras. Comestible mediocre. Pardo rojizo. Poros y tubos amarillos. Pie amarillo, igual que granulaciones. Al corte vira a carne rosada. Matorral mediterráneo
*Crocipodius*. Boleto cuarteado. Onddo Belzkorra. Comestible. Cutícula parda, muy cuarteada en tiempo seco. Pie y granulaciones, amarillo. Al corte vira a rosado y después negro
*Diurusculum*. Boleto del Chopo. Robusto. Chopera, Encinar
*Lepidum*. Boleto lindo, agradable. Artadi Onddo Belzkorra. Hongo de las Encinas. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)
*Molle*. Monocolor. Base del pie color blanco
*Pardinum*. Comestible soso. Azulea. Pie rojizo. Robledal
*Pulchrum*. Carne muy blanca. El pie tiene zonas del color del sombrero. Oscurece al corte
*Quercinum*. Boleto del Roble. Comestible con precauciones. Tubos muy largos y desiguales, fácilmente separables. Pie escabroso. Verano y otoño. Roble y Abedul
*Scabrum*. Boleto de pie escabroso. Urki-Onddoa. Comestible mediocre. Costillas no longitudinales. Abedul
*Variicolor*. Boleto de color variable. Comestible mediocre. Pardo grisáceo. Poros blancos, viran a azul con el roce.Tubos crema. Pie con muchas granulaciones oscuras. Abedules
*Versipellis*. Boleto cambiante. Naranja – amarillento

## ***PHYLLOPORUS***

Carne amarilla. Láminas anastomosadas (separadas por venas). Tiene numerosos hábitats, pero no abunda.

*Rhodoxanthus o Pelletieri*. Filóporo rojizo. Comestible mediocre. Tubos laminiformes con aspecto de láminas. Cutícula aterciopelada, parda. Láminas muy decurrentes, separadas y anastomasadas, color amarillo oro de joven, virando a pardo. Pie muy claviforme. Carne esponjosa rosada o amarillenta. Olor afrutado. Bosques caducifolios.

## ***SUILLUS***

Más pequeño que el género Boletus, blando, endeble, pie poco robusto. Fructifica en **coníferas** solamente. Sombrero **muy viscoso**, mucoso, color marrón. Cutícula lisa, fácilmente separable. Pie rojizo. Comestibles, con precauciones (efecto laxante).

*Bellinii*. Boleto de Bellini. Beelini Pinudi-onddoa. Boleto pringoso. Comestible, con precauciones. Pringoso de joven, se reseca de adulta. Gránulos que exudan resina pardo rojiza. Pino resinero

*Bovinus*. Boleto o Suilo bovino. Comestible mediocre. Pardo. Tubos amarillentos. Pinares

*Collinitus*. Boleto colino. Molleric. Comestible, con precauciones. Cutícula viscosa, separable, color pardo variable. Pinares

*Flavidus*. Boleto flávido. Sin interés. Mamelón. Cutícula beige amarillenta clara , con manchas pardas

*Granulatus*. Boleto granulado. Pinudi Onddo Bikorduna. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)

*Grevillei*. Boleto elegante. Solo en Alerces. Comestible si se quita cutícula y tubos, sobre todo sopas y cremas. Color amarillo-anaranjado, oscurece de adulto. Es algo más estriado y menos chato que el S. Luteus

*Luteus*. Boleto anillado viscoso. Hongo amarillo. Pinudi Onddo Likina. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)

## ***TYLOPILUS***

*Felleus*. Boleto amargo. Camaleón. Onddo Mingotsa. Sin interés. Marrón claro azafrán (de joven se parece al Boletus Edulis), virando a marrón oscuro. Pie con retículo grueso de malla amplia y relieve ocre marrón, virando a negro. Poros blancos, virando a rosas. Muy amargo, a hiel.

## ***XEROCOMUS***

Pie delgado y **poco desarrollado**, nunca panzudo. Sombrero **poco robusto**, seco**, no viscoso**. Cutícula aterciopelada, pubescente (con pelillos). Color variable, predomina el amarillo o amarillo oliváceo con tonos rojizos. Tubos y poros irregulares, **angulosos**, amarillos o verdes (no blancos). Comestible mediocre.

*Armeniacus*. Boleto de color albaricoque. Comestible mediocre. Pie fusiforme y radicante, amarillo en la parte superior. Azulea. Bosques caducifolios, s. t. encinar

*Badius*. Boleto bayo. Onddo Arrea. Ver 7.2, Hongos Comestibles (tubos)

*Chrysentheron*. Boleto de carne amarilla. Boleto cuarteado. Onddo Urregorria. Comestible mediocre. Marrón variable. Al cuartearse, deja ver la carne rojiza Tubos amarillentos. Pie con gránulos rojizos. Azulea al roce o corte

*Ferrugineus* (*Spadiceus*). Boleto ferruginoso. Comestible mediocre. Marrón rojizo. Azulea

*Parasiticus*. Boleto parásito. Astaputz-Onddo. Sin interés. Amarillo oliváceo a marrón ocráceo. Pie fusiforme y curvado. Parasita al Scleroderma Citrinum

*Porosporus*. Boleto cuarteado. Comestible mediocre. Al cuartearse muestra carne blanca. Cutícula parda. Tubos y poros amarillos o algo verdosos, que azulean al roce

*Subtomentosus*. Boleto aterciopelado, subtomentoso. Onddo Biguna. Comestible mediocre. Pardo amarillento u oliváceo. Poros y tubos amarillos. Pie pardo. Planifolios

## 6.2.2. FAMILIA STROBYLOMYCEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Boletales)

### *STROBILOMYCES*

Sombrero y pie recubiertos de grandes **escamas tomentosas** (pelillos aterciopelados) y flocosidades (flecos lanosos). Anillo persistente. Tubos largos adnatos (adheridos) o algo decurrentes.

*Strobilaceus*. Boleto escamoso. Onddo ezkatatsua. Sin interés culinario, coriáceo. Cutícula cuarteada en grandes placas escamosas. Color gris claro a gris oscuro, casi negro

### *PORPHYRELLUS*

Carpóforos con superficie finamente **pilosa**. Carne blanquecina que va virando al rosa, luego al rojo oscuro y finalmente, al gris pizarra. Tubos largos y poros redondeados.

*Porphyrosporus*. Boleto pórfiro, porfídico. Comestible mediocre

## 6.2.3. FAMILIA PAXILLACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Boletales)

### *PAXILLUS*

Carpóforo carnoso. Borde del sombrero involuto (enrollado hacia adentro). Láminas apretadas y sinuadas, decurrentes, se separan con facilidad de la carne del sombrero, sin dejar herida. Esporada ocrácea. No comestibles.

*Atrotomentosus*. Páxilo de pie negro. Orri-onddo hankabeltza. Sospechoso de toxicidad. Pie lateral, excéntrico, aterciopelado. Parasita coníferas
*Filamentosus*. Páxilo filamentoso. Páxilo del aliso. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Involutus*. Páxilo enrollado. Orri Onddo Hiltzaila. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Panuoides*. Páxilo en forma de concha. Sin interés. Pie rudimentario y muy lateral

### *HYGROPHOROPSIS*

Láminas decurrentes, bifurcadas, ligeramente venosas.

*Aurantiaca*. Falso rebozuelo. Ziza hori faltsua. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

### *OMPHALOTUS*

Carpóforo amarillo-anaranjado o naranja-rojizo. Pie largo, **fasciculado** (sale en grupo, unidos por el pie), algo excéntrico (situado fuera del eje central). **Láminas decurrentes**. **Lignícolas**.

*Illudens*. Seta de roble. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Olearius*. Seta del olivo. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

## 6.2.4. FAMILIA GOMPHIDIACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Boletales)

### *GOMPHIDIUS*

Carpóforo carnoso. Láminas decurrentes, gruesas, espaciadas y algo ventrudas. Pedicelo central. Sombrero **viscoso**. **Cortina glutinosa**. Esporas negras o violáceas.

*Glutinosus*. Gonfidio mocoso. Buen comestible. No se macula. Láminas grises. Base del pie amarilla. Coníferas

*Maculatus*. Gonfidio manchado. Comestible. Le salen máculas (manchas) al roce. Granulaciones color rojo vinoso

*Roseus*. Gonfidio rosado. Sin interés. Cutícula rosa. Láminas decurrentes, ventrudas, gruesas, con lamélulas. Falso anillo

### *CHROOGOMPHUS*

Carpóforo carnoso. Sombrero afieltrado o glutinoso, que cuando está húmedo se vuelve algo viscoso, aunque no llega a pegarse al labio. Velo algo fibroso. Láminas decurrentes, gruesas y espaciadas. Cortina y anillo glutinoso. Esporas negras o violáceas

*Rutilus*. Gonfidio reluciente. Pata de perdiz. Comestible mediocre. Color pardo-ladrillo. Pie adelgazado en la base. Anillo y cortina glutinosos. Micorriza con coníferas

### *CYSTOGHOMPHUS*

Carpóforo recubierto de un velo general granuloso. Sombrero afieltrado. Láminas algo decurrentes. Anillo membranoso

## 6.2.5. FAMILIA RHIZOPOGONACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Boletales)

### *RHIZOPOGON*

*Luteolus*. Patatilla amarilla. Ver 7.7, Hongos Comestibles (glebas)

*Roseolus*. Criadilla de pinar. Turma. Comestible mediocre. Aspecto de trufa. Peridio pardo amarillento, con cordones miceliales más oscuros. Gleba amarillo pálido, con nervaduras blancas. Pinares, en terrenos arenosos y frescos

Otros comestibles: *Agathosmus. Discoideus. Latitabundus. Nemoreus. Penarius. Personii*

## 6.2.6 FAMILIA HYGROPHORACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

### *HYGROPHORUS*

Hygrophorus = portador de agua o humedad. Género de coloración apagada, que micorriza con árboles, mientras que el Género Hygrocybe suele tener llamativos colores y aparece en praderas. Carpóforo homogéneo. Sombrero **viscoso** de colores opacos. Láminas de **consistencia cérea** al tacto, decurrentes, gruesas y espaciadas. Pie viscoso, flocoso (con pelos en forma de hilos), granuloso o ligeramente fibrilado, no separable. Esporada blanca. Especies mejor comestibles: marzuolus y limacinus o latitabundus.

*Agathosmus*. Higróforo de olor a almendras amargas. LLanega gris. Mocosa perfumada. Ezko Almendrausin. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Cossus*. Higróforo blanco maloliente. Ezko Erdozuria. Sin interés. Sombrero blanco puro, después amarillo y al final, pardo. Monocolor. Olor desagradable a coco rancio

*Hypothejus*. Higróforo de láminas amarillas. Comestible muy mediocre. Cutícula viscosa pardo-grisácea. Láminas de un bonito color amarillento. Final de otoño

*Marzuolus*. Seta de Marzo. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Poetarum*. Higróforo de los poetas. Buen comestible. Color blanco-crema. Sin cortina. Láminas de consistencia cérea al tacto. Pie granuloso o algo fibrilado

*Russula*. Higróforo escarlata. Ezko Gibelgorria. Comestible mediocre, amargo. Rojiza

### *CAMAROPHYLLUS*

Carpóforo homogéneo. Sombrero **seco**, de colores grises a marrón tostado. Láminas decurrentes, gruesas y espaciadas, de **consistencia cérea** al tacto. Esporada blanca.

*Pratensis*. Higróforo de los prados. Belardi Ezkoa. Buen comestible. Sale en prados, pero abstenerse de recolectarla si están tratados con abonos, herbicidas, pesticidas….

Otros comestibles: *Berkeley. Colemannianus. Niveus*

## ***HYGROCYBE***

Hygrocybe = cabeza húmeda. 150 especies. Carpóforo homogéneo. Sombrero **seco** de **colores muy vivos**, raramente grises o marrón tostado. Cutícula más o menos viscosa. Láminas decurrentes, gruesas, de **consistencia cérea** al tacto. Pie delgado, alargado, puntiagudo. Esporada blanca. Habitat praderas. Saprófitas, alguna forma micorriza. Comestibilidad de baja calidad e incluso, tóxica.

*Coccinea*. Higróforo rojo pequeño, escarlata. Ezko gorri-txikia. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Conica*. Higrocibe cónico. Ezko gorri-konikoa. Sospechoso de toxicidad. Naranja vivo. Ennegrece con la edad

*Miniata*. Higrocibe pintado. Sin interés. Pequeña. Rojo vivo. Jara, romero, matorral, maleza

## ***HYGROTRAMA***

Carpóforo homogéneo. Sombrero con cutícula opaca, en colores grises a marrón tostado, de tomentosa (con pelillos finos) a serícea. Láminas gruesas, de **consistencia cérea** al tacto.

## 6.2.7. FAMILIA TRICHOLOMATACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

Láminas adnato-decurrentes.Pie no separable del sombrero.

### *TRICHOLOMA*

Carpóforo carnoso de talla media/grande, **no higrófano** (no se torna translúcido con humedad), al principio convexo. Variedad de colores. Láminas **sinuadas** (con forma de seno), o adnatas-redondeadas. Pie robusto, fibroso. Algunas Especies tienen anillo. Esporada blanca. Universal. Hay especies comestibles y tóxicas.

*Album*. Tricoloma albo. Sin interés. Monocolor blanco. Mal olor de adulta. Muy amarga
*Columbetta*. Palomita. Ziza Usozuria. Buen comestible. Color blanco o plateado. El sombrero no amarillea. Tintes azulados en base del pie. Mayor talla que la T. Album. Dulce
*Equestre*. Seta de los caballeros. Zaldum Ziza Horia. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Filamentosum*. Tòxica. Parecida a Portentosum
*Focale*. Tricoloma quemado. Ziza marroi-usain gabea. Comestible mediocre. Pie radicante, envuelto en largas escamitas pardas. Cutícula parda anaranjada,con fibrillas.Pinar
*Gausapatum*. Comestible. Parecida a T. Terreum (pardilla). Pilosa
*Imbricatum*. Tricoloma imbricado. Ziza marroi-ezkata txikia. Sin valor. Mamelón. Cutícula parda, seca con escamas superpuestas (imbricadas). Micorriza Pinus Sylvestris
*Josserandii*. Tricoloma Joserandi. Tóxico. Parecido al T. Terreum. Gris claro. Sabor amargo
*Lascivum* . Tricoloma lascivo. Tóxica. Se diferencia de la T. Columbetta en que el centro del sombrero amarillea y su talla es menor. Blanquecina, vira a café con leche, con manchas herrumbrosas por roces. Láminas, pie y cutícula blanca con óxido
*Pardinum* o *Tigrinum*. Tricoloma atigrado. Ziza Nabar. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Portentosum*. Capuchina. Nazarena. Grisanta. Tricoloma portentoso, fibroso, de pie grueso. Ziza Ilun Tiznera. Hankaoriska. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Sejunctum*. Tricoloma amarillo. Ziza Berdebeltz. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Saponaceum*. T. saponáceo. No comestible. Color variable. Olor a jabón, sabor amargo
*Squarrulosum*. Tricoloma oscuro y escamoso. Comestible. Parecida a T. Terreum
*Sulphureum*. Tricoloma azufrado. Kirats Ziza Hori. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Terreum*. Negrilla. Ratona. Ziza Arrea. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Ustaloides*. Tricoloma de pie bicolor. Tricoloma quemado. Ziza marroi-usain gabea .Sin interés. Pie blanco por encima de la línea anular y pardo rojizo en el resto
*Virgatum*. Negrilla picante. Tricoloma rayado. Sospechosa de ser algo tóxica. Cutícula brillante, con fibrillas radiales oscuras sobre fondo plateado. Coníferas montaña

Otras Comestibles: *Atrosquamosum. Caligatum. Cingulatum. Colossus. Joachimii. Orirubens. Populinum. Robustum. Scalpturatum. Triste*

Síndrome Rabdomiolisis: *Auratium*

Otras Tóxicas: *Acerbum. Albobrunneum. Flavobrunneum. Pessundatum. Sciodes. Ustal.*

## ***ARMILLARIA***

Talla mediana. Sombrero carnoso de color miel o amarillento claro, finamente escamoso, sobre todo en el centro. Pie con **anillo apical** (en extremo superior). Pedicelo no separable. Esporas blancas. Lignícola.

*Bulbosa*. Armillaria de pie bulboso. Bizkarroia. Comestible, con precauciones. Cutícula parda. con escamillas fibrosas más oscuras, en el centro. Pie no separable, blanquecino o pardo-amarillento y base más ancha, con reflejos verdosos. Posible Síndrome de Intolerancia, si se cocina poco

*Mellea*. Armillaria color miel. Bizkarroia. Comestible si se desecha el pie y se cocina mucho tiempo. Monocolor miel-pardo o amarillo claro. Láminas blancas, con manchas rojizas al envejecer.

*Ostoyae*. Armillaria color miel. Armillaria oscura. Bizkarroia. Cutícula parda con escamas erizadas oscuras. Sale en grandes racimos. Lignícola Para evitar el Síndrome de Intolerancia, desechar el pie y cocinarla mucho, a temperatura alta.

## ***BAESPORA***

*Myosura*. Colibía de las piñas. Sin interés culinario. Diminuta. Color pardo claro. Saprofita piñas caídas

## ***CALOCYBE***

40 especies. Carpóforo carnoso de talla grande parecido al Género Tricholoma, pero con láminas muy apretadas. Sombreros de varios colores. Algunas especies presentan anillo o pie radicante.

*Gambosa*. Ziza de Primavera. Perretxiko. Seta de San Jorge. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

## ***CANTHARELLULA***

Carpóforo en forma de Clitocybe. Sombrero **no higrófano** (no cambia de color con la humedad), **seríceo-flocoso** (de seda y con flecos de hilos), de mamelonado a deprimido. Láminas apretadas y ahorquilladas.

## ***CLITOCYBE***

"Cabeza inclinada". 650 especies. Carpóforo carnoso de talla media-grande. Sombrero deprimido-embudado, margen involuto. Láminas normalmente decurrentes, delgadas, apretadas. **Pedicelo centrado**. Esporada blanca. Saprófitas.

*Cerussata*. Basoetako Klitozibe Zuria. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Clavipes*. Clitocibe de pie en clava. Klitozibe Zolaodia. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Dealbata*. Falsa Molinera. Clitocibe pequeña blanca. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Fragans*. Clitocibe olorosa. Sospechosa de toxicidad. Beige o pardo claro.
*Geotropa*. Platera. Cabeza de fraile. San Matín Ziza. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Gibba*. Platera menor. Seta de embudo. Seta de ombligo naranja. Candela. Inbutua. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Maxima*. (var. de geotropa, platera), Cabeza de fraile. Ver 7.1, Hongos Comestibles
*Odora*. Seta anisada verde. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Rivulosa*. Clitocibe de las cunetas. Bideetako Klitozibe. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

Otras Comestibles: *Alexandri. Costata*
Otras Tóxicas: *Angustissima. Candicans. Cinnamomea. Diatreta. Dyradicola. Ericetorum. Festiva. Gracilipes. Marginella. Nuoljae. Phyllophila. Serotina. Tornata*
Síndrome Acromelalgia: Acromelalga. Síndrome Psicotrópico: *Gallinacea*

## ***COLLYBIA***

Talla media-pequeña. Sombrero aplanado u obtuso, a veces umbonado (con mamelón), carnoso o membranoso. Pie fibroso-cartilaginoso, alargado, **radicante**. Láminas sinuadas (con seno) o adnatas (adheridas al pie), libres o escotadas. Pedicelo que **aguanta la torsión** sin romperse, ¾ de vuelta. Esporas blancas. Robledal. Normalmente comestibles mediocres, pero ojo con el Síndrome Gastroenterítico.

*Butyracea*. Kolibia Gurinkara. Sin interés. Sombrero pardo o gris, a veces con tintes violáceos. Láminas blanquecinas, en la madurez sonrosadas. Robles, abetos, quejigos

*Confluens*. Colibía agrupada. Kolibia Mordoskatua. Comestible mediocre. Sombrero marrón pálido, con tonos rojizos. Láminas pilosas, de color claro a marronáceo. Pie fibroso con finos pelos, marrón-rojizo y a veces con tonalidades violáceas. Hayedos y pinos

*Distorta*. Colibía de pezón. Colibía de pie torcido. Kolibia Hankabihurria. Sin interés. Sombrero de intenso color pardo, con pequeño pezón central. Láminas blancas, escotadas y apretadas. Pie algo retorcido, blanco arriba y ocre-rojizo abajo. Haya, roble

*Dryophila*. Falsa senderuela. Colibía de los robles. Aritz Marasmioa. Comestible mediocre. Cutícula higrófana beige, amarillenta o parduzca. Láminas blancas de joven

*Fusipes*. Colibía de pie fusiforme. Kolibia Marroja. Comestible mediocre. Pie muy radicante

*Maculata*. Colibía manchada. Kolibia Herdoildua. Sin interés. Manchas color óxido

## *FLAMMULINA*

Carpóforo cartilaginoso parecido al Género Collybia. Sombrero **mucilaginoso**. Pie **seríceo**, **negruzco**, **cespitoso** (ejemplares unidos por el pie).

*Velutipes*. Seta de pie aterciopelado. Lignícola. Cutícula viscosa anaranjada-rojiza. Primaveral. Comestible mediocre pero se cultiva con fines medicinales (tumor de colon…)

## *LACCARIA*

Carpóforo de talla **pequeña**, poco carnoso, de color carne a naranja-rosado o lila-violáceo. Láminas de color violeta o rosado, gruesas, espaciadas y adnatas-decurrentes. Esporada blanca.

*Amethystina*. Lacaria color violeta, Amatista. Lakaria Urbela. Comestible mediocre. Color violeta vivo, lila amatista. Higrófana. Láminas violetas. Pie curvado, algo claviforme

*Bicolor*. Comestible mediocre. Cutícula marrón rojiza, con escamas por el centro. Láminas violeta. Pie concoloro con el sombrero. Coníferas de montaña

*Farinacea*. Lacaria harinosa. Sin interés. Marrón rojizo o anaranjado. Láminas rosadas. Base del pie morado claro. Otoño

*Fraterna* o *Lateritia*. Lacaria del eucalipto. Sin interés. Pardo rojizo-naranja. Eucalipto

*Laccata*. Lacaria lacada. Lakaria Arrunta. Pentinella rosada. Comestible mediocre. Cutícula pardo-naranja o pardo rojizo. Láminas color lila o rosado. Pie curvado y fibroso

## *LEPISTA*

Carpóforo carnoso de talla media-grande. Láminas sinuadas, adnatas, incluso decurrentes. La cutícula se separa fácilmente del sombrero, sin dejar herida.

*Inversa* (antes Clitocybe). Lepista roja. Klitozibe Ezpaingorria. Comestible mediocre. Cutícula pardo-rojiza, liasa, húmeda al tacto, con margen ondulado. Láminas muy blancas, viran al pardo claro. Pie fibroso blanco sucio o pardo claro. Bosques varios

*Luscina*. Seta de brezo. Lepista panaeola. Tricoloma de prado. Illarramendi-ziza. Comestible. Gris parda, con manchas oscuras concéntricas. Láminas blanco-gris. Pie central

*Nebularis*. Pardilla. Illarraka. Pago ziza. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Nuda*. Pie azul. Ziza hankaurdina. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Personata* (antes Rhodopaxillus Saevus). Pie violeta o amatista. Ziza hankamorea. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Rickenii* (antes Rhodopaxillus Paneolus). Seta de brezo. Illarramendi ziza. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Sordida*. Ziza Ahul-hankaurdina. Comestible mediocre. Color violeta-lila. Pie gris-lila, algo curvado, base algodonesa por restos de micelio. Corros de brujas, bordes de caminos

Otras Comestibles: *Crespitosa. Glaucocana. Irina. Luscina*

## *LEUCOPAXILLUS*

Carpóforo de talla media-grande. Sombrero con el borde **involuto** (enrollado hacia adentro), sobre todo de joven.

*Amarus* (antes Gentianeus). Seta amarga. Bitigar mingotsa. Sospechosa de toxicidad. Cutícula pardo rojiza. Láminas blanco-crema. Sabor muy amargo

*Cándidus*. Cándida. Clitocibe cándida. Bitigarra Erroldoi. Arabako Bitigarra. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Giganteus*. Síndrome de Intolerancia a Antibióticos

*Lepistoides*. Garduña. Bitigarra Sendoa. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Paradoxus*. Leucopáxilo pardo. Bitigarra Horiska. Comestible mediocre. Blanca

## *LYOPHYLLUM*

Carpóforo de talla media-pequeña. Sombrero carnoso, **elástico**. Colores blanco, ocráceo, gris o gris azulado. Láminas que azulean al tacto.

*Decastes*. Liófilo agregado. Ziza Zaulia. Buen comestible. Se cultiva

## *MARASMIUS*

Unas 300 especies. Talla pequeña, similar a los Géneros Mycena, Collybia u Omphalina. Sombrero poco carnoso. El pie **aguanta la torsión más de 1 vuelta**, sin romperse. De adultas **se secan sin podrirse**, pudiéndose rehidratar después. Micorriza con plantas herbáceas o restos vegetales (hojas, ramas caídas). Esporas blancas.

*Aliaceus*. Marasmio Baratxuria. Sin interés. Olor a ajo. Pie muy largo y estrecho, violeta
*Collinus*. Senderuela falsa. Tóxica. Más blancuzca que la Senderuela. El pie no aguanta torsión
*Oreades*. Senderuela. Rojilla. Capucha. Marasmio Jangarri. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Rotula*. Marasmio ruedecita. Marasmio Gurpiltxoa. Sin interés. Sombrero blanco, con pliegues radiales con aspecto de ruedita. Saprófita. Anillo separado del pedicelo
*Wynnei*. Marasmio de Wynne. Sin interés. Sabor desagradable

## *MELANOLEUCA*

Unas 50 especies. Aunque tradicionalmente clasificado en la familia Tricholomataceae, se relacionan con Géneros como Amanita y Pluteus. Talla pequeña-mediana. Carpóforo carnoso, **higrófano**, blanco o pardo. Láminas de blanco a amarillento. Parecidas a Tricholomas, pero con el pie **corticado** y con **estrías fibrosas longitudinales**. Esporas elipsoides con verrugas amiloides.

*Evenosa*. Tricholoma de pie sin estrías. Comestible de calidad media. Blancuzca
*Excissa*. Seta de caña gris. Pie cañoso, no comestible. Sombrero comestible. Blanquecina, con reflejos pardo-grisáceos. Ennegrece con la edad. Primavera
*Melaleuca*. Cañareja, cañadilla o de caña. Ugatz ziza arrunta. Comestible de calidad media. Gris-parda. Poco higrófana. Micorriza con gramíneas en prados con ganado
*Vulgaris*. Seta de caña parda. Comestible de calidad media. Higrófana. Pardo oscuro en el centro. Herbales abiertos, claros, cunetas, borde de caminos. Graminícola

## ***MYCENA***

Unas 500 Especies, todas **tóxicas** o de mala comestibilidad. Talla pequeña. Sombrero poco carnoso, convexo-campanulado, con margen estriado, por transparencia, cuando está húmeda. Sombrero con látex muy vivo, en algunas Especies. Esporada blanca.

*Arcangeliana*. Micena olivácea. Sin interés. Blanca o amarillenta, más oscura en el mamelón Láminas blancas. Pie gris. Mal olor. Lignícola. Haya y roble. Cespitosa

*Inclinata*. Micena inclinada. Sin interés. Talla enana. Parda o algo rosada. Sabor rancio Lignícola, sobre viejos tocones de caducifolios o restos de maderas

*Pura*. Micena translúcida. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Renati*. Micena rosada de pie amarillo. Sin interés. Olor nitroso, después "rafanoide"

*Rosea*. Micena rosada. Kanpaitxo arrosa. Muy tóxica. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Stipata* o *Alcalina*. Micena maloliente. Sin valor. Marrón o miel. Transparente. Olor y sabor a lejía

## ***OMPHALINA***

Carpóforo muy pequeño y **membranoso**. Sombrero umbilicado o convexo, con el margen estriado, sobre todo por su **transparencia**. Láminas decurrentes y espaciadas.

## ***OUDEMANSIELLA***

Carpóforo rígido de talla mediana. Carpóforo seco, con tomento de pelos hirsutos o viscosos. Láminas ventrudas y espaciadas. Pie fusiforme muy **radicante**. Lignícola.

*Mucida*. Seta del haya. Seta de porcelana. Mucídula viscosa. Kolibia Lingirdatsua. Sin valor, por su gran viscosidad. Blanco intenso y brillante. Pie blanco, delgado, con anillo

*Radicata*. Mucídula radicante. Kolibia erroluzea. Comestible mediocre. Blanca. Raíz muy larga

## ***PANELLUS***

*Mitis*. Pano blanco. Sin interés. Pequeña. Monocolor blanco. Saprófito lignícola

*Stypticus*. Pano astringente. Belarri Mingotsa. Orellana Estíptica (Cat.). Sin interés. Talla pequeña. Crema u ocre amarillento. Sabor muy amargo, astringente

## ***PSEUDOCLITOCYBE***

*Cyathiformis*. Seta embudada. Clitocibe en forma de copa. Klitoxibe Beltza. Comestible mediocre. Color entre gris y el pardo, más o menos claro. Láminas blancas o gris claro

## ***RICKENELLA***

*Fibula*. Seta con forma de broche. Sin interés. Sombrero enano, pie muy largo. Anaranjado oscuro y algo amarillento hacia el margen. En suelos arcillosos húmedos y frescos

## ***TRICHOLOMOPSIS***

Carpóforo de talla media-grande, carnoso, color amarillo. Parecido al Tricholoma, pero es lignícola. Sombrero cubierto de pequeñas escamosidades rosadas, verdes, negruzcas…

*Rutilans*. Tricoloma rutilante. Comestibilidad dudosa. Talla grande. Sombrero rojizo y láminas amarillo-anaranjado. Cutícula con finas escamas ocres. Saprofita coníferas

## ***TRICHOLOSPORUM***

Carpóforo carnoso de talla media-grande. Se diferencia del Género Tricholoma en que sus esporas tienen forma de estrella triangular.

*Goniospermum*. Ziza Orrilila. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

## 6.2.8. FAMILIA ENTOLOMATACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

Esporada rosácea, esporas poligonales, anguladas o estriadas.

### *ENTOLOMA*

Género con más de 35 especies en la península Ibérica, algunas comestibles (nebularis, clypeatum….) y otras tóxicas (lividum o sinuatum, hirtipes…). Carpóforo carnoso de convexo a campanulado o umbilicado, con el margen **involuto** (curvado hacia adentro) durante mucho tiempo. Láminas adnatas o escotadas, aunque en algunas Especies pueden llegar a ser algo decurrentes. Con la edad, el color de las láminas pasa de amarillento a rosáceo. Esporas rosadas.

*Lividum*. "Falsa Pardilla". Seta Engañosa, Pérfida. Camaleón. Maltzurra. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (Láminas)

Otras Comestibles: *Clypeatum*
Tóxicas: *Crustuliniforme. Hirtipes. Lividoalbum. Mammosum. Nidorosum. Niphoides. Pardium. Rhodopolium. Sejunctum. Vernum*

### *CLITOPILUS*

Carpóforos de pequeños a grandes. Sombrero de blancuzco a gris. Láminas **decurrentes**. Pie generalmente **excéntrico**. Esporada rosada.

*Prunulus*. Molinera. Harinera. Errotaria. Chivata. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

### *RHODOCYBE*

Carpóforo pequeño-mediano. Sombrero de colores amarillo, naranja o marrón. Láminas de sinuadas a adnatas e incluso, decurrentes.

*Gemina o Truncata*. Rojilla. Errotari Marroiarosa. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

## 6.2.9. FAMILIA *PLUTEACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

Todos los Pluteus y Volvariellas, si crecen en tierra son aceptables comestibles, pero si lo hacen sobre troncos (lignícolas), son comestibles de baja calidad.

### *PLUTEUS*

50 especies en Europa. Carpóforo frágil y heterogéneo. Láminas libres de color **rosa** y con la trama de estructura inversa. Pie **sin anillo ni volva**. Lignícola, saprofita madera en superficie o enterrada. Esporada rosa-parduzca.

*Petasatus*. Pluteo escamoso. Comestible mediocre. Grande, hasta 20. Pardo claro o blanco ocráceo, con fibrillas y en el centro, escamas. Bien enraizada en el tronco, difícil de arrancar. Saprofita troncos de planifolios. Montones de paja semipodrida

*Salicinus*. Plúteo del sauce. Comestible de baja calidad. Tocones de caducifolios

### *VOLVARIELLA*

Género parecido al Pluteus, pero **con volva**. El Género Amanita también tiene volva, pero sus esporas no son rosas, sino blancas (la diferencia se hace visible en el tintado de las láminas). Habitat sobre humus, raramente lignícola.

*Bombycina*. Volvaria sedosa. Comestible calidad media. Blanca-crema-amarillenta

*Gloiocephala* o *Speciosa*. Volvaria vistosa. Comestible mediocre. Blanca o gris. Láminas blancas, viran a rosadas. Carne blanda de olor desagradable. Praderas

*Volvacea*. Comestible. Muy cultivada en Oriente medio

## 6.2.10. FAMILIA *AMANITACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

600 especies.

### *AMANITA*

Himenio doblemente protegido, primero por el velo universal y después por una membrana (velo parcial) que al madurar se desprende del sombrero (para permitirle liberar esporas) y permanece colgada del pie, formando el anillo. Carpóforos heterogéneos (sombrero y pie separables), de gran porte. Sombreros carnosos bien desarrollados pero se rompen con facilidad. A menudo presentan **escamas** (placas excedentes del velo general). El margen puede o no, ser acanalado. Láminas blancas (excepto A. Caesarea y A. Beillei), libres, numerosas, desiguales, frágiles. Pie central, casi siempre con volva y anillo. **Anillo** membranoso o algodonoso, nulo en la Sección Amanitopsis). **Volva** elástica, escamosa, con pliegues o friable (se deshace fácilmente). Carne blanca, propensa a podrirse. Olor suave, sabor dulce. Esporada blanca. Primavera a otoño. Bosques húmedos de frondosas y coníferas (excepto A. Vitadinii). El Subgénero Amanitina (Phalloides, Verna, Virosa, Citrina, etc.), no tiene estriado el borde del sombrero, la volva es en forma de saco membranoso y persistente y ni el anillo ni la carne, mutan el color con el contacto del aire o con la edad.

*Battarrae*. Amanita con cerco de sombra. Comestible (en crudo es tóxica)

*Beillei*. Láminas de color marrón (no blanco)

*Caesarea*. Kuleto. Gorringo. Oronja. Huevo de rey. Arraultza Perretxiko. Ver 7.1 , Hongos Comestibles (láminas)

*Ceciliae*. Amanita estrangulada. Kukumelo Ezkatagrisa. Comestible (no cruda). Sin anillo. Cutícula marrón amarillo, recubierta de placas gris ceniza. Pie atigrado. Volva gris

*Citrina*. Oronja limón. Lanperna limoia. Comestible mediocre. Huele a peladura de patata. A veces presenta tonos verdoso-amarillos, pero la A. Phalloides es más verdosa

*Curtipes*. Buen comestible. Blanca, con trozos de velo. Bosques. Otoño. Abundante

*Eliae*. Amanita Elía. Dudosa comestibilidad. Color variable, de blanco a asalmonado. Termófila

*Excelsa*. Oronja de sombrero extendido. Comestible. Color variable. Pie alto, blanco, con anillo estriado y bordeado de tonos pardos. No enrojece al corte

*Franchetii*. Amanita áspera o ruda. Amanita de escamas amarillas. Lanperna Ezkatahoria. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Gilberti*. Tóxica. Rara (Las Landas, Magreb…. )

*Junquillea o Gemmata*. Amanita amarillenta. Lanperna Horia. Comestibilidad controvertida. Amarillenta-ocrácea, similar a A. Citrina y A. Phalloides. Láminas, pie y anillo, blancos

*Muscaria*. Matamoscas. Seta de los enanitos. Falsa oronja. Kuleto Faltsua. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Pantherina*. Oronja pantera. Lanperna Txarra. Pixacá. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Phalloides*. Oronja mortal. Hilkorra. Mataperros. Amanita verde. Hiltzaile Berdea. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Phalloides, Variedad Alba*. Muy tóxica o Mortal. Igual a A. Phalloides, pero color blanquecino

*Ponderosa*. Gurumelo. Buen comestible. Color tostado. Láminas blanco-crema. Anillo fugaz. Gran volva de color terroso. Extremadura y Andalucía

*Porrinensis*. Muy Tóxica

*Rubescens*. Oronja Vinosa. Ardotsua. Amanita rojiza. Ver 7.1 , Hongos Comestibles (láminas)

*Spissa*. Oronja de pie grueso. Lanperna Iluna. Comestible mediocre. Olor a rábano. Pie napiforme. Volva friable. Parecida a A. Pantherina (no huele a rábano)

*Vaginata*. Kukumela. Amanita enfundada. Pampinella. Platera estriada. Candela. Cogomella. Ovo de rata. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Vag. Var. Alba*. Cucumela blanca. Comestible con precauciones. Color blanco o gris claro

*Vag. var. Crocea*. Seta de los Lacayos. Comestible, pero muy cocinada. Sombrero amarillo-anaranjado. Tiene volva, pero no anillo. Láminas blancas. Pie estrecho y esbelto

*Vag. var. Lividopallescens*. Amanita lívida o pálida. Kukumelo Luzea. Comestible, con precauciones.Blanca o tonos claros. Con volva, sin anillo, pero con zona angular que separa la parte lisa de arriba, con la escamosa y pruinosa, de abajo

*Vaginata, var. Plumbea*. Cucumela plomiza. Comestible con precauciones. Cutícula gris plomiza. Estrías muy marcadas. Con restos del velo universal

*Verna*. Oronja blanca mortal. Hiltzaile Zuria. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Virosa*. Oronja fétida, maloliente, cheposa. Hiltzaile Konkorduna. Ilkor Zuri. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Vittadinii*. Ver 7.1 , Hongos Comestibles (láminas)

*Volvata*. Idem a A. Gilberti

Otras Comestibles: *Boudieri. Vaginata (Fulva). Ovoidea.*

Otras Comestibles, pero muy cocinadas: *Magnivolvata o Pachyvolvata. Proxima.*

Síndrome Neurológico: *Aureola. Cofhurnata. Flavivolvata. Regalis. Strobiliformis. Velutipes*

## *LIMACELLA*

Carpóforo heterogéneo. Sombrero viscoso. **Láminas libres**. Pie **con anillo** (a veces efímero). **Sin volva**. Esporada blanca.

*Guttata*. Comestible

## *PODABRELLA*. Especies tropicales.

## *TERMYTOMYCES* . Fructifican en termiteros.

## *TORRENDIA*

Talla pequeña, es similar a una Amanita pequeña **sin anillo,** pero que en vez de láminas tiene una **gleba** (como los Gasteromycetes), algo viscosa

## 6.2.11. FAMILIA *AGARICACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

### *AGARICUS*

150 especies en Europa, 300 en el mundo, el 80% comestible y ninguna mortal. Carpóforos heterogéneos. Sombrero carnoso con **superficie escamosa o flocosa** (flecos de hilos). Láminas rosáceas de joven, ennegrecen con la edad. **Anillo** simple o doble. La carne tiende a amarillear (Flavescentes) o enrojecer (Rubescentes). Pedicelo separable. Esporada negra o violácea. Praderas.

*Arvensis*. Champiñón sivestre. Rueda carro. Elur Bola. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)
*Augustus*. Champiñón pardo, Augusto, Majestuoso. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)
*Bernardii*. Champiñón de Bernardo. Comestible dudoso. Ocre pálido. Escamas hasta el borde
*Bisporus, var. Brunnescens*. Portobello. Excelente. Marrón tostado. Cultivo
*Campestris* o *Silvestris*. Champiñón silvestre. Seta de campa. Barrengorria. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)
*Cupreo-Brunneus*. Agárico fibrilloso. Comestible mediocre. Pardo-gris, con fibrillas y escamas radiales. Anillo simple, membranoso y frágil. Olor y sabor desagradables
*Essetei*. Champiñón de Essette. Comestible. Anillo con diseño de ruedecita en la parte exterior. Pie bulboso (más que A. Sylvicola). Olor a anís, mezclado a almendras amargas
*Langei*. Agárico de carne roja. Comestible. Rubescente. Sombrero, pie y carne, enrojecen
*Macrosporus*. Champiñón escamoso. Agárico de esporas grandes. Champiñón gigante. Bola de nieve. Elur-bola. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)
*Nivescens*. Champiñón nivoso. Comestible. No amarillea. No huele a anís
*Praeclaresquamosus* o *Meleagris*. Tóxica. Idem a A. Xanthoderma. Escamosa. Flavescente
*Silvaticus*. Champiñón de los bosques. Champiñón de Lange. Comestible. Cutícula parda recubierta de escamas fibrillosas. Anillo colgante que se tiñe de pardo rojizo al roce
*Sylvicola*. Champiñón anisado. Buen comestible. Grande. Color blanco-amarillento. Olor a anís
*Xanthoderma*. Champiñón amarilleante. Seta de campo indigesta. Azpibeltz tinta usaina. Ver 8.2.1 Hongos Tóxicos (láminas)
Otras Comestibles: *Bitorquis. Excellens. Haemorrhoidarius*
Tóxicas: *Romagnesii. Semotus*

### *CYSTODERMA*

Carpóforo heterogéneo, generalmente pequeño. Sombrero **furfuráceo** (cubierto de escamitas) y **granuloso**. Pie furfuráceo por debajo del anillo. Anillo ascendente, en armilla.

*Amianthinum*. Seta color amianto. Cistoderma amiantina. Galanperna Zokouzaina. Sin interés culinario, por su desagradable olor alcanforado terroso. Color amianto (ocre vivo). Anillo membranoso y poco consistente arriba del pie, con flocosidades por debajo

*Fallax*. Cistoderma de collar, engañoso. Comestible dudoso. Amarillo leonado. Pie liso por encima del anillo persistente, y escamoso por debajo

*Granulosum*. Cistoderma granuloso. Sin interés. Pardo rojiza, con gránulos más oscuros

*Terrei* o *Cinnabarinum*. Cistoderma color cinabrio. Comestible dudoso. Anillo. Coníferas

## CYSTOLEPIOTA

" Lepiota harinosa o de celulosa". Talla pequeña. Sombrero con superficie **pulverulenta**. Pie con velo espeso y fugaz, por lo que no suelen quedar restos de **anillo**.

## ECHINODERMA

Carpóforo heterogéneo. Aspecto de Lepiota o Cystoderma, pero con esporada blanca.

## LEPIOTA

"Lepiota" = oreja escamosa. Carpóforo heterogéneo (pedicelo separable), de talla **pequeña,** <6. Sombrero de acampanado a plano, **colores claros** blanco-crema, mamelón central, cubierto de **escamas** (lepis) concéntricas. Láminas blancuzcas, libres, apretadas. Pie corto, cilíndrico, base bulbosa, con anillo movible y fugaz. **Sin volva**. Esporada blanca. Pradera, robledal. Casi todo el Género es **Tóxico,** sobre todo tamaño pequeño y anillo algodonoso.

*Brunneoincarnata*. Mortal. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Castanea*. Mortal. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Clypeolaria*. Lepiota en escudo. Maluta Galanperna. Comestible, pero no recomendada. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Cristata*. Lepiota maloliente. Galanperna Usaintsua. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Fulvella*. Mortal. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Helveola*. Mortal. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Ignivolvata*. Lepiota de base rojiza. Galanperna Zolagorria. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Josserandii*. Lepiota mortal. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Oreadiformis*. Lepiota de sombrero liso. Tóxica. Muy pequeña. Color leonado

Tóxicas (Síndrome Phalloidiano): Todas las de colores rosa, anaranjado o leonado. *Brunneolilacina. Griseovirens. Kuehneri. Langei. Lilacea. Pseudohelveola. Subincarnata.*

Tóxicas (Síndrome Gastroenterítico): *Acutesquamosa. Badhamii. Citrophilla. Fuscolilacea. Fuscovinacea. Heimii. Ochraceafulva. Rubescens. Venenata. Ventriosospora. Xanthophilla*

## *LEUCOAGARICUS*

90 especies. Carpóforo heterogéneo. Sombrero liso o cubierto por una fina granulosidad o incluso por escamas. Praderas.

*Bresadolae*. Leucoagárico Bresadola. Venenosa. Anillo superior blanco por dentro y pardo por el exterior. Carne blanca, se vuelve parda al corte. Pastizales y montones de serrín

*Leucothites*. Lepiota púdica. Lepiota blanca. Galanperna zuria. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)

## *LEUCOCOPRINUS*

Carpóforo heterogéneo. Sombrero cubierto por **revestimiento flocoso o fibroso**, con el **margen estriado**. Esporas grandes, con pared gruesa y poro germinativo.

## *MACROLEPIOTA*

Carpóforo heterogéneo de **talla grande** (> 10 cms.). Sombrero cubierto por **gruesas escamas**. **Pie largo, con anillo movible**. Abstenerse de comer Lepiotas de tamaño < 10 cms.

*Excoriata*. Apagador escoriado, blanco. Galanperna Erdizuritsua. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)

*Konradii*. Lepiota gracilenta. Apagador de Konrad. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)

*Olivascens*. Comestible

*Mastoidea*. Parasol mamelonado. Galamperna umbonada. Comestible. Algo más pequeña que la M. Procera y mayor que la M. Konradii. Mamelón muy pronunciado. Pie liso. Anillo simple y fijo, parduzco por debajo.

*Procera*. Galanperna. Apagador. Parasol. Matacandil. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)

*Rhacodes*. Apagador menor. Galanperna Mamigorrizka. Ver 7.1 Hongos Comestibles (láminas)

*Rhacodes, Var. Hortensis*. Macrolepiota hortensis. Tóxica. Marrón, con grandes escamas concéntricas, sobre fondo blanco de la carne. Pie liso, con bulbo marginado

*Venenata*. Lepiota estrellada. Muy Tóxica. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

## 6.2.12. FAMILIA COP*RINACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

Esta familia supera el centenar de especies, solo en Europa, con muchos taxones de talla pequeña.

### *COPRINUS*

Carpóforo de talla media-pequeña. Sombrero plisado o surcado, tomentoso, granulado, etc., de color blanco a gris, ocráceo o castaño. Láminas casi siempre **delicuescentes** (se licúa de adulta). Pie con o sin anillo. Polvo esporal **negro**. Olmo, fresno, chopo. Pradera.

*Atramentarius*. Coprino antialcohólico. Coprino entintado. Urbeltz Gorritzaile. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Comatus*. Barbuda. Apagador. Candelera. Matacandil. Urbeltz Galpardun. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Domesticus*. Coprino de las casas. Sin interés. Talla pequeña. Cutícula parda, recubierta de velo ocráceo pálido. Delicuescente. Pudre la madera en corrales, etc.

*Ellisii*. Sin interés. Pardo grisáceo. Fibrillas radiales. Falsa volva. Saprofita madera

*Micaceus*. Coprino micado. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Niveus*. Coprino nevado. No comestible. Blanca, recubierta de “copos de nieve”. Heces

*Picaceus*. Coprino blanquinegro. Coprino urraca. Urbeltz Zuri-Beltza. Sin interés. Cutícula pardo oscura recubierta de velo blanco que se va separando al crecer. Saprófita

### *MONTAGNEA*

Género similar a un Coprinus maduro, del que se distingue por sus láminas gruesas, muy densas, a menudo onduladas o arrugadas y **no delicuescentes**. **Pie leñoso. Volva basal**.

### *PANAEOLINA*

*Foenisecii*. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

## *PANAEOLUS*

Talla media-pequeña. Sombrero de cónico a **campanulado** u ovoide. Color marronáceo, gris o negruzco, más raramente blancuzco. **Láminas jaspeadas**. Pie generalmente sin anillo. Esporas negras o violáceas. Sale sobre **estiércol**. **Alucinógenas**.

*Acuminatus*. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Papilionaceus*. Paneolo acampanado. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Semiovatus*. Paneolo anillado. Orribeltz Arratzerdia. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Sphinctrinus*. Mongui. Paneolo alucinógeno. Paneolo de primavera. Orribeltz Berdezka. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

Otras Tóxicas: *Ater. Cyanescens. Fimicola. Retirugis. Subbalteatus*

## *PSATHYRELLA*

400 especies. Se parece a los géneros Coprinus y Panaeolus. Carpóforo medio-pequeño, porte frágil ("psathyrella"). Sombrero de hemisférico a cónico-campanulado, raramente convexo, **escamoso**, con o sin restos apendiculados en el margen (nunca doblado). . Láminas más o menos adnatas, **no jaspeadas**, porque las esporas maduran al mismo tiempo. Ennegrecen con la edad, pero a diferencia del género Coprinus, no se licúan. Esporada negruzca. Hayedo.

*Velutina*. Láminas negras en la madurez

Comestibles: *Candolleana.* *Lacrimabunda*.
Síndrome Psicotrópico: *Fimetaria*

## 6.2.13. FAMILIA *BOLBITIACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

### *BOLBITIUS*

Unas 80 especies. Carpóforo pequeño-mediano. Sombrero **viscoso**, surcado-plisado o al menos, **estriado** en el margen. Color blanco, amarillo o gris-liláceo. Sombrero **cónico**. Láminas **libres**. Esporada marrón-rojiza.

*Titubans*. Bolbicio bamboleante. Sin interés. Amarillo sucio. Amarillo limón en disco central
*Vitellinus*. Bolbicio amarillo yema. Sin interés. Amarillo huevo. Bonita, elegante, delicada

### *AGROCYBE*

Carpóforo mediano-pequeño. Sombrero de hemisférico a plano-convexo, **seco**, ni escamoso ni pruinoso (sin polvillo fino). Color blancuzco a miel-amarillento, oliváceo o marrón chocolate. **Anillo**. Pedicelo no separable. Polvo esporal marrón tabaco-ocráceo. **Lignícola**.

*Aegerita*. Seta de chopo. Makal-ziza. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

### *CONOCYBE*

245 especies. Carpóforo pequeño (algunas especies algo más grandes recuerdan al Género Hebeloma), poco carnoso. Sombrero **cónico dedaliforme, tomentoso** (con pelos aterciopelados) y **pruinoso** (con polvillo fino). Color castaño rojizo, amarillo-castaño, leonado, bistre-marronáceo o tabaco. Pie delgado y frágil. Crece sobre musgo, hierba o madera. Diferencias microscópicas con el género GALERINA.

### *GALERELLA*

Carpóforo tipo Conocybe y Pholiotina, pero su sombrero es **surcado-plisado**, como el Género Coprinus.

## ***PHOLIOTINA***

Subgénero de Conocybe. Carpóforo pequeño-mediano. Sombrero cónico-campaniforme, como el Género Conocybe, que pasa a plano en la madurez. Sombrero **pruinoso**, con restos de anillo en el borde (velo parcial desarrollado). Color blancuzco, blanco-amarillento o gris pálido.

*Cyanopus*. Tóxica, Síndrome Psicotrópico
*Filaris*. Tóxica, Síndrome Phalloidiano

## *6.2.14. FAMILIA STROPHARIACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Agaricales)

### *STROPHARIA*

Carpóforo **carnoso**. Sombrero **convexo**, de glutinoso (**viscoso** en tiempo húmedo, pegajoso) a seco. Pie fibroso, **con anillo fugaz**. Pedicelo no separable. Polvo esporal de color variable, sobre todo negruzco o pardo-violáceo. Sale sobre tierra, hierba, estiércol o leños. Algunas especies causan Síndrome Psicotrópico.

*Aurantiaca*. Estrofaria roja. Comestibilidad dudosa. Cutícula viscosa, rojo-anaranjado. Pie con cordones miceliales blancos con manchas naranja oscuro. Anillo fugaz

*Semiglobata*. Estrofaria hemisférica. Algo Tóxica. Cutícula amarillenta, ocrácea o pardo grisácea, brillante y viscosa con humedad. Láminas grises de joven, tornan a violáceas y negruzcas. Pie largo con discreto anillo arriba. Estiércol + prados

*Rugosoannulata*. Comestible. Se cultiva

Tóxica: *Coronilla*

### *HYPHOLOMA*

Sombrero de convexo a plano-convexo, **umbonado** (con mamelón), viscoso o seco. Color amarillo, amarillo-castaño, leonado, oliváceo. **Pie fasciculado** (en grupo)**, sin anillo**. **Cortina** bastante visible. Polvo esporal de color variable, predominando el negruzco o violáceo. **Lignícola** o sublignícola, en torno a acumulaciones de humus o turberas.

*Capnoides*. Hifoloma de láminas grises. Comestible pero peligrosa. Láminas gris-azulado

*Fasciculare*. Hifoloma de láminas verdes. Suge-ziza Mingotsa. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Sublateritium*. Hifoloma color ladrillo. Suge-ziza Teilakolorea. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

### *KUEHNEROMYCES*

*Mutabilis*. Foliota cambiante. Buen comestible. Naranja marrón. Higrófana. Anillo. Saprófita

## ***MELANOTUS***

Talla pequeña. Sombrero de color **ocráceo claro**. **Pie rojizo**. Esporas con poro germinativo. **Lignícola**

## ***PHOLIOTA***

Talla pequeña a grande. Sombrero **convexo, con escamas hirsutas.** Color amarillo, pardo, oliva, ocre. Pie con anillo o escamoso. El sombrero y pie, pueden presentarse glabros (sin pelo). Esporada ocrácea.

*Gummosa*. Seta elástica. Foliota viscosa. Egur-ziza Bidaiaria. Sin interés. Monocolor con escamas concéntricas pardas, sobre fondo amarillento. Saprófita

*Squarroadiposa*. Síndrome Psicotrópico

## ***PSILOCYBE***

Talla pequeña. Sombrero de hemisférico a **cónico-campanulado**, algo **viscoso**. Color amarillo-castaño o amarillo-parduzco a marronáceo. Pie delgado, **sin anillo**. **Psicotrópicas** o Tóxicas.

*Merdaria*. Psilocibe del estiércol. Estrofaria de excrementos. Gorotz-sorgin Handia. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Semilanceata*. Mongui. Sorgin Zorrotz. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

Síndrome Psicotrópico: *Cyannescens*

Tóxicas: *Baeocystis. Bohemica. Callosa. Fimetaria. Pelliculosa. Serbica. Stuntzii*

## 6.2.15. FAMILIA *CORTINARIACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Cortinariales)

### *CORTINARIUS*

Carpóforo **carnoso** de variable morfología. Presencia de **cortina** o **velo parcial**, más o menos fugaz, muy visible de joven y de adulta con restos en el ápice del pie y en el margen del sombrero, cuya misión es proteger a las láminas hasta que maduren. **Bulbo marginado** (con márgenes marcados). Esporada ocrácea. Hayedo. Más del 30% de setas en el mundo son Cortinarius de gran variedad de especies y colores (pocos claros). Es el Género más importante dentro del Orden de los Agaricales, solo en Europa hay unas 2.500 especies (20% de todos los hongos superiores), de las que 700 pueden verse en la península Ibérica, no fáciles de identificar macroscópicamente. Esporada marrón ferruginoso. Se recomienda consumir tan solo la especie PRAESTANS, desechando todas las de color amarillo, anaranjado, rojo o canela (ORELLANUS y familia). Se distinguen 4 grandes Subgéneros: PHLEGMACIUM, viscoso solo el sombrero. MYXACIUM, sombrero y pie viscosos. DERMOCYBE, sombrero seco, talla pequeña. CORTINARIUS, seco, talla grande.

*Anomalus*. Comestible, dudoso de toxicidad. Lila claro, con manchas pardas
*Camphoratus*. Cortinario violáceo. Seta canforada. Sin interés. Monocolor morado-violeta. Cortina parda-ferruginosa. Base del pie amarillo parduzco. Pésimo olor/sabor
*Castaneus*. Cortinario castaño. No comestible generalmente. Castaño rojizo
*Elegantissimus*. Cortinario elegante. Sin interés. Amarillo azufre, con manchas pardas
*Orellanoides* o *Rubellus*. Mortal. Idem a Orellanus, pero pie más largo y delgado, así como no concoloro con el sombrero rojizo
*Orellanus*. Killer. Cortinario de montaña. Sare Hiltzailea. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Praestans*. Sare Bikaina. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Purpurascens*. Cortinario púrpura. Sare purpurakorra. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Triumphans*. Cortinario del abedul. Comestible mediocre. Amarillo o pardo ocráceo sobre fondo anaranjado. Láminas blanco-gris violáceo. Micorriza con abedul
*Trivialis*. Cortinario trivial. Sin interés. Amarillo-ocre.Láminas gris azulado, se tiñen de pardo
*Xanthophillus*. Cortinario de láminas amarillas. Sin valor y peligrosa. Oliva, lila en el margen

Comestibles mediocres: *Balteatus. Elatior. Largus*

Tóxicas, Síndrome Orellánico: *Atrovirens. Cotoneus. Gentilis. Limonius. Pseudosulphureus. Speciosisimus. Splendens. Venetus. Vitellinus.*

### *DERMOCYBE*

Puede considerarse como un Subgénero de Cortinarius. Todas Tóxicas, Síndrome Orellánico. Tienen **cortina**. Carpóforo carnoso similar a la mayoría de Cortinarius, pero de **colores muy vivos**, del rojo al verdoso. Polvo esporal pardo rojizo.

*Cinnabarina*. Mortal
*Cinnamomea*. Cortinario canelo. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Sanguinea*. Cortinario color sangre. Sare Odoltsua. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Semisanguinea*. Cortinario sanguíneo. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
Tóxicas, Síndrome Orellánico: *Phoenicea.*

## GALERINA

Carpóforo pequeño de color pardo-ocráceo o pardo-rojizo. Sombrero campanulado, de cónico a convexo, con **margen estriado** por transparencia, de seco a viscoso. Pie con o sin anillo. Polvo esporal amarillo rojizo o pardo-rojizo. **Tóxicas**, Síndrome Phalloidiano.

*Marginata*. Galerina marginada, rebordeada. Galera Hiltzailea. Mortal. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

Otras Tóxicas: *Autumnalis. Badipes. Beinrothii. Sulciceps. Unicolor. Venenata.*

## GYMNOPILUS

300 especies. Carpóforo carnoso de talla pequeña a muy grande. Con humedad, el sombrero se vuelve viscoso. Color amarillo-ocráceo a ocre y amarillo-dorado a pardo-naranja, virando al negro tras aplicar soluciones alcalinas. Pie con y sin anillo. Polvo esporal pardo-rojizo. **Sabor amargo**.

*Spectabilis*. Tóxica, Síndrome Psicotrópico. Con anillo

## HEBELOMA

150 especies. Carpóforo carnoso de talla pequeña a muy grande. Sombrero generalmente viscoso y raramente seco, **con escamas** de color blancuzco a leonado o pardo. Láminas redondeadas, adnatas, sinuadas o escotadas, **jamás decurrentes**, de color gris-pardo a pardo-cacao. Esporada ocrácea.

*Radicosum*. Hebeloma radicante, enraizado. Aribiki Erroduna. Comestible mediocre. Mechones crema con manchas parduzcas, sobre fondo blanco. Pie pruinoso por encima del anillo membranoso, muy radicante. Olor a almendras amargas. Bosques de Quercus
*Sinapizans*. Hebeloma rabanero. Toxicidad controvertida. De blanco a pardo claro o rojizo

Tóxicas: *Crustuliniforme. Mesophaeum.*

## HEBELOMINA

Género muy parecido a Hebeloma, pero **con sombrero viscoso de color pálido** y **esporas blancas**.

## ***INOCYBE***

Las 200 Especies del Género, son **tóxicas (**presencia de Muscarina) y la mayoría con gran parecido macroscópico: sombrero cónico, cutícula fibrillosa (fibrillas radiales hasta el margen), color pardo, láminas adnatas, pie cilíndrico algo bulboso en la base y pruinoso, cortina **fugaz** solo visible de joven). Carpóforo carnoso de talla pequeña-mediana. Rasgos comunes: **sombrero lacerado**, que suele estar **hendido** radialmente. Al principio cónico y después convexo umbonado. No aguantan 1,5 vueltas de torsión al pie. Polvo esporal ocráceo-pardo sucio- pardo tabaco.

*Asterospora*. Inocibe de esporas estrelladas. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Geophylla*. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Lacera*. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Maculata*. Inocibe cónico rojizo. Muy tóxica (muscarina). Pardo rojiza. Láminas amarillo verdoso. Pie pardo, salvo la base blanca. Olor desagradable
*Patouillardii* o *Erubescens*. Bruja. Patouillardi ziza. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Rimosa* o *Fastigiata*. Inocibe cónica. Inozibe Arrunta. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)
*Samofila*. Tóxica. Sale en dunas (Zarautz, Zumaia….)

Síndrome Psicotrópico: *Corydalina. Haemacta. Tricolor*
Tóxicas: *Acuta. Aeruginascens. Agglutinata. Bongardii. Brevispora. Brunnea. Brunneorufa. Caesariata. Cervicolor. Cinnamomea. Dulcamara. Gausapata. Godeyi. Griseolilacina. Hirtella. Hirtelloides. Kaufmannii. Kuehneri. Langei. Lanuginosa. Lucifaga. Maculata. Mixtilis. Nanipes. Obscuroides. Olympiana. Ovatocispis. Pallidipes. Praetervisa. Pseudohaemacta. Pudica. Pusia. Pyrodora. Queletii. Sororia. Squamata. Terrifera. Terrigena. Tristis. Umbrina*

## ***ROZITES***

Carpóforo carnoso. Sombrero de esférico a convexo, colores gris-pardo claro, pardo-amarillento o pardo-arcilla. Láminas pardo-arcilla. Pie con **anillo** y restos basales poco evidentes de la **volva**, monocolor con el sombrero o blanco sucio.

*Caperatus*. Rocites arrugada. Erro Zitea. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

## ***SIMOCYBE***

Carpóforo pequeño de color oliváceo o pardo-oliváceo. Sombrero seríceo (sedoso). Esporada olivácea. Sale sobre leños o restos vegetales

## 6.2.16. FAMILIA *CREPIDOTACEAE* (Subclase Agaricomycetes. Orden Cortinariales)

Abarca unas 100 especies, entre varios géneros.

### *CREPIDOTUS*

Más de 50 especies. Carpóforo pequeño de colores blancuzco, amarillento o parduzco. Láminas pardo-rosa o arcilla, virando a gris con la edad. Pie lateral o nulo. Esporada pardo-rosa.

### *EPISPHAERIA*

Carpóforo pequeño en **forma de copa o disco**, tomentoso y margen ligeramente involuto. **Sésil** (sin pie). Color blancuzco, con himenio rosado. Parasita corteza de **fresno**.

### *MELANOMPHALIA*

Género con 1 sola Especie. Sombrero carnoso, convexo, con el margen involuto (enrollado hacia adentro) y **de adulto, muy umbilicado**. **Láminas grises**, gruesas, espaciadas y decurrentes. Pie gris. Esporada de color entre oliváceo y sepia-gris.

### *MERISMODES*

Carpóforo pequeño **en forma de copa o tubo**, sésil (sin pie) o más raramente con un pequeño pie insertado en el **centro**. Superficie externa **pilosa**. Color pardo-amarillento.

### *PLEUROTELLUS*

Carpòforo pequeño de color **blancuzco**, sésil (sin pie) o en todo caso, un rudimentario pie **lateral**. Carne del sombrero no gelatinosa. Esperada de color variable, desde blanco-crema sucio, hasta amarillo parduzco. Crece sobre montones de restos vegetales.

### *TUBARIA*

Talla pequeña-mediana. Sombrero de hemisférico a convexo y planoconvexo. Color variable (pardo, ocre…). **Láminas amarillentas o amarillo-doradas.**

## 6.2.17. FAMILIA RUSSULACEAE (Subclase Agaricomycetes. Orden Russulales)

Russulas y Lactarius. Pie **granuloso** o quebradizo, como la tiza o el yeso. Esporada blanca.

### *RUSSULA*

Hay descritas unas 800 Especies (más de 100 en la península Ibérica). Carpóforo **homogéneo** (no separable del pie). **Pie granuloso**. **Sin látex**, volva ni anillo. Se aconseja desechar las picantes y rojizas. Hayedo, principalmente.

*Albonigra* o *Nítrica*. Carbonera. Rúsula blanca y negra. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Aurea*. Rúsula dorada. Gibel Kuletoa. Buen comestible. Rojo anaranjado o amarillento. Láminas blanco-crema, con aristas amarillo limón. Parecida a *Castanea*.

*Aurora* (antes *Rosea*). Color rosa, única Russula comestible entre las rojizas. No pica al gusto. Saca un polvillo color mate, con reflejos blancuzcos.

*Chloroides*. Rúsula clorada o blanco-verdosa. Gibelzuri orribildua. Comestible de baja calidad. Color blanco sucio, van apareciendo manchas parduzcas. Láminas blancas con reflejos verdosos. Carne gruesa y dura

*Cutrefacta*. Comestible. Se diferencia de la Cyanoxantha en que el borde de su sombrero está notoriamente cuarteado. Pino silvestre de montaña

*Cyanoxantha*. Urretxa. Carbonera. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Delica*. Rúsula blanca. Gibelzuri orrizabala. Comestible mediocre

*Densifolia*. R. de láminas densas. Baja calidad. Blanquecina, Carne ennegrece al corte

*Emetica*. Vomitiva. Kantilla. Teila perretxikoa. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Foetens*. Rúsula fétida. Gibelokre kirastuna. Crualga abellera. Sin interés. Viscosa. Pardo amarillento. Margen acanalado. Láminas blancas o cremas, con manchas pardas

*Grisea*. Comestible. Parecida a Cyanoxantha, pero con láminas muy frágiles. Primavera

*Heterophylla*. Rúsula lora. Gibelberde orrizuria. Comestible. Parecida a Virescens. Color verdoso-amarillento a pardo claro, con tonos vinosos en el centro. Láminas bifurcadas en su unión con el pie

*Krombholzii* o *Atropurpurea*. No comestible. Polícroma (predomina el rojizo). Sabor acre, picante

*Lepida* o *Rosacea*. Comestible mediocre. Es muy dura, como una piedra o lépida. Huele a dentífrico

*Mustelina*. Seta comadreja. Gibel onddoa. Excelente. Pardo canela o pardo rojizo (recordando al lomo de una comadreja). Robusta. Ligera depresión central. Coníferas de montaña

*Nigricans*. Rúsula ennegrecida. Gibelilun orrizabala. Carboner gros. Comestible muy mediocre. Sombrero, láminas y pie inicialmente blanco, después rojizo y finalmente negros. Láminas muy separadas. Pie robusto, se estrecha en la base

*Ochroleuca*. Rúsula blanco-ocrácea. Gibelokre ankazuria. Sin interés. Color variable, ocráceo, amarillento o verdoso, con el centro más oscuro

*Olivacea*. Tóxica, posible Síndrome de intolerancia. Parecida a Cyanoxantha, pero con tonalidades rojizas en sombrero y pie. Láminas crema o amarillentas

*Parazurea*. Rúsula verde-azulada. Gibelberde iluna. Excelente. Color claro, variable del verdoso al gris. Láminas blancas o cremas.

*Queletii*. Similar a Olivacea

*Sanguinea* o *Rosacea*. Pinudi gibelgorria. Sin interés, sabor muy picante. Color rojo púrpura, con manchas blanquecinas. Pie rosado, sobre fondo blanco. Coníferas

*Sardonia*. Rúsula acre. Pinudi gibelubela. Crualga morada. Sin interés. Color púrpura-violáceo, más intenso en el centro que en el margen. Sabor picante

*Torulosa*. Rúsula de pie morado. Gibel-anka morea. Sin interés. Color rojo púrpura. Láminas blanco inmutable. Pie carmín violáceo. Picante. Pinares

*Turci*. Comestible con precauciones (solo el sombrero). Violeta-lila. Olor a yodoformo

*Vesca*. Rúsula comestible. Color pardo rosado. Margen retraído. Sabor dulce. Primavera

*Violeipes*. Rúsula amarillenta de pie violeta. Comestible mediocre. Pie blanco con tonos amarillentos. Olor a marisco cocido

*Virescens*. Gibelurdina. Seta de cura. Palometa. Gorro verde. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Xerampelina*. Rúsula vinosa. Rúsula color hoja seca. Rúsula roja con olor a cangrejo. Gibel karramarroa. Cualgra vinosa. Sin interés. Talla grande. Color rojo vinoso, más oscuro en el centro. Pie blanquecino teñido de rosa. Carne blanca, rojiza bajo la cutícula

Comestibles: *Adusta. Aeruginea. Anatina. Azurea. Brunneoviolacea. Cessans. Chloroides. Decolorans. Langei. Nitida. Puellaris. Risigalina. Romelli*

Síndrome Intolerancia: *Faginea. Nobilis* o *Mairei*

Síndrome Rabdomiolisis: *Subnigricans*

## *LACTARIUS*

Existen más de 400 especies. Carpóforo homogéneo (no separable). El pie **granuloso, parte como una tiza** (igual que el Género Russula. **Con látex** de colores blanco-amarillentos (Especies normalmente tóxicas) o anaranjado-rojizo (Especies normalmente comestibles). Algunas Especies presentan **escrobículas** (pequeñas fositas) a lo largo del pie. Coníferas.

*Controversus*. Comestible. Árboles de Ribera (chopo, olmo, fresno)

*Deliciosus*. Níscalo. Falso Robellón. Pinatell. Esnegorria. Al corte da naranja inmutable. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Glaucescens*. Var. de L. Piperatus. Lactario picantón. No comestible generalmente. Blanco marfil, se tiñe de óxido ocre, al menor roce. Sabor ocre, muy picante

*Piperatus*. Lactario pimentero. Esneki zuri-orribildua. Comestible mediocre, picante y amargo. Sombrero grande, blanco. Pie pequeño. Árboles de hoja ancha (abedul, olmo, acacia, sauce, chopo)

*Quieticolor*. Níscalo pálido. Comestible. Color salmón o rosa pálido. Láminas anaranjadas, con manchas verdosas. Pie concoloro con el sombrero. Látex naranja que al secarse, se vuelve verde. Pinares de montaña

*Sanguifluus*. Rovello. Níscalo de sangre vinosa. Al corte da vinoso inmutable. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)

*Semisanguifluus*. Comestible. Parecido al Sanguifluus, pero al corte da naranja y a los 5' recupera el color vinoso. Látex rojizo

*Torminosus*. Falso níscalo. Lactario piloso. Níscalo de cabra. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

*Volemus*. Lactario anaranjado. Esnatoa. Comestible mediocre. Cutícula y pie anaranjados. Látex blanco, dulce. Olor ácido. Bosques caducifolios

*Zonarius*. Lactario zonado. Ver 8.2.1, Hongos Tóxicos (láminas)

Comestibles: *Deterrimus. Salmonicolor. Subdulcis*
Picantes: *Chrysorreus. Helvus. Pubescens. Quietus*

## *ARCANGELIELLA*

Carpóforo semi-hipogeo (subterráneo), irrregularmente esférico. Con **columela** (eje) típicamente desarrollada. **Gleba abovedada**. **Con látex**.

## *ELASMOMYCES*

Carpóforo semi-hipogeo, bulboso. Pie y columela débiles, a veces sin pie. **Sin látex**.

## *MACOWANITES*

Carpóforo hipogeo o semi-hipogeo, bulboso. **Pie** en forma de columela, más o menos marcado, que continúa por la **gleba** (parte fértil protegida por el peridio) **abovedada**. **Sin látex.**

## *MARTELIA*

Carpóforo hipogeo o semi-hipogeo, bulboso, de redondeado a reniforme. **Sin pie**, solo con una base estéril.Con o sin columela. **Sin látex**.

## 6.2.18. SUBCLASE APHYLLOPHOROMYCETES (Clase Basidiomycotina)

Hayedo.

### *CALODON*

Tiene **aguijones** (no poros) bajo una **superficie aplanada**, a modo de sombrero.

### *CANTHARELLUS*

**Pliegues**, en vez de láminas.

*Cibarius*. Zizahori. Rebozuelo. Saltsa perretxiko. Cabrilla. Seta de San Juan. Rossinyol. Ver 7.3, Hongos Comestibles (pliegues)

*Cibarius, Variedad Amethysteus*. Rebozuelo lilacino. Cabrilla. Zizahoria. Saltxatua. Idem a C. Cibarius, pero con tonos más anaranjados o violetas. Cutícula con escamas amatistas. Pliegues amarillentos. Pie puntiagudo, corto y grueso

*Cinereus*. Trompeta cenicienta. Himenio color ceniza, muy venado. Pie carnoso, Olor afrutado

*Friesii*. Rebozuelo de Fries. Friesi Saltsa perretxiko. Ver 7.3, Hongos Comestibles (pliegues)

*Lutescens*. Trompeta amarilla. Saltsa perretxiko horia. Rebozuelo anaranjado. Ver 7.3, Hongos Comestibles (pliegues)

*Melanoxeros*. Comestible. Cutícula amarillo azafrán, con tintes lilas que van ennegreciéndose. Himenio morado, que termina negro. Pie de blanquecino a rosa-lila

*Tubaeformis*. Angula de monte. Rebozuelo atrompetado. Ver 7.3, Hongos Comestibles (pliegues)

### *CEROCORTICIUM*

*Molare*. Costra de muelas. Sin interés. Costra saprófita crema amarillenta. Dientecillos

### *CLAVARIA*

15 especies en Europa, el doble en el mundo, pero Index Fungorum relaciona hasta 175 especies. Parecida al Género Ramaria, pero algo más **pequeña**. Esporada **blanquecina** (en el Género Ramaria, amarilla u ocre).

*Acuta o Falcata*. Blanca. Sin valor culinario

*Fumosa*. Gris-pardo pálido, color variable. Sin valor culinario

## *CLAVARIADELPHUS*

**Pie cónico alargado** que termina en un ensanchamiento **globoso**. **Carece de sombrero**.

*Pistillaris*. Mano de mortero. Joiki garrunta. Comestible muy mediocre, al ser muy amarga.
Color de amarillo vivo a ocre amarillento. Ápice redondeado. Muy alta. Caducifolios
*Truncatus*. Maza. Mano de mortero. Clava truncada. Joiki gosoa. Comestible muy mediocre.
Ápice aplastado o truncado. Pardo-amarillenta. Sabor dulzón. Coníferas de montaña

## *CLAVULINA*

*Cristata*. Clavaria crestada. Sin interés. Monocolor blanco. Puntas en forma de cresta
*Rugosa*. Sin interés. Forma de monigote. Blanco sucio. Poco ramificada, en ápice denticulado

## *CRATHERELLUS*

Más pequeña y **estilizada** que la Cantharellus. Pie puntiagudo.

*Cornucopioides*. Trompeta de la muerte. Cuerno de la abundancia. Trufa del pobre.
Ver 7.3, Hongos Comestibles (pliegues)

Comestibles: *Cinereus. Sinuosus*

## *DAEDALEOPSIS*

*Confragosa*. Casco del aliso. Tramete enrojeciente. Ardagai gorrikorra. Sin ningún interés.
Himenio poroso en forma de concha. Bandas concéntricas de distintos tonos pardos

## *DATRONIA*

*Mollis*. Piel de culebra. Sin interés. Poliporácea hirsuta, parece la piel de una serpiente

## *FISTULINA*

*Hepatica*. Lengua de buey. Hígado de buey. Idi-mihia. Comestible, sobre todo en ensaladas.
Color rojo brillante en la parte superior, recuerda al hígado. Parecida al Género
Fomes, tiene poros blanquecinos en la parte inferior. Lignícola, saprofita troncos
viejos de diferentes árboles

## *FOMES*

Popularmente llamada “Yesca”. Lignícola, nace pegada al tronco de árboles. Son ejemplares poriales, con poros en la parte inferior. Parte superior de gran dureza.

*Fomentarius*. Casco de caballo. Hongo yesquero. Ardagai-yesca. Sin interés culinario. Color blanco-gris o amarillento

## *GANODERMA*

Poros bajo la cabeza.

*Lucidum*. Pipa. Ardagai-pipa. Sin valor culinario, pero anticancerígeno potente. Pie rojo caoba, en forma de percebe. Lignícola, saprofita madera de robles

## *HERICIUM*

Sale del tronco, con aspecto de barbas o peluca.

*Erinaceum*. Barba de cabra. Hongo erizo. Ahuntz-bizarra. Comestible. Aspecto de erizo. La parte superior lanosa, es blancuzca de joven y parda de madura. Saprofita troncos

## *HYDNUM*

**Aguijones** en vez de láminas.

*Albidum*. Lengua de gato blanca. Ver 7.4, Hongos Comestibles (aguijones)
*Repandum*. Lengua de vaca. Gamuza. Tripakia. Ver 7.4, Hongos Comestibles (aguijones)
*Rufescens*. Lengua de gato. Gamuza. Tripakia. Ver 7.4, Hongos Comestibles (aguijones)

## *INONOTUS*

Yesqueros, Políporos. Sin interés culinario. Sombrero semicircular, en concha o abanico. Género Xilófago, provoca necrosis cortical y podredumbre en la madera vieja de los árboles.

*Dryadeus*. Políporo de rocío. Sin interés. Expele exudados color ámbar. Roble,quejigo
*Hispidus*. Yesquero erizado. Sin interés. Pelos hirsutos. Marrón rojizo.Chopo, álamo…
*Rheades*. Yesquero de frutales. Sin interés. Marrón rojizo con centro gris. Frutales (prunus…)

## *LENTINUS*

*Edodes*. Shiitake. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Tigrinus*. Lentino atigrado. Comestible mediocre. Embudada. Escamas negruzcas. Lignícola

## *MERIPILUS*

*Giganteus*. Políporo gigante. Ardagai erraldoia. Ningún interés culinario. Es el hongo de mayor tamaño de la península. Varios sombreros imbricados en forma de abanicos. Pardo amarillento o castaño, con el borde más claro. Olor fuerte. Saprófita. Otoño

## *PHAEOLUS*

*Schweinitzii*. Políporo esponjoso. Pinu-sustraitako ardagaia. No comestible, efectos psicotrópicos. Yesquero poliporáceo de margen amarillo y resto del carpóforo pardo-rojizo y densamente poblado de pelos hirsutos

## *PIPTOPORUS*

Género similar al Polyporus o "Yesca".

*Betulinus*. Yesquero del abedul. Urki-urdagaia. Comestible de joven, aunque gomoso, sin valor culinario. Casco de caballo blanco-ocráceo. Parasita troncos de abedul. Todo el año

## *PLEUROTUS*

Talla grande. **Sombrero asimétrico**. Láminas **muy decurrentes**. Pedicelo **excéntrico**. Esporada blanca.

*Cornucopiae*. Cuerno de la abundancia. Buen comestible. Forma de embudo. Sombrero blanco sucio o gris muy claro, con fibrillas radiales. Láminas muy decurrentes por todo el pie, que es excéntrico y algo curvado. Saprofita en grandes flotas, troncos de árboles caducifolios
*Eryngii*. Seta de cardo. Gardu ziza. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Ostreatus*. Seta de ostra. Pleuroto en forma de ostra. Gírgola. Orellanes. Belarri landua. Ver 7.1, Hongos Comestibles (láminas)
*Pulmonarius*. Pleuroto de verano, pulmonado. Belarri zuriska. Buen comestible, se cultiva. Cutícula de blanca a parda. Pie muy corto, excéntrico.

Comestibles: *Drynus.*

## *POLYPORUS*

"Polyporus" = muchos poros. "Yesca". Sombrero **umbilicado** (forma de ombligo), con **poros no separables** (al contrario que el Género Boletus) en la parte inferior.

*Squamosus*. Políporo escamoso. Comestible de baja calidad. Talla grande, sombrero hasta 50 longitud, en forma de concha. Cutícula de tonos ocres dorados, con profusión de escamas pardo oscuro. Tubos con amplios poros de color blanco sucio. Pie excéntrico inapreciable

*Varius*. Políporo de invierno. Onddo-ardagaia zolabeltza. Sin interés. Sombrero arriñonado ocráceo o anaranjado. Tubos negros en la parte inferior

## *PYCNOPORUS*

Género similar al Polyporus o "Yesca".

*Cinnabarinus*. Yesquero bermellón. Trametes rojo cinabrio. Ardagaia gorria. Sin interés. Forma de abanico. Color anaranjado vivo. Cutícula algo pubescente y rugosa

## *RAMARIA*

Unas 200 Especies. Parecen algas o coral, con un tronco común del que salen ramas paralelas, que culminan en un ápice bifurcado. Colores variables en la base, ramas y puntas. Pie bulboso, abultado. Esporada amarilla u ocre (el Género Clavaria la tiene blanca).

*Aurea*. Patitas de rata. Atzapar urregorria. Ver 7.5, Hongos Comestibles (ramas)

*Botrytis*. Ramaria coliflor. Atzapar ederra. Ver 7.5, Hongos Comestibles (ramas)

*Flava*. Ramaria amarilla. Pie de gallo. Bosquecillo. Atzapar horia. Ver 7.5, Hongos Comestibles (ramas)

*Flavescens*. Idem a Flava, pero color más amarillento

*Formosa*. Clavaria elegante, purgante. Atzapar eder. Peu de rata bord. Ver 8.2.4 Hongos Tóxicos (ramas)

*Sanguinea*. Sin interés. Ramas amarillentas, con máculas rojo sangre

*Stricta*. Ramaria apretada. Sin interés. Pequeña. Muy ramificada, vertical y paralela. Saprófita

Tóxica: *Pallida*

## *SARCODON*

50 especies. "Sarcodon" = carne con dientes. Himenio con gruesos aguijones. Sombrero escamoso, correoso, se resquebraja en placas. Colores oscuros. Sin interés culinario. Suelo de bosques.

*Imbricatus*. Hidno imbricado, escamoso. Tripakilum Ezkatatsua. Sin interés. Aguijones o púas.

Sombrero muy grande, de cutícula parda, agrietada, con escamas. Color gris o pardo claro. Coníferas.

## SCHIZOPHYLLUM

*Commune*. Seta lanosa. Esquizófilo común. Ardagaitxoa. Sin interés. Forma de concha o abanico. Cutícula blanca, lanosa, acanalada. Cuerpos fructíferos fusionados. Lignícola

## SPARASSIS

*Crispa*. Seta coliflor. Clavaria rizada. Azalore belakia. Comestible mediocre. Talla muy grande, forma de coliflor. Pardo clara o amarillenta. Pie inapreciable. Olor y sabor agradables. Parasita raíces de pinos.

## STEREUM

Al madurar las esporas, se camufla con colores más discretos y la especie se hace más difícil de identificar.

*Gausapatum*. Estéreo del roble. No comestible. Excrecencias de la corteza muerta de robles y otros caducifolios. Anaranjado, pardo rojizo o pardo grisáceo.

*Hirsutum*. Estéreo hirsuto o peludo. Azal horia. No comestible, coriáceo. Forma de concha ondulada, con pelillos finos blanquecinos. Himenio amarillento-anaranjado. Saprófita madera viva o muerta

*Insignitum*. Estéreo insigne o zonado. Azal polita. Sin interés, coriáceo. Zonas concéntricas. verde oscuro en el interior y naranja-amarillento en los bordes. Saprófita

*Ochraceo-flavum o Rameale*. Estéreo de las ramas. Sin interés. Tonos discretos. Todo el año

*Subtomentosum*. Sin interés. Tonos vistosos

## THELEPHORA

Aspecto de rosetón, por sus apéndices en forma de lanza, con o sin ramificaciones. Lignícola. La Familia Thelephoraceae abarca unas 100 especies.

*Terrestris*. Teléfora terrestre. Larru-atzapar lurtara. Ningún interés. Sombrero con filamentos en forma de lanza, semeja un vegetal. Superficie parda y pilosa. Himenio radiado pruinoso, pardo grisáceo. Sin pie. Coníferas. Pariente de otros yesqueros

## TRAMETES

Aspecto de rosetones en semicírculos o abanicos, con márgenes ondeados. Lignícola.

*Versicolor*. Yesquero multicolor. Larruki koloreanitza. Ningún interés culinario, pero es medicinal. Superficie aterciopelada y zonada en tonos grises y pardos, con borde claro. Poros y tubos de color blanco o crema. Parásita. Todo el año

## ***TRICHAPTUM***

*Biforme*. Yesquero del alcornoque. No comestible. Sombreros imbricados en forma de abanicos. Colores crema o marrón, con borde violáceo y después, blanco amarillento. Lignícola. Todo el año. Zona Mediterránea

## ***TYROMYCES***

*Albidus*. Yesquero blanco. Políporo blanco. Ningún interés. Carpóforo semicircular, blanco níveo de joven y amarillo sucio, de adulto. Sabor picante, y amargo de adulta. Saprofita madera de coníferas. Todo el año

## 6.2.19. SUBCLASE HETEROBASIDIOMYCETES (Clase Basidiomycotina)

Formas extrañas, parecidas a la Subclase APHYLLOPHOROMYCETES.

### *AURICULARIA*

15 especies. Parece una oreja que sale del tronco. Chopera, olmo, fresno….

*Auricula-judae*. Oreja de Judas. Judasen belarria. Orella de gat. Buen comestible. Himenio arrugado pardo oscuro. Pie lateral, poco apreciable. Feo aspecto. Lignícola. Se cultiva

*Polytricha*. Oído peludo de la madera. Propiedades medicinales. Se cultiva.

### *CALOCERA*

15 especies. Parecida al Género RAMARIA, pero con menos ramificaciones y con pies juntos o fasciculados.

*Cornea*. Calocera cornuda. Mukiadar laburra. Sin valor. Diminuta. Cuerno de color amarillo vivo o anaranjado. Viscosa en tiempo húmedo. Sale en grupos apiñados. Saprófita y Lignícola

### *EXIDIA*

*Glandulosa*. Moco negro de los troncos. Tremella negra. No comestible. Fructificación gelatinosa negra, sobre ramas caídas de los árboles

### *PSEUDOHYDNUM*

Parecido al Género Fistulina, pero con aguijones (como el Género Hydnum), en vez de poros.

*Gelatinosum*. Comestible (sobre todo en ensalada). Color blancuzco translúcido

### *TREMELLA*

Familia Tremellaceae: 18 Géneros y 250 especies (incluyendo levaduras). Sale sobre troncos, a modo de erupciones. Basidio atípico.

*Mesenterica*. Mukiziza horia. Sin interés. Bello hongo gelatinoso de intenso colorido amarillo limón o anaranjado. Carpóforo amorfo, lobulado, lleno de pliegues o erupciones

## 6.2.20. SUBCLASE GASTEROMYCETES (Clase Basidiomycotina)

Esta Subclase se caracteriza por la gran variedad de hongos, formas, colores y métodos de dispersión de sus diminutas esporas.

### *ASTRAEUS*

Forma de estrella.

*Hygrometricus*. La parte superior es globular y contiene las esporas. La parte inferior es carnosa, abriéndose en patas o lictinias, en forma de estrella. Tras llover, puede moverse, como un cangrejo

### *BATTARREA*

Cabeza esférica con hendiduras, pie totalmente flocoso y con volva.

*Phalloides*
*Stevenii*

### *CALVATIA*

Dehiscencia (se abre por sí solo) apical, más o menos amplia e irregular, para esporar al romperse el endoperidio y esperar a que corra el viento o actúen las patas de los animales. Este sistema de esporación es el que le diferencia del género Lycoperdon, que esporula automáticamente. Seudoestipe debajo del carpóforo. Comestible de mediana calidad cuando es joven.

*Cyathyformis*. Bejín lilacino. Gleba pulverulenta color lila. Praderas
*Excipuliformis*. Bejín en forma de bolsa. Largo seudoestipe. Bosques
*Utriformis*. Bejín rugoso, areolado. Gran talla. Praderas, sobre todo

### CLATHRUS

Forma de bola similar a una patata, con rizomorfos en el extremo inferior. Mal olor.

*Archeri*. Clatro rojo. Estrella roja. Izar gorria. Sin interés. De huevo blanco a estrella de 4 a 8 brazos rojo intenso, con manchas negras pegajosas. Olor fétido que atrae moscas

*Ruber*. Jaula roja. Kaiola gorria. Sin interés. Malla abovedada o enrejada, esponjosa y frágil, de color rojo vivo o anaranjado. Gleba negra pegajosa. Olor fétido

## COLUS

Las columnas terminan en el ápice entrecruzándose y anastomasándose en numerosos orificios poligonales.

*Hirudinosus*. Colo rojizo. Sin interés culinario. Rojo pálido abajo y rojo intenso arriba. Mal olor

## CYATHUS

Tiene peridiolos, que parecen pequeños nidos de pájaros, conteniendo huevecitos.

*Striatus*. Nido estriado. Nido de pájaro. Kabia ildaskatua. Ningún interés. Talla diminuta. Cara interna gris y estriada. Membrana con pelos hirsutos pardo oscuro, que al desaparecer deja ver entre 12 y 17 peridiolos blanco-gris. Saprofita madera

## DICTYOCEPHALUS

Cabeza peculiar, en forma de nuez partida. Pie curvado.

*Attenuatus*

## GEASTRUM

La familia Geastraceae abarca 8 géneros y unas 65 especies. Estrellas de tierra. La mayoría presenta la propiedad higrométrica (el exoperidio se cierra sobre el endoperidio para protegerle en tiempo seco y se abre en tiempo húmedo o cuando necesita liberar el peristoma para esporar). Exoperidio en forma estrellada, con los brazos o lacinias hacia abajo. Endoperidio superior esférico.

*Rufescens*. Estrella de tierra vulgar o rojiza. Sin interés. 6-9 lacinias. Todo el año

*Sessile*. Sin interés

*Triplex*. Estrella de 3 capas. Estrella de tierra triple. Izarputz hirukoitza. Sin interés. Talla grande. 6 a 8 brazos triangulares cuarteados e incurvados. Crema parduzco. Tiene 3 capas: exoperidio (estrella), endoperidio globoso y en medio, anillo o collar carnoso

## LANGERMANNIA

*Gigantea*. Bejín gigante. Putzaundia. Comestible de baja calidad. Lycoperdon de enorme tamaño (hasta 1m. de diámetro y 20 Kgs. de peso). De joven, aunque la carne blanca es sosa, sirve para cortar en numerosos filetes y empanar. Praderas

## ***LYCOPERDON***

"Pedo de lobo". Carece de seudoestipe. Sin valor culinario, aunque se puede comer de joven, cuando la carne blanca y dura de la gleba, todavía no se ha convertido en una masa pulverulenta oscura. Praderas.

*Echinatum*. Pedo de lobo erizado. Trikuputza. Pet de llop d'agulletes. Sin interés. Sus púas le dan aspecto de erizo. Solo consumible de muy joven

*Foetidum*. Pedo de lobo fétido. Sin interés. Aguijones cortos y piramidales, que al caerse, dejan ver marcas areoladas o reticuladas

*Marginatum*. No comestible, Síndrome Psicotrópico

*Molle*. Pedo o cuesco de lobo. Sin interés. Pequeños y finos aguijones o espinas. Color pardo claro, oliváceo o amarillento, con el ostiolo (poro apical) más claro.

*Perlatum*. Pedo de lobo perlado. Astaputz perladuna. Comestible de joven, cuando todavía es un globo blanco. Aspecto de pera. Esporada negra. En todo ecosistema y Estación

*Pyriforme*. Pedo de lobo piriforme. Astaputz urdarekara. Comestible de joven. Forma de pera. Exoperidio blanco, virando a pardo, con verrugas o aguijones que al caerse dejan ver marcas reticulares. Saprófita.

*Umbrinum*. Pedo de lobo sombrío. Bejín pardo. Astaputz iluna. Sin interés. Aguijones cortos y piramidales, que van oscureciéndose. Gleba blanca y carnosa, vira a verdosa y parda

## ***MUTINUS***

*Caninus*. Falo perruno. Txakur zakila. Sin interés. Gran parte de su vida pasa en forma de huevo y enterrado. Al abrirse, libera la gleba color blanco a verdoso, amarillento hacia el ápice. Débil olor fétido que atrae moscas.

## ***MYRIOSTOMA***

Forma de pulpo, con cabeza esférica y puntas de las patas hacia arriba.

## ***PHALLUS***

Nace en forma de huevo y después se abre el peridio apical para desarrollar un pie o pseudoestípite, hueco, cilíndrico y cavernoso (tipo Morchella), variando la forma, tamaño y color, según cada especie. Sobre el ensanchamiento superior del pie, se sitúa una gleba fértil. Forma general de pene. Con volva. Generalmente, olor fétido.

*Impudicus*. Falo hediondo. Etsai eztena. Sin interés, por su olor fétido. Largo pie blanco, terminado en una gleba olivácea o negra.

## ***PHELLORINA***

Cabeza peculiar, en forma de puño. Gleba bajo el sombrero. Pie curvado, muy floconoso (peludo)

*Herculeana*.

## ***SCLERODERMA***

Bola redondeada, con gleba de color negro.

*Citrinum, Aurantium o Vulgare*. Escleroderma amarillo. Astaputz arrunta. Ver 8.2.5 Hongos Tóxicos (glebas)

*Meridionale*. Escleroderma de pie amarillo. Astaputz arrunta. No comestible. Peridio blanquecino en el ápice y amarillo vivo en el pseudopié. Mal olor. Clima suave

*Polyrhizum*. Escleroderma estrellada. Falsa trufa. Sin interés. Talla grande. Al madurar, la gleba blanca se vuelve marrón, adoptando forma estrellada

*Verrucosum*. Escleroderma verrucoso, pardo. Astaputz ubelska. Sin interés. Escamas poligonales parduzcas. Al abrirse el peridio, muestra una gleba pulverulenta y grisácea.

## ***TULOSTOMA***

Boca o pezón saliente en la parte superior, rodeada por un peristoma. Exoperidio (parte exterior de la esfera del sombrero), endoperidio (interior del sombrero) y estípite (pie) delgado y curvado.

*Brumale*. Tulostoma brumal. Sin interés. Pedo de lobo pequeño (< 1,5) y con pie. Pardo terroso. Ostiolo cónico. Pie con fibrillas pardas. Terrenos arenosos

## 6.2.21. SUBCLASE ASCOMYCETES (Clase Ascomycotina)

Son también Hongos Superiores, como los Basidiomycetes detallados en los 20 capítulos anteriores. Hay unas 28.500 Especies diferentes. Los hongos más característicos de esta Clase, son las Trufas, Morchellas y Helvellas.

### *ARACHNOPEZIZA*

Aspecto de pequeñas motitas flocosas (con pelo).

### *BUERGENERULA*

Aspecto de pequeñas motitas, sobre ramas.

### *CHOIROMYCES*

*Meandriformis*. Trufa blanca. Tubérculo. Gleba con venas. Excesivamente aromática. Tóxica

### *CLAVICEPS*. 50 especies.

### *CONIOCHAETA*

Aspecto de cebolla, con las raíces en la parte superior.

### *DALDINIA*

Forma una masa de varias bolas unidas.

*Concentrica*. Kimo mamizebratu. Sin interés. Forma de almohadilla redondeada. Superficie granulosa espolvoreada de gris, de color pardo rojizo a negruzco de joven y al final negro carbón. Gleba con dura trama de capas concéntricas negras y blancas. Sin pie. Saprófita. Buen yesquero para encender fuego.

### *ELAPHOMYCES*

"Elaphomyces" = ciervo-seta. 25 especies. Corteza gruesa, dura. Vira de carnosa a coriácea t tras madurar se resquebraja, mostrando la gleba, ya convertida en masa pulverulenta

*Granulatus*. Criadilla de ciervo. No comestible generalmente. Exoperidio granuloso

### *GEOGLOSSUM*

Aspecto de espermatozoide de cabeza grande.

*Spatularia*. Aspecto de una espátula de albañil

## GIBBERA

Aspecto de pequeña trainera.

## GYROMITRA

Sombrero cerebeloso con **pliegues** y aspecto de florero. Primavera. Conviene desecarlas previamente al consumo, para evitar el Síndrome Giromitriano.

*Esculenta*. Bonete. Falsa colmenilla. Mitra muin. Ver 8.2.3, Hongos Tóxicos (pliegues)
*Gigas*. Ver 8.2.3, Hongos Tóxicos (pliegues)
*Infula*. Silla de montar. Ver 8.2.3, Hongos Tóxicos (pliegues)

## HELVELLA

Se conocen 52 Especies en el mundo, 23 de ellas en España. Son Hongos de sombrero delgado, con varios **pliegues** o lóbulos en formas irregulares y variables.

*Acetabulum*. Cabacitos. Tóxica. Forma de copa irregular. Pardo oscuro. Pie blanquecino con pliegues que llegan hasta la mitad de la copa del sombrero (sin alcanzar el borde)
*Costifera* o *Vulgaris*. Helvella de costillas gruesas. Helvella plegada. Ver 8.2.3, Hongos Tóxicos (pliegues)
*Crispa*. Oreja de gato blanca. Mitra zuria. Ver 8.2.3, Hongos Tóxicos (pliegues)
*Elastica*. Oreja de gato de pie liso. Ver 8.2.3, Hongos Tóxicos (pliegues)
*Fusca*. Bonete pardo, marrón. Comestible, con precauciones (larga cocción). Sombrero con aspecto de silla de montar. Suprficie lisa, color pardo variable. Cara interior crema y reticulada. Pie blanco-crema, hueco, surcado por profundas estrías longitudinales
*Lacunosa*. Oreja de gato negra. Mitra beltza. Comestible cocinada mucho, eliminando el agua. Aspecto de silla de montar. Pequeña, color pardo-gis, casi negro. Pie blanco-gris. Primavera, necesita mucha lluvia
*Leucomelaena*. Helvella o Peziza con forma de copa. Comestible con precauciones. Cara externa blanca, cara interna negra. Coníferas
*Monachella*. Bonete. Oreja de gato. Tóxica. Primavera
*Queletii*. Helvella de Quélet. Comestible con precauciones. Forma de copa aplastada casi

hemisférica, abierta, pardo oscuro. Cara externa vellosa pardo-gris. Pie largo y delgado, cuyas costillas blanco-crema, no se extienden por el sombrero

Tóxicas: *Atra. Lactea. Macropus. Stevensii*

## *HYMENOSCYPHUS*

Aspecto de una avellana con antenillas.

## *HYPOMYCES*

*Lateritius*. Hongo blanco del Níscalo. Lepra del Níscalo. Esneki minbizia. Comestibles. Aspecto de una fina capa blanca, lechal y porosa. Parasita las láminas de Lactarius

## *HYPOXYLON*

*Fragiforme*. Hipóxilo con forma de fresa. Sin interés. Pequeñas masas esféricas rojizas (de viejas, pardo-gris). Lignícola, saprofita coteza de hayas muertas

*Fuscum*. Roña parda de las cortezas. Sin interés. Pequeñas y separadas masas esféricas pardas que parecen bomboncitos. Lignícola, crecen en grandes colonias, almohadillando alisos y avellanos

## *LEOTIA*

Largos pies fasciculados, con aspecto de tornillos.

## *LASIOSCITIS*

Aspecto de manchas, similar al Género Plagiosphaera.

## *MITRULA*

Aspecto de espermatozoides fasciculados.

## ***MORCHELLA***

Existen 15-20 Especies. Sombrero oscuro repleto de **alvéolos**. Buen comestible, siempre que se **deseque** previamente y después se cocine a >80°, para anular el Síndrome Hemolítico y Cerebeloso. Primavera. Olmo, fresno, chopo, coníferas.

*Conica*. Comestible, previamente desecada. Algo más oscura que la M. Esculenta. Alvéolos cuadrados o rectang. Costillas longitudinales rectas y negruzcas. Pino, encina

*Costata*. Muy parecida a la M. Conica. Costillas longitudinales. Pino, encina, riberas

*Deliciosa*. Colmenilla de los quemados. Comestible con precauciones. Coníferas incendiadas

*Esculenta* o *Vulgaris*. Colmenilla. Morilla. Seta de cuaresma. Cagarria. Karraspina. Tripaziza erlauski. Ver 7.6, Hongos Comestibles (alvéolos)

Comestibles: *Elata*

## ***NEOBULGARIA***

*Pura*. Gelatina rosada. No comestible. Aspecto gelatinoso, adquiere formas diversas. Color lila, rosado o blanco sucio. Saprofita madera de haya

## ***NEUROSPORA***

Aspecto de bolitas con mamelón en la parte superior.

## ***OTIDEA***

23 especies.

*Cochleata*. Oreja oscura. Comestible de mediana calidad.

## ***PEZIZA***

100 especies. Sombrero cóncavo, cupuliforme, con pliegues, tonos rojizos.

*Aurantia*. Color rojo. Comestible, si se calienta a >80°, para evitar Síndrome Hemolítico

## *PLAGIOSPHAERA*

Aspecto de manchas. Lignícola.

## *PODOSTROMA*

Aspecto de percebe, con el pie esférico o ensanchado.

## *PORONIA*

Masa con aspecto de trufa, de la que salen pequeñas trompetillas.

*Punctata*. Poronia punteada. No comestible. Diminuta. Blanca con puntitos negros. Pie radicante. Estiércol de caballo, hongo Coprófilo. Todo el año

## *SARCOSCYPHA*

Al principio es una bola, después se va abriendo y muestra una gleba oscura. Debe calentarse a >80°, para evitar el Síndrome Hemolítico.

*Coccinea*. Peziza escarlata. Comestible de calidad media. Talla muy pequeña. Sombrero en forma de copa de color rojo escarlata o bermellón, blanco por debajo. Tomentoso al tacto. Invierno. Avellano, aliso, roble, fresno

## *SARCOSPHAERA*

*Crassa* o *Coronaria*
*Exfilia*

## *SCLEROTINIUM*

Aspecto de trompetillas fasciculadas

## ***TERFEZIA***

"Trufas del desierto". Zonas mediterráneas semiáridas. Micorriza con arbustos cistáceos.

*Arenaria*. Criadilla de tierra. Trufa del pobre. Ver 7.7, Hongos comestibles (glebas)
*Leptoderma*. Criadilla de tierra. Ver 7.7, Hongos comestibles (glebas)

## ***TUBER***

"Trufas". Hipogea (subterránea). Himenio encerrado en una gleba o receptáculo, que al podrirse, libera las esporas. Son los Hongos de mayor cotización en el mercado.

*Aestivum*. Trufa de verano. Buen comestible. Negra-marrón, con grandes verrugas muy separadas. Gleba de colores claros (pardo, amarillo, beige). Olor poco perfumado
*Brumale*. Ver 7.7, Hongos comestibles (glebas)
*Melanosporum*. Trufa negra. Trufa del Perigord. Grisola. Jator Biolurra. Ver 7.7, Hongos comestibles (glebas)

Comestibles: *Magnatum*

## ***VERPA***

Sombreros cortos y cónicos, alveolados o no, irregularmente acanalados, forma cerebriforme o reticulada, color miel. Similar al género Morchella.

*Digitaliformis o Conica*. Verpa dedal. Karraspina ditare. Comestible. Pie con puntitos rojos

## ***XILARIA***

Aspecto de algas. La Familia Xylariaceae cuenta con unas 100 especies, repartidas por todo el planeta.

*Hypoxilon*. Xilaria de la madera. Cerillas. Kaimo ardazuria. Sin interés. De joven, parece una diminuta cerilla negra, con ápice blanco bifurcado. En la fase sexual (primavera), adquiere la forma de estroma negro con póstulas. Pie negro carbón. Todo el año
*Longipes*. Color negro, pero más esbelta y sin el color apical blanco.
*Poliymorpha*. Aspecto de espermatozoides. Más gruesa, en forma de masa irregular. Color más oscuro y uniforme

## 6.2.22. SUBCLASE MYXOMYCETES (Clase Mixomycotina)

Unas 500 Especies. Hongos inferiores. Ejercen una función similar a las amebas acuáticas, consumiendo bacterias y otros organismos. Formas y colores muy variables. Desarrollan 3 etapas vitales: 1) De joven tienen pseudópodos o flagelos (comparable a espermatozoides), que les permite un movimiento ameboide. 2) Si carecen de agua para crecer, se acumulan formando masas gelatinosas que pueden desplazarse lentamente. 3) De adulto desarrollan cuerpos fructíferos con esporas (hongo propiamente dicho). Plasmodio de color rosa, rojo o naranja, formado por esporangios apiñados en forma de masa. Saprofitan todo tipo de madera. El proceso germinativo es el siguiente: tras liberar esporas, su capilicio se destruye y cuando germinan comienza una 1ª fase móvil y amorfa, con unos protoplastos de tipo amiloide (con yodo se tiñen de azul). Estas células móviles se multiplican y forman una masa llamada "plasmodio", que es un organismo unicelular que se mueve como un protozoo y contiene muchos núcleos. Cuando llega el momento de formar esporas, esta molécula plurinucleada se fragmenta y cada núcleo queda encerrado en una espora, junto con un fragmento del protoplasma. Por último, al madurar, las esporas son liberadas y se dispersan, comenzando de nuevo su ciclo vital.

***BADHAMIA, DICTIDIAETHALIUM, ENERTHENEMA, ERIONEMA, HEMITRICIA……***

***FULIGO*** *Septica*. Moco amarillo. Yema de huevo. Sin interés culinario. Aspecto mucoso-espumoso, de consistencia semilíquida, que puede no ser circular. Dentro del peridio amarillo, se esconde una masa esporal oscura. Pasa por una fase plasmodial con movimiento ameboideo. Parasita tocones y otros restos vegetales. Todo el año

***LYCOGALA*** *Epìdendron*. Epidendro. Sin interés culinario. Visible color rosa salmón, naranja salmón o rojo coral (de viejo, se camufla con tonalidades grises). 1ª fase acelular (plasmódica) de masa con movimiento ameboideo. Saprofita coníferas y otros árboles. Todo el año

***MUCILAGO*** *Crustacea*. Sin interés gastronómico. Superficie cerebriforme formada por numerosos etadios (fructificaciones individuales). Peridio membranoso y mucoso o mucilaginoso, formado por cristalizaciones de carbonato de calcio de aspecto blanquecino. Movimiento ameboideo. Parasita cualquier resto vegetal, vivo o muerto. Verano

***STEMONITIS*** *Fusca*. Sin interés. Esporangios negros alargados y unidos entre sí. Aspecto de alga negra

***TUBIFERA*** *Ferruginosa*. Fresón de la madera. Sin interés culinario. Esporangios con forma de masa irregular. Plasmodio rojo, rosa o naranja. Saprofita madera en descomposición

# 7. HONGOS COMESTIBLES

Pasamos a describir hasta 74 Especies de Hongos Comestibles, diferenciándolos por el tipo de himenio donde desarrollan sus esporas:

* 7.1 Láminas (44 especies)
* 7.2 Tubos (12 especies)
* 7.3 Pliegues (6 especies)
* 7.4 Aguijones (3 especies)
* 7.5 Ramas (3 especies)
* 7.6 Alvéolos (1 especie)
* 7.7 Glebas (5 especies)

## 7.1 LÁMINAS

### 7.1.1 AGARICUS ARVENSIS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AGARICUS ARVENSIS** | Código especie nº |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PSALLIOTA ARVENSIS | |
| Izen herrikoiak: BOLA DE NIEVE . ELUR-BOLA. CHAMPIÑÓN SILVESTRE.<br>Nombres populares: RUEDA DE CARRO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE <br>Flavescente (al presionarla vira a amarillo limón). Talla media. Cutícula seca y lisa, de color blanco o ligeramente amarillenta. Sombrero globoso o esférico de joven, extendido por los bordes, se aplana al envejecer. Láminas desde gris pálido hasta marrón negruzco al envejecer. Pie 7 a 14 de alto que se alarga en la madurez, robusto y cilíndrico, algo más grueso en la base. Pedicelo separable. Anillo doble, delgado y amplio en la parte superior del pie, menbranoso, dentado como un engranaje, de color blanco. Carne blanca que va tornando a ocre, de ligero olor a anís y sabor a nuez, en crudo. Esporada negruzca.<br>No recoger especies similares con láminas blancas (amanitas). La especie tóxica A. XANTHODERMA, huele mal y amarillea mucho más al corte (sobre todo en borde del sombrero y base del pie).<br>También se parece al AGARICUS CAMPESTRIS o SILVESTRIS, que es rubescente (enrojece). | |

| | | |
|---|---|---|
| Inguruneak-Habitat: | Todo tipo de praderas, pastizales y suelos herbáceos. No cogerla en prados cultivados o cerca de carreteras (absorbe toxinas y metales pesados) | |
| Denboraldia-Temporada: | Tanto en primavera como en otoño. | Grandes grupos o corros |
| Sukaldatze-Cocina: | El mejor del Género Agáricus. | Ver recetas en A. Augustus |

## 7.1.2 AGARICUS AUGUSTUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **AGARICUS AUGUSTUS** | |
| Familia: AGARICACEAE | Orden: AGARICALES |
| Subclase: AGARICOMYCETES | Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS SILVESTRIS | |
| Izen herrikoiak: CHAMPIÑÓN SILVESTRE. DE PRADO. SETA DE CAMPA. BARRENGORRIA. | |
| Nombres populares: AGARICUS PERRARUS – PSALLIOTA AUGUSTA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: URDINTZ. LARRE-SULSOA. CAMPEROL. TERREROL. XAMPINYÓ | |
| Ingurunea-Habitat: AGARICO AUGUSTO – CHAMPIÑÓN MAJESTUOSO O PARDO | |
| Denboraldia-Temporada: BUEN COMESTIBLE | |
| Sukaldatze-Cocina: EXCELENTE COMESTIBLE | |

Sombrero 5 a 10, carnoso, globoso en el centro y extendido hacia el borde, va aplanándose. Margen excedente y desflilachado. Cutícula blanca, con escamas pardas, más evidentes en el centro. Láminas cerradas y libres, rosáceas o marroñaceas de joven (a diferencia de las Lepiotas), ennegrecen con la edad. Pedicelo blanco, separable. Con anillo blanquecino, arriba, estrecho y frágil. Sin volva. Esporada marrón. Rubescente (enrojece, no amarillea). Carne blanca, vira a rosada en contacto con el aire. Sabor suave, algo amargo. La mortal AMANITA VERNA, siempre mantiene sus láminas blancas.

Pertenece a la sección Flavescente (amarillea al frote). Sombrero hasta 22, de globoso a convexo y al final, aplanado. Margen enrollado, luego incurvado. Cutícula seca, separable, color amarronado, atigrado, con escamas de color pardo rojizo, en círculos concéntricos, sobre fondo blanquecino. Mamelón de color marrón. Láminas apretadas, desiguales, blancas de joven y pardas de adulta. Pie, hasta 20 largo, blanco amarillento, con escamas pardas, base ensanchada. Anillo amplio colgante, blanco, membranoso, muy flocoso en su parte inferior. Carne blanca, algo amarilleante. Olor fuerte a almendras amargas, nuez o anís. Sabor agradable, dulce, con un toque anisado.

El AGARICUS PERRARUS tiene un sombrero sin escamas, o si las tiene, son más pequeñas.

Praderas, campo abierto. También pinares

Primavera, abril-mayo. Es muy común. No se cultiva

Variado. Saprofita hojas o madera en descomposición, s.t. en bosques de coníferas y de quejigos de bellota. Claros herbosos, s.t. si están nitrogenados (ganado)

Se cocina en múltiples preparaciones, incluso cruda en ensaladas, o guarnición en revueltos y guisos. Siempre que no se trate de ejemplares adultos . Desechar asimismo las que salen en cunetas, junto a carreteras o en prados cultivados

Otoño.( Agosto a octubre). Poco frecuente. Solitario o grupitos

Múltiples preparaciones: al ajillo con jamón; tosta de champiñones y piñones, al perejil, rellenos de jamón y bacon, rellenos de mousse de queso, jamón y alioli…

### 7.1.3 AGARICUS CAMPESTRIS O SILVESTRIS

### 7.1.4 AGARICUS MACROSPORUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **AGARICUS MACROSPORUS** | |
| Familia: AGARICACEAE | Orden: AGARICALES |
| Subclase: AGARICOMYCETES | Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PSALLIOTA MACROSPORA – AGARICUS ALBERTII y URINASCENS | |
| Izen herrikoiak: CHAMPIÑÓN ESCAMOSO. AGÁRICO DE ESPORAS GRANDES | |
| Nombres populares: CHAMPIÑÓN GIGANTE. BOLA DE NIEVE. ELUR-BOLA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE | |
| Ingurunea-Habitat: Páramos o prados de montaña, abonados por ganado | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Mejor ejemplares jóvenes. Múltiples preparaciones. Ver A. Augustus | |

Flavescente (al roce se tiñe de amarillo sucio). Talla grande, hasta 20 (desecharla si se aplana y lo sobrepasa). Margen con flocones (de joven). Cutícula blanco brillante, con abundancia de pequeñas escamas flocosas (sin llegar al borde del sombrero), concoloras (ocres con la edad). Se cuartea en tiempo seco. Láminas adnatas, apretadas, al principio blanco-gris, después rosa y al final negras (la arista permanece blanca). Pie blanco, corto, cilíndrico, macizo y grueso, con flocones bajo el anillo y liso por encima. Anillo blanco doble, delgado, persistente, flocoso o dentado en el margen inferior. Sin volva. Carne gruesa, compacta, blanca, al corte apenas amarillea, aunque rosea en la base del pie. Ligero olor anisado al cogerla, después es más complejo pero agradable y al roce, a almendras amargas. Sabor dulce, agradable. Esporas grandes. Las láminas de la tóxica AM. VERNA, se mantienen blancas. La A. ARVENSIS tiene menor tamaño, cutícula lisa, láminas desiguales y esporas más pequeñas.

### 7.1.5 AGROCYBE AEGERITA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AGROCYBE AEGERITA** | Código especie nº |
| Familia: BOLBITIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PHOLIOTA AEGERITA | |
| Izen herrikoiak: SETA DE CHOPO - MAKAL-ZIZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE MEDIOCRE<br>Talla media-pequeña. Sombrero carnoso con arrugas en la cutícula, seco, ni escamoso ni pruinoso . Blancuzco a miel amarillento, marrón oliváceo o chocolate-pardo oscuro, que con la edad vira a blanco, ocre pálido o crema. Láminas carnosas y blanquecinas, de maduras concoloras con el sombrero. Pie largo, estrecho, cilíndrico, fibroso, duro, curvado, amarillento. Pedicelo no separable (homogénea). Anillo. Polvo esporal color marrón tabaco. Carne compacta, sabrosa, olor a harina. |  |
| Ingurunea-Habitat: Crece en choperas, sauces y otros árboles (sobre todo viejos), a los que parasita (especie lignícola). Origen, Castilla La Mancha | |
| Denboraldia-Temporada: VERANO<br>Se cultiva y comercializa todo el año, por sus propiedades medicinales | |
| Sukaldatze-Cocina: Desechar los ejemplares adultos, que saben a madera. Se recomienda guisarla con carnes de cocción prolongada, pues menos hecha resulta dura | |

### 7.1.6 AMANITA CAESAREA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA CAESAREA** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS CAESAREUS | |
| Izen herrikoiak: AMANITA DE LOS CÉSARES. ORONJA. KULETO. GORRINGO<br>Nombres populares: HUEVO FRITO. ARRAULTZA P. HUEVO DE REY. AMBROSIA REIG | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE Al<br>nacer aparece como un huevo de ave encerrado en una amplia volva elástica que al irse abriendo, va mostrando su hermoso sombrero anaranjado-rojizo. Cutícula delgada, lisa, sedosa, separable, de bordes estriados, que suele conservar restos blancos de la volva. Láminas de color amarillo limón, libres, apretadas, desiguales. Pie amarillento (como el anillo), grueso, cilíndrico, bulboso en la base. Heterogénea (pie separable). Anillo colgante en la parte superior, frágil, membranoso, estriado y persistente. En la parte inferior, abultada volva blanca en forma de saco membranoso y persistente, con bordes lobulados. Carne blanca, cerrada, de olor suave y agradable. Sabor dulce, recuerda a la nuez.<br>La A. MUSCARIA es más roja, con láminas y pie blancos. |  |
| Ingurunea-Habitat: Claros soleados y zonas orientadas al sur de bosques de frondosas: roble, encina, haya, castaño. También en matorral Mediterráneo | |
| Denboraldia-Temporada: Si hay humedad, puede aparecer ya a finales de agosto. Dura todo el otoño, aunque se trata de una especie más bien escasa. Sale en pequeños grupos | |
| Sukaldatze-Cocina: Considerado desde el imperio romano, el hongo con más calidad gastronómica. Excelente cruda en ensalada, cortada en finas láminas. Múltiples recetas | |

### 7.1.7 AMANITA RUBESCENS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA RUBESCENS** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS RUBENS | |
| Izen herrikoiak: ORONJA VINOSA. AMANITA ROJIZA. ARDOTSUA.<br>Nombres populares: LANPERNA GORRI. GALDAKAO LANPERNA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES<br>Talla media-grande. Cutícula marrón con tinte vinoso. Sombrero marrón rojizo o vinoso, recubierto de verrugas o placas harinosas horizontales de color gris. Forma convexa y extendida, liso, entero, borde sin estrías. Láminas libres y desiguales, blanquecinas con tintes rosas. Pie ancho y robusto, blanco rosado y vinoso abajo, enrojece al rasgarse o ser atacado por insectos. Anillo blanco rosado, colgante, delgado y membranoso, en la parte superior. En la base tiene volva voluminosa, napiforme y friable, no suele conservar restos de la volva original. Carne blanca, gruesa, enrojece al roce, al igual que la base del pie. Inodora y sabor al principio dulce y después agrio. Se diferencia de la venenosa A. Pantherina en que ésta siempre tiene el pie y láminas de color blanco. Se parece también a la A. Spissa, pero ésta huele a rábano. | |
| Ingurunea-Habitat: Todo tipo de bosques de frondosas. Coníferas. Brezales. Etc. | |
| Denboraldia-Temporada: Abril a Diciembre | |
| Sukaldatze-Cocina: Cocinarla a más de 70º, pues en crudo presenta hemolisinas. Ejemplar joven y solo el sombrero, una vez quitada la cutícula o piel externa y el pie. En revueltos | |

### 7.1.8 AMANITA VITTADINII

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA VITTADINII** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE<br>Talla media, hasta 15. Blancura luminosa, la cutícula del sombrero está adornada de escamas más oscuras, que no se desprenden. Sombrero globoso al principio y extendido después. Láminas blancas, muy apretadas. Pie robusto, cilíndrico, con numerosas escamas "escuarrosas" blancas, que se tornan pardas al envejecer. El anillo puede confundirse con las escamas. Tiene volva abajo, pero poco visible al confundirse con la base del pie. Carne blanda y prieta. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas y dehesas. Pastizales mediterráneos.<br>Esporas de gran movilidad, que impulsadas por el viento, pueden viajar lejos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño. Poco abundante en regiones separadas geográficamente: península ibérica, norte de África, Europa del Este mediterránea | |
| Sukaldatze-Cocina: | |

### 7.1.9 CALOCYBE GAMBOSA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CALOCYBE GAMBOSA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: TRICHOLOMA GEORGII ( hasta hace pocos años) | |
| Izen herrikoiak: PERRECHICO – PERRETXIKOA – ZIZA – ZIZA DE PRIMAVERA<br>Nombres populares: SETA DE SAN JORGE - SETA DE ORDUÑA - SETA FINA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE <br>Monocolor blanco, amarillo pálido o cremoso. Sombrero muy carnoso, compacto y regular, superficie mate, lisa, seca, en forma hemisférica, con el margen enrollado al principio y abierto después. Láminas muy apretadas, escotadas y estrechas, de color blanco sucio. Pie corto, robusto, curvado, cilíndrico, con la base más gruesa. Carne blanca, espesa pero muy frágil. Agradable sabor y olor a harina fresca. Esporada blanca.<br>No confundirla con las tóxicas AMANITA VERNA (menor talla, ENTOLOMA LIVIDUM (láminas más asalmonadas), INOCYBE PATOUILLARDII (láminas grises). | |
| Ingurunea-Habitat: Pastos de montaña. Asociada a matorrales, zarzas, ortigas, herbáceas, brezo, boj. Crece formando círculos o "corros de brujas" | |
| Denboraldia-Temporada: Es primaveral (23 de Abril, S. Jorge), pero a veces da un 2º brote en Noviembre. Un solo setal puede dar varios kilos y más de un corte por temporada | |
| Sukaldatze-Cocina: Muy comercializada. Además de su delicado y aromático sabor, es hipoglucemiante para diabéticos ( baja el nivel de azúcar en sangre). Exquisita en revueltos | |

### 7.1.10 CLITOCYBE GEOTROPA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CLITOCYBE GEOTROPA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS GEOTROPUS | |
| Izen herrikoiak: PLATERA - CABEZA DE FRAILE – URRIL ZIZA – SAN MARTIN ZIZA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY BUEN COMESTIBLE <br>Talla grande, hasta 20. Sombrero y láminas de color blanquecino-amarillento o plateado. Sombrero carnoso algo hundido o deprimido, con pequeño mamelón central, algo más oscuro, recordando la cabeza de un fraile. Margen vuelto hacia tierra ("geotropus"), como el pie. Láminas de tonalidades blanco-amarillentas que van tornando a crema, gruesas, apretadas y decurrentes. Pie blanco, cilíndrico, alto, lleno, robusto, centrado, engrosado en la base. Cortado transversalmente, se ve como la corteza de un árbol. Carne espesa y firme, blancuzca o amarillo pálido. Buen olor y sabor, a almendras amargas. Siempre está limpia (aunque salga en sitio sucio). Esporada blanca. Su antibiótico clitocibina, deja corros de hierba quemada. Existe la variedad "MÁXIMA", ( talla 30), de sombrero con embudo, sin mamelón. Los LEUCOPAXILLUS CANDIDUS y GIGANTEUS, tienen el pie más corto. | |
| Ingurunea-Habitat: Preferentemente sobre suelos calizos, en claros del bosque y praderas | |
| Denboraldia-Temporada: Especie tardía, sale al final de verano y otoño. Forma corros o hileras | |
| Sukaldatze-Cocina: Secada y convertida en polvo, sirve de condimento. No coger ejemplares viejos, pues su carne se vuelve coriácea | |

### 7.1.11 CLITOCYBE MAXIMA (Var. de Geotropa)

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CLITOCYBE MAXIMA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: Var. de GEOTROPA - AGARICUS GEOTROPUS | |
| Izen herrikoiak: CABEZA DE FRAILE – PLATERA (variedad)<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE<br>Sombrero de color marrón claro, en vez de blanquecino-amarillento como la C. GEOTROPA. Talla grande (mayor a la C.G.), robusta. Sombrero en forma de embudo, no mamelonado, con margen muy enrollado. Cutícula seca y separable de la carne. Láminas decurrentes, color blanco a crema. Pie más corto que el ⅔ del sombrero, (no blanco como en C. GEOTROPA). Carne blanca de olor y sabor agradables.<br>La C. GEOTROPA tiene menor talla, pie más largo, forma no embudada sino mamelonada.<br>El LEUCOPAXILLUS CANDIDUS es totalmente blanquecino (no marrón) y de olor harinoso. |  |
| Ingurunea-Habitat: Forma “corros de brujas” en zonas herbosas de claros de bosques de alcornoques, encinas y robles melojos | |
| Denboraldia-Temporada: OTOÑO | |
| Sukaldatze-Cocina: Desechar el pie, demasiado duro y fibroso. Cocinar ej. jóvenes | |

### 7.1.12 CLITOCYBE ODORA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CLITOCYBE ODORA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS ANISARIUS | |
| Izen herrikoiak: SETA ANISADA VERDE. ANIS-KLITOZIBE BERDEA<br>Nombres populares: VERDEROL ANISAT | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE MEDIOCRE<br>Sombrero hasta 8, de convexo a planoconvexo, con el margen enrollado. Cutícula verde azulada o grisácea, que va palideciendo con la edad. Láminas adnatas y decurrentes, densas, color blanquecino-gris. Pie más claro que la cutícula, fibrilloso y pruinoso. Carne blanquecina. Sabor dulce y característico olor a anís.<br>Inconfundible por su color y olor. La Var. ALBIDOVIRENS es verde azulada y la Var. ALBA es blanco-crema.<br>El CLITOCYCE FRAGANS también huele a anís, pero su cutícula es pardo clara. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques diversos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Especie escasa, precisa protección | |
| Sukaldatze-Cocina: Desaconsejada en cocina, por su fuerte sabor | |

### 7.1.13 CLITOPILUS PRUNULUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CLITOPILUS PRUNULUS** | Código especie nº |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Familia: ENTOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOPILUS ORCELLA – AGARICUS PRUNULUS | |
| Izen herrikoiak: MOLINERA – CHIVATA – HARINERA - ERROTARIA -<br>Nombres populares: MUCERÓN – MOJARDÓN - MOIXERÓN | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE, PERO PELIGROSA<br>Talla media-pequeña. Cutícula seca, lisa, pruinosa (recubierta de polvillo blanco), color blanco grisáceo o mate. Sombrero inicialmente convexo, después aplanado o incluso embudado, carnoso en el centro, con bordes delgados e involutos (enrollados). Láminas muy decurrentes, con lamélulas, al principio blanquecinas y después beige o incluso con brillo rosa salmón. Pie blanquecino, corto, a menudo excéntrico (no centrado), con la base algo ensanchada. Carne gruesa pero frágil y blanda, que se rompe enseguida. Olor a harina fresca, vainas o semen. Sabor agradable. Esporada rosa. Peligrosa por la posible confusión con los CLITOCYBES blancos (DEALBATA, RIVULOSA, CLAVIPES, CERUSSATA…….). |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de hojas : haya, castaño. Claros herbosos en medio de bosques , sobre todo robledales. Bordes de caminos y prados sombreados | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y otoño. Su presencia predice Boletus (“chivata”) | |
| Sukaldatze-Cocina: Muy sabrosa en revueltos, tempura y albardada | |

### 7.1.14 COPRINUS COMATUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**COPRINUS COMATUS** | Código especie nº |
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS COMATUS – COPRINUS BARBATUS | |
| Izen herrikoiak: BARBUDA – APAGADOR – MATACANDIL – CANDELERA -<br>Nombres populares: URBELTZ GALPARDUN | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Monocolor blanco. Sombrero ovoide de joven, después se acampana. Abundantes escamas pardas o flecos, que le confieren aspecto lanoso. Láminas libres y delgadas, blancas de joven, luego rosadas y finalmente negras, chorreando tinta negra (delicuescente). Pie largo (hasta 15 cms. de altura), esbelto, cilíndrico, hueco, separable. Anillo basal blanco, poco visible, estrecho, móvil y fugaz, muy frágil, como toda la seta. Carne blanca (hasta ennegrecerse). Olor suave y sabor agradable. Esporada negra. Las COPRINUS tóxicas con las que podría confundirse (ATRAMENTARIUS, OVATUS, …) son menos esbeltas, más pequeñas. |  |
| Ingurunea-Habitat: Zonas abiertas, praderas, cunetas o linderos de caminos, árboles de ribera. También se cultiva. Suele salir en colonias numerosas | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y otoño. No cogerla al borde de caminos ni en campos tratados, pues absorbe metales pesados | |
| Sukaldatze-Cocina: Deliciosa, delicado sabor y fácil de cocinar. Desechar el pie y ejemplares cuyas láminas han empezado a ennegrecer . A la plancha, con un poco de mantequilla | |

### 7.1.15 CORTINARIUS PRAESTANS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CORTINARIUS PRAESTANS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: CORTINARIACEAE Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CORTINARIUS BERKELEYI (Praestans=sobresaliente) | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: CORTINARIO GRANDE - SARE BIKAINA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE  Talla muy grande, 10-25, porte robusto. Sombrero carnoso, de globoso a convexo, sin llegar a aplanarse, color pardo chocolate, con matices vinosos o violáceos y adornado por copos blanquecinos (con lluvia pueden desaparecer). Borde involuto hasta muy adulto. Algo viscoso y brillante en mojado. Pie voluminoso, central, grueso, lleno, color blanquecino y algo lila en la parte superior, bulboso en la base y estrechado arriba. La visible cortina blanquecina con matices lila, suele colgar por el pie, en forma de tela de araña. Carne espesa, pálida en el sombrero y lila en el pie. Olor suave, agradable y sabor algo amargo en crudo. Esporada ocrácea. No confundirlo con el rojizo y mortal, C. ORELLANUS. El C. VARIECOLOR tiene un olor acusado. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifolios: hayedos, sobre todo. Suelos calcáreos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Especie poco frecuente | |
| Sukaldatze-Cocina: El sabor amargo desaparece al cocinar. Es el hongo de mejor calidad gastronómica de todo el género CORTINARIUS y de los pocos comestibles (se recomienda desechar todas las especies de colores amarillo, anaranjado, rojo o canela) | |

### 7.1.16 HYGROCYBE COCCINEA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **HYGROCYBE COCCINEA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: HYGROPHORACEAE Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: HYGROPHORUS COCCINEUS | |
| Izen herrikoiak: HIGRÓFORO ROJO PEQUEÑO, ESCARLATA. EZKO GORRI-TXIKIA Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE MEDIOCRE  Sombrero 2-6, de hemisférico a campanulado y aplanado, de vivo color rojizo, escarlata, cereza, al madurar adquiere tonos amarillentos. Homogénea. Cutícula lisa, húmeda pero no viscosa. Láminas anchas, espaciadas, gruesas y decurrentes, con lamélulas, color rojo con arista amarillenta. Pie enjuto, delgado, alargado, cilíndrico, hueco, radicante, aplastado por un canal longitudinal. Concoloro con el sombrero o algo más claro y base blancuzca. Carne escasa, delgada, quebradiza, roja o ligeramente amarillenta. Olor escaso, sabor dulce. Esporada blanca. La Var. UNBONATA presenta mamelón. La H. PUNICEA es mayor y sus colores son menos brillantes. Las H. MINIATA y COCCINOCREATA, presentan pequeñas escamas negruzcas. No confundirla con el Grupo Dermocybe (tóxico, con cortina), ni con la mortal CORTINARIUS ORELLANUS | |
| Ingurunea-Habitat: Entre hierbas y cardos en descomposición, de praderas no abonadas | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Con buenas condiciones, también en primavera | |
| Sukaldatze-Cocina: Comestible, aunque sin excesivo interés gastronómico | |

### 7.1.17 HYGROPHOROPSIS AURANTIACA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **HYGROPHOROPSIS AURANTIACA** | | Código especie nº |
|---|---|---|
| Familia: PAXILLACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: | CLITOCYBE AURANTIACA | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | FALSO REBOZUELO – ZIZA HORI FALTSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE DE ESCASO VALOR CULINARIO<br>Talla pequeña. Cutícula lisa y seca de color naranja vivo en ejemplares jóvenes. Sombrero deprimido en el centro, después aplanado y al final embudado. Láminas del mismo color que el sombrero, apretadas, bifurcadas, ligeramente venosas y muy decurrentes. Pie anaranjado, más oscuro en la base. Carne blanca o algo anaranjada, inodora e insabora. El CANTHARELLUS CIBARIUS (Rebozuelo) se le parece mucho, pero tiene pliegues irregulares y sinuosos, en vez de láminas perfectas, densas y apretadas. Además el Rebozuelo sale en bosques de frondosas. | | |
| Ingurunea-Habitat: | Principalmente, bosques de coníferas, s. t. pinos sivestres y laricios | |
| Denboraldia-Temporada: | Final de otoño, preludios del invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: | Aunque comestible, su valor culinario es inferior al verdadero Rebozuelo (C. Cibarius). Admite las mismas preparaciones. Ennegrece al desecarla | |

### 7.1.18 HYGROPHORUS AGATHOSMUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **HYGROPHORUS AGATHOSMUS** | | Código especie nº |
|---|---|---|
| Familia: HYGROPHORACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: | | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | HIGRÓFORO DE OLOR A ALMENDRAS AMARGAS. LLANEGA GRIS.<br>MOCOSA PERFUMADA. EZKO ALMENDRAUSIN. LLENEGA (Gal.) | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE MEDIOCRE<br>Sombrero con margen enrollado, en ejemplares jóvenes. Cutícula lisa y glabra (sin pelo), color gris ratón. Láminas blancas, decurrentes, espaciadas, terminan todas a la misma altura, formando un anillo. Pie blanco, con granulaciones en la parte superior. Carne blanca, gruesa, compacta. Olor a almendras amargas. Esporada blanca.<br>Por su habitat, temporada y aroma, resulta difícil de confundir esta Especie. | | |
| Ingurunea-Habitat: | Pinares de montaña en la mitad norte peninsular y zonas montañosas del sur | |
| Denboraldia-Temporada: | Finales de otoño y principio de invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: | Es comestible, pero se desaconseja su consumo, por sus condiciones organolépticas | |

### 7.1.19 HYGROPHORUS MARZUOLUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**HYGROPHORUS MARZUOLUS** | Código especie nº |
| Familia: HYGROPHORACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOCYBE MARZUOLA | |
| Izen herrikoiak: SETA DE MARZO - SETA DE ARDILLA - MARTXOKO EXKOA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE EXCELENTE<br>Talla media, 3 a 12. Carpóforo homogéneo, viscoso, no cambia el color con la humedad. Color gris-blanco que con la edad oscurece a gris negro, aunque al corte muestre la carne blanca. Sombrero viscoso. Láminas blanquecinas de consistencia cérea al tacto, anchas, gruesas, espaciadas, gemosas, algo decurrentes. Pie flocoso (con pelos en forma de hilos), corto, robusto, carnoso, viscoso, de color blanquecino, aunque con la edad va oscureciendo a tonalidades grisáceas. Carne muy blanca, nunca agusanada, compacta y tierna en la boca, recuerda al champiñón. Esporada blanca. | |
| Ingurunea-Habitat: Pinar, hayedo, castaño | |
| Denboraldia-Temporada: Aparece a partir de febrero, es la más temprana en primavera. Sale bastante enterrada bajo las hojas, incluso con nieve | |
| Sukaldatze-Cocina: Buen comestible en revueltos, suelta bastante agua | |

### 7.1.20 LACTARIUS DELICIOSUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LACTARIUS DELICIOSUS** | Código especie nº |
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS DELICIOSUS | |
| Izen herrikoiak: NÍSCALO – MÍZCALO – FALSO ROBELLÓN – PINATELL –<br>Nombres populares: ESNEGORRIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Inconfundible por las tonalidades verdosas de las láminas, algo decurrentes y cerradas. Sombrero en forma de copa, con bordes delgados y enrollados, zonado concéntrica-mente. Color anaranjado o zanahoria, al igual que láminas, pie, carne y látex. Presenta manchas verdosas, con círculos concéntricos más oscuros. Pie corto, cilíndrico, con fosas o escrobículas, algo más oscuras que la coloración naranja, quebradizo, se corta como una tiza. Carne de textura espesa pero frágil, color blanquecino, al corte da naranja inmutable. Olor afrutado y grato sabor, aunque se torna agrio al paso del tiempo. El L. VINOSUS (color oscuro vino tinto) y L. SANGUIFLUUS (látex rojo y al corte, vinoso inmutable), son también comestibles, pero no el TORMINOSUS (tóxico, sombrero lanudo, propio de bosques de abedules, con látex blanco y sin tonalidades verdosas). | |
| Ingurunea-Habitat: Se asocia con las raíces de los árboles en bosques de coníferas, especialmente los pinares de Insignis, en el país vasco y litoral cantábrico | |
| Denboraldia-Temporada: Verano-otoño | |

| |
|---|
| Sukaldatze-Cocina: De calidad inferior al L. SANGUIFLUUS. Tras la ingesta, se orina con un color teja, sin consecuencias. Ideal para freír o asar. Acompaña en guisos con arroz o carne |

### 7.1.21 LACTARIUS SANGUIFLUUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LACTARIUS SANGUIFLUUS** | Código especie nº |
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: HYPOPHYLLUM SANGUIFLUUM | |
| Izen herrikoiak: NÍSCALO DE SANGRE VINOSA. MÍZCALO. GUISCANO. ROBELLÓN<br>Nombres populares: ROVELLÓ. ESCARLATA-SANG. ESNEGORRIKORRA. ESNE ODOLTSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Sombrero 6-15, de convexo a plano que se va embudando, zonado en círculos concéntricos. Coloración variable de blancuzco a naranja rojizo vino tinto, con manchas verdosas (propiciadas por el hongo parásito Hypomyces Lateritius, que curiosamente mejora textura y sabor). Láminas delgadas, apretadas, algo decurrentes, al corte da da color vinoso inmutable. color vinoso o marrón rosado. Pie robusto, lleno de joven, pruinoso, blanco vinoso o naranja rojizo, dando la base naranja, al corte. Carne granulosa, blanca, atacada por larvas, emite látex rojo vinoso o sangre. Olor agradable, sabor dulce. Esporada ocre pálida. Muy parecido al L. SEMISANGUIFLUUS, al corte da naranja, pero a los 5' recupera el color vinoso. El L. VINOSUS tiene color más intenso y látex violáceo. L. DELICIOSUS, láminas más anaranjadas, látex naranja y al corte da naranja inmutable. | |
| Ingurunea-Habitat: Pino silvestre del litoral mediterráneo. Suelos calcáreos. Poca altitud | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Se trata del Lactarius con mayor calidad gastronómica (el auténtico Robellón), muy apreciado, sobre todo en Cataluña. Ojo, absorbe metales pesados | |

### 7.1.22 LENTINUS EDODES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LENTINUS EDODES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: LENTINACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: PORIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LENTINULA EDODES – PASANIA FUNGUS | |
| Nombres populares: SHIITAKE (japonés). SETA FRAGANTE. XIANGGU. DONGO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Talla media, peso de 60-70 gramos, carpóforo carnoso, marrón oscuro en el centro y más claro en la periferia. Carece de láminas. Se parece al AGARICUS BRUNNESCENS (champiñón cultivado) y al AGARICUS BISPORUS. Desde su descubrimiento en occidente, se le ha ido asignando a diferentes Géneros (Agaricus, Armillaria, Lepiota, Pleurotus). | |
| Ingurunea-Habitat: Saprofita la madera del árbol Shii. Es originario de Oriente | |
| Denboraldia-Temporada: Se cultiva todo el año, sobre madera y modernamente, sobre bloques sintéticos. Muy extendida su comercialización | |
| Sukaldatze-Cocina: Muy apreciada en Oriente desde hace más de 1.000 años, por sus numerosas propiedades medicinales: vitamina B2 (crecimiento), B12 (antianémica), D (antiraquítica), dosis altas de proteínas y de sales minerales, etc.<br>Por su sabor fuerte y agradable, es muy utilizada en revueltos con otras especies o acompañando guisos de carne o estofados. Desecada y vuelta a rehidratar durante 30` con agua tibia, se puede consumir en forma de sopas o infusiones | |

### 7.1.23 LEPISTA NEBULARIS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LEPISTA NEBULARIS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOCYBE NEBULARIS (hasta hace pocos años) | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: PARDILLA – ILLARRAKA – PAGO ZIZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES <br>Talla media-grande, hasta 20. Sombrero carnoso, convexo. Cutícula seca, lisa, brillante, recubierta de una película blanquecina de joven, de color gris o pardo claro. Láminas decurrentes de color blanco o crema, bastante apretadas, que se separan fácilmente sin dejar huella. Pie robusto, cilíndrico, más delgado arriba y ancho, algodonoso, en la base, macizo de joven y hueco de viejo. Olor fuerte, característico "a pardilla". Carne blanca y abundante de sabor dulzón, que se vuelve algo acidulado. Esporada blanca.<br>Respecto a la tóxica ENTOLOMA LIVIDUM atender a sus láminas más blancas (tal vez amarillo-crema en ejemplares viejos), pero nunca rosadas. Siempre decurrentes. Olor más fuerte. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques diversos de frondosas ( haya, roble) y de coníferas. Zonas de matorrales. A veces forma grandes corros o hileras | |
| Denboraldia-Temporada: Finales de otoño, incluso inicio de invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: Condiciones para cocinarla sin problemas: ejemplar joven de sombrero cóncavo, cocinarla bien, desechar el primer caldo, ingerir en cantidad moderada y no poseer intolerancia gástrica (1 de cada 1000 comensales) | |

### 7.1.24 LEPISTA NUDA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEPISTA NUDA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: RHODOPAXILLUS NUDUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: PIE AZUL – PEZÓN AZUL – ZIZA HANKAURDINA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Talla media-pequeña. Monocolor azul-violáceo, aunque se decolora con la edad. Sombrero carnoso, plano, algo deprimido por el centro, con bordes enrollados. Cutícula suave, sedosa. Láminas escotadas, separadas, con lamélulas y separables del sombrero. Pie cilíndrico y fibroso, sin restos de cortina, concoloro con el sombrero pero algo más claro que las láminas, recorrido verticalmente por unas características rayas blanquecinas y con terminación bulbosa de la base. Carnosa, color de la carne blanquecino con discreto tinte violáceo, tierna en el sombrero y fibrosa en el pie. Olor afrutado y sabor muy agradable. Esporada blanca-lila.<br>Todas las numerosas variedades de esta Especie, son comestibles. El CORTINARIUS PURPURASCENS, tiene cortina en el pie, que además está manchado del color acre de sus esporas. | |
| Ingurunea-Habitat: Pinar, encinar, jaral, … También se cultiva en jardines | |
| Denboraldia-Temporada: Final de otoño e inicio del invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: Podría ser algo indigesta para determinados estómagos. Se cocina solo el sombrero, carnoso y de agradable sabor. Tras cocerlas, incorporarlas a tortillas francesas, exquisitas por su singular textura . En pastel con verduras | |

### 7.1.25 LEPISTA PERSONATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEPISTA PERSONATA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPISTA SAEVA – RHODOPAXILLUS SAEVUS | |
| Izen herrikoiak: PIE VIOLETA – ZIZA HANKAMOREA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Sombrero convexo, margen enrollado. Cutícula lisa y brillante, color café con leche. Láminas blanquecinas, muy agrietadas, escotadas, desiguales, adherentes de joven. Pie corto, robusto, cilíndrico, con fondo violeta claro y tonos azul violáceo. Carne blancuzca, de olor agradable. Cutícula separable, sin dejar herida. Esporada rosa-lila.<br>La TRICHOLOMA PURPURASCENS conserva en el pie restos de la cortinilla o de las esporas pardas. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas y pastizales. Sale formando “corros de brujas” | |
| Denboraldia-Temporada: Desde mediados de otoño a mediados de invierno, hasta cerca de Navidad, pues aguanta bien el frío | |
| Sukaldatze-Cocina:<br>Ideal como guarnición de carnes rojas. Por su fuerte aroma e intenso sabor, se recomienda que antes de cocinarla se introduzca en una olla a fuego lento, para que vaya soltando agua | |

### 7.1.26 LEPISTA RICKENII

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEPISTA RICKENII** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: RHODOPAXILLUS PANEOLUS – TRICHOLOMA PANEOLUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: SETA DE BREZO. ILLARRAMENDI ZIZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Sombrero gris - marrón café con leche, con manchitas oscuras, en forma de gotitas y margen enrollado. Láminas abundantes, apretadas, algo escotadas y decurrentes, frágiles, separables, de color blanco virando al beige. Pie cilíndrico, sutilmente excéntrico, corto, encorvado, macizo, robusto, fibroso, escamoso, de color más claro que el sombrero. Carne blanquecina, algo acuosa pero espesa, suele ser atacada por larvas. Esporada con tonos rosados. Olor harinoso y sabor algo dulce y algo picante, parecido a la nuez.<br>La L. LUSCINA (falsa seta de cardo) es de menor talla, sombrero gris, pie centrado, láminas no decurrentes y a veces no está cerca de brezo o cardo alguno. La tóxica CLITOCYBE DEALBATA es blanca. Se parece tb. al PLEUROTUS ERYNGII (seta de cardo). | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas. Bosques aclarados de pinos, encinas, alcornoques, jaras | |
| Denboraldia-Temporada: De final de verano a inicio de invierno. Zona meridional. Sale en grupos numerosos | |
| Sukaldatze-Cocina: Puede consumirse cruda. Por su sabor picante, debe consumirse con moderación, mezclada con otras setas o como guarnición de carne | |

### 7.1.27 LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA NAUCINA – LEUCOAGARICUS PUDICUS | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA PÚDICA. LEPIOTA BLANCA. GALANPERNA ZURIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES <br>Talla media, 4 a 11. Sombrero heterogéneo, convexo al principio, se aplana después. Monocolor blanco, aunque al ser flavescente, amarillea al frote. Cutícula blanca de joven y con manchas pardas de adulta, con la peculiaridad (entre las Lepiotas) de no tener escamas (o tenerlas poco marcadas), glabra (sin pelo), separable, textura lisa y sedosa. Láminas blancas (nunca marrones), delgadas, libres, ventrudas, con lamélulas, al envejecer adquieren tonos rosados. Pie blanco, corto, se ensancha en un bulbo redondeado en la base (pero sin volva) y con anillo membranoso en el tercio superior, fugaz e inmóvil. Carne blanca, compacta pero frágil y tierna, tiende a agrietarse con la humedad. Olor afrutado y sabor agradable.<br>No confundirla con las mortales AMANITAS VIROSA y VERNA (con volvas mucho más patentes).<br>Se parece a varias Especies de AGARICUS y al LEUCOAGARICUS MACRORHIZUS. | |
| Ingurunea-Habitat: Zonas herbosas, campas, claros boscosos, huertas, parques, jardines | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño. Con humedad, invade como una manta blanca | |
| Sukaldatze-Cocina: Ojo, absorbe gran parte de los productos químicos empleados en huertas y agricultura. No debe abusarse en su consumo | |

### 7.1.28 LEUCOPAXILLUS CANDIDUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEUCOPAXILLUS CANDIDUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOCYBE CANDIDUS – ASTROPAXILLUS CANDIDUS | |
| Izen herrikoiak: CLITOCYBE CÁNDIDA. ARABAKO BITIGARRA. BITIGARRA ERROLDOI<br>Nombres populares: SETA DE PRADERA, BIÉRCOL. MOIXERNÓ DE TARDOR | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Talla media-grande, 10 a 30. Sombrero de convexo a plano y al final embudado, carnoso y quebradizo. Cutícula seca, gruesa, glabra, lisa, blanca a crema-parduzco. Margen carnoso, en ejemplares adultos y húmedos, puede estar estriado. Láminas decurrentes, apretadas, delgadas, numerosas, con lamélulas, separables, de color blanco de joven, que va tornando a crema-ocre o rosado en la madurez. Pie cilíndrico o ligeramente bulboso, robusto, más corto que el sombrero, liso, pruinoso, blanquecino, con restos de micelio marrón en la base. Carne blanca de textura maciza. Olor y sabor harinoso, ligeramente dulce. Esporada blanquecina. La comestible L. GIGANTEUS tiene color cuero. La CLITOCYBE GEOTROPA tiene cutícula crema (no blanca) y esporas no amiloides. | |
| Ingurunea-Habitat: Prados y pastizales húmedos de montaña. Castaños u olmos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño, con las primeras lluvias. Sale en grandes corros de brujas | |
| Sukaldatze-Cocina: Buen comestible, pero solo de joven (sombrero convexo, margen muy curvado, cutícula muy blanca) y debe cocinarse bastante. Se produce antibiótico Clitocibina | |

### 7.1.29 LEUCOPAXILLUS LEPISTOIDES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEUCOPAXILLUS LEPISTOIDES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: GARDUÑA – BITIGARRA SENDOA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Se parece a L. CANDIDUS, pero su sombrero es más convexo y sus bordes no son estriados sino involutos (enrollado hacia adentro) y enteros. Sombrero en torno a 10, pudiendo llegar a 40. Cutícula glabra (sin pelo), seca, lisa de joven, se cuartea después, blanca o ligeramente tostada. Láminas menos decurrentes que L. CANDIDUS, muy apretadas, blancas, de adultas algo cremosas. Pie más corto y fornido, blanquecino pero al humedecerse adquiere tonalidades verdosas y grisáceas, con manchitas rojas o pruina tostada, en la base. Carne de textura espesa y elástica, con olor fúngico y sabor dulzón. Esporada blanca. Otros L. grandes parecidos: L. CANDIDUS y L. PARADOXUS . Ojo con la venenosa L. AMARUS o GENTIANEUS (sombrero pardo) | |
| Ingurunea-Habitat: Prados y pastizales de montaña. Grupos numerosos, corros de brujas | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Rica en revueltos, es más sabrosa de joven, cuando alcanza la calidad de los mejores Agaricus, superando a las Lepistas de prado (Nuda y Personata). De adulta, la carne se vuelve fofa, blanda y de peor olor | |

### 7.1.30 MACROLEPIOTA EXCORIATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **MACROLEPIOTA EXCORIATA** | |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA EXCORIATA | |
| Izen herrikoiak: APAGADOR EXCORIADO – APAGADOR BLANCO -<br>Nombres populares: GALANPERNA ERDIZURITSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Talla media (8 a 12, hasta 15). Sombrero inicialmente ovoide y después aplanado, conservando su mamelón central. Cutícula color pardo claro, que se agrieta o desgarra hacia la periferia. Láminas escotadas, blanquecinas. Pie alto, algo engrosado con un bulbo en la base. Anillo membranoso y movible, en la parte superior. Carne blanda de color blanco.<br>La M. VENENATA es la única excepción muy tóxica, de las M. superiores a 15 de diámetro.<br>Es parecida a las M. MASTOIDEA y KONRADII, también comestibles. La M. PROCERA tiene el pie muy barreado. La M. RHACODES tiñe el pie al corte, de color óxido, teja o rojizo. | |
| Ingurunea-Habitat: Muy versátil, sale en todo tipo de bosques, así como en praderas, bordes de caminos, jardines, vertederos. Pero no abunda ni sale en flotillas | |
| Denboraldia-Temporada: Muy larga, desde primavera hasta entrado el invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: Se recomienda cocinarla empanada, como la M. PROCERA | |

### 7.1.31 MACROLEPIOTA KONRADII

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **MACROLEPIOTA KONRADII** | |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA KONRADII – LEPIOTA GRACILENTA – MACROLEPIOTA MASTOIDEA | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA GARCILENTA – APAGADOR DE KONRAD - LEPIOTA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Sombrero de 4 a 15 cms. ⌀, que se aplana rápidamente. Cutícula de tonos pardos que al resquebrajarse dejan al descubierto la carne blanquecina. Láminas libres, ventrudas, de color blancuzco o beige. Pie alto, liso, con anillo simple blanco por arriba y tostado por abajo. Carne blanca, con tonos rosados en la parte central.<br>Parecida a otras M., como MASTOIDEA (talla mayor y mamelón más pronunciado), PROCERA – RHACODES - EXCORIATA. | |
| Ingurunea-Habitat: Prados y claros de bosques caducifolios.<br>También en cunetas. Galicia y País Vasco | |
| Denboraldia-Temporada: OTOÑO | |
| Sukaldatze-Cocina: Ideal para cocinarla empanada | |

### 7.1.32 MACROLEPIOTA PROCERA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **MACROLEPIOTA PROCERA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA PROCERA | |
| Izen herrikoiak: GALANPERNA – GALIPIERNA – PARASOL – MATACANDIL -<br>Nombres populares: APAGACANDIL - APAGADOR | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Carpóforo carnoso de talla grande (> 10 cms., hasta 25 cms. ⌀). Tras nacer parece el mazo de un bombo. Sombrero ovoide, pasa a campaniforme y finalmente aplanado. Discreto mamelón marrón oscuro. Cutícula grisácea, seca y agrietada en gruesas escamas marrones, dispuestas en círculos concéntricos. Láminas blancas, libres, anchas, muy apretadas, con lamélulas. Tallo esbelto, elegante, recto, atigrado en zig zag, hueco y fibroso, bulboso en la base y recubierto de escamillas marrones. Anillo doble en la parte superior, movible sin dejar huella, color oscuro. Heterogénea. Carne elástica blanca, al corte se tuesta ligeramente con tintes rosados. Olor harinoso, sabor excelente. M. MASTOIDEA (mamelón más acusado y anillo simple). M. RHACODES (tonalidades rosadas o cobrizas al corte). ¡Ojo! Con la M. VENENATA que tb. supera los 15 cms. de ⌀ del sombrero, pero tiene simetría radial (no concéntrica) en el sombrero. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas, zonas herbosas, pastizales, dehesas, bordes de caminos y cunetas, claros de bosques. Ojo, absorbe metales pesados de tubos de escape | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y Otoño, sobre todo en zonas de media montaña | |
| Sukaldatze-Cocina: Ideal para cocinarla empanada (cortarla en 4 trozos, empaparlos en leche, pasar por harina y huevo, freír). Desechar el fibroso pie. También se consume a la plancha y como guarnición de carnes rojas. Se recomienda no cocinar las M. de sombrero < de 10 cms. ⌀ | |

### 7.1.33 MACROLEPIOTA RHACODES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **MACROLEPIOTA RHACODES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEUCOCOPRINUS RHACODES | |
| Izen herrikoiak: APAGADOR MENOR – GALANPERNA MAMIGORRIZKA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Talla grande (7 a 20). Fondo de color claro, con cutícula muy lanosa en forma concéntrica, con placas estrechas y cortas. Láminas blancas de joven, se vuelven parduzcas al envejecer. Pie esbelto, fibroso, hueco, liso, blanquecino, sin marcas, con anillo membranoso doble. Carne blanca, rosada al roce o corte en el sombrero, se entinta de color óxido o teja en el pie (esta es la principal característica para distinguirla de otras Macrolepiotas, incluída la M. VENENATA). Además, ésta última Especie, muy tóxica (a pesar de medir el sombrero más de 15 cms ⌀), tiene simetría radial y no concéntrica en el sombrero. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques, prados y dehesas | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño, aunque ocasionalmente puede brotar en primavera | |
| Sukaldatze-Cocina: Ideal para cocinarla empanada, no distinguiéndose si se come seta, carne o pescado. Tras retirar el pie, el sombrero aplanado, se reboza en harina y huevo. Se fríe durante poco tiempo y con poco aceite en la sartén, pero muy caliente | |

### 7.1.34 MARASMIUS OREADES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **MARASMIUS OREADES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: COLLYBIA OREADES | |
| Izen herrikoiak: SENDERUELA. CARRERILLA. NINFA. ROJILLA. CAPUCHA -<br>Nombres populares:MARASMIO JANGARRI. CAMASEC DE PRAT(cat.)SENDERINHA(gal.) | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Talla pequeña, como Mycenas, Collybias, Omphalinas, e Inocybes. Cutícula parda, marrón rojizo o color café con leche. Sombrero poco carnoso, convexo, con mamelón central algo más oscuro y borde algo estriado. Láminas libres, muy separadas, con lamélulas intercaladas, de jóvenes blanquecinas y del color del sombrero al envejecer. Pie cilíndrico, delgado, muy fibroso, más claro que el sombrero, se resiste a la rotura por doblez o torsión. Sin anillo. Carne blanquecina de olor a almendras. Esporada blanca. Su característica de resistir el pie 1´5 vueltas sin romperse, la diferencia de la tóxica M. COLLINUS, COLLYBIA DRYOPHILA e INOCYBES. La venenosa GALERINA MARGINATA tiene anillo y saprofita ramas muertas. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas y zonas abiertas. Sale agrupada en “corros de brujas” | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina:<br>Excelente para mezclar en la sopa de ajo. Se secan sin podrirse y después se rehidratan | |

### 7.1.35 PLEUROTUS ERYNGII

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **PLEUROTUS ERYNGII** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: LENTINACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: PORIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PLEUROTUS FUSCUS | |
| Nombres populares: SETA DE CARDO. GARDU ZIZA. SETA DE CASTILLA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Talla media. Sombrero umbilicado, con formas irregulares, color amarronado, de gris marronáceo a marrón oscuro con manchas. Cutícula separable. Láminas desiguales, muy decurrentes, poco cerradas, claras, de color blanco grisáceo o amarillo pálido. Pie corto, cilíndrico, casi siempre excéntrico, de color blanquecino. Carne blanca, cerrada, de olor y sabor poco pronunciados, pero agradables. Esporada blanca. La variedad FERULAE, en vez de crecer sobre las raíces de cardos lo hace sobre las raíces de la Férula Communis (cañaeja) y es de talla grande. Se parece a LEPISTA LUSCINA (sombrero más grisáceo y huele mal) y al tóxico PAXILLUS INVOLUTUS (láminas crema-amarillentas, que al roce viran a pardo-negruzco). | |
| Ingurunea-Habitat: Campos abiertos y praderas. Zonas planas desforestadas, con cardos corredores o borriqueros. Especie sometida a cultivo intensivo. Abunda en Castilla | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Como entrante, salteado con verduras. También a la plancha y acompañando carnes. Se puede secar y ensartar. Tiene propiedades medicinales | |

### 7.1.36 PLEUROTUS OSTREATUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **PLEUROTUS OSTREATUS** | Código especie nº |
|---|---|
| *Familia:* *LENTINACEAE* *Subclase:* APHYLLOPHOROMYCETES | *Orden:* PORIALES *Clase:* BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS OSTREATUS | |
| Izen herrikoiak: SETA DE OSTRA. PLEUROTO EN FORMA DE OSTRA. Nombres populares: BELARRI LANDUA. GÍRGOLA. ORELLANES | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE  Talla grande, además crece formando grandes flotas o grupos. Cutícula lisa, brillante, de color gris plomo o pardo oscuro, que se aclara al envejecer. Sombrero aplanado con forma de ostra o concha marina, bordes irregulares y márgenes enrollados. Láminas largas, desiguales, decurrentes (tienden a reunirse en la base), con lamélulas de color crema claro. Pie muy corto, grueso, a veces lateral o excéntrico, y otras veces, nulo. Carne blanca, espesa, de olor intenso y sabor agradable, aunque poco definido. Esporada blanca. P. CORNUCOPIAE (pie más largo, se parece a una trompeta) y P. DRYINUS (más clara, casi blanca). | |
| Ingurunea-Habitat: Bosque caducifolios, arboledas y sotos. También está sometida a cultivo intensivo y fuerte comercialización (s.t. variedades PULMONARIUS y FLORIDAE) | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño. Inunda los tocones de troncos viejos o cortados, ayudando a que la madera se descomponga en el suelo (papel ecológico) | |
| Sukaldatze-Cocina: Al tener propiedades medicinales y antitumorales, se cultiva mediante paja. Como entrante, con salteado de verduras, sobre todo espárragos o ajos | |

### 7.1.37 RHODOCYBE GEMINA o TRUNCATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **RHODOCYBE GEMINA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: ENTOLOMATACEAE Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: RHODOCYBE TRUNCATA – RHODOPAXILLUS TRUNCATUS | |
| Izen herrikoiak: ROJILLA. GORRITZA. ERROTARI MARROIAROSA Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE  Juguetona, por su figura y coloración variable. Talla pequeña, 4 a 10. Sombrero carnoso, irregular, seco, algo pruinoso, convexo mamelonado, con margen algo enrollado. Color gris blancuzco de joven, de adulta vira a rosa-rojizo o marrón-rojizo, pero a veces tonos cremosos claros o cuero. Láminas cremosas con manchitas rosas-rojizas, decurrentes, apretadas, separables. Pie más blanquecino arriba, grueso, liso, fibrilloso, a veces recubierto de un ligero polvillo. Carne blanca-ocre, consistente, de olor harinoso agradable y sabor dulzón a nuez. Esporada ocre-rosa. Posible confusión (en sus formas más gráciles) con LEPISTA IRINA, LEPISTA INVERSA, CLITOCYBES rojizas (que no tienen la esporada rosácea) y COLLYBIAS. | |
| Ingurunea-Habitat: Zonas herbosas en claros de bosques de planifolios o coníferas. Prados de ganado en altitud superior a 600 m. Sale en grupos. Poco común | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera, final de verano, inicio de otoño (sobre todo) | |
| Sukaldatze-Cocina: Buen comportamiento. Muy apreciado en Burgos y Palencia | |

### 7.1.38 ROZITES CAPERATUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **ROZITES CAPERATUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: ROZITES CAPERATA - PHOLIOTA CAPERATA – CORTINARIUS CAPERATUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: ROZITES ARRUGADO - ERRO ZITEA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE  Talla media, 4 a 14. Carpóforo carnoso de esférico a campanulado, convexo y aplanado. Cutícula separable, fina, lisa pero con arrugas radiales. Monocolor pardo-amarillento, arcilloso, ocre pajizo. Láminas adherentes o algo escotadas, prietas, con lamélulas, color amarillento pálido de joven y ocre de madura. Pie robusto, seco, fibroso, lleno, pruinoso bajo el anillo, color blanquecino-ocráceo. Anillo doble, mixto, estrecho, membranoso, estriado y con restos basales de la volva poco evidentes, concoloro con el sombrero o blanco sucio. Esporada pardo claro. Carne firme, aunque suele agusanarse, blanco-amarillenta. Olor a jazmín o algo fúngico y sabor agradable, dulce. Se parece a otros CORTINARIUS ocres (que carecen de anillo): CROCOLITUS, TRIUMPHANS, CLARICOLOR, ELATIOR (pie viscoso) y también al Género ARMILLARIA. | |
| Ingurunea-Habitat: Especie sublignícola, parasita raíces de robles, hayas, abedules, pinos. Sale en grupos | |
| Denboraldia-Temporada: Final de otoño e inicio de invierno, aguanta bien el frío | |
| Sukaldatze-Cocina: El pie es fibroso y se recomienda desecharlo. Propiedades antivirásicas | |

### 7.1.39 RUSSULA CYANOXANTHA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **RUSSULA CYANOXANTHA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS CYANOXANTHUS | |
| Izen herrikoiak: URRETXA - CARBONERA – SETA DE LOS CERDOS - GIBELURDINA<br>Nombres populares: CUALBRA – LLORA – CAMADOLÇA - TERNADOLÇA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE  Talla media, hasta 18. Carpóforo homogéneo, de convexo a aplanado, centro deprimido. Cutícula separable y algo viscosa. Sombrero violáceo, con distintos tonos púrpura violáceos, verde oliva y grises, más decolorados en el centro. Láminas blancas, lardáceas (irrompibles como el tocino), adherentes, decurrentes, elásticas, untuosas y bastante flexibles. Pie blanco (a veces con lilas), hasta 11 largo, cilíndrico, denso, granuloso (parte como tiza), ligeramente rugoso, muy frágil (como todo el Género), atenuado en la base. Sin látex, volva ni anillo. Esporada blanca. Carne blanca, sólida, densa. Olor agradable a avellanas, sabor dulce. La Var. R. CUTREFACTA tiene el borde cuarteado y solo sale en pinares. Similitud con R. VIRESCENS y R. HETEROPHYLLA. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques diversos caducifolios, s.t. hayedos. Norte peninsular | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Calidad gastronómica ligeramente inferior a la R. VIRESCENS. En crudo, aliñada como ingrediente de ensaladas. También en guisos o a la plancha | |

### 7.1.40 RUSSULA VIRESCENS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **RUSSULA VIRESCENS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS VIRESCENS | |
| Izen herrikoiak: GIBELURDINA - SETA DE CURA - GORRO VERDE - PALOMETA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE EXCELENTE<br>Talla media, hasta 15. Sombrero homogéneo, con bordes ondulados, color verde-oliváceo, verde grisáceo o verde pálido. En ocasiones se agrieta, formando granulaciones o escamillas. Láminas blancas, libres, delgadas, ligeramente espaciadas, muy elásticas, se rompen fácilmente al pasar el dedo. Pie blanco, granuloso (parte como tiza), corto, grueso pero muy frágil (como todo el Género), Carne blanca, dura y cerrada, fácilmente atacada por larvas. Carece de látex, volva ni anillo. Olor agradable y sabor dulce. Esporas con berruguillas, color blanco. La mortal AMANITA PHALLOIDES, tiene volva y anillo y su pie fibrilloso, parte astillándose. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifolios (hayedos…), pero también coníferas | |
| Denboraldia-Temporada: Empieza a partir de junio, hasta verano y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Está considerada como la Rúsula más sabrosa | |

### 7.1.41 TRICHOLOMA EQUESTRE

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **TRICHOLOMA EQUESTRE** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: TRICHOLOMA FLAVOVIRENS | |
| Izen herrikoiak: SETA DE LOS CABALLEROS. ZALDUN-ZIZA HORIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES<br>Talla media, 5 a 10. Sombrero carnoso, mamelonado, de color amarillo-cromo azufre, con escamas rosadas y fibrillas más cerradas y oscuras por el centro. Láminas concoloras, cerradas, anchas, escotadas, con lamélulas. Pie amarillento, corto, cilíndrico, robusto, fibroso y bulboso. Carne blanca, amarillea bajo la cutícula. Suave olor a harina y sabor delicado. No confundirla con T. SULPHUREUM, especie tóxica de fuerte olor a gas. | |
| Ingurunea-Habitat: Pinares. Suelos ácidos. También en bosques caducifolios. Fácil de localizar por su buen tamaño. Especie en rápida regresión | |
| Denboraldia-Temporada: Tardía, final del verano y otoño, sobre todo a partir de Octubre | |
| Sukaldatze-Cocina: Se consume desde la Edad Media, en el sudoeste de Francia estaba reservada para los caballeros feudales. Aunque rica al paladar, se han registrado episodios de severos Síndromes de Rabdomiolisis, con afectación muscular y neurológica. Se recomienda consumirla en pequeñas cantidades y en días no sucesivos | |

### 7.1.42 TRICHOLOMA PORTENTOSUM

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **TRICHOLOMA PORTENTOSUM** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS PORTENTOSUM | |
| Nombres populares: CAPUCHINA.NAZARENA.SANTERA.GRISANTA. HANKAORISKA<br>TRICHOLOMA PORTENTOSO, FIBROSO, DE PIE GRUESO. ZIZA ILUN-TIZNERA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY BUEN COMESTIBLE<br>Pertenece al Subgénero Sejunctum (coloraciones diversas del sombrero). Talla 5 a 15. Sombrero cónico que después se aplana, pero conserva el acusado mamelón central, ondulado en los bordes, con abundantes fibrillas radiales más oscuras rodeándolo y textura viscosa en tiempo húmedo. Cutícula color gris negruzco con reflejos violáceos o gris azulado. Láminas sinuadas, escotadas, anchas y espaciadas, con lamélulas, color blancogrisáceo con reflejos amarillentos (como el pie). Pie robusto, cilíndrico, fibroso, no escamoso, a menudo curvado, más ancho en la base, radicante. Carne espesa aunque quebradiza, blanquecina y algo más grisácea que el sombrero. Olor y sabor harinoso. Esporas blancas. Las tóxicas T. SEJUNCTUM y T. VIRGATUM, tienen sabor amargo. | |
| Ingurunea-Habitat: Sobre todo PINO SILVESTRE, pero también robledal y hayedo | |
| Denboraldia-Temporada: De Mayo a finales de otoño. Incluso con heladas, mejora calidad | |
| Sukaldatze-Cocina: Por su gran tamaño, tiene buen rendimiento en cocina y presencia en la mesa. Se puede congelar. A fuego lento suelta gelatina, como si fueran kokotxas o bacalao | |

### 7.1.43 TRICHOLOMA TERREUM

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **TRICHOLOMA TERREUM** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS TERREUM | |
| Izen herrikoiak: NEGRILLA – RATONA – ZIZA ARREA – FREDOLIC(Catalán)<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Talla pequeña, hasta 8. Cutícula seca, recubierta de escamitas fibrosas, con fibrillas radiales y mamelón central. Carpóforo carnoso, color gris oscuro o "piel de rata". Muy frágil. Láminas muy blancas, sinuadas, anchas, escotadas, con lamélulas, sin escamas. Pie muy blanco, delgado, cilíndrico, frecuentemente curvado, con escamas. Carne de color blanco grisáceo, con ligero olor harinoso y suave sabor a nuez. Esporada blanca.<br>Se puede confundir con las tóxicas T. PARDINUM y T. VIRGATUM y las comestibles T. SCALPTURATUM, T. PORTENTOSUM y T. SQUARRULOSUM. | |
| Ingurunea-Habitat: Coníferas, entre las acículas de los pinos, formando verdaderas alfombras. Coloniza los pinares de repoblación | |
| Denboraldia-Temporada: Final de otoño hasta incluso febrero, si no hay heladas | |
| Sukaldatze-Cocina: Buen comestible, a pesar de ser frágil y efímera. En revueltos y tortillas | |

### 7.1.44 TRICHOLOSPORUM GONIOSPERMUM

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**TRICHOLOSPORUM GONIOSPERMUM** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: TRICHOLOMA GONIOSPERMUM – TRICHOLOMA GONIOSPORUM | |
| Izen herrikoiak: ZIZA ORRILILA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>La diferencia de este Género con el Tricholoma, es que sus esporas tienen forma de estrella triangular. Carpóforo carnoso entre 4 y 15. Color variable, va del blanco grisáceo con ligeros tintes morados, al amarillo ocráceo y finalmente, al marrón rojizo, algo más oscuro en el centro. Pie fuerte de color violáceo, más intenso en la parte superior, con la base virando al amarillo. Esporada blanca. Carne blanco-amarillenta, densa, exquisita al olfato y paladar. | |
| Ingurunea-Habitat: Prados y pastizales de montaña. Sale en grandes grupos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Apreciado en cocina | |

## 7.2 TUBOS

### 7.2.1 BOLETUS AEREUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **BOLETUS AEREUS** | |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: TUBIPORUS USTULATUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: HONGO NEGRO Y BRONCEADO. ONDDO BELTZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Talla muy grande, 20 a 30. Bicolor, carpóforo de color bronce o marrón oscuro (casi negro) y pie amarillento. Tubos blancos de joven y amarillo-verdosos de viejo. Pie grueso, sólido, bulboso, algo abultado hacia la base, con retícula incompleta(poco evidente) blanquecina, aterciopelada, seca y separable. Carne blanca, espesa, firme, con ligeras coloraciones bajo la cutícula. Olor y sabor perfumado, agradable.<br>Se parece a los comestibles BOLETUS AESTIVALIS (sombrero más claro y todo el pie reticulado) y B. PINICOLA. El XEROCOMUS BADIUS, tubos y poros azulean al tacto y fibrillas marrones en el pie. | |
| Ingurunea-Habitat: Robledales, encinares. Hayedo con sotobosque de brezo. También coníferas. Prefiere los claros de los bosques y zonas con luz | |
| Denboraldia-Temporada: Inicio de verano (se trata de un hongo tempranero), hasta mediados de otoño. Puede aparecer también en primaveras lluviosas | |
| Sukaldatze-Cocina: Considerado en primer lugar del "póker". Muy buscado. Su gran tamaño y aprovechamiento (incluso tubos y poros), garantiza comida abundante. Se utiliza tanto en frituras, como en cocción (mejor escasa). También es delicioso crudo y cortado en finas láminas, en ensaladas o en croquetas | |

### 7.2.2 BOLETUS AESTIVALIS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **BOLETUS AESTIVALIS** | |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS RETICULATUS, SEPARANS y RUBIGINOSUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO RETICULADO, HONGO BLANCO DE VERANO. UDAKO ONDDO ZURI | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE (forma parte del "póker")<br>Monocolor uniforme, marrón claro o avellana. Sombrero gande hasta 25, robusto, no más claro en el borde. Cutícula seca, aterciopelada al tacto, suele cuartearse y formar retícula ("Reticulatus"). Tubos largos, separables, blancos que viran a amarillentos, igual que los poros. No azulea. Pie algo más claro que el sombrero, cilíndrico, abultado en medio y ventrudo en la base, recubierto de retícula blanca y uniforme, más apreciable arriba. Esporada ocre-oliva. Carne espesa, blanca, solo amarillea en la unión con los tubos. Agradable olor y sabor dulce. La huella permanece hundida, a diferencia del B. EDULIS, que además es algo más oscuro, borde del sombrero más claro, más viscoso y retículo blanco sobre fondo crema. El B. AEREUS es mucho más oscuro, pie concoloro y retículo menos evidente. El B. PINICOLA tiene tonos granate rojizos, pie más claro y prefiere pinares. | |
| Ingurunea-Habitat: Prefiere bosques de frondosas (haya, roble, castaño, encina) a coníferas | |
| Denboraldia-Temporada: Final de primavera a final de verano. A veces se le ve también en otoño. Muy abundante con humedad, en grupos dispersos. Prefiere suelos silíceos | |
| Sukaldatze-Cocina: Similar excelencia gastronómica al B. Edulis (ver recetas), aunque es más atacado por larvas. Muy comercializado. Los pies, troceados y congelados, se usan en salsas de carne, arroces, etc., echándolos directamente a la sartén, sin descongelar | |

### 7.2.3 BOLETUS APPENDICULATUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **BOLETUS APPENDICULATUS** | |

| | |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS IRIDEUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO DE PIE RADICANTE – BOLETO APENDICULADO -<br>Nombres populares: ONDDO ANKA ZORROTZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Buen porte. Sombrero algo enrollado, con margen desbordante, aterciopelado, de color variable que vira del ocre rojizo a ocre claro, pardo beige, marrón o blanco-amarillo. Tubos y pie amarillentos. Tubos y carne azulean por presión. Pie robusto, muy duro, curvado en la base, radicante (appendiculatus, con la edad va alargando su raíz), puntiagudo, retícula amarilla, bulboso, consistente, en la base puede tener tonalidad rojiza. En la zona superior suele tener una ligera depresión. De joven puede gotear látex blanco. Carne de agradable olor y sabor.<br>El B. SUBAPPENDICULATUS no azulea. El B. FECHTNERI tiene una banda rojiza en el centro del pie. | |
| Ingurunea-Habitat: Bajo robles, castaños, incluso alcornoques. No muy frecuente, puede salir en forma aislada o cespitosa. En provincias del norte y oeste de España | |
| Denboraldia-Temporada: Final de verano o principio de otoño.<br>También al final de primaveras muy lluviosas | |
| Sukaldatze-Cocina: Desechando el pie coriáceo, el resto es un excelente bocado | |

### 7.2.4 BOLETUS EDULIS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**BOLETUS EDULIS** | Código especie nº |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS BULBOSUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO CALABAZA, HONGO BLANCO, ONDDO ZURIA,<br>Nombres populares: BOLETO PARDILLO, BARRIGÓN, CABEZÓN, JABATERO, … | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE (forma parte del "Póker") <br>Es el Boletus de mayor talla y peso. Sombrero al principio esférico, después aplanado y convexo. Cutícula lisa, monocolor marrón claro o calabaza, con borde del sombrero (y pie), algo más blanquecino. Apretando con el dedo recupera la huella. Pie robusto, de color blanco o pardo claro, con fina retícula en la parte superior. Tubos blancos, que amarillean al envejecer.<br>Solo puede confundirse con otros Boletus comestibles, como el Aestivalis o el Pinicola. | |
| Ingurunea-Habitat: Pinares, castañares, hayedos y robledales | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño, muy abundante en otoños húmedos | |
| Sukaldatze-Cocina: Múltiples preparaciones:<br>Asado, en ensalada, paté, al ajillo, al Pedro Ximénez, en salsa de carabineros, a la yema y foie mi-cuit etc. A la plancha no añadir ajo(se quema y amarga), sino aceite aromatizado con ajo machacado. Los pies precisan más tiempo de cocción que los sombreros | |

### 7.2.5 BOLETUS ERYTHROPUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **BOLETUS ERYTHROPUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS LURIDUS , var. ERYTHROPUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO PUNTEADO - PIE ROJO – ONDDO HANKAGORRIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE <br>a pesar de pertenecer al grupo Luridi y volverse al menor roce a un color "feo", verdoso o azulado. Sombrero de color variable, de pardo grisáceo a marrón rojizo. Pie sin retícula, pero punteado de motas rojizas. Tubos y pie rojizos. La base del pie no da color remolacha. La carne al corte da amarillo, pero azulea rápidamente.<br>No confundirlo con otros Boletus del grupo Luridi, como LURIDUS (pie con retícula y carne roja), TOROSUS (más fuerte). El comestible B.QUELETII, tiene el pie liso (ni punteado ni reticulado), parte superior del pie amarilla y carne rosa (entre roja del Luridus y amarilla del Erythropus). | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de todo tipo, en terrenos preferiblemente calizos | |
| Denboraldia-Temporada: Verano - otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Rebozándolo bien, para disimular sus tonalidades desagradables, se comporta como los mejores Boletus, con singular textura y agradable sabor | |

### 7.2.6 BOLETUS FRAGANS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **BOLETUS FRAGANS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASISIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS XANTHOPORUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO OLOROSO – BOLETO FRAGANTE<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE MEDIOCRE <br>Azulea al corte. Cutícula seca y aterciopelada, color pardo castaño a cacao. Tubos adherentes con el pie, color amarillo vivo. Poros del mismo color, que también azulean. Pie robusto, macizo, radicante, de color amarillo en la parte superior y marrón hacia la base. Carne compacta, de color amarillo claro bajo el sombrero y pardo bajo la cutícula, aunque ambos azulean enseguida. Olor afrutado y sabor agradable.<br>El B. APPENDICULATUS tb. tiene el pie radicante, pero difiere en que tiene el pie reticulado y no tiene olor afrutado. | |
| Ingurunea-Habitat: Micorriza con árboles adultos de bosques de alcornoques, encinas, castaños y robles. Aparece en forma gregaria, con varios pies saliendo del mismo punto | |
| Denboraldia-Temporada: Inicio del otoño, tras las primeras lluvias | |
| Sukaldatze-Cocina: En algunas guías aparece como buen comestible | |

### 7.2.7 BOLETUS PINICOLA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **BOLETUS PINICOLA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS PINOPHILUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO DE PINO – BOLETO CAOBA – ONDDO BELTZA<br>Nombres populares: KASKAGORRI | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE, forma parte del "Póker"<br>Talla grande, 20 a 30. Sombrero al principio esférico y después aplanado y convexo. Cutícula lisa, color caoba oscuro (parecido al B. Aereus) o pardo rojizo, inmutable (no azulea), lisa, poco aterciopelada, a veces con polvillo blanquecino. Muy robusto. Pie ancho y muy panzudo (de joven puede superar el Ø del sombrero), color amarillo blanquecino que va tornando a marrón rojizo. Retícula blanquecina. Tubos blancos, amarillean al envejecer. Poros cerrados, blancos, que viran al amarillo verdoso. Carne blanca, densa y espesa, de olor y sabor muy agradables.<br>Se parece al BOLETUS EDULIS (menos oscuro y rugoso y con bordes del sombrero más claros). | |
| Ingurunea-Habitat: Pinares, pero también en el brezo o sotobosque del hayedo | |
| Denboraldia-Temporada: Es el primer Boletus de la primavera y el último del otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Las mismas preparaciones que el BOLETUS EDULIS. Risoto de B. PINICOLA sobre lombarda y calabacín. Es perfectamente comestible en crudo, aunque lo ideal es aliñarlo. Desecado se vuelve fuerte y aromático | |

### 7.2.8 BOLETUS REGIUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **BOLETUS REGIUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS APPENDICULATUS - CERASINUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO REAL - ONDDO ERREGE<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>(completa el "Repóker"). Sombrero con inconfundible color grosella, con margen excedente. Azulea levemente. Tubos y pie amarilllos. Cutícula rosada que con el tiempo pierde intensidad, seca, adnata y fácilmente separable de la carne. Pie corto, grueso, ventrudo y claviforme, con fibrillas oscuras sobre fondo amarillo cromo. Carne frágil que se agusana fácilmente.<br>Se parece al BOLETUS SPECIOSUS (azulea mucho más visiblemente) | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de robles melojos, en diferentes tipos de suelos. También en hayedos | |
| Denboraldia-Temporada: Verano. Hongo escaso, en peligro de extinción, por los gusanos | |
| Sukaldatze-Cocina: Excelente comestible, pero desechar el pie, es coriáceo. Preparaciones similares a los demás Boletus del "Repóker" | |

### 7.2.9 LECCINUM LEPIDUM

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LECCINUM LEPIDUM** | Código especie nº |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: KROMBHOLZIELLA LEPIDA | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | BOLETO LINDO – BOLETO AGRADABLE –<br>ARTADI ONDDO BELZKORRA |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE<br>Boleto atractivo por su gran tamaño y coloración. Cutícula viscosa con humedad, color variable desde ocre amarillento a más oscuros (marrón o pardo). Tubos amarillo-citrino que se vuelven marrón al corte. Poros amarillo vivo, de joven. Pie de alto porte, amarillo, con gránulos amarillos que se oscurecen al madurar. Carne compacta de color blanco-amarillento, que al corte se vuelve rosáceo y después gris.<br>El L. CORSICUM tiene el sombrero más oscuro, las granulaciones del pie son pardas y solo sale entre Jaras. El L. CROCIPODIUS tiene el sombrero agrietado, pie con gránulos oscuros y sale entre robles y hayas | |
| Ingurunea-Habitat: | Bosques y matorral mediterráneo: encinas, alcornoques, jaras, madroños. También junto a orquídeas |
| Denboraldia-Temporada: | Otoño y primaveras lluviosas |
| Sukaldatze-Cocina: | Mejor mezclarlo con especies más aromáticas, pues resulta algo soso |

### 7.2.10 SUILLUS GRANULATUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**SUILLUS GRANULATUS** | Código especie nº |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS GRANULATUS | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | BOLETO GRANULADO. PINUDI-ONDDO BIKORDUNA |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES<br>Sombrero hasta 10, muy viscoso, sobre todo con tiempo húmedo. Color pardo amarillento, variable. Como en el S. LUTEUS, la cutícula se desprende fácilmente. Esponjoso al tacto y amarillento a la vista. En la parte alta del pie, presenta numerosas granulaciones (lo que da el nombre a la especie) amarillentas, que con el tiempo se vuelven pardas, Tubos y poros amarillos, pequeños, angulosos, poligonales. Carne blanca-amarillenta, textura tierna. Esporada marrón-ocre.<br>El S. BELLINII también tiene evidentes gránulos en el pie, pero son más pardos y están sobre una base más clara. | |
| Ingurunea-Habitat: | PINARES, micorriza con ellos |
| Denboraldia-Temporada: | OTOÑO, pero también puede aparecer en primavera |
| Sukaldatze-Cocina: | Retirar la cutícula (mejor en el bosque, con una navaja), poros y pie. Algunos estómagos pueden tener intolerancia (leves molestias intestinales), pues es laxante |

### 7.2.11 SUILLUS LUTEUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **SUILLUS LUTEUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS LUTEUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO ANILLADO VISCOSO. PINUDI-ONDDO LIKINA<br>Nombres populares: HONGO AMARILLO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES <br>Único boletal con evidente anillo membranoso, de color blanco, tornando a violáceo y con textura superior granulosa. Cutícula muy viscosa, lisa, fácil de separar de la carne, color pardo o marrón chocolate. Tubos amarillentos ("luteus"), después oliváceos. Poros pequeños, amarillos. Pie corto, color rojizo amarillento. Carne de textura tierna, banca-amarilla, no azulea.<br>El Género Suillus respecto al Boletus, es más pequeño, blando, endeble, pie poco robusto y efecto laxante. Se parece al S. FLAVIDUS (más claro y con un pequeño aro, en vez de anillo).<br>El S. GRANULATUS es más pequeño. El S. GREVILLEII es más estriado y amarillento. | |
| Ingurunea-Habitat: Solo en coníferas, especialmente pino Silvestre e Insignis | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño, abarcando desde Agosto a Diciembre.<br>Con tiempo húmedo, su gran viscosidad hace difícil la confusión con otros Boletus | |
| Sukaldatze-Cocina: Retirar la cutícula pringosa, tubos y pie. Cocinarlo bien. Es laxante. Ideal para sopas y cremas. Con carnes rojas. En tortillas y pasteles. Con arroz y patatas guisadas | |

### 7.2.12 XEROCOMUS BADIUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **XEROCOMUS BADIUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS BADIUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: BOLETO BAYO – ONDDO ARREA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Sombrero grande hasta 15, de hemisférico a planoconvexo, de textura aterciopelada, color bayo, oscuro o pardo. Cutícula seca, no viscosa, pubescente (con pelillos), de color pardo o pardo-rojizo. Tubos amarillentos, viran a azul verdoso, al contacto con el aire. Poros pequeños y amarillentos, que asimismo azulean con la simple presión de los dedos. Láminas adherentes, de blanquecinas a amarillas, azulean al roce. Pie delgado, nunca panzudo, cilíndrico, fibrilloso, rayado longitudinalmente, no azulea. Esporada marrón-oliva. Carne blanca, densa, compacta, sí azulea al corte. Olor afrutado y suave sabor dulce.<br>El BOLETUS EDULIS y el PINICOLA, no azulean y tienen el pie grueso. | |
| Ingurunea-Habitat: Coníferas, sobre todo de montaña | |
| Denboraldia-Temporada: Desde final del verano al fin del otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Sin alcanzar la calidad del Género Boletus, es el mejor del Género Xerocomus y de sus pocas Especies comestibles. Se consume frito, a la plancha, salteado, rebozado, en revuelto con ajos tiernos y gambas, acompañando carnes y pescados…..<br>Desechar el pie, cocinando solo el sombrero | |

## 7.3 PLIEGUES

### 7.3.1 CANTHARELLUS CIBARIUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **CANTHARELLUS CIBARIUS** | |
| Familia: CANTHARELLACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CANTHARELLUS EDULIS | |
| Izen herrikoiak: REBOZUELO – ZIZA HORI – SALTSA PERRETXIKO – CABRILLA -<br>Nombres populares: ROSSINYOL (Cat.) – CANTARELA (Gallego) – SETA DE SAN JUAN | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Monocolor amarillo huevo. Pliegues, no láminas, decurrentes. Sombrero 1 a 12, convexo en el centro o aplanado, en forma de copa y con el borde enrollado, ondulado, sinuoso y lobulado. Textura gruesa y carnosa. Homogénea (no se diferencian sombrero y pie). Pie grueso, cilíndrico y carnoso, ensanchado arriba. Carne blanca que amarillea en los bordes, compacta y ligeramente fibrosa. Buen olor a orejón , albaricoque o fruta fresca. Sabor algo picantillo.<br>La HYGROPHOROPSIS AURANTIACA (falso rebozuelo) sale en pinares y tiene láminas, no pliegues.<br>La CANTHARELLUS FRIESII tiene sus pliegues menos acentuados, más finos y parecidos a láminas. | |
| Ingurunea-Habitat: Hayas, castaños, robles, encinas, jaras, etc. También en campas, herbales, helechos… Normalmente en grupos numerosos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Mundialmente empleada en la preparación de salsas. Es mejor congelar o empolvar que desecar, pues al rehidratar pierde sabor. Encebollado con aceite y limón. Acompañando a guisados. Con caldo de cebolla. Incluso en licor, tras macerar en alcohol | |

### 7.3.2 CANTHARELLUS FRIESII

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **CANTHARELLUS FRIESII** | |
| Familia: CANTHARELLACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CANTHARELLUS MINIATUS | |
| Izen herrikoiak: REBOZUELO DE FRIES – FRIESI SALTSA PERRETXIKO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Diferencias con C. CIBARIUS: Monocolor más anaranjado-rosa-rojizo y menos amarillo; talla más pequeña, <4; carpóforo ondulado, nunca regular; sale siempre en zonas musgosas; pliegues más finos y parecidos a láminas; pie más delgado; carne más blanda, poco firme. Sombrero convexo al principio, se vuelve cóncavo, retorciéndose los bordes, superficie hundida, con protuberancias, apenas fibrilosa, margen sinuoso. Himenio con nervaduras rosa-naranja, bien definidas, decurrentes, ramificadas. Pie corto concoloro con sombrero, más estrecho en la base, de macizo a hueco. Carne anaranjada en sombrero y blanco-amarilla en el pie. Mismo olor a fruta fresca que C.C. y sabor algo ácido. | |
| Ingurunea-Habitat: Planifolios (roble, haya, castaño, encina, abedul), preferentemente en zonas de montaña. Suelos ácidos. Zonas musgosas | |
| Denboraldia-Temporada: Junio a octubre. En solitario o formando mata | |
| Sukaldatze-Cocina: Admite las mismas preparaciones que la Cantharellus Cibarius, pero con algo menor calidad gastronómica | |

### 7.3.3 CANTHARELLUS LUTESCENS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **CANTHARELLUS LUTESCENS** | |

| | |
|---|---|
| Familia: CANTHARELLACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: MERULIUS XANTHOPUS | |
| Izen herrikoiak: TROMPETA AMARILLA. SALTSA PERRETXIKO HORIA. CAMAGROC<br>Nombres populares: ANGULAS MONTE. REBOZUELO AMARILLENTO. TROMPETA MARELA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Talla 3 a 10, en forma de trompeta embudada, con bordes festoneados, partidos en lóbulos desiguales y borde enrollado, irregular. Sombrero marrón o pardo gris, sobre fondo amarillo naranja. Pliegues (no láminas) amarillos que bajan hasta el pie. Venosidades irregulares, decurrentes, amarillo naranja. Pie largo, cilíndrico, hueco, liso, brillante, color amarillo oro, estrechado en una base blanca y finamente tomentosa. Esporada blancuzca. Carne delgada, flexible, color crema. Delicado aroma afrutado y fino paladar.<br>El C. TUBAEFORMIS es amarillo más oscuro, menos mate. | |
| Ingurunea-Habitat: Pinares calcáreos o calizos. Salen en setales abundantes, camuflados entre el musgo, la hierba o el boj. No se agusana | |
| Denboraldia-Temporada: Tardía, de Septiembre a Diciembre, incluso con heladas | |
| Sukaldatze-Cocina: Mismas preparaciones que con la C. Cibarius. Se puede desecar | |

### 7.3.4 CANTHARELLUS TUBAEFORMIS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**CANTHARELLUS TUBAEFORMIS** | Código especie nº |
| Familia: CANTHARELLACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CANTHARELLUS INFUNDIBILIFORMIS – CRATERELLUS TUBAEFORMIS | |
| Izen herrikoiak: ANGULA DE MONTE – REBOZUELO ATROMPETADO<br>Nombres populares: SALTSA PERRETXIKO HORILUN | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Sombrero 2 a 6, embudado (forma de tuba o trompeta), hueco hasta el pie, color marrón-pardo, con matices amarillo-ocre. Margen más amarillo, sinuoso, irregular, incurvado y sinuado. Cutícula seca, mate, escamosa, finamente vellosa. En vez de láminas, presenta pliegues o nervaduras bien marcadas, aanchas, separadas, anastomasdas, intervenadas, decurrentes, color grisáceo, sobre fondo liso amarillento. Pie cilíndrico, centrado, liso, estrecho y hueco, a menudo soldado a otros pies, de color amarillo mate a marrón oscuro, a veces grisáceo. Carne escasa, muy fina, flexible, más dura en el pie, color amarillo pálido. Olor a moho y sabor dulce, no desagradable.<br>La C. LUTESCENS amarillo más vivo, sombrero menos liso y nervaduras del himenio menos marcadas, mayor calidad, olor afrutado. La C. MELANOXEROS sombrero más amarillo y su carne ennegrece | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques húmedos de coníferas (pino, abeto) y planifolios (roble, haya, castaño). Bajo el musgo, humus, monte bajo de brezo o matorral. Gregaria, grupos amplios | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera, fin verano y otoño. En el sur, hasta mitad del invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: Puede cocinarse como si fueran angulas. Receta con huevos. Se puede desecar. Es menos aromático que el C. Lutescens | |

### 7.3.5 CRATHERELLUS CORNUCOPIOIDES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CRATHERELLUS CORNUCOPIOIDES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: CRATHERELLACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CANTHARELLUS CORNUCOPIOIDES | |
| Izen herrikoiak: TROMPETA DE LOS MUERTOS – CUERNO DE LA ABUNDANCIA<br>Nombres populares: TRUFA DEL POBRE – SALTSA PERRETXIKO BELTZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Monocolor gris ceniza-pardo, que ennegrece con humedad. Himenio liso, más estilizada que el género CANTHARELLUS. Talla pequeña-mediana, 5 a 15 cms. de altura, forma irregular. Sombrero muy embutido, forma de trompeta. Láminas con una especie de arrugas o pliegues poco marcados. Pie puntiagudo, alargado, cilíndrico, tubular, hueco, estrecho en la base. Inodora. Sabor agradable que recuerda a la trufa. Esporada blanca. El también comestible C. CINEREUS tiene su himenio en forma de repliegues decurrentes sobre el pie de la seta. | |
| Ingurunea-Habitat: Muy variado. A la sombra de robles, hayas, castaños. También en ecosistema Mediterráneo, de encinas y alcornoques. Entre acídulas de pinares | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y Otoño. Crece en grupos o en forma cespitosa | |
| Sukaldatze-Cocina:<br>Se aprovecha todo. Acompañando a arroz o guisos de carne. Receta con callos. Conviene secar (horno abierto a 50º) y después rehidratar. Al desecar, el negro se vuelve pardo gris | |

### 7.3.6 LENTINUS EDODES

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LENTINUS EDODES** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: LENTINACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: PORIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LENTINULA EDODES – PASANIA FUNGUS | |
| Nombres populares: SHIITAKE (japonés). SETA FRAGANTE. XIANGGU. DONGO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Talla media, peso de 60-70 gramos, carpóforo carnoso, marrón oscuro en el centro y más claro en la periferia. Carece de láminas. Se parece al AGARICUS BRUNNESCENS (champiñón cultivado) y al AGARICUS BISPORUS. Desde su descubrimiento en occidente, se le ha ido asignando a diferentes Géneros (Agaricus, Armillaria, Lepiota, Pleurotus). | |
| Ingurunea-Habitat: Saprofita la madera del árbol Shii. Es originario de Oriente | |
| Denboraldia-Temporada: Se cultiva todo el año, sobre madera y modernamente, sobre bloques sintéticos. Muy extendida su comercialización | |
| Sukaldatze-Cocina: Muy apreciada en Oriente desde hace más de 1.000 años, por sus numerosas propiedades medicinales: vitamina B2 (crecimiento), B12 (antianémica), D (antiraquítica), dosis altas de proteínas y de sales minerales, etc.<br>Por su sabor fuerte y agradable, es muy utilizada en revueltos con otras especies o acompañando guisos de carne o estofados. Desecada y vuelta a rehidratar durante 30` con agua tibia, se puede consumir en forma de sopas o infusiones | |

## 7.4 AGUIJONES (PÚAS, DIENTECITOS)

Se trata de prolongaciones de la masa himenial, donde maduran las esporas. Forma cónica.

### 7.4.1 HYDNUM ALBIDUM

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **HYDNUM ALBIDUM** | | Código especie nº | |
|---|---|---|---|
| Familia: HYDNACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: HYDNUM REPANDUM, Var. ALBIDUM – HYDNUM FLAVIDUM | | | |
| Izen herrikoiak: LENGUA DE GATO BLANCA<br>Nombres populares: | | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Talla pequeña, entre 3 y 8. Himenio formado por aguijones blancos muy apretados, ventrudos, con abundantes lamélulas. Sombrero inicialmente convexo y luego aplanado. Cutícula blanca que al envejecer vira a tonos cremosos. Pie hasta 3 cms. alto y 3 de grosor, cilíndrico, más bien excéntrico, a veces algo curvado, de color blanquecino. Carne blanca, gruesa y compacta. Esporas blancas, con forma elipsoidal ancha. | | |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques mixtos | | | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Especie escasa, debe controlarse su recolección | | | |
| Sukaldatze-Cocina: A diferencia del H. REPANDUM e H. RUFESCENS, esta Especie tb. puede consumirse de adulta. Se trata del Hydnum más apreciado gastronómicamente. Como en las otras Especies citadas, conviene raspar y eliminar los aguijones | | | |

### 7.4.2 HYDNUM REPANDUM

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **HYDNUM REPANDUM** | | Código especie nº | |
|---|---|---|---|
| Familia: HYDNACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: HYDNUM FLAVIDUM - SARCODON REPANDUM | | | |
| Izen herrikoiak: LENGUA DE VACA – GAMUZA – TRIPAKI – ZIZAURI -<br>Nombres populares: SETA DE SERRÍN | | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>No tiene láminas, sino aguijones puntiagudos. Color beige- crema o amarillo anaranjado (bajo frondosas) o amarillo blanquecino (bajo coníferas). Talla media, hasta 12. Sombrero poco carnoso, de forma irregular, convexo pero después se aplana, margen ondulado. Himenio con aguijones de color blanco sucio o crema amarillento, frágiles, cerrados, no decurrentes. Pie corto y excéntrico, del color de los aguijones. Carne compacta pero frágil y quebradiza, de tonos blancos que viran a amarillo o crema. Olor afrutado agradable pero sabor algo amargo, sobre todo en ejemplares adultos con sombrero plano. Los aguijones de la variedad ALBIDUM, son blancos. La variedad RUFESCENS es algo tóxica, talla menor, sombrero más rojizo, aguijones redondeados y decurrentes. | | |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de todo tipo. Seta “simpática”, sana, sin larvar, grandes grupos | | | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño a invierno | | | |
| Sukaldatze-Cocina: Quitar los amargos aguijones del himenio y cocinar ejemplares jóvenes. Retirar el agua de la cocción, que amarga el guiso o revuelto. Muy buena con patatas en salsa verde o con arroz. Con jamón. Aliño de carnes y pescados. En ajillo | | | |

### 7.4.3 HYDNUM RUFESCENS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**HYDNUM RUFESCENS** | Código especie nº |
| Familia: HYDNACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: CANTHARELLALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: HYDNUM REPANDUM, VAR. RUFESCENS | |
| Izen herrikoiak: LENGUA DE GATO. GAMUZA. TRIPAKIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES<br>Himenio formado por aguijones, púas o pequeños dientecitos cónicos (redondeados, no puntiagudos), frágiles, pero aptos para la dispersión de esporas, decurrentes, color blanco, que al madurar se vuelve rosa salmón. Sombrero convexo que después se aplana. Cutícula seca, color marrón anaranjado (algo más rojizo que en la H. Repandum). Pie bastante centrado, a veces algo curvado. Carne color crema, se vuelve anaranjada por oxidación. Esporada crema. Olor afrutado.<br>H. REPANDUM es comestible, mayor talla, color blanco-amarillo, aguijones puntiagudos y no decurrentes. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de castaños, robles, alcornoques y pinos. Cosmopolita, aunque poco abundante. Es conocida sobre todo, en el norte de la península | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Carne abundante, poco atacada por larvas | |
| Sukaldatze-Cocina: Comestible, pero se recomienda consumir ejemplares jóvenes (los viejos amargan), eliminar los aguijones (raspando o bajo el chorro del grifo) y someterla a fuerte cocción, para evitar su amargor | |

## 7.5 RAMAS

Aphyllophoromycetes, sin láminas. Presentan aspecto de ramas de árboles, algas o corales. El himenio se extiende por todo el hongo. Pie bulboso, abultado. Varían las tonalidades entre especies, generalmente colores claros.

### 7.5.1 RAMARIA AUREA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **RAMARIA AUREA** | | Código especie nº |
|---|---|---|
| Familia: RAMARIACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: GOMPHALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: CLAVARIA AUREA | | |
| Izen herrikoiak: PATITAS DE RATA. MANITAS. COLIFLOR. ESCOBA. MANETES.<br>Nombres populares: CRESTA DE GALLO. ATZAPAR URREGORRIA. PEU DE RAT GROC. XIXETA | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE , CON PRECAUCIONES <br>Monocolor amarillo oro, nunca salmón. De joven es algo más blanca. Tamaño grande, hasta 15 de alto y 20 de ancho. Base blanquecina, poco robusta. Ramificaciones con tallos cilíndricos rígidos, que recuerdan al coral, con final en 2 puntas cortas. Pie en forma de tronco, corto, grueso y ancho, no enrojece al corte. Esporada crema-ocre. Carne blanca inmutable. Sabor suave.<br>No confundirla con otras Especies purgantes, como la R. FORMOSA (tricolor, con tronco salmón).<br>La R. FLAVA tiene sus ramas de notorio color azufre (no amarillo oro), esporas más grandes y reacciona ante el sulfato ferroso en verde (no en rojo, como la R. AUREA). | | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de hayas, robles, etc. | | |
| Denboraldia-Temporada: 2ª mitad de verano y todo el otoño | | |
| Sukaldatze-Cocina: Tóxica en crudo y cocinada, puede ser purgante, sobre todo si se consume en cantidad o ejemplares viejos.<br>Se recomienda mezclarla de joven con otras setas en guisos, estofados o con patatas | | |

### 7.5.2 RAMARIA BOTRYTIS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **RAMARIA BOTRYTIS** | | Código especie nº |
|---|---|---|
| Familia: RAMARIACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: GOMPHALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: CLAVARIA BOTRYTIS | | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: RAMARIA COLIFLOR. ATZAPAR EDERRA | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE <br>Tiene las puntas de color amoratado, rojo púrpura o rosa vinoso. Pie blanco, virando a amarillento. Tronco blanco ocre. Fructificación coraliforme de hasta 20x20. Tronco carnoso, macizo, robusto, muy ramificado, destacando 2 a 5 ramas gruesas, sobre otras muchas cortas, muy frágiles, con angulaciones en U y en V. El himenio cubre todas las ramificaciones. Pie grueso en forma de tronco, muy carnoso, macizo y liso. Carne gruesa, compacta, quebradiza, blanca inmutable (algo rojiza en las puntas de las ramas). Olor agradable y sabor dulce.<br>No confundirla con la Tóxica, R. PALLIDA. | | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques frescos de frondosas (s.t. alcornoque), con humus de melojo | | |
| Denboraldia-Temporada: Desde primavera hasta entrado el otoño | | |
| Sukaldatze-Cocina: Se trata de la Ramaria de mayor calidad gastronómica. Buen acompañamiento para la besamel, como si fueran espinacas.<br>No consumir ejemplares viejos, pueden tener efectos laxantes, típicos de las Ramarias | | |

### 7.5.3 RAMARIA FLAVA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**RAMARIA FLAVA** | Código especie nº |
| Familia: RAMARIACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: GOMPHALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLAVARIA FLAVA | |
| Izen herrikoiak: RAMARIA AMARILLA. PIE DE GALLO. BOSQUECILLO<br>Nombres populares: ATZAPAR HORIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE DE CALIDAD MEDIA<br>Monocolor más blanco que amarillo (al contrario que la R. FLAVESCENS), nunca salmón. Talla media, 8 a 10. Tronco espeso, duro y blanquecino, del que brotan largas ramificaciones de color amarillo pálido. Carne blanca-amarillenta, se tiñe de rojo al corte. Olor agradable y sabor dulce. Esporada verrucosa de color ocre.<br>No confundirla con la Tóxica R. FORMOSA (tricolor, base blanca, ramas salmón y puntas amarillas). |  |
| Ingurunea-Habitat: Zonas sombrías de algunos bosques | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Comestible, aunque en algunas personas produce efectos laxantes | |

## 7.6 ALVÉOLOS

Himenio formado por colmenillas, entrantes o receptáculos alargados e irregulares.

### 7.6.1 MORCHELLA ESCULENTA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**MORCHELLA ESCULENTA** | Código especie nº |
| Familia: MORCHELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: MORCHELLA VULGARIS | |
| Izen herrikoiak: COLMENILLA – MORILLA – CAGARRIA – SETA DE CUARESMA -<br>Nombres populares: TRIPA ZIZA – ERLAUZKI - KARRASPINA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE,<br>como todo el género Morchella. Sombrero esférico o globoso, con celdillas o alvéolos profundos. Color pardo amarillento, más claro en las aristas de los pliegues. Pie blanco, corto y granuloso. Carne blanquecina, con buen sabor. Está hueca.<br>Color más claro que las M. CONICA (tóxica en crudo, celdillas negras) y COSTATA. La peligrosa GYROMITRA ESCULENTA, tiene pliegues más parecidos a un cerebro que a un panal. | |
| Ingurunea-Habitat: Fresnos , álamos, olmos y otros árboles caducifolios. Riberas de ríos. Claros herbosos | |
| Denboraldia-Temporada: PRIMAVERA (Marzo a mayo).<br>"Acostumbrando la vista" a su camuflaje entre hojas y ramas, suele aparecer en grupos | |
| Sukaldatze-Cocina: Conviene desecarla previamente y rehidratarla antes de cocinarla, para evitar Síndromes Hemolítico y Cerebeloso. Cocción prolongada (>70°). Receta de tartaletas | |

## 7.7 GLEBAS

Carpóforos globosos irregulares, en forma de patata. Hipogeas (subterráneas).

### 7.7.1 RHIZOPOGON LUTEOLUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**RHIZOPOGON LUTEOLUS** | Código especie nº |
| Familia: RHIZOPOGONACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: RHIZOPOGON OBTEXTUS | |
| Izen herrikoiak: PATATILLA AMARILLA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE<br>Talla pequeña, hasta 5. Forma globosa, parece una pequeña patata. Peridio al principio blanquecino, que al aflorar a la superficie se vuelve amarillo. De adulta se agrieta, enseñando el color de la gleba, inicialmente blanquecino, hasta oscurecerse y quedarse parda. Al microscopio da esporas elípticas, lo que la diferencia de la R. ROSEOLUS (criadilla de pinar que enrojece al corte), que tiene esporas cilíndricas, al igual que la R. VULGARIS. | |
| Ingurunea-Habitat: Pinares en terrenos arenosos y frescos | |
| Denboraldia-Temporada: | |
| Sukaldatze-Cocina: Debe consumirse de muy joven, antes incluso de volverse al color amarillo que caracteriza la Especie. Desde antaño se utiliza en ensaladas, a la plancha y como guarnición de carnes rojas. En Castilla-León la añaden al arroz o la conservan en aceite | |

### 7.7.2 TERFEZIA ARENARIA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**TERFEZIA ARENARIA** | Código especie nº |
| Familia: TERFEZIACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: CRIADILLA DE TIERRA – TRUFA DEL POBRE<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Carpóforo globoso o piriforme, con aspecto de tubérculo o patata, más que hongo. Talla media, 4 a 10, o mayor. Color pardo rojizo. Al abrirla puede verse la carne blanca-rosada, con tabiques irregulares de color más claro. Al esporar, la carne se oscurece. Olor fúngico suave. La única diferencia con la T. LEPTODERMA solo es apreciable al microscopio. El CHOIROMYCES MAGNUSII (criadilla jarera), sale junto a jaras pringosas y su carpóforo es más irregular. | |
| Ingurunea-Habitat: Hipogea. Terrenos arenosos, dehesas, pastizales y llanuras, en micorriza con pequeñas plantas de la familia de las Jaras (“hierba turmera”) | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera, entre Febrero y Mayo. Los recolectores se guían por grietas o leves ondulaciones del terreno arenoso, o tanteando con un pincho | |
| Sukaldatze-Cocina: En tortilla o revuelto con espárragos trigueros | |

### 7.7.3 TERFEZIA LEPTODERMA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **TERFEZIA LEPTODERMA** | |
| Familia: TERFEZIACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: Leptoderma=piel fina | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: CRIADILLA DE TIERRA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: BUEN COMESTIBLE<br>Forma de tubérculo o pequeña patata, entre 2 y 6 cms. ϕ. Peridio fino, liso o débilmente rugoso, , suele agrietarse al madurar, dejando ver la gleba interior. Color variable, según la edad: pardo amarillento a pardo rojizo, a menudo con manchas negruzcas. Carne consistente, blanquecina-rosada, que al madurar se vuelve gris azulada, con nervaduras blancas. Olor fungico débil y sabor dulce a avellana. La T. ARENARIA tiene piel gruesa y blanquecina, color más claro, diferente habitat (suelo arenoso o arcilloso poco profundo), no es tan temprana, al corte presenta un círculo grueso blanquecino y al madurar, la gleba se vuelve rojiza (no gris azulada).<br>La T. ALBIENSIS es de talla menor y tiene el peridio amarillo | |
| Ingurunea-Habitat: Nace asociada a una pequeña hierba (“turmera”). Semihipogea, está enterrada o semienterrada en suelos poco arenosos, secos y pizarrosos. Puede salir sola o en grupos. Abunda localmente | |
| Denboraldia-Temporada: Muy temprana, de fin de Febrero a inicio de Mayo | |
| Sukaldatze-Cocina: Es la Especie de mayor calidad del Género Terfezia | |

### 7.7.4 TUBER BRUMALE

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **TUBER BRUMALE** | |
| Familia: TUBERACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE COMESTIBLE<br>Tiene el himenio encerrado en una gleba o receptáculo que al podrirse, libera las esporas. Talla 2 a 5 (hasta 10), redondeada, irregular, tuberiforme, lobulada. Peridio frágil, no adherente a la gleba. Color muy negro, aunque algunas verrugas presentan tonos rojizos en su base. Venas de blanco inmutable, gruesas y espaciadas. Verrugas de 1-3 mm. de ancho en la base, poligonales con 5-6 caras aplastadas. Gleba blanca de joven y gris marrón o gris-negro, después. Olor intenso, muy variable y sabor agradable. La T. AESTIVUM tiene la gleba más clara, olor menos intenso y crece en primavera. La T. MELANOSPORUM (trufa negra), no tiene el peridio desprendible, las venas no tienen el blanco inmutable, las verrugas son mayores y sale en climas menos húmedos. | |
| Ingurunea-Habitat: Prefiere la micorriza con avellanos y tilos | |
| Denboraldia-Temporada: Invierno, de Noviembre a Abril | |
| Sukaldatze-Cocina: Al ser hipogea pero muy aromática, se recolecta con la ayuda de animales de gran olfato como perros, cerdos o incluso moscas. Hay variedades como la MOSCHATUM, de menor calidad | |

### 7.7.5 TUBER MELANOSPORUM

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**TUBER MELANOSPORUM** | Código especie nº |

| | |
|---|---|
| Familia: TUBERACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |

Sinonimoak: TUBER NIGRUM

Izen herrikoiak: TRUFA NEGRA. TRUFA DEL PERIGORD. GRISOLA

Nombres populares: JATOR BIOLURRA

Garrantzia – Importancia práctica: EXCELENTE



Hipogeo (subterráneo), talla hasta 10, globoso e irregular. Peridio con verrugas piramidales, de color rojizo de joven, que vira a negro al madurar. Gleba blanca compacta de joven, después enrojece y al madurar se vuelve negra violácea. Recorrida por venillas muy aromáticas de color blanco, que enrojecen al madurar o en contacto con el aire. Esporada marrón oscuro. Olor aromático intenso y característico. Sabor intenso, algo amargo. Se parece a la T. MBRUMALE. La T. AESTIVUM tiene la gleba más clara, olor menos intenso y crece en primavera.

Ingurunea-Habitat: Micorriza con encinas, robles y otros Quercus, chopos, sauces, avellanos, tilos, incluso pinos. Suelos calcáreos o calizos, con drenaje, porosos y aireados

Denboraldia-Temporada: Invierno, entre Noviembre y Abril

Sukaldatze-Cocina: Es el diamante negro de la cocina y hongo más caro. Se cultiva artificialmente bajo encinas, robles y avellanos. Se recolecta con ayuda de animales de gran olfato como perros, cerdos e incluso moscas

# 8. HONGOS TÓXICOS

Están descritas unas 150 Especies de Hongos Tóxicos, de los que aproximadamente 12, se consideran mortales. Empezaremos este Apartado, describiendo los principales Síndromes Tóxicos que pueden diferenciarse en el Reino Fungi.

## 8.1 SÍNDROMES

En función de sus consecuencias, podemos distinguir:

Síndromes *Mortales*
Síndromes *Tóxicos*
Síndromes *Alucinógenos*

### 8.1.1 MORTALES

1) SÍNDROME FALOIDIANO O CICLOPEPTÍDICO

Bastan 20 gramos para provocar el envenenamiento. Tarda una larga duración entre 7 y 24 horas, en manifestarse los primeros síntomas, por lo que el veneno ya ha invadido el organismo. En el inicio, los síntomas no parecen graves. Presenta los siguientes principios activos:

* Phallina. Destruye los glóbulos rojos, propiciendo una hipoglucemia
* Amanitina. Potencia la misma acción anterior
* Alfaamanitina. Contribuye a una acción prolongada
* Phalloidina. Destruye las células del hígado y aparato digestivo

Síntomas: gastroenteritis, diarrea, vómitos, cefaleas, vértigos, insuficiencia renal (oliguria), afección hepática (ictericia, hiperbilirrubinemia, albuminuria, hemorragias) y al final, encefalopatía hepática y edema pulmonar.

Tratamiento: lavado intestinal, administración de carbón activado, rehidratación, anti-hipoglucémicos, protectores hepáticos, y si todo falla, trasplante hepático.

Especies:

* Amanita Phalloides
* Amanita Virosa
* Amanita Verna
* Galerina Marginata
* Galerina Autumnalis
* Galerina Benrothii

2) SÍDROME PARAFALOIDIANO

No ataca tanto al hígado como el Faloidiano, pero ataca más al riñón. El veneno Orellanina tiene un efecto retardado entre 10 y 14 horas, produciendo la necrosis de hígado y riñones.
Especies:

* Cortinarius Orellanus (y otra docena de Cortinarius de la subespecie)
* Dermocybes (Cinnamomea, Sanguinea, Semisanguinea)
* Lepiotas (Brunneoincarnata, Castanea, Fulvella, Helveola,Ignivolvata,Josserandii, Ventriosospora….)
* Paxillus Involutus

### 8.1.2 TÓXICOS

1) SÍNDROME MICOATROPÍNICO, ATROPINOIDE o PANTERIANO

Los primeros síntomas tardan en manifestarse, entre 1 y 4 horas.
Principios activos:

* Micoatropina. Afecta a los Sistemas Gastrointestinal y Nervioso
* Muscaridina, Muscarina
* Neurina, Muscazona, Muscimol, Ácido iboténico, Ácido piroboténico

Síntomas: trastornos gastrointestinales y sobre todo, neurológicos, como agitación, delirio, confusión, alucinaciones, pérdida de conciencia, estado equiparable a una fuerte borrachera y en casos graves, entrada en coma.
Tratamiento: Normalmente, a las 15 horas suele experimentarse una clara mejoría. El pronóstico en la mayoría de los casos, suele ser de reservado a bueno. Remedios hospitalarios: provocación del vómito, purgantes salinos, absorbentes activos, sedantes, rehidratantes, anticonvulsivos.
Especies:

* Amanita Muscaria
* Amanita Pantherina

2) SÍNDROME MUSCARÍNICO, SUDORIANO o MICOCOLINÉRGICO

Los primeros síntomas tardan en manisfestarse, entre 1 y 3 horas.
Principios activos:

* Muscarina
* Isomuscarina
* Colina
* Neurina
* Betanina

Síntomas: cuadro gastroenterocolítico, fuertes dolores abdominales, diarreas, naúseas, vómitos, somnolencia, vértigo, ansiedad. Afección del Sistema Nervioso vegetativo parasimpático: sudoración, salivación, sed, visión borrosa, hipotensión, pulso ralentizado, dificultades respiratorias.

Tratamiento: lavado gástrico, carbón activado, purgantes y sobre todo, atropina por vía subcutánea. Se debe rehidratar al paciente, para reponer la pérdida de electrolitos.

Especies:

* Inocybes: Asterospora, Geophilla, Lacera, Maculata, Patouillardii, Rimosa o Fastigiata….
* Clitocybes: Cerussata, Dealbata, Gibba, Rivulosa……

3) SÍNDROME GASTROINTESTINAL GRAVE o RESINOIDE

Los primeros síntomas tardan en manifestarse, entre 2 y 4 horas.

Principios activos:

* Ácido Agárico
* Ácido Laúrico

Síntomas: fuertes dolores abdominales, naúseas, vómitos, diarrea, ansiedad, malestar general. En el caso de la Entoloma Lividum puede afectar también al hígado, precisando ingreso hospitalario.

Especies:

* Entoloma Lividum o Sinuatum
* Tricholoma Pardinum o Tigrinum
* Omphalotus Olearius o Pleurotus Olearius o Clitocybe Olearia

4) SÍNDROME GASTROINTESTINAL LEVE

Los primeros síntomas tardan en manifestarse, entre 2 y 4 horas. No suele precisar ingreso hospitalario. Mismos principios activos y síntomas que en el caso anterior, pero esta vez con menor grado de afectación.

Tratamiento: ingerir líquidos y bebidas isotónicas, para evitar la deshidratación. Tomar cápsulas de carbón activado (30-50 gramos). Lo normal es la recuperación total del paciente en pocas horas.

Especies:

* Omphalotus Illudens
* Boletus Albinus
* Boletus Satanas

* Agaricus Xanthoderma
* Russula Emetica
* Algunas Amanitas, Hebelomas y Tricholomas

5) SÍNDROME HEMOLÍTICO

Desintegra los glóbulos rojos.
Síntomas graves: manchas rojas en la cara, aceleración del ritmo cardíaco, vértigos, trastornos intestinales, zumbidos en los oídos.
Especies:

* Amanita Vaginata
* Sarcosphaera Exfilia
* Helvellas (Acetabulum, Costifera, Crispa, Elastica, Fusca, Lacunosa, Queletii…)
* Género Peziza
* Género Morchella (salvo la Esculenta)
* Clase Ascomycetes (algunas de sus Especies, si se consumen en crudo)

6) SÍNDROME COPRÍNICO, NITRITOIDE, ACETALDEHICO o PSEUDOANTABUS

Viene asociado al **consumo de alcohol** durante la ingesta (o hasta 4 horas antes o hasta 3 días después). Los primeros síntomas solo tardan en manifestarse entre 10 y 30 minutos. Con el adecuado tratamiento suele remitir en 3 – 6 horas, por lo que se le considera Síndrome leve.
Principio activo: Acetaldehído
Síntomas: naúseas, vómitos, intensa vasodilatación en cabeza y cuello, palpitaciones y arritmias, severa hipotensión arterial, enrojecimiento en la piel que torna a violáceo, sudoración, cefaleas.
Tratamiento: rehidratación, altas dosis de vitamina C (incluso por vía intravenosa), administración del "antídoto coprínico" (compuesto 4-metilpirazol) mediante suero salino por vía intravenosa.
Especies:

* Coprinus Atramentarius
* Otros Coprinus: Micaceus, Erethistes, Insignis…..
* Clitocybe Clavipes

7) SÍNDROME GIROMÍTRICO o HIDRAZÍNICO

Muy peligroso por su período de larga incubación. Desconcertante, pues no produce el mismo efecto en todas las personas y porque no siempre se destruye por completo tras una larga cocción.

Principio activo: unas Giromitrinas llamadas Hidracinas, que afectan al hígado, sobre todo.

Síntomas: se manifiestan al alcanzar una cierta dosis de Hidracinas, iniciándose con un proceso gastrointestinal, seguido de trastornos del ritmo cardíaco, hipotensión, somnolencia, delirio, pudiendo llegar incluso al coma. Complicaciones de hemólisis. Al cabo de varios días aumentan las transaminasas y se produce una disfunción hepática.

Tratamiento difícil, pues la larga incubación hace que cuando quiera iniciarse, ya esté hecho el daño orgánico acumulativo. A pesar de ello, se produce evolución favorable en un 75% de los casos, con lavado gástrico, administración intravenosa del antídoto Vitamina B6 y azul de metileno para activar la función renal.

Especies:

* Gyromitra Esculenta
* Gyromitra Gigas
* Gyromitra Infula

### 8.1.3 ALUCINÓGENO O PSEUDOESQUIZOFRÉNICO

Los primeros síntomas tardan en manifestarse entre 15 y 60 minutos, tras la ingesta. Son generalmente leves, primero euforia y somnolencia después, que van remitiendo por sí solos al cabo de 4 – 10 horas.

Principios activos, pertenecientes a bases indólicas:

Psilobicina, Baeocistina, Norbaeocistina, Serotina, Muscarina, Bufotenina (presente también en las glándulas defensivas de los sapos).

Síntomas: empieza con reacciones gastrointestinales, como naúseas y vómitos. Después, hipotensión, cefalea, visión borrosa, midriasis (dilatación de pupilas), alucinaciones visuales y auditivas, conductas agresivas.

Tratamiento reducido a tranquilizantes o sedantes.

Especies:

* Panaeolus (Sphinctrinus, Papilionaceus, Semiovatus, Acuminatus, Subateatus)
* Panaeolina Foenisecii o Panaeolus Foenisecii
* Psilocybes (Merdaria, Semilanceata)
* Amanita Muscaria
* Clavipes Purpurea (LSD 25)
* Stropharias (Aurantiaca, Semiglobata)
* Conocybes (Pilosella, Pseudopilosella, Tenera)

## 8.2 RELACIÓN DE HONGOS TÓXICOS

Al igual que hicimos en el Apartado 7 de Hongos Comestibles, pasamos a describir hasta 70 Especies de Hongos Tóxicos, diferenciándolos por el tipo de himenio donde desarrollan sus esporas:

* 8.2.1 Láminas (58 especies)
* 8.2.2 Tubos (3 especies)
* 8.2.3 Pliegues (6 especies)
* Aguijones (0 especies)
* 8.2.4 Ramas (1 especie)
* Alvéolos (0 especies)
* 8.2.5 Glebas (2 especies)

## 8.2.1 LÁMINAS

### 8.2.1.1 AGARICUS XANTHODERMA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AGARICUS XANTHODERMA** | Código especie nº |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PSALLIOTA XANTHODERMA | |
| Izen herrikoiak: CHAMPIÑON AMARILLEANTE . AZPIBELTZ TINTA-USAINA<br>Nombres populares: SETA DE CAMPO INDIGESTA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **TÓXICA**<br>Flavescente, vira claramente (sobre todo en el borde del sombrero y base del pie) a amarillo limón, al frotar o echarle alcohol. El sombrero es blanquecino, con escamitas marrones, tiende a achatarse y puede presentar variedad de texturas (liso, rugoso, con escamas). Láminas delgadas y estrechas, del blanco grisáceo al marrón, tras pasar por el ocre y rosado. Pie alargado, cilíndrico, con anillo doble y bulbo en la base, pero sin volva. Carne blanca y delgada, con desagradable olor a fenol, tinta u orín (más pronunciado con calor). Mal sabor. En el aspecto físico, se parece a los AGARICUS ARVENSIS o CAMPESTRIS, que tienen buen olor a anís y apenas amarillean. | |
| Ingurunea-Habitat: Espacios abiertos con cobertura herbácea abonada. Praderas y campas | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño. Sale en grandes círculos | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Gastrointestinal leve. En la práctica no resulta peligrosa, pues su desagradable olor se acentúa al cocinarla, por lo que se desecha automáticamente. De hecho, es el único Agaricus no comestible | |

### 8.2.1.2 AMANITA FRANCHETII

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA FRANCHETII** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AMANITA ASPERA | |
| Izen herrikoiak: AMANITA DE ESCAMAS AMARILLAS. AMANITA RUDA o ÁSPERA<br>Nombres populares: LANPERNA EZKATAHORIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA <br>Sombrero recubierto de numerosas escamas amarillentas o grupos piramidales, que luce también en el borde del alto y amplio anillo, así como en el pie y volva. Cutícula sedosa, viscosa en tiempo húmedo, color pardo claro o avellana. Láminas apretadas, ventrudas, con lamélulas. Pie robusto, con base bulbosa, blanquecino, como el anillo. Carne blanca, inmutable, inodora e insípida.<br>La A. RUBESCENS tiene escamas grises, no amarillas y su carne, láminas y pie, enrojecen al roce. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifolios de robles, castaños y hayas.<br>También en monte Mediterráneo, entre alcornoques y quejigos | |
| Denboraldia-Temporada: Final del verano y otoño. Especie rara | |
| Sukaldatze-Cocina: Es indigesta y peligrosa, debe evitarse su consumo | |

### 8.2.1.3 AMAMITA MUSCARIA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA MUSCARIA** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS PSEUDOAURANTIACUS | |
| Izen herrikoiak: MATAMOSCAS – FALSA ORONJA – KULETO FALTSUA<br>Nombres populares: SETA DE LOS ENANITOS – REIG DE FAGEDA - REVENTABAIS | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **TÓXICA** <br>Cutícula carnosa, color rojo escarlata (de viejo torna a naranja parduzco), con numerosos "copos" blancos, restos de la volva original (podría desaparecer con lluvia, variando su aspecto). Sombrero con bordes estriados. Láminas blancas, con lamélulas, libres y desiguales. Heterogénea (sombrero y pie separables). Pie blanco, cilíndrico, con anillo amplio, colgante, flexible y persistente. Volva desgarrable que al llover se rompe sobre el pie y forma una especie de rodetes en la base. Carne blanca de olor suave pero desagradable, a rábano. Sabor algo dulzón. En la A. CAESAREA las láminas y pie siempre son de color amarillo limón, no blanco . | |
| Ingurunea-Habitat: Bos ques de coníferas (alerces, pinos, abedules), encinares, castañares. También en hayedos, jarales y bosque de frondosas | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Especie muy abundante | |
| Sukaldatze-Cocina: No cocinarla, contiene 2 venenos, muscarina y micoatropina. Síndrome Micoatropínico, de propiedades neurotrópicas y alucinógenas (akelarres) | |

### 8.2.1.4 AMANITA PANTHERINA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA PANTHERINA** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS PANTHERINUS | |
| Izen herrikoiak: AMANITA PANTERA – LANPERNA TXARRA - PIXACÁ<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **MUY TÓXICA**<br>Talla media. Sombrero carnoso de carpóforo color marrón oscuro, café o pardo oliváceo, recubierto de abundantes verrugas blancas, como gotas de leche. Borde estriado o acanalado. Heterogénea (sombrero y pie separables). Láminas blancas, libres y desiguales, con lamélulas. Pie blanco, esbelto, delgado. Anillo colgante persistente, color blanco, que de adulto queda en la parte inferior. Volva friable, blanca, helicoidal y desgarrable. Carne blanca, frágil y húmeda, no enrojece. Olor y sabor suaves. No confundirla con las comestibles mediocres: A. Spissa (olor a rábano) y A. Rubescens (color vinoso en sombrero y pie). | |
| Ingurunea-Habitat: Pinar, robledal, castañar, bosque mediterráneo. Al ser muy ubicua, sale también en encinares y hayedos. Nace en solitario o en pequeños grupos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Abunda en todo tipo de suelos: ácidos, alcalinos y neutros | |
| Sukaldatze-Cocina NO COCINARLA Síndrome Micoatropínico que provoca síntomas gastrointestinales y nerviosos más fuertes que la A. Muscaria (curiosamente ésta tiene mucha menor dosis de Muscarina), como excitación psicomotriz, sudoración, vómitos,…. | |

### 8.2.1.5 AMANITA PHALLOIDES

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA PHALLOIDES** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS BULBOSUS | |
| Izen herrikoiak: ORONJA MORTAL. AMANITA VERDE. CICUTA VERDE. HILKORRA.<br>Nombres populares: MATAPERROS. MATAPARIENTES. SETA DEL DIABLO. HILTZAILE | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **MORTAL**<br>Carpóforo color verde oliváceo brillante (recuerda al satén), que puede amarillear y después blanquear. ¡Ojo!, no hay dos Phalloides iguales. Sombrero carnoso que suele conservar restos de velo blanco y se rompe con facilidad, con fibrillas radiales. Láminas frágiles y libres, de color blanco. Pie blanco con manchitas verdes, fibroso (se astilla al partir). Heterogénea (sombrero y pie separables). Anillo blanco, alto y colgante. Volva elástica y escamosa, de gran tamaño, en forma de saco adherido en la parte inferior. Carne blanca, tierna, inodora en ejemplares jóvenes y maloliente, agria y repugnante en los viejos. Sabor dulzón. Esporas blancas.<br>No confundirla con el género AGARICUS (láminas rosadas, no blancas) ni con RUSSULAS verdosas, como la VIRESCENS (parten como tiza, no se astillan). | |
| Ingurunea-Habitat: Todo tipo de bosques: haya, roble, abedul …… | |
| Denboraldia-Temporada: Verano, pero abunda más en otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Una sola seta puede causar la muerte. Su veneno es la amanitina, que provoca un Síndrome Faloidiano severo, de afección hepática | |

### 8.2.1.6 AMANITA VAGINATA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA VAGINATA** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AMANITOPSIS VAGINATA – A. LIVIDOPALLESCENS – A. UMBRINOLUTEA | |
| Izen herrikoiak: CUCUMELA. KUKUMELO GRIS. AMANITA ENFUNDADA. PAMPINELLA.<br>Nombres populares: PLATERA ESTRIADA. CANDELA. COGOMELLA. OVO DE RATA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON PRECAUCIONES <br>Talla 5-10. Sombrero poco carnoso, liso salvo el margen muy estriado, va aplanándose pero conserva el mamelón central. Cutícula gris claro a gris pardo, lisa y satinada, a veces adornada por restos blancos del velo. Láminas blancas, libres. Desiguales, con bordes pubescentes. Pie blanco, esbelto, separable, cónico, consistente de joven y hueco después. Sin anillo, pero con gran volva saciforme y membranosa. Carne blanca, inodora, de sabor algo dulce.<br>Se parece a especies o variedades afines, como A. LIVIDOPALLESCENS y A. BATTARAE.<br>Ojo con variedades muy tóxicas, como A. PANTHERINA y A. VIROSA. | |
| Ingurunea-Habitat: Muy variable, con preferencia por variedades de frondosas (encina) y planifolios (haya). También en coníferas, brezos y prados | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño, precisa lluvia | |
| Sukaldatze-Cocina: Tóxica, Síndrome Hemolítico. Debe cocinarse mucho y a gran temperatura, para evaporar su toxicidad, antes de presentarla en la mesa | |

### 8.2.1.7 AMANITA VERNA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA VERNA** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: ORONJA BLANCA MORTAL. HILTZAILE ZURIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **VENENOSA** <br>Talla muy pequeña (4 a 10). Cutícula color blanco-grisáceo, sin fibrillas. Sombrero ovoide, extendido por los bordes, carnoso, rompible, viscoso con humedad, no brillante y sedoso en seco. Al madurar, el centro torna a cremoso. Láminas blanco- rosáceas, libres, desiguales. Pie blanco, delgado y alargado, superficie lisa, poco fibrosa, sin escamas. Anillo a modo de faldita, blanco, alto y persistente, con estrías por encima. Volva blanca. Carne blanca y tierna, inodora. Sabor dulce al principio, pronto se vuelve amarga y desagradable. Esporas blancas. Amarillea con el reactivo de potasa o sosa.<br>La A. Ponderosa es más robusta y rubescente, aunque coincide en habitat y temporada.<br>No confundirla con las comestibles y sin volva, AGARICUS CAMPESTRIS y CALOCYBE GAMBOSA. | |
| Ingurunea-Habitat: Es bastante rara. Las Landas (Francia). Termófila. Coníferas, robles, también dehesas de encinas y alcornoques ,así como caducifolios. Suelos silíceos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera (“Verna”) pero puede durar hasta mitad de otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: La amanitina produce mortal síndrome Faloidiano tardío (superior a 8 h.) | |

### 8.2.1.8 AMANITA VIROSA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**AMANITA VIROSA** | Código especie nº |
| Familia: AMANITACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: ORONJA FÉTIDA Y CHEPOSA. AMANITA MALOLIENTE. ILKOR ZURI<br>Nombres populares: HILTZAILE KONKORDUNA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA, INCLUSO MORTAL<br>Sombrero blanco-amarillento, con escamas (igual que el pie). Forma cónica, abombado y extendido con abultamientos y una especie de joroba que le da presencia muy deforme, cheposa. Cutícula viscosa con humedad y satinada en seco. Láminas blancas, elásticas, libres y cerradas. Pie blanco, alargado, a menudo curvado, con superficie fibrosa y escamosa, como peluda (a diferencia de otras Amanitas mortales), bulboso en la base. En la parte superior, anillo algodonoso, membranoso y a veces desgarrado y colgante. Volva elástica bien definida (rasgo diferenciador de Lepiotas y Agaricus), blanca, membranosa y amplia. Carne con olor fétido y sabor muy desagradable. Esporada blanca. Amarillea con reactivo de potasa o sosa. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifolios. Especie solitaria | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Faloidiano (tardío y muy peligroso).<br>No es fácil el envenenamiento con esta seta, pues su fétido olor no la hace apetecible | |

### 8.2.1.9 CLITOCYBE CERUSSATA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**CLITOCYBE CERUSSATA** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOCYBE PITYOPHILA – CLITOCYBE PHYLLOPHILA | |
| Izen herrikoiak: BASOETAKO KLITOZIBE ZURIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>De joven, sombrero, láminas y pie, blancos. Sombrero hasta 10, convexo o aplanado, con leve mamelón central. Cutícula blanca, lisa, a veces brillante. Láminas de adnatas a levemente decurrentes, apretadas, viran de blancas a parduzcas. Pie hueco, finamente estriado longitudinalmente, con restos afieltrados en la base. Carne blanca de olor y sabor ácidos. Pertenece al grupo de Clitocybes blancas tóxicas (CLAVIPES, DEALBATA, GIBBA, RIVULOSA…), que no deben confundirse con la comestible CLITOPILUS PRUNULUS (Molinera). Tiene tb. parecido a algunas especies del Género Melanoleuca. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques, tanto de coníferas como de planifolios | |
| Denboraldia-Temporada: Sobre todo Otoño, pero también puede salir en verano | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Muscarínico | |

### 8.2.1.10 CLITOCYBE CLAVIPES

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**CLITOCYBE CLAVIPES** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AMPULLOCLITOCYBE CLAVIPES | |
| Izen herrikoiak: CLITOCYBE DE PIE EN CLAVA – KLITOZIBE ZOLAODIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA CON ALCOHOL <br>Color blanco parduzco. Pie clavado (se adelgaza arriba), en forma de maza. Láminas decurrentes. Sombrero hasta 6, embudado, con márgenes enrollados de joven. Láminas blancas, decurrentes. Pie blanquecino, manchado de pardo. Carne blanca y esponjosa. Olor afrutado y sabor dulzón.<br>Pertenece al grupo de Clitocybes Blancas Tóxicas (Cerussata, Dealbata, Gibba, Rivulosa…), que no deben confundirse con la comestible CLITOPILUS PRUNULUS (Molinera). LEPISTA NEBULARIS (Pardilla) tiene color parecido y láminas también decurrentes, pero talla mayor y es menos bulbosa. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques diversos, especialmente caducifolios, siempre en laderas sombrías y con mucha humedad | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Coprínico. No debe consumirse con alcohol. Carne demasiado esponjosa e insulsa | |

### 8.2.1.11 CLITOCYBE DEALBATA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**CLITOCYBE DEALBATA** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: CLITOCIBE PEQUEÑA BLANCA – FALSA MOLINERA –<br>Nombres populares: CLITOCIBE BLANQUEADO - ERROTARI FALTSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA <br>Talla pequeña, 2 a 4. Sombrero convexo o deprimido en el centro, y después aplanado, con márgenes delgados y enrollados. Cutícula recubierta de joven de una capa fina pruinosa (de polvillo) de color blanco. Sombrero color blanco grisáceo o pardo claro, con manchas cremas y rosadas. Láminas poco decurrentes, cerradas, blanquecinas de joven y crema al envejecer. Pie blanco, corto, cilíndrico, centrado (a veces algo curvado), se estrecha en la base. Carne blanca, delgada, compacta, tenaz, elástica (no es frágil). Escaso olor a harina fresca, suave, mezclado con aroma a hierbas. Sabor dulzón. Esporada blanca. Pertenece al grupo de Clitocybes Blancas Tóxicas (Cerussata, Clavipes, Gibba, Rivulosa…), que no deben confundirse con la comestible CLITOPILUS PRUNULUS (Molinera). Tampoco con el tóxico C. FIMIPHILA, que crece sobre estiércol. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas, pastizales, campas, linderos y claros herbosos de bosques, jardines. El blanco (al final ocre) del sombrero, destaca sobre el verde de la hierba | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y otoño. Suelen aparecer varias setas unidas por la base | |
| Sukaldatze-Cocina: Antes de las 4 horas de la ingesta, produce Síndrome Muscarínico | |

### 8.2.1.12 CLITOCYBE GIBBA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **CLITOCYBE GIBBA** | |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOCYBE INFUNDIBILIFORMIS | |
| Izen herrikoiak: PLATERA MENOR. OMBLIGO NARANJA. CANDELA. INBUTUA.<br>Nombres populares: CLITOCIBE EMBUDADO. TASSA DE BRUC. ORELLA DE CONILL | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE DE JOVEN, TÓXICA DEADULTA<br>Talla pequeña, 3 a 8. Sombrero poco carnoso, de joven convexo mamelonado y de adulta, aplanado embudado. Borde festoneado, fino, incurvado y poco ondulado. Cutícula de bonito color ocre crema. Láminas blancuzcas, muy decurrentes, finas y apretadas. Pie central, cilíndrico, esbelto, fibroso, del color del sombrero o más claro y recubierto de pelusa blanquecina en la base. Carne blanca y sólida (escasa en el borde y esponjosa en el pie. Olor agradable, sabor suave. La C. GEOTROPA (Platera) tiene mayor talla. La C. COSTATA tiene el borde del sombrero con costillares. La C. CATINUS, sombrero más claro. LEPISTA INVERSA sombrero más leonado-anaranjado. |  |
| Ingurunea-Habitat: Sobre hojas caídas de todo tipo de bosques (roble, encina, alcornoque). Tb. coníferas. Muy común, forma corros de brujas o largas filas, con muchos ejemplares | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño sobre todo, pero sale entre Junio y Noviembre | |
| Sukaldatze-Cocina: Solo de joven, quitando el pie. De adulta, ya con el sombrero abierto, conserva el olor y sabor, pero la carne ya es coriácea, con peligro de Síndrome Muscarínico | |

### 8.2.1.13 CLITOCYBE RIVULOSA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **CLITOCYBE RIVULOSA** | |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS RIVULOSUS | |
| Izen herrikoiak: CLITOCIBE DE LAS CUNETAS - BIDEETAKO KLITOZIBE<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **MUY TÓXICA**<br>Cutícula blanco-parda, cremosa o tostada, recubierta de una pruina o polvillo blanco, que va desapareciendo con la edad. Higrófana (cambia de color con agua, volviéndose translúcida). Láminas blanquecinas o cremosas de adulta, pero nunca rosadas. Pie corto y grueso, cilíndrico y centrado, concoloro con el sombrero. Carne elástica (no se rompe), escasa, de olor y sabor agradables. Esporas blancas.<br>No confundirla con las comestibles MARASMIUS OREADES (senderuela) y CLITOPILUS PRUNULUS (molinera, sin pruina blanca). El PLEUROTUS ERYNGII (seta de cardo), aferra el pie al cardo corredor. |  |
| Ingurunea-Habitat: Claros de los bosques | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Contiene la toxina Muscarina, que produce síndrome Muscarínico, muy tóxico, aunque no llega a ser mortal | |

### 8.2.1.14 COPRINUS ATRAMENTARIUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**COPRINUS ATRAMENTARIUS** | *Código especie nº* |
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | *Orden:* AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS COMATUS | |
| Izen herrikoiak: COPRINO ANTIALCOHÓLICO - COPRINO ENTINTADO<br>Nombres populares: URBELTZ GORRITZAILE | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE, CON REPAROS<br>Más pequeña y oscura que la C. COMATUS. Sombrero ovoide o campanulado, color gris amarillento o marronáceo. Poco escamosa, presenta una cutícula acanalada, con característicos surcos profundos o canales verticales. Láminas libres, ventrudas, prietas, muy numerosas, con lamélulas, al principio blancas pero al ser delicuescentes (se licúan y ennegrecen), acaban entintándose. Pie blanco, liso, robusto, alargado, con anillo fugaz situado más arriba que en la C. COMATUS. Polvo esporal negro. Carne blanquecina, delgada, bastante frágil. Inodora. |  |
| Ingurunea-Habitat: Praderas, zonas abiertas, bordes de caminos, lugares herbosos sombríos, jardines, junto a troncos de árboles caducifolios. No cogerla al borde de carreteras ni en campos tratados, pues absorbe metales pesados y abonos químicos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño. Sale en grupos cerrados | |
| Sukaldatze-Cocina: Sin acompañamiento de alcohol es comestible, pero si se consume junto a bebidas alcohólicas (durante la ingesta, antes o hasta 3 días después), es tóxica (Síndrome Coprínico), provocando sudoraciones, alteraciones del pulso, enrojecimiento de la piel (antes de volverse violácea), intensos dolores de cabeza ….. | |

### 8.2.1.15 COPRINUS MICACEUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**COPRINUS MICACEUS** | Código especie nº |
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: COPRINELLUS MICACEUS | |
| Nombres populares: COPRINO MICADO. URBELTZ MIKADUM. BOLET DE FERMER | |
| Garrantzia – Importancia práctica: SIN INTERÉS GASTRONÓMICO<br>Talla pequeña 3-5. Sombrero de ovoide a campanulado (sin llegar a aplanarse), radialmente surcado, con cutícula acanalada-estriada, con surcos profundos de arriba hacia abajo, pequeños gránulos (“mica”) o copos blancos y margen lobulado, al final hendido. Color ocre-amarillo o pardo leonado (marrón en el ápice). Láminas libres, apretadas, estrechas, de blancas a pardas y al final negras delicuescentes. Pie delgado, central, sin anillo, sedoso, liso, hueco, rayado, bulboso, con gránulos ocráceos en la base, de color blanco o concoloro de viejo. Carne blanca, delgada y frágil. Inodora e insabora. Esporada negra-violeta.<br>El C. TRUNCORUM tiene esporas elipsoidales en vez de mitriformes ( ver al microscopio). C. RADIANS (crece en solitario). C. DOMESTICUS (hifas alargadas). C. SILVATICUS (esporas con verrugas). |  |
| Ingurunea-Habitat: Sale en flotillas (cespitosa). Saprofita madera en descomposición: troncos, tocones, ramas caídas y raíces de árboles caducifolios, parques, jardines | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera y otoño. Casi todo el año (salvo enero-febrero) | |
| Sukaldatze-Cocina: Sin valor y además, Tóxica con alcohol (Síndrome Coprínico) | |

### 8.2.1.16 CORTINARIUS ORELLANUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**CORTINARIUS ORELLANUS** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CORTINARIUS RUTILANS | |
| Izen herrikoiak: CORTINARIO DE MONTAÑA – "KILLER" – ASESINO –<br>Nombres populares: SARE HILTZAILEA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL <br>Monocolor rojo fuerte, desde el marrón rojo al rojo ladrillo, según climas. Láminas con fibrillas de joven, de color amarillo anaranjado, que se van volviendo rojizas. Pie entre rojo y amarillo, coloreado de ocre esporal, delgado, no bulboso, ligeramente curvado, se estrecha un poco en la base, donde tiene un color más pálido. Le cuelga un velo o cortina en forma de tela de araña que al crecer se va abriendo y queda fijado en el pie, en forma de hilitos colgantes. Carne de color amarillo pálido. Esporada ocrácea. Por fortuna, su aspecto desagradable no invita al consumo. El C. PRAESTANS (único C. comestible), es mayor. Se recomienda desechar todos los de color rojizo, anaranjado, amarillo o canela. | |
| Ingurunea-Habitat: Coníferas de montaña, pero podría salir en zonas boscosas en el llano | |
| Denboraldia-Temporada: Verano - otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Parafaloidiano, su veneno es la Orellanina, peligroso por su efecto retardado de 10 a 14 días. Ataca a riñones e hígado, provocando su necrosis | |

### 8.2.1.17 CORTINARIUS PURPURASCENS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**CORTINARIUS PURPURASCENS** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: CORTINARIO PÚRPURA . SARE PURPURAKORRA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE MEDIOCRE <br>Talla media-grande, 5 a 15. Sombrero carnoso, inicialmente globoso, viscoso con tiempo húmedo. Tintes purpúra violáceos, sobre fondo marrón, se torna parduzco al envejecer. Láminas violáceas concoloras con el sombrero, delgadas, adherentes, sinuadas, con lamélulas. Pie color gris violáceo, con bulbo marginado y abundante cortina de intenso color violeta. Carne violácea al corte, de sabor dulzón.<br>Aunque el color es parecido al de la LEPISTA NUDA (Pie Azul), ésta no tiene cortina, sus láminas no son sinuadas sino escotadas, carece de restos de cortina en el pie y la esporada es blanca-lila en lugar de pardo-vilolácea. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de coníferas , en suelos ácidos | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Ligera toxicidad que puede producir leves intolerancias en personas alérgicas a esta especie. En otros casos, es buen comestible | |

### 8.2.1.18 DERMOCYBE CINNAMOMEA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **DERMOCYBE CINNAMOMEA** | |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CORTINARIUS CINNAMOMEUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: CORTINARIO CANELO, CON OLOR A NABO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA<br>Tiene cortina. Carpóforo carnoso, 3-6, de cónico a extendido, con amplio mamelón, margen incurvado y excedente, finamente denticulado. Cutícula seca, separable hasta la mitad, fibrillosa, escamosa, brillante pero no húmeda, color de marrón a pardo rojizo-canela. Láminas adnatas o escotadas, separadas, irregulares, ventrudas, con lamélulas, color pardo naranja, amarillo azafrán o canela. Arista entera, algo más clara. Pie largo, delgado, fibroso, de lleno a hueco, algo curvado, ornado de fibrillas, con cortina fugaz parda, poco visible, color de amarillo claro a marrón. Carne delgada amarillo verdosa, más oscura en el pie. Olor a rábano o nabo, sabor algo amargo. Polvo esporal pardo rojizo. Con reactivo de ácido sulfúrico, verdean láminas y carne.<br>Deben rechazarse todos los Cortinarius y Dermocybes brillantes y de vivos colores (rojo al verde), Ej. CINNAMOMEOLUTEUS, SEMISANGUINEUS. El mortal C. ORELLANUS, láminas anaranjadas, pinares. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bajo coníferas. También haya, encina, alcornoque,roble | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño, pero puede aparecer desde primavera | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Orellánico. Orellanina, veneno peligroso, de lenta incubación | |

### 8.2.1.19 DERMOCYBE SANGUINEA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **DERMOCYBE SANGUINEA** | |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CORTINARIUS SANGUINEUS – AGARICUS SANGUINEUS | |
| Izen herrikoiak: CORTINARIO COLOR SANGRE. SARE ODOLTSUA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA<br>Talla 2-5. Carpóforo carnoso, de convexo a plano y margen incurvado a plano, que se abre radialmente. Cutícula separable, algo fibrilosa, monocolor rojo sangre. Láminas adnatas, apretadas, con lamélulas, concoloras, al esporar viran a marrón. Pie algo más claro que el sombrero, con restos rojos de cortina. Carne roja que vira a marrón. Olor a yodo y sabor algo amargo. Polvo esporal pardo rojizo o marrón claro.<br>La D. SEMISANGUINEA es ocre salvo las láminas, único color rojo. |  |
| Ingurunea-Habitat: Coníferas. Raras veces en caducifolios. Poco común | |
| Denboraldia-Temporada: Verano - otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Tóxica, como todos los Cortinarios y Dermocybes rojos o de colores vivos. Síndrome Orellánico. La Orellanina es un veneno muy peligroso, de lenta incubación | |

### 8.2.1.20 DERMOCYBE SEMISANGUINEA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**DERMOCYBE SEMISANGUINEA** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CORTINARIUS GENTILIS – CORTINARIUS SEMISANGUINEUS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: CORTINARIO SANGUÍNEO | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL <br>Talla pequeña, 2 a 8. Sombrero de acampanado a extendido, con un ostensible mamelón pardo - rojizo oscuro. Cutícula pardo rojiza o color sangre oscuro, lisa, fibrillosa, seca, aunque algo viscosa en tiempo húmedo. Láminas de cobrizas a pardo rojizas, adherentes o escotadas, muy apretadas, con lamélulas. Pie torcido, cilíndrico, fibrilloso y sinuoso, de color amarillento, que al esporar se tiñe de pardo oscuro o leonado. Carne compacta y frágil, amarillenta. Olor a rábano. Parecido al también mortal CORTINARIUS ORELLANUS, del mismo color pardo rojizo. El CORTINARIUS GENTILIS es menos mamelonado. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques acidófilos (acidez con pH <7), sobre todo coníferas de montaña | |
| Denboraldia-Temporada: Verano-otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Muy Tóxica, Síndrome Orellánico. Contiene el veneno Orellanina (peligroso pues los síntomas no se manifiestan hasta después de varias horas tras la ingesta) y pertenece a la familia del mortal Cortinarius Orellanus. Deben rechazarse todos los Cortinarius y Dermocybes brillantes y de vivos colores, como éste | |

### 8.2.1.21 ENTOLOMA LIVIDUM

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**ENTOLOMA LIVIDUM** | Código especie nº |
| Familia : ENTOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: ENTOLOMA SINUATUM | |
| Izen herrikoiak: SETA ENGAÑOSA – PÉRFIDA – CAMALEÓN – MALTZURRA -<br>Nombres populares: FALSA PARDILLA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA <br>Cutícula gris blanquecino, lívido o decolorado (similar a Lepista Nebularis), con mamelón más oscuro. Sombrero hasta 15, carnoso, convexo, extendido, con bordes enrollados y margen excedente, cubierto con fibrillas grisáceas. Aspecto sano y robusto. Láminas sinuadas, adnatas o escotadas, nunca decurrentes, separadas, de color crema amarillento virando de adulta a salmón rosado, (no blanco como la pardilla). Pie robusto, más blancuzco que el sombrero, engrosado en la base. Esporada ocre- rosa. Buen olor harinoso (como CALOC. GAMBOSA), aunque al envejecer se hace desagradable, como el queso azul. ¡Ojo! No confundirla con LEPISTA NEBULARIS (láminas blancas y decurrentes, olor fuerte, esporas blancas), ni con CALOCYBE GAMBOSA (más blanca o amarillenta, láminas apretadas) y otras especies con láminas blancas, no amarillas ni rosadas | |
| Ingurunea-Habitat: Claros de bosques de frondosas (roble, alcornoque, haya ). Tb. Linderos | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y otoño, pero también puede salir desde abril | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Gastrointestinal Grave, con efectos muy rápidos y violentos. Los síntomas aparecen en una hora y pueden durar hasta 2 semanas, puede ser mortal. Causa el 75% de las intoxicaciones en el País Vasco | |

### 8.2.1.22 GALERINA MARGINATA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**GALERINA MARGINATA** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PHOLIOTA MARGINATA | |
| Izen herrikoiak: GALERINA MARGINADA. GALERINA REBORDEADA.<br>Nombres populares: GALERA HILTZAILEA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **MORTAL**<br>Talla pequeña. Color ocre o pardo leonado, que puede tender al amarillo. Sombrero cónico que va pasando de acampanado a mamelonado, convexo y plano. Siempre rebordeado, con margen estriado por transparencia, de seco a viscoso. Láminas adnatas y estrechas, de color pardo claro, rojizo o amarillento. Pie largo y esbelto, a menudo torcido, con un frágil anillo que suele desaparecer. Carne amarillenta de olor harinoso. Polvo esporal amarillo o pardo rojizo.<br>La también venenosa G. AUTUMNALIS tiene el sombrero más viscoso.<br>La comestible KUEHNEROMYCES MUTABILIS, tiene sombrero cónico, cambia de color con lluvia, pie más largo con base más escamosa y sale en flotillas. |  |
| Ingurunea-Habitat: Principalmente en bosques de coníferas, sobre hojarasca y restos vegetales, madera | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Especie mortal. Su amanitina produce un severo Síndrome Faloidiano, con daños renales o hepáticos, irreversibles. Todo el Género Galerina es Tóxico | |

### 8.2.1.23 HYPHOLOMA FASCICULARE

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**HYPHOLOMA FASCICULARE** | Código especie nº |
| Familia: STROPHARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: NEMALOTOMA FASCICULARE | |
| Izen herrikoiak: HIFOLOMA DE LÁMINAS VERDES . SUGE-ZIZA MINGOTSA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Talla pequeña. Cutícula lisa de color anaranjado o pardo amarillento, generalmente más oscuro en el centro. Láminas decurrentes, libres, estrechas y cerradas, amarillo-azufre de joven, de adultas con un característico color verdoso y pardo-rojizo al final. Pie fasciculado, largo, cilíndrico, delgado, hueco, flexible, color amarillento. Cortina, sin anillo. Carne amarillenta, fina y elástica. Olor y sabor desagradables. Esporada violácea que se ve con facilidad, al entintar de este color los sombreros que crecen debajo. No confundirla con la comestible AGROCYBE AEGERITA. La tóxica H. SUBATERITIUM, tiene color rojo ladrillo. La H. CAPNOIDES, tiene láminas de color gris azulado. También puede confundirse con algunas ARMILLARIAS. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques diversos, sobre todo caducifolios. Crece sobre tocones y restos de madera en descomposición (especie lignícola) | |
| Denboraldia-Temporada: Verano-otoño. Seta muy fotogénica, pues sale apiñada en "flotillas" espectaculares, en ocasiones de miles de ejemplares, perfectamente organizados | |
| Sukaldatze-Cocina: Su alta toxicidad no resulta finalmente peligrosa, pues tras cocinarse presenta un sabor nauseabundo a hiel, que provoca rechazo inmediato | |

### 8.2.1.24 HYPHOLOMA SUBLATERITIUM

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**HYPHOLOMA SUBLATERITIUM** | Código especie nº |
| Familia: STROPHARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: NEMALOTOMA SUBLATERITIUM – GEOPHILA S. – AGARICUS S. | |
| Izen herrikoiak: HIFOLOMA COLOR LADRILLO. SUGE-ZIZA TEILAKOLOREA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA<br>Peligrosa, por sus bellos y atractivos colores. Sombrero globoso de joven, cutícula de color rojo ladrillo, que se aclara en el borde. Láminas blanco-grisáceas. Pie fasciculado, curvado, color blanco-amarillento, con tonalidades pardas en la base. Cortina, sin anillo. Sabor y olor desagradables.<br>Cuando se decolora su intenso colorido rojo-ladrillo, podría confundirse con H. FASCICULARE o H. SULFUREO. La H. FASCICULARE tiene sombrero pardo amarillento, más oscuro en el centro, láminas verdes y pie amarillento. La H. CAPNOIDES tiene láminas gris-azulado. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifolios, especie lignícola. Grandes flotillas | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina:<br>Muy tóxica y peligrosa, aunque muy bien cocinada, pueden desactivarse sus toxinas | |

### 8.2.1.25 INOCYBE ASTEROSPORA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**INOCYBE ASTEROSPORA** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: INOCIBE DE ESPORAS ESTRELLADAS<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Talla pequeña, 4 a 6. Cutícula lisa. Umbón prominente ene l centro, de color pardo. Sombrero plagado de fibrillas radiales que van desde el margen hasta el umbón, por lo que apenas dejan ver la carne blanquecina. Láminas blanquecinas, numerosas y delgadas. Pie de 5 a 8 cms. de altura, de aspecto atigrado, aparenta estar cubierto de polvo y tiene un bulto en la base. Carne blanquecina de olor ligeramente espermático. Al microscopio se aprecian en las esporas unas exclusivas protuberancias en forma de estrella.<br>La I. PRAETERVISA es parecida, pero su color es pardo amarillo, tornando a ocre. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bajo planifolios y árboles de madera dura | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Muscarínico | |

### 8.2.1.26 INOCYBE GEOPHYLLA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**INOCYBE GEOPHYLLA** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: INOCYBE CLARKII – AGARICUS GEOPHYLLUS | |
| Izen herrikoiak: INOCIBE TERRESTRE, GEÓFILO – INOZIBE ZURI<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA<br>Talla pequeña, 3-5. Sombrero de cónico a convexo, conservando el prominente mamelón. Cutícula sedosa de joven, seca, separable, con fibrillas radiales (van del margen al umbón). suele rasgarse por el borde. Color blanquecino o beige, con mamelón oscuro. Otros: blanco (var. Alba), lila con umbo amarillento (var. Lilacina), lila violáceo (var. Violácea), ocráceo (var. Fulva), amarillo pardo o marronáceo. Láminas adherentes casi libres, delgadas, aserradas, abundabtes, color de crema o blanco grisáceo, a ocre-avellana-terroso. Cortina fugaz, de joven. Pie cilíndrico, sedoso, fibriloso, bulboso, pulverulento en el ápice, color pálido-blanquecino (salvo variedades violáceas). Carne escasa, pálida, con desagradable olor a esperma y sabor dulce. Polvo esporal ocre-pardo.<br>No confundirla con la comestible Marasmius Oreades (Senderuela), ni otros Inocibes de color claro. |  |
| Ingurunea-Habitat: Suelos húmedos bajo árboles caducifolios. Bosques mixtos en el P. Vasco | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. A veces verano también. Muy abundante | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Muscarínico de efecto rápido (máximo 4 horas). Fuertes dolores abdominales, diarreas, naúseas, vómitos, somnolencia, vértigo, ansiedad | |

### 8.2.1.27 INOCYBE LACERA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**INOCYBE LACERA** | Código especie nº |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: INOCIBE LÁCERA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA O INCLUSO MORTAL<br>Talla pequeña, hasta 4,5. Sombrero convexo, con bordes vueltos hacia dentro (de joven), con un pequeño mamelón. Cutícula pardo-ocre, más clara hacia el margen, de aspecto escamoso. Láminas prietas y desiguales, con laminillas intercaladas, color gris de joven y ocre de madura. Pie cilíndrico y engrosado en la base, color parduzco, con fibrillas plateadas en la parte superior y de joven, con un velo en la unión con el sombrero. Pedicelo sin pruina ni coloración azul violeta en el ápice. Carne blanca de textura firme. Olor muy desagradable.<br>La I. FRAUDANS tiene olor agradable, a flor del peral. |  |
| Ingurunea-Habitat: Suelos arenosos de frondosas o pinos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Esporádicamente, en Primavera. Precisa bastante humedad, en el suelo y en el ambiente. En peligro de extinción, por la disminución de la pluviosidad en los últimos años | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Muscarínico. Es uno de los Inocybes más tóxicos | |

### 8.2.1.28 INOCYBE PATOUILLARDII

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **INOCYBE PATOUILLARDII** | |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | INOCYBE ERUBESCENS |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | BRUJA – PATOUILLARDI ZIZA |
| Garrantzia – Importancia práctica: | MUY TÓXICA, INCLUSO MORTAL |
| Talla media-pequeña. Sombrero "de bruja", vuelto hacia arriba, lacerado radialmente, cónico, fibroso, mamelonado, color blanquecino pálido, con tintes rosas o rojizos, en la madurez. Láminas libres, cerradas, anchas, de coloración variable del blanco al gris y al final, oliva con manchas rojizas. Pie concoloro con el sombrero, cilíndrico, robusto, con la base algo bulbosa. Carne blanca y cerrada, enrojece algo al corte. Al principio, olor y sabor agradables, que pronto empeora al volverse acres. Polvo esporal ocráceo, pardo sucio o pardo tabaco.<br>Ojo, no confundirla con las comestibles CALOCYBE GAMBOSA (Perretxiko, talla mayor, sombrero carnoso, buen olor) y MARASMIUS OREADES (Senderuela, aguanta torsión de 1,5 vueltas) | |
| Ingurunea-Habitat: | Jardines, claros de bosques, senderos, hierba de parques |
| Denboraldia-Temporada: | Primavera a otoño. Sale en grupos reducidos |
| Sukaldatze-Cocina: | Síndrome Muscarínico. Muy tóxica |

### 8.2.1.29 INOCYBE RIMOSA o FASTIGIATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **INOCYBE RIMOSA** | |
| Familia: CORTINARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: CORTINARIALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | INOCYBE FASTIGIATA |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | INOCIBE CÓNICO – INOZIBE ARRUNTA |
| Garrantzia – Importancia práctica: | TÓXICA |
| Talla pequeña, 3 a 6. Aspecto carnoso, húmedo, color amarillento pajizo. Mamelón color ocre. Sombrero cónico o convexo, que se va aplanando. Láminas prietas y desiguales, color amarillo verdoso, que van tornando a pardo. Pie blanquecino, cilíndrico, engrosado en la base, de joven está recubierto por flecos de aspecto fibroso. Carne blanca, fibrosa, de olor muy desagradable.<br>La I. PATOUILLARDII tiene láminas grises y tintes rojizos. La I. MACULATA tiene el sombrero más oscuro. La I. SQUAMATA tiene el sombrero más amarillo y el mamelón marrón rojizo. | |
| Ingurunea-Habitat: Cosmopolita, crece en cualquier tipo de suelo, incluso parques y jardines | |
| Denboraldia-Temporada: | Verano y otoño |
| Sukaldatze-Cocina: | Síndrome Muscarínico |

### 8.2.1.30 LACTARIUS TORMINOSUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LACTARIUS TORMINOSUS** | Código especie nº |
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS TORMINOSUS | |
| Izen herrikoiak: LACTARIO PILOSO – FALSO NÍSCALO – NÍSCALO DE CABRA<br>Nombres populares: ESNEGORRI FALTSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICO<br>Látex blanco. Cutícula algodonosa, pilosa o lanada. Sombrero convexo, deprimido y con márgenes enrollados, a modo de velitos. Tonalidades rosadas, asalmonadas o amarillentas (pero nunca verdosas como el L. Deliciosus)), con zonas concéntricas más oscuras y viscosa con humedad. Láminas blancas o rosadas, decurrentes, apretadas, con lamélulas. Pie más bien corto, quebradizo. Carne blancuzca de textura espesa y sólida. Engañoso por agradable, olor a manzana. Pero sabor agrio, picante.<br>¡Ojo!, no confundirlo con L. DELICIOSUS (Níscalo), que tiene látex rojo, cutícula lisa, tonalidades verdosas y mayor talla. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de abedules. Crece en forma gregaria | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Produce Síndrome Gastrointestinal Leve, fúngico o resinoide, que produce diarrea, dolores abdominales, náuseas y vómitos, pero no es mortal | |

### 8.2.1.31 LACTARIUS ZONARIUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LACTARIUS ZONARIUS** | Código especie nº |
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LACTARIUS SCROBIPES | |
| Izen herrikoiak: LACTARIO ZONADO<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Talla 6 a 12. Sombrero convexo, termina muy embudado, con margen enrollado que termina incurvado hacia adentro. Cutícula pubescente, viscosa con humedad, con zonas concéntricas más oscuras hacia el borde del sombrero y color amarillo crema o amarillo naranja. Láminas densas, apretadas, adnatodecurrentes, con lamélulas, color blanco crema con reflejos rosados. Pie corto, cilíndrico, con base atenuada, color blanco amarillento con manchas pardas. Carne espesa, dura, granulosa, blanquecina virando al gris. Látex abundante, de color blanco inmutable y sabor picante.<br>El L. ACERRIMUS es más rojizo y con zonas menos densas. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifoliosde hoja ancha (alcornoques, castaños y hayas). Suelos calcáreos o arcillosos. Nace en forma gregaria, formando a veces corros de brujas | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: No comestible | |

### 8.2.1.32 LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA** | Código especie nº |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL<br>Talla muy pequeña, 3-5. Sombrero de globoso a convexo-aplanado y no mamelonado. Cutícula separable, blanquecina, con el centro pardo oscuro y con escamas ("lepis") concéntricas pardo-rosa. Láminas libres, bastante apretadas, desiguales, ventrudas, de blancas a crema oscuro. Pie separable (heterogénea), corto, cilíndrico, con anillo movible fugaz, zona anular discontinua (por encima el pie es liso y blanco y por debajo presenta escamas similares a las del sombrero). Sin volva. Carne blanca parduzca. Olor afrutado-acidulado y sabor dulce. Esporada blanca. Ojo, no confundirla con las Especies pequeñas, escamosas y con tonalidades rojizas, del Género AGARICUS. Se parece a otras numerosas LEPIOTAS pequeñas, también tóxicas. |  |
| Ingurunea-Habitat: Praderas, parques, jardines, matorrales, bordes de caminos | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño. Épocas de mucha lluvia | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Parafaloidiano. Especie mortal | |

### 8.2.1.33 LEPIOTA CASTANEA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**LEPIOTA CASTANEA** | Código especie nº |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA IGNITES – LEPIOTA IGNICOLOR | |
| Nombres populares: LEPIOTA CASTAÑA. GALANPERNA GAZTAINKOLORE | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL<br>Talla pequeña, hasta 4. Sombrero de acampanado a convexo y plano, conservando el mamelón central. Cutícula color castaño de joven, que se va rompiendo en escamas irregulares de color pardo con matices rojizos, sobre un fondo blanquecino. Margen regular, fino, algo excedente, flocoso, incurvado y poco festoneado. Láminas libres, apretadas, de color blanco-crema con manchas pardas que al roce viran a rojizas. Pie alargado, cilíndrico y fistuloso, blanco y liso sobre la zona anular pero por debajo con escamas pardas sobre fondo castaño, que se desprenden al frotarlas y enseñan un fondo blanquecino con matices rosados. La carne es poco consistente, frágil, blanca (salvo en la base del pie que es pardo rosa) y pardea al roce. Olor acidulado y mal sabor.<br>La MARASMIUS OREADES (Senderuela) tiene sus láminas menos apretadas. La L. IGNICOLOR es muy parecida, de menor talla y pie rojo fuego. Las MACROLEPIOTAS conservan su anillo bien formado. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bajo pinos (raro en planifolios como encina y alcornoque). Umbrías | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Suelos calcáreos. Pequeños grupos. Bordes de caminos | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Parafaloidiano. Tiene Amanitina | |

### 8.2.1.34 LEPIOTA CLYPEOLARIA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEPIOTA CLYPEOLEARIA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: MACROLEPIOTA EXCORIATA | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA EN ESCUDO. MALUTA GALANPERNA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: NO RECOMENDADA <br>Sombrero hasta 8, que va extendiéndose, pero conserva un pequeño mamelón. Cutícula ocre que se rompe en festones o escamas muy pequeñas, sobre fondo blanco. Láminas libres, blanquecinas, oscurecen algo en la madurez. Pie alto y delgado, con anillo algodonoso movible en el tercio superior, adornado con diminutos copos blancos y alargados. Pedicelo separable. Carne escasa, delgada y blanca. Esporada blanca.<br>La L. ALBA tiene el pie menos adornado. Puede confundirse Tb. con ejemplares pequeños de la MACROLEPIOTA EXCORIATA, que tiene el anillo membranoso. Ojo Tb. con Lepiotas blancas pequeñas (BRUNNEOINCARNATA, CASTANEA, HELVEOLA, IGNIVOLVATA, JOSSERANDII, VENTRIOSOSPORA…). | |
| Ingurunea-Habitat: Prefiere bosques de coníferas, pero también sale en otro tipo | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño. Especie poco frecuente | |
| Sukaldatze-Cocina: No se recomienda su consumo, por el peligro de Síndrome Gastroenterítico y por su parecido con otras Lepiotas blancas pequeñas (sombrero <15 cms.) y Tóxicas | |

### 8.2.1.35 LEPIOTA CRISTATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **LEPIOTA CRISTATA** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA CRISTATA, Var. EXANNULATA (sin anillo embudado) | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA MALOLIENTE. GALANPERNA USAINTSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA <br>Talla pequeña, <10. Sombrero blanco-crema con pequeño mamelón bien definido, color marrón o pardo rojizo y escamas concéntricas alrededor (más escasas en la periferia), color marrón, sobre fondo blanco. Láminas blancas, libres, muy prietas, numerosas, están separadas del pie por una especie de collar. Pie delgado, corto, fibriloso, sin brillo, color blanquecino uniforme (no atigrado como la M. PROCERA), sin bulbo, pero algo engrosado en una base con tonos rojizos. Anillo en forma de embudo, parduzco en la cara interior, bien marcado de joven, aunque luego tiende a desaparecer. Olor desagradable a caucho, sabor agrio. La comestible MACROLEPIOTA PROCERA, tiene talla >15 y pie atigrado. Similar a otras pequeñas Lepiotas tóxicas: HELVEOLA, BRUN., etc | |
| Ingurunea-Habitat: Zonas abiertas con vegetación herbácea, bordes de caminos, parques, jardines, claros y linderos de bosques…. | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Puede producir serios trastornos gastrointestinales. Su olor y sabor desagradables, desaconsejan su consumo. No cocinar Lepiotas de diámetro <10 aunque ojo, con la excepción de la MACROLEPIOTA VENENATA, que puede medir >15 y es muy tóxica | |

### 8.2.1.36 LEPIOTA FULVELLA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **LEPIOTA FULVELLA** | |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA BOUDIERI | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL<br>Talla media-pequeña. Sombrero marrón rojizo, cubierto por escamas. Pie con anillo movible o restos de anillo. Pedicelo separable. Esporada blanca.  | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas. Robledales | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Parafaloidiano | |

### 8.2.1.37 LEPIOTA HELVEOLA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **LEPIOTA HELVEOLA** | |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPIOTA PSEUDOHELVEOLA | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: LEPIOTA HELVEOLA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL<br>Talla muy pequeña, hasta 3,5. Heterogénea (pie separable del sombrero). Sombrero semiesférico o aplanado, más bien irregular, con el margen flocoso y mamelón en el centro. Cutícula escamosa, más densa en el centro, blanca, con tonos cobrizos, rojizos o violáceos. Láminas libres (dejan un collarín), cerradas, numerosas, de color blanco. Pie largo (hasta 6), hueco, fibroso, bulboso, de color blanco-cobrizo, con escamas blancas que tienen el margen cobrizo en la parte inferior. Anillo fugaz, fibroso, estrecho, poco desarrollado. Sin volva. Carne blanca y enrojecida bajo el mamelón y en la periferia del pie, al corte se vuelve rojiza. Olor farináceo. Esporada blanca. Pertenece al grupo BRUNO INCARNATA de pequeñas Lepiotas blancas, muy tóxicas. Similar a la L. JOSSERANDII (que tiene esporas mayores). La L. PSEUDOHELVEOLA presenta una ecología y microscopía, diferentes. La comestible MACROLEPIOTA PROCERA, tiene una talla muy superior.  | |
| Ingurunea-Habitat: Pastizales, praderas, campos de gramíneas ya segados, jardines | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño, desde mitad de verano.<br>Especie poco abundante, pero con presencia en toda la península ibérica | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Parafaloidiano | |

### 8.2.1.38 LEPIOTA IGNIVOLVATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **LEPIOTA IGNIVOLVATA** | |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: MACROLEPIOTA IGNIVOLVATA - LEPIOTA IGNICOLOR | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA DE BASE ROJIZA. LEPIOTA DE CAUCHO<br>Nombres populares: GALANPERNA ZOLAGORRIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE PERO PELIGROSA <br>Talla grande 5-12, algo mayor a la mayoría de Lepiotas. Sombrero de convexo mamelonado a plano, disociado en pequeñas y apretadas (más en el centro) escamas, de color pardo grisáceo o crema claro y pardo rojizo-naranja en el disco central. Láminas libres y apretadas, virando de blancas a crema sucio. Pie algodonoso, no atigrado, curvado en la base, de color naranja-rojizo. Pedicelo separable. Anillo del pie poco movible, efímero y doble, algodonoso en la parte superior y en la inferior oblicua, más consistente y con una marcada línea marrón. Base del pie bulbosa y pardo-naranja, que con la desecación o el roce, vira al rojo ígneo. Carne blanca, algo rojiza en la base del pie. Olor a caucho o nabo y sabor ácido. Esporada blanca.<br>Identificable por su olor a caucho y anillo inclinado del pie. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas y espacios abiertos. Zonas ricas en humus de bosques caducifolios y coníferas. Suele salir en grupos medianos. Especie bastante común | |
| Denboraldia-Temporada: Fin del verano y otoño. Puede dar algún brote en primavera | |
| Sukaldatze-Cocina:Síndrome Gastroenterítico, pero menos tóxica que las Lepiotas pequeñas | |

### 8.2.1.39 LEPIOTA JOSSERANDII

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **LEPIOTA JOSSERANDII** | |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA MORTAL<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MORTAL <br>Talla muy pequeña, 1,5 a 3. Sombrero de esférico a planoconvexo, con discreto mamelón, flocoso y margen incurvado algo excedente. Cutícula seca, mate, con tonos rosados, cubierta de pequeñas escamas concéntricas y fibrosas, de color pardo rosado, sobre fondo blanquecino. Láminas ventrudas, libres, de blancas a crema rosado. Pie cilíndrico, liso, blanquecino por encima del anillo y escamoso, fibroso, por debajo. Anillo fugaz, flocoso, algodonoso, color pardo rojizo en la cara externa. Carne delgada y blanca. Agradable olor a fruta.<br>La MACROLEPIOTA PHAEODISCA, tiene anillo no algodonoso y bien formado. La L. HELVEOLA, carne rojiza. | |
| Ingurunea-Habitat: Praderas, herbales, dehesas, jardines | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Parafaloidiano. Contiene amanitina | |

### 8.2.1.40 MACROLEPIOTA VENENATA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**MACROLEPIOTA VENENATA** | Código especie nº |
| Familia: AGARICACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: | |
| Izen herrikoiak: LEPIOTA ESTRELLADA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA<br>Talla grande, hasta 18. Sombrero poco lanoso, cubierto de escamas en forma de simetría radial (no concéntrica), sobre todo por el centro, que se resquebraja en varios radios, lo que le da aspecto de estrella. La placa externa oscura que recubre el sombrero, se rompe en una característica forma de aspa. Láminas apretadas, ventrudas y libres, color blanquecino o amarillento. Pie delgado y cilíndrico, a veces algo engrosado en la base, liso, fibroso y hueco. Anillo simple. Carne blanca, poco densa. No confundirla con las comestibles M. RHACODES y M. KONRADII. | |
| Ingurunea-Habitat: Jardines, escombreras, vertederos, cunetas, setos…., normalmente en zonas habitadas por el ser humano. Llegó a España a finales del s. XX, mediante esporas contenidas en cepellones de abetos nórdicos navideños | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Esta Especie es la única excepción a la regla general entre las Lepiotas y Macrolepiotas, de que las que superan los 10 cms. de diámetro, son comestibles | |

### 8.2.1.41 MYCENA PURA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**MYCENA PURA** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: MYCENULA PURA | |
| Izen herrikoiak: MICENA TRASLÚCIDA - KANPAITXO ARBIUSAINA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Talla pequeña. Sombrero inicialmente acampanado, después convexo, con marcado mamelón central. Cutícula higrófana (absorbe humedad), lo que le da su transparencia. Coloración variable, violeta o lila, rosada o incluso blanquecina con tintes amarillentos. Láminas color blanco o lila claro, espaciadas, anchas, ventrudas, con lamélulas. Pie más oscuro que el sombrero, con un tomento (pelo) tenue y blanquecino en la base. Carne escasa, olor a rábano. Esporas blancas. | |
| Ingurunea-Habitat: Sobre todo en pinares, pero también en hayedos y otros ambientes | |
| Denboraldia-Temporada: OTOÑO | |
| Sukaldatze-Cocina: Su toxicidad puede producir síndrome Psicotrópico en algunas personas, asociado al principio activo Muscarina. Además presenta posibles confusiones con otras Mycenas (Rosea, Pelianthina …), hasta más de 200 variedades conocidas, sin tener ninguna una buena comestibilidad | |

### 8.2.1.42 MYCENA ROSEA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**MYCENA ROSEA** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: MYCENULA PURA, Var. ROSEA | |
| Izen herrikoiak: MICENA ROSADA – KANPAITXO ARROSA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA<br>Bellas tonalidades rosadas, algo más oscuras en la zona del mamelón central. Margen estriado por transparencia. Láminas adnatas, espaciadas y blancas. Pie concoloro con el sombrero, más grueso en la base. Carne escasa, delgada, blanca, de olor nitroso. Esporada blanca. La M. ROSELLA es muy parecida, pero mucho más pequeña (1,5 cms. frente a 6), aunque curiosamente, sus esporas son de mayor tamaño. |  |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de todo tipo y otros habitats | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Contiene Muscarina, que a las 3-4 horas de su consumo, produce Síndrome Muscarínico, con serias afecciones gastroenterocolíticas y neurotrópicas | |

### 8.2.1.43 OMPHALOTUS ILLUDENS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**OMPHALOTUS ILLUDENS** | Código especie nº |
| Familia: PAXILLACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLITOCYBE ILLUDENS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: SETA DE ROBLE | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **TÓXICA**<br>Sombrero 5-15 de convexo a aplanado y embudado al final. Cutícula lisa, seca, no separable, algo fibrillosa radialmente. Monocolor amarillento que con la edad va oscureciendo a pardo naranja. Láminas (no pliegues) decurrentes, delgadas, apretadas, con lamélulas, arqueadas, algo luminiscentes en la oscuridad, más oscura en en la arista. Pie largo, fibroso, adelgazándose hacia la base, algo excéntrico, sinuoso, fasciculado (sale en ramilletes unidos por el pie), color amarillo o naranja, con tonos más pálidos que el sombrero, base negruzca. Carne firme, consistente, fibrosa. Olor fúngico agradable y sabor primero dulce y astringente después. Esporada blanco-crema. La CANTHARELLUS CIBARIUS tiene pliegues (no láminas), color amarillo más vivo (no anaranjado) y no es fasciculada. La HYGROPHOROPSIS AURANTIACA es más pequeña, carne fofa, puede crecer sobre el suelo y solo lo hace en pinares. La O. OLEARIUS (Seta del olivo) es más naranja que amarilla. |  |
| Ingurunea-Habitat: Lignícola o semilignícola, saprofitando troncos de robles, castaños | |
| Denboraldia-Temporada: Verano y principio de otoño. Especie escasa | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Gastroenterítico (como O. Olearius) por toxina iludina | |

### 8.2.1.44 OMPHALOTUS OLEARIUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**OMPHALOTUS OLEARIUS** | Código especie nº |
| Familia: PAXILLACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PLEUROTUS OLEARIUS – CLITOCYBE OLEARIA | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: SETA DEL OLIVO. APO-ZIZA. ZIZA HORI FALTSUA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: **MUY TÓXICA** <br>Sombrero en forma de embudo, tamaño variable, carnoso, con márgenes ondulados y enrollados de color marrón-anaranjado-rojizo. Láminas (no pliegues) alargadas, delgadas, desiguales, de color amarillento-azafrán (como el pie), muy numerosas, con lamélulas, decurrentes y luminiscentes (emiten luz en la oscuridad). Se cree que es para atraer insectos nocturnos que dispersen esporas. Bicolor, sombrero rojizo, láminas y pie amarillentos (aunque tienden a ennegrecer). Pie alargado, algo excéntrico, estriado, ondulado, adelgazado en la base y fasciculado (sale en ramilletes muy numerosos). Carne anaranjada, dura, de sabor acre y mal olor aceitoso.<br>El CANTHARELLUS CIBARIUS (Rebozuelo) tiene color amarillo vivo, pliegues en lugar de láminas y tiene el pie más corto. La HYGROPHOROPSIS AURANTIACA brota solo en pinares. | |
| Ingurunea-Habitat: Olivos. Pero también sobre Jaras pringosas, encinas, alcornoques, acacias, etc. Especie lignícola | |
| Denboraldia-Temporada: OTOÑO. Hongo saprófito que crece en forma cespitosa | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Gastrointestinal Grave que además es mixto, con alteraciones gastrointestinales y psíquicas, debidas a los componentes tóxicos Iludina y Lunamicina | |

### 8.2.1.45 PANAEOLINA FOENISECII

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**PANAEOLINA FOENISECII** | Código especie nº |
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PANAEOLUS FOENISECII | |
| Izen herrikoiak: EL HONGO DEL CORTACÉSPED<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA <br>Talla pequeña, 1 a 3. Sombrero de hemisférico a cónico campanulado. Cutícula lisa, mate, higrófana (marrón rojizo en tiempo húmedo o rosada en seco), con el ápice más oscuro, ocre-rojo. Láminas libres, ventrudas, jaspeadas de pardo grisáceo a marrón oscuro, con manchas negras. Pie sin anillo, liso, satinado, esbelto, largo, hueco y pruinoso, de color blanco-crema con reflejos rojizos. Carne suave, de olor grato y especiado. Esporada negra o violácea. | |
| Ingurunea-Habitat: Parques, jardines, prados estercolados sobre suelos arenosos ricos en humus o nitrogenados. Pasa desapercibida entre la hierba (se hace visible tras pasar el cortacésped). Muy común. En solitario o en pequeños grupos | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño, pero desde primavera a invierno | |
| Sukaldatze-Cocina: No comestible. Síndrome Alucinógeno, causa efectos Psicotrópicos | |

### 8.2.1.46 PANAEOLUS ACUMINATUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **PANAEOLUS ACUMINATUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PANAEOLUS CALIGINOSUS – PANAEOLUS RICKENII | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA  Talla pequeña, 1-2. Sombrero de cónico-campanulado a convexo, frágil. Cutícula seca, algo estriada por transparencia. Marrón oscuro, higrófana (pardo ocráceo en seco), mate, de pardo rojizo a pardo negruzco de vieja, más oscura en el centro. Margen fino, con restos de velo parcial. Láminas anchas, adherentes descendentes, grises, jaspeadas, se ennegrecen con la edad, arista con sutil flocosidad blanca. Pie sin anillo, muy largo (8-12, 4 veces el ᵠ del sombrero), y muy delgado (1-2), ciliíndrico, elástico, hueco, mate, color marrón similar al sombrero, oscurece en la base al madurar o ser manoseado, con pruina blanca sobre fondo pardo. Carne escasa, acuosa, parduzca. Débil olor fúngico y sabor algo dulzón. Esporada negra o violácea. La var. RICKENII tiene el pie más corto, sombrero parabólico y pronunciado mamelón semiestrangulado. El P. FIMICOLA tiene esporas más pequeñas y el P. PAPILIONACEUS más grandes. | |
| Ingurunea-Habitat: Sobre hierba en pastos con suelos ricos o abonados, frescos y húmedos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome alucinógeno que causa efectos psicotrópicos | |

### 8.2.1.47 PANAEOLUS PAPILIONACEUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **PANAEOLUS PAPILIONACEUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PANAEOLUS CAMPANULATUS y RETIRUGIS – PSILOCYBE CAMPANULATA | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: PANEOLO ACAMPANADO. ORRIBELTZ EZKILAIRE | |
| Garrantzia – Importancia práctica: DUDOSA COMESTIBILIDAD  Talla hasta 4 (superior a otros Panaeolus). Sombrero campanulado o convexo, muy umbonado, con margen sin estrías pero con flecos blanquecinos. Cutícula seca, no higrófana, color variable, blanquecina, beige o pardo leonado. Láminas adnatas, no delicuescentes, ventrudas, con lamélulas, de color gris pálido moteado o jaspeado con negro, que de adulta vira a negruzca, con borde blanquecino. Pie esbelto (hasta 10), sin anillo, fibroso, pruinoso, glabro, color gris marrón (más pálido en la parte superior). Carne blanco ceniza. Inodora, sabor poco apetecible. Esporada negra o violácea. El tóxico P. SPHINCTRINUS, presenta restos de velo universal colgando del borde del sombrero. El P. RICKENII tiene el pie más pruinoso y esporas más pequeñas. El P. SEMIOVATUS es de mayor tamaño y tiene anillo en el pie. | |
| Ingurunea-Habitat: Estiércol (Especie coprófila) de vaca y caballo, en prados de montaña o espacios abiertos. Puede salir en solitario, en grupos o en forma cespitosa | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Apenas contiene la Psilocibina presente en P. Sphinctrinus, pero podría causar un leve Síndrome Alucinógeno. Al no ser fácil la distinción entre ambas especies y dado su escaso valor comestible (carne escasa e insabora), mejor abstenerse | |

### 8.2.1.48 PANAEOLUS SEMIOVATUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **PANAEOLUS SEMIOVATUS** | |
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PANAEOLUS SEPARATUS – ANELLARIA SEMIOVATA | |
| Izen herrikoiak: PANEOLO ANILLADO – ORRIBELTZ ARRATZERDIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: ALGO TÓXICA<br>Talla pequeña. Sombrero cónico-campanulado. Cutícula blanquecina, gris claro o rosado, que se agrieta y oscurece con la edad y el sol. Láminas ventrudas de color gris oscuro.<br>Pie concoloro con el sombrero, con anillo apical membranoso y más oscuro en la parte superior, tras la esporada. Carne escasa, frágil, blanquecina.<br>Especie difícil de confundir, por su anillo del pie. |  |
| Ingurunea-Habitat: Especie coprófila, sale sobre estiércol de vaca o caballo. Praderas de uso ganadero. A veces incluso en bosques húmedos donde haya buñigas | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Sin ser muy tóxica, tiene ligeras propiedades neurotrópicas | |

### 8.2.1.49 PANAEOLUS SPHINCTRINUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **PANAEOLUS SPHINCTRINUS** | |
| Familia: COPRINACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: PANAEOLUS CAMPANULATUS | |
| Izen herrikoiak: MONGUI – PANEOLO ALUCINÓGENO<br>Nombres populares: PANEOLO DE PRIMAVERA - ORRIBELTZ BERDESKA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Talla pequeña, 3 a 5. Sombrero de ovoide a campanulado, poco carnoso. Cutícula glabra, no higrófana, color pardo grisáceo o plomizo (a veces con tintes verdosos), que con la edad palidece. Margen flocoso y rebordeado, con restos de velo universal en forma de festones, picos o dientes, colgando del borde del sombrero. Láminas casi libres, ventrudas, con laminillas, color gris de joven y negruzcas al envejecer. Pie muy largo y delgado, algo curvado, sin anillo, concoloro con el sombrero, con la base algo bulbosa y recubierta de pruina gris-rojiza. Esporada negra o violácea. Carne muy escasa.<br>Confundible con P. RICKENII. El P. PAPILIONACEUS no es tan tóxica y su color no es marronáceo, sino blanco, gris, beige o pardo. El P. SEMIOVATUS tiene anillo y talla algo mayor. |  |
| Ingurunea-Habitat: Sobre estiércol (coprófila), en prados abonados con excrementos secos de ganado vacuno. Mitad norte peninsular | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Alucinógeno, contiene Psilocina y Psilocibina, causa de potentes efectos neurotrópicos o psicotrópicos | |

### 8.2.1.50 PAXILLUS FILAMENTOSUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **PAXILLUS FILAMENTOSUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: PAXILLACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS LEPTOPUS – PAXILLUS RUBICUNDULUS – PAXILLUS LEPTOPUS | |
| Izen herrikoiak: PÁXILO FILAMENTOSO – PÁXILO DEL ALISO<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICO, INCLUSO MORTAL <br>Sombrero convexo al principio, luego aplanado y embudado. Cutícula pardo rojiza (pero más amarillenta que P. Involutus), adornada de multitud de escamas oscuras, más patentes en los bordes. Láminas muy decurrentes, apretadas, color amarillento o pardo claro, que al roce tiñe de tonos más oscuros. Pie más claro que el sombrero, pero al igual que la carne ocre, pardea al roce. Tiende a enrojecerse por zonas. Esporada ocrácea.<br>El también tóxico P. INVOLUTUS, carece de escamitas adornando el sombrero. | |
| Ingurunea-Habitat: Olmos, alisos y chopos. Alguna vez en otros bosques, plantaciones de abedules o en viveros con especies arbóreas extranjeras, pero nunca en Quercus | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Giromitriano | |

### 8.2.1.51 PAXILLUS INVOLUTUS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **PAXILLUS INVOLUTUS** | Código especie nº |
|---|---|
| Familia: PAXILLACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS INVOLUTUS | |
| Nombres populares: PÁXILO ENROLLADO. ORRI-ONDDO HILTZAILEA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICO, EN OCASIONES MORTAL <br>Borde del sombrero involuto (enrollado hacia adentro). Sombrero carnoso, convexo, aterciopelado, con somera depresión en el centro. Color pardo-marrón, amarronado o amarillo oliváceo. Cutícula separable cuando está húmeda. Láminas separables, decurrentes, muy numerosas, apretadas, estrechas, color crema amarillento, que oscurecen a pardo negruzco al roce o corte, lo mismo que el pie (corto, robusto, cilíndrico y estrecho en la base). Carne densa, esponjosa y amarillenta. Olor acidulado a frutas y sabor agridulce. Esporada ocrácea. LACTARIUS SANGUIFLUUS (látex rojo), L. NECATOR (látex blanco), PLEUROTUS ERYNGII (color blanco-gris), P. RUBICUNDUS (cutícula más escamosa), P. FILAMENTOSUS (tóxico, más amarillento, solo crece en alisedas). | |
| Ingurunea-Habitat: Se adapta a todos los biotopos: bosques de coníferas y caducifolios, alcornoques, encinas… incluso en espacios abiertos, linderos de caminos, parques, jardines | |
| Denboraldia-Temporada: Todo el año, salvo invierno. Suele formar “corros de brujas” | |
| Sukaldatze-Cocina: Cocinándolo mucho y a alta temperatura, a veces se puede evitar el Síndrome Giromitriano o Paxillus y el Parafolidiano, que puede producir una severa anemia inmunohemolítica, que requiere urgente tratamiento hospitalario. Mejor no arriesgarse | |

### 8.2.1.52 PSILOCYBE MERDARIA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **PSILOCYBE MERDARIA** | |
| Familia: STROPHARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: STROPHARIA MERDARIA | |
| Izen herrikoiak: PSILOCIBE DEL ESTIÉRCOL. ESTROFARIA DE EXCREMENTOS<br>Nombres populares: GOROTZ-SORGIN HANDIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: ALGO TÓXICA<br>Talla pequeña, hasta 3. Sombrero algo viscoso, cónico, aplanado en la madurez. Color pardo amarillento o pardo oliváceo, con el borde más claro. Láminas adnatas de color pardo grisáceo. Pie delgado, sin anillo, pero presenta zona anular. Carne escasa y frágil. Existe posible confusión con otros Psilocybes del estiércol o basura.  | |
| Ingurunea-Habitat: Fructifica sobre excrementos de herbívoros (vacas, caballos). Praderas, pastizales, bosques, cunetas, corrales… Necesita que las buñigas estén húmedas | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Puede causar algún Síndrome Tóxico o Alucinógeno, pues contiene psilocina y psilocibina. Con tratamiento inmediato de sedantes, puede acortarse el plazo normal del efecto (8 – 10 horas) | |

### 8.2.1.53 PSILOCYBE SEMILANCEATA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **PSILOCYBE SEMILANCEATA** | |
| Familia: STROPHARIACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: GEOPHILA SEMILANCEATA | |
| Izen herrikoiak: MONGUI. SORGIN ZORROTZ<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Talla muy pequeña, 2 a 5. Sombrero campanulado en forma de tetilla, algo viscoso. Color blancuzco de joven y marrón de adulta, adquiriendo tintes amarillentos, purpúreos, azules o verdosos (debidos a la oxidación de la Psilocibina). Higrófana, con humedad cambia el amarillo pálido al gris parduzco. Láminas adherentes de color crema al principio, luego pardo y al final, púrpura oscuro, con arista blanquecina. Pie delgado, sin anillo. Esporada pardo violácea.  | |
| Ingurunea-Habitat: Estiércol (Especie coprófila), sobre suelos herbosos y nitrogenados. Zonas húmedas por encima de 600 m. | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome muy fuerte, Alucinógeno – Psicotrópico (utilizada por chamanes, sorgiñas….) | |

### 8.2.1.54 RUSSULA ALBONIGRA o NITRICA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **RUSSULA ALBONIGRA** | |
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: RUSSULA NITRICA – Var. PSEUDONIGRICANS | |
| Izen herrikoiak: RÚSULA CARBONERA. RÚSULA BLANCA Y NEGRA.<br>Nombres populares: GIBELILUN ZURI-BELTZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE DE BAJA CALIDAD<br>Sombrero negro, pie blancuzco, tiende a ennegrecerse. Sombrero color negro carbón muy manchado de pardo oscuro, aunque sobre fondo claro. Pie blancuzco, con tintes amarillentos. Láminas adherentes y decurrentes, separadas (aunque menos espaciadas que la R. NIGRICANS), color crema claro o amarillento, nunca rojizo. Carne blanca, dura y gruesa, que ennegrece al roce o corte.<br>Las R. NIGRICANS (láminas muy espaciadas), PSEUDONIGRICANS y DENSIFOLIA, enrojecen al corte antes de ennegrecerse. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques mixtos, preferentemente en claros herbosos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño. Rúsula poco abundante | |
| Sukaldatze-Cocina: No es tóxica, algunos la consumen, pero su carne es desagradable al paladar (se enmascara algo rebozándola) y su poco atrayente color negro, se potencia más al cocinarla | |

### 8.2.1.55 RUSSULA EMETICA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** | Código especie nº |
|---|---|
| **RUSSULA EMETICA** | |
| Familia: RUSSULACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: RUSSULALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS EMETICUS – Subespecies BETULARUM y SILVESTRIS | |
| Izen herrikoiak: RÚSULA VOMITIVA. TELLA PERRETXIKOA. KANTILLA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: ALGO TÓXICA<br>Sombrero entre 4 y 10, de globoso a extendido y deprimido o algo embudado, de textura lisa y margen acanalado o muy estriado, en la madurez. Cutícula lisa de color rojo intenso o escarlata, algo más claro en los bordes, fácilmente separable. Carpóforo homogéneo. Láminas muy espaciadas, entre libres y decurrentes, blancas que viran a cremosas. Pie cilíndrico, granuloso (parte como tiza), tamaño variable, con la base algo más ancha y color blanco. Sin látex, anillo ni volva. Carne frágil, blanca, algo rojiza bajo la cutícula. Ligero olor a frutas y sabor picantillo y algo amargo. Posible confusión con otras R. rojizas: MAIREI, LUTEOTACTA, KROMBHOLZII y CARMINEA. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques húmedos de coníferas y planifolios | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Gastrointestinal leve. Debe desecharse, como toda Russula picante. En todo caso, si se consume, hacerlo en pequeñas dosis como especia o aditivo picante, para aliñar guisos | |

### 8.2.1.56 TRICHOLOMA PARDINUM o TIGRINUM

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **TRICHOLOMA PARDINUM** | | Código especie nº |
|---|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: | TRICHOLOMA TIGRINUM | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | TRICOLOMA ATIGRADO – ZIZA NABAR | |
| Garrantzia – Importancia práctica: | MUY TÓXICA  | |
| Talla grande hasta 20, gruesa y robusta. Sombrero atigrado color grisáceo o pardo negruzco, con tintes verdosos, fibrillas o escamas más oscuras, o manchas vellosas distribuídas en círculos concéntricos. Láminas escotadas, cerradas y amarillentas. Pie robusto color grisáceo, con escamas o copos separados, en la parte superior, de color marrón. Esporada blanca. Carne blanca, pero adquiere tintes rojizos al ser atacada por insectos. Olor harinoso, que de adulta se vuelve desagradable. Sabor suave y dulzón.<br>No confundirla con la comestible T. TERREUM, talla pequeña, láminas muy blancas, fibrillas radiales (no concéntricas), tardía. | | |
| Ingurunea-Habitat: | Bosques de abetos y hayedos, en alta montaña (por encima de 600 m.). Abunda en el Noroeste de Francia (Los Vosgos, Jura….) | |
| Denboraldia-Temporada: | Verano a otoño. Especie más temprana que T. Terreum | |
| Sukaldatze-Cocina: | Síndrome Gastrointestinal Grave, sin ser mortal, produce fuertes intoxicaciones. Subespecie Atrosquamosa | |

### 8.2.1.57 TRICHOLOMA SEJUNCTUM

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **TRICHOLOMA SEJUNCTUM** | | Código especie nº |
|---|---|---|
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: | | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | TRICOLOMA AMARILLO. ZIZA BERDE-BELTZA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: | ALGO TÓXICA  | |
| Pertenece al subgénero Sejuncta (coloraciones variables del sombrero), en este caso con predominio del amarillo verdoso. Talla media grande. Sombrero carnoso, convexo, viscoso con humedad, márgenes delgados, mamelón poco prominente y fibrillas oscuras en círculos concéntricos. Láminas escotadas, muy anchas y espaciadas, de color blanco y en las aristas, amarillento. Pie fibroso, liso, cilíndrico, con copos amarillentos. Ni volva ni anillo. Carne blanca y densa. Fuerte olor a harina rancia. Sabor amargo, desagradable<br>La comestible T. PORTENTOSUM, tiene fibrillas radiales (no concéntricas) y agradable olor.<br>La T. VIRGATUM también tiene sabor amargo. Sombrero de color similar a las comestibles RUSSULAS VIRESCENS y HETEROPHYLLA (tienen pie granuloso) | | |
| Ingurunea-Habitat: | Bajo árboles planifolios y coníferas | |
| Denboraldia-Temporada: | Verano a otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: | No debe cocinarse | |

### 8.2.1.58 TRICHOLOMA SULPHUREUM

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**TRICHOLOMA SULPHUREUM** | Código especie nº |
| Familia: TRICHOLOMATACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: AGARICALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: AGARICUS SULPHUREUS | |
| Izen herrikoiak: TRICOLOMA AZUFRADO. KIRATS ZIZA-HORIA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br><br>Monocolor amarillo azufre (similar a T. EQUESTRE), Subgénero Inamoena (sombrero seco y sin fibrillas). Talla hasta 7, sombrero convexo, extendido y mamelonado, con el centro parduzco. Cutícula sedosa. Láminas amarillas, escotadas, ventrudas, espaciadas y bastante gruesas. Pie cilíndrico, sinuoso, fibroso y alargado, presenta unas peculiares estrías verticales y restos de micelio en la base. Esporada blanca. Carne fibrosa, densa, amarillenta. Fétido olor a gas alumbrado. Se diferencia de la comestible (aunque con precauciones) T. EQUESTRE, en que ésta tiene un suave olor a harina. Se parece también a la T. INAMOENUM. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de hojas, preferiblemente caducifolios. Fructifica en cualquier tipo de suelo o sustrato | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a otoño. Especie escasa. Abunda en Francia | |
| Sukaldatze-Cocina: Produce trastornos intestinales. Su fuerte olor a gas, desaconseja su recolección y consumo | |

## 8.2.2 TUBOS

### 8.2.2.1 BOLETUS ALBIDUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**BOLETUS ALBIDUS** | Código especie nº |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS RADICANS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO BLANCUZCO. ONDDO ZURI - MINGOTSA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBLE DUDOSO<br>Talla grande, muy robusto. Color blanco de joven y ocre de maduro. Sombrero carnoso, convexo, con cutícula lisa y muy seca. Margen desbordante. Al presionar azulea ligeramente y en unos minutos recupera el color original. Tubos largos de color amarillo pálido de joven, verdea de maduro. Pie amarillento, macizo, muy robusto, engrosado en el centro, con pequeña retícula en la parte superior. Carne muy amarga. Puede confundirse con el también amargo B. CALOPUS, pero éste tiene el pie de color rojo intenso. La Var. PACHYPUS es amargo, pero con sombrero ocre, pie con débil retícula sobre fondo ocre (no amarillo)y habitat en bosque mediterráneo de tilos. | |
| Ingurunea-Habitat: Hayedo, roble, fresno y encina | |
| Denboraldia-Temporada: Principios de verano. Desaparece con los primeros fríos | |
| Sukaldatze-Cocina: No es comestible por el intenso sabor amargo de su carne | |

### 8.2.2.2 BOLETUS LURIDUS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**BOLETUS LURIDUS** | Código especie nº |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS RUBEOLARIUS | |
| Izen herrikoiak: HONGO DE VACA – BOLETO CETRINO – BOLETO DE QUÉLET -<br>Nombres populares: QUELET ONDDOA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: COMESTIBILIDAD DUDOSA<br>Sombrero color pardo herrumbre, pero puede variar al ocre claro o amarillento. Cutícula seca que verde-azulea con el roce, lo mismo que los tubos. Poros rojos. Pie con gruesa retícula. Base del pie remolacha rojizo oscuro. Carne roja bajo los tubos.<br>Cuando pierde el color pardo herrumbre y se decolora, puede parecerse al BOLETUS SATANAS (más tóxico y robusto). El B.ERYTROPUS tien el pie punteado y la carne amarilla. El B.QUELETII tiene el pie liso (ni punteado ni reticulado), la parte superior del pie amarilla y la carne rosa. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques, sobre todo de suelo calizo | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera, hasta mediadios de otoño. Con sequía, se produce un parón estival. Tercio norte peninsular, Extremadura, Levante y Andalucía oriental | |
| Sukaldatze-Cocina: Tóxico en crudo o poco hecho, por lo que debe cocinarse durante bastante tiempo. Sospechoso de toxicidad, mejor abstenerse | |

### 8.2.2.3 BOLETUS SATANAS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**BOLETUS SATANAS** | Código especie nº |
| Familia: BOLETACEAE<br>Subclase: AGARICOMYCETES | Orden: BOLETALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: BOLETUS MARMOREUS | |
| Izen herrikoiak: BOLETO DE SATANÁS - SATAN ONDDOA<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICO, AUNQUE NO MORTAL<br>Pertenece al grupo Luridi (tóxicos, azulean al corte). Muy robusto, hasta 20. Sombrero de color pálido, blancuzco o gris oliváceo, nunca rojo, con margen excedente. Tubos cortos de color amarillo pálido, que terminan en poros rojos. Pie panzudo color rojo sangre, con retícula roja. Carne blanca-amarillenta, antes de teñirse al corte, de verde azulado. Olor desagradable al envejecer. Le diferencia del BOLETUS RHODOXANTHUS en que éste tiene el sombrero color crema, con zonas algo rojizas. | |
| Ingurunea-Habitat: Prefiere la sombra de bosques húmedos de castaños y robles. También crece entre alcornoques y madroños | |
| Denboraldia-Temporada: Final del verano o inicio de otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Especie muy tóxica, produce un Síndrome Resinoide o Gastrointestinal, con vómitos, naúseas, dolor abdominal y diarrea. Evitando la deshidratación, no es mortal | |

## 8.2.3. PLIEGUES

### 8.2.3.1 GYROMITRA ESCULENTA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**GYROMITRA ESCULENTA** | Código especie nº |
| Familia: HELVELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: HELVELLA ESCULENTA – PHYSOMITRA ESCULENTA | |
| Nombres populares: BONETE. FALSA COLMENILLA. MITRA MUIN. BOLET DE GREIX | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICA, MORTAL EN CRUDO<br>Cuerpo fructífero 3-12 de alto, en forma globosa irregular de aspecto de cerebro o laberinto, lobulado, surcado por pliegues muy marcados. Color pardo rojizo (más o menos claro), con tonalidades varias. Sin láminas, el himenio está en el sombrero. Pie variable, unido al sombrero por varios puntos, hueco, cavernoso, pruinoso, color blanco-rosado. Carne frágil, de consistencia cérea, blanquecina. Olor y sabor suaves y agradables. La tóxica G. GIGAS es mayor y más robusta, color más claro (avellana u ocre amarillento), pliegues más grandes e irregulares, pie más corto y grueso y sale en planifolios (no coníferas). La también tóxica G. INFULA, es otoñal. |  |
| Ingurunea-Habitat: Saprófita. Coníferas sobre todo, aunque también puede verse en caducifolios y en matorrales. Busca suelos con humus y en altitud (> 800m.) | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera, exclusivamente | |
| Sukaldatze-Cocina: Aunque esculenta=comestible, es mentira, produce Síndrome Giromitriano. Para volatilizar la Giromitrina, debe ser desecada, esperar 6 meses hasta cocerla y retirar el agua. O hervirla mucho tiempo en agua. Pero quedan toxinas precancerígenas | |

### 8.2.3.2 GYROMITRA GIGAS

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**GYROMITRA GIGAS** | Código especie nº |
| Familia: HELVELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: MAUBLANCOMYCES GIGAS – DISCINA GIGAS | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: GIROMITRA GIGANTE. MITRA CON PLIEGUES | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br>Carpóforo grande (hasta 18), con aspecto de florero, formado por circunvoluciones cerebriformes irregulares. Unido al pie por varios puntos. Color avellana, marrón claro, bastante uniforme, algo más claro en la parte interna. Pie blanquecino corto hasta 3, grueso, con surcos desiguales y zonas huecas. Carne muy delgada, frágil (menos en el pie). Inodora, sabor suave. La G. ESCULENTA tiene aspecto cerebeloso, talla inferior, color más oscuro pardo-rojizo, pliegues más pequeños, estrchos y mejor trazados, pie más largo y delgado, solo sale en coníferas (nunca en planifolios) y al microscopio sus ascosporas son lisas (no reticuladas). La G. INFULA tiene aspecto de silla de montar y sale en otoño. |  |
| Ingurunea-Habitat: En altura. Planifolios. Raramente en coníferas o matorrales de piornos | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera | |
| Sukaldatze-Cocina: Comer en poca cantidad y no de continuo. Síndrome Giromitriano. Para volatilizar la Giromitrina y hacerla comestible, debe ser desecada y esperar 6 meses hasta consumirla. O también, hervirla mucho tiempo en agua | |

### 8.2.3.3 GYROMITRA INFULA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **GYROMITRA INFULA** | | Código especie nº | |
|---|---|---|---|
| Familia: HELVELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES | |
| Sinonimoak: | HELVELLA INFULA | | |
| Izen herrikoiak:<br>Nombres populares: | SILLA DE MONTAR | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: | MUY TÓXICA | | |
| Carpóforo inconfundible en forma de silla de montar, de 2 a 4 lóbulos o pliegues, algo irregulares. Talla 5 a 8. Color marrón rojizo, vira al madurar a marrón oscuro. Pie corto y hueco, de joven algo más claro que el sombrero. Carne muy frágil, de color blanquecino. Sabor dulce y olor fúngico.<br>La G. ESCULENTA tiene aspecto cerebeloso. La G. GIGAS es de talla mayor. |  | | |
| Ingurunea-Habitat: | Saprofita maderas en descomposición, en bosques de coníferas, hayas y abedules | | |
| Denboraldia-Temporada: | Otoño. Especie rara.<br>Realiza una buena función ecológica, descomponiendo la madera muerta | | |
| Sukaldatze-Cocina: | Síndrome Giromitriano. Para volatilizar la Giromitrina y hacerla comestible, debe ser desecada y esperar 6 meses hasta consumirla. O también, hervirla mucho tiempo en agua | | |

### 8.2.3.4 HELVELLA COSTIFERA o VULGARIS

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **HELVELLA COSTIFERA** | | Código especie nº | |
|---|---|---|---|
| Familia: HELVELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES | |
| Sinonimoak: | HELVELLA VULGARIS – ACETABULA ANCILIS – PEZIZA COSTATA | | |
| Nombres populares: | HELVELA DE COSTILLAS GRUESAS – HELVELA PLEGADA | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: | ALGO TÓXICA | | |
| Forma extraña, cuerpo fructífero plano, de contorno irregular, color blanquecino virando a gris pálido. Pie ancho, corto y puntiagudo, provisto de estructuras en la parte externa a modo de gruesos pliegues ("costillas") pronunciados y con conexiones transversales que se prolongan hasta casi el borde del sombrero, color blanco. Carne frágil. Al madurar, el olor y sabor se vuelven desagradables.<br>La H. ACETABULUM tb. expulsa las esporas en forma de nube, pero es más pequeña, sus costillas no están tan marcadas y tiende a marrón, más que a gris. Se parece también a H. CRISPA y H. ELASTICA. |  | | |
| Ingurunea-Habitat: | Bosques de tipo diverso y matorrales. Suelos calcáreos o arenosos pobres | | |
| Denboraldia-Temporada: | Final de verano y otoño | | |
| Sukaldatze-Cocina: | Síndrome Hemolítico. Para ser consumida, debe someterse a una prolongada cocción a > 80° (como todas las Helvellas y Gyromitras). Se recomienda además, desecarla previamente y desechar el pie, duro y correoso | | |

### 8.2.3.5 HELVELLA CRISPA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**HELVELLA CRISPA** | Código especie nº |
| Familia: HELVELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: HELVELLA MITRA | |
| Izen herrikoiak: Nombres populares: OREJA DE GATO BLANCA. MITRA ZURIA | |
| Garrantzia – Importancia práctica: ALGO TÓXICA<br>Talla pequeña, 3 a 5. Sombrero en forma de silla de montar irregular, con 2 ó 3 lóbulos plegados. Margen fino, libre, incurvado y ondulado. Superficie himenial muy rizada, "crispada" con pliegues y ondulaciones irregulares, lisa y pruinosa. Color blanco-crema. Cara interna arrugada, ocre-amarillenta. Pie robusto, hueco, cilíndrico, hasta 15 cms. de alto, algo ensanchado en la base, con pliegues o "costillas" longitudinales y muy profundas (aspecto de venas leñosas), dejando entre ellas cavidades blanquecinas profundas. Carne en forma de lámina delgada, elástica, quebradiza, blanquecina. Olor fúngico débil y sabor dulce.<br>La H. PITHYOPHILA tiene el pie de color diferente. La H. LACTEA es de menor talla. | |
| Ingurunea-Habitat: Bajo frondosas (encinas, alcornoques, chopos). Suelos alcalinos | |
| Denboraldia-Temporada: Otoño e inicio del invierno. En pequeños grupos.<br>Poco abundante en general, pero localmente frecuente | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Hemolítico, posee Hemolisinas.<br>Para ser consumida, debe desecarse previamente y al cocinarla, superar los 80º | |

### 8.2.3.6 HELVELLA ELASTICA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**HELVELLA ELASTICA** | Código especie nº |
| Familia: HELVELLACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | Orden: PEZIZALES<br>Clase: ASCOMYCETES |
| Sinonimoak: LEPTOPODIA ELASTICA | |
| Izen herrikoiak: OREJA DE GATO DE PIE LISO<br>Nombres populares: | |
| Garrantzia – Importancia práctica: ALGO TÓXICA<br>Color variable: blanco, crema, ocre amarillento o marrón grisáceo. Cara interna grisácea. Sombrero en forma de silla de montar, de 2-3 cms. ancho y 2-4 alto. Normalmente con 2 lóbulos muy plegados sobre el pie. Margen fino, liso, libre, separado del pie, algo ondulado y lobulado, con la cara interna más clara. Superficie himenial lisa o ligeramente rugosa y ondulada. Consistencia "elástica" y pie flexible. Pie alto, cilídrico, sinuoso, hueco, ensanchado en la base, liso (sin costillas), color blanco. Carne delgada, frágil, amarillenta. Olor fúngico y sabor dulce.<br>En su estado más claro, se parece a H. CRISPA y H. LACTEA. | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques caducifolios y coníferas. Musgos y jaras blancas.<br>Dispersión muy amplia por toda la península | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera, pero tb. otras estaciones. Solitaria o grupos pequeños | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Hemolítico. Caso de cocinarse, precisa una cocción prolongada | |

## 8.2.4 RAMAS

### 8.2.4.1 RAMARIA FORMOSA

| | |
|---|---|
| Izen zientifikoa: **Género y Especie**<br>**RAMARIA FORMOSA** | Código especie nº |
| Familia: RAMARIACEAE<br>Subclase: APHYLLOPHOROMYCETES | Orden: GOMPHALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES |
| Sinonimoak: CLAVARIA FORMOSA | |
| Izen herrikoiak: CLAVARIA PURGANTE y ELEGANTE – "ATZAPAR EDER" –<br>Nombres populares: PEU DE RATA BORD (catalán) | |
| Garrantzia – Importancia práctica: TÓXICA<br><br>Aspecto hermoso, de coral. Hasta 25 cms. de ancho. Extremidades de color amarillo limón, tronco salmón y base blanca. El tronco es corto, espeso, blanquecino (no amarillo) de joven y salmón rosado, de adulta. Como todas las Ramarias, tiene aspecto de algas o coral, con un tronco común del que salen ramas paralelas que culminan en un ápice bifurcado. Ramas alargadas, frágiles y muy divididas, rosa-salmón Carne blanca y frágil, al romperse vira a marrón ocráceo o rosa. Olor suave, sabor amargo (incluso tras cocción prolongada). Las Ramarias tienen esporada amarillenta u ocre, mientras que las Clavarias la tienen blanquecina.<br>La RAMARIA AUREA es monocolor amarillo, la R. FLAVA monocolor blanca y la R. BOTRYTIS (la mejor comestible), tiene las puntas moradas. | |
| Ingurunea-Habitat: Coníferas y caducifolios, con preferencia en robledales y castañares | |
| Denboraldia-Temporada: Verano a Otoño | |
| Sukaldatze-Cocina: Potente acción purgante, por lo que hay peligro de diarrea, deshidratación y Síndrome Gastrointestinal. Desagradable y perdurable sabor amargo | |

## 8.2.5 GLEBAS

### 8.2.5.1 CLAVICEPS PURPUREA

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **CLAVICEPS PURPUREA** | | Código especie nº | |
|---|---|---|---|
| Familia: CLAVICIPITACEAE<br>Subclase: ASCOMYCETES | | Orden: HYPOCREALES<br>Clase: ASCOMYCETES | |
| Sinonimoak: | | | |
| Izen herrikoiak: CORNEZUELO DEL CENTENO. TIZÓN. ERGOT<br>Nombres populares: FUEGO DE SAN ANTONIO. ZEKALE AINO | | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: MUY TÓXICO<br>No tiene aspecto de hongo. Esclerocios pequeños (0,5 cms. largo), con forma de clavitos ("claviceps") curvados o pepinillo deforme y alargado, con surcos longitudinales. Color al principio blanquecino, pronto vira a negro azulado. Estructura dura, coriácea, oscura, como un grano alargado con aspecto de cuerno. |  | | |
| Ingurunea-Habitat: Hongo parásito del centeno y otras gramíneas | | | |
| Denboraldia-Temporada: Primavera-verano.<br>En primavera produce ascósporas que el viento dispersa hasta las gramíneas, desarrollándose con la humedad en su ovario y brotando sobre sus espigas | | | |
| Sukaldatze-Cocina: Síndrome Alucinógeno. Muy tóxica para el ser humano que consuma pan de centeno infectado y para los animales domésticos. Contiene derivados del ácido lisérgico (LSD 25), que provoca la enfermedad del Ergotismo o "Fuego de San Antonio", mortal y semejante a la lepra. Ya conocida en la antigüedad y científicamente desde 1938 | | | |

### 8.2.5.2 SCLERODERMA CITRINUM, AURANTIUM o VULGARE

| Izen zientifikoa: **Género y Especie** **SCLERODERMA CITRINUM** | | Código especie nº | |
|---|---|---|---|
| Familia: SCLERODERMATACEAE<br>Subclase: GASTEROMYCETES | | Orden: SCLERODERMATALES<br>Clase: BASIDIOMYCETES | |
| Sinonimoak: SCLERODERMA AURANTIUM – SCLERODERMA VULGARE | | | |
| Izen herrikoiak: ESCLERODERMA AMARILLO - ASTAPUTZ ARRUNTA<br>Nombres populares: | | | |
| Garrantzia – Importancia práctica: LIGERAMENTE TÓXICA<br>Cuerpo fructífero en forma de bola (como Lycoperdon y otros Gasteromycetes), color pardo amarillento, que en la parte externa presenta escamas parduzcas y en la interna venitas blancas. Carece de láminas y pie. Carne compacta de joven, que al madurar se convierte en polvo esporal. Olor y sabor desagradables, a gas natural o ajo. Gleba en forma de bolitas negras bajo el peridio o cubierta.<br>La S. VERRUCOSUM tiene un cuerpo fructífero muy pequeño, de solo 1 cm. máximo.<br>La S. FOVISTA no tiene escamas en el cuerpo fructífero. |  | | |
| Ingurunea-Habitat: Bosques de coníferas, en zonas ácidas de turbera | | | |
| Denboraldia-Temporada: Julio a Noviembre. La suele parasitar el BOLETUS PARASITICUS formando una endomicorriza, sin que el micelio del Boletus penetre en la corteza del árbol | | | |
| Sukaldatze-Cocina: Desaconsejado, puede causar problemas digestivos. Se han cometido fraudes en restaurantes, pues al retirar el peridio o cubierta, se parece a las trufas | | | |

# 9. HONGOS COMESTIBLES Y SUS PARECIDOS TÓXICOS

Una vez descritos en los 2 capítulos anteriores, los principales Hongos Comestibles y Tóxicos, haremos a continuación una comparación más práctica para que el recolector evite confusiones entre ellos, consistente en ir emparejando los Comestibles, con los Tóxicos que puedan prestarse a confusión, por su parecido macroscópico.

Abordaremos además 2 tipos de comparaciones:

9.1 Comparaciones por parejas (1 comestible frente a 1 tóxico)

9.2 Comparaciones múltiples (1 ó más comestibles, frente a 1 ó más tóxicos)

## 9.1 COMPARACIONES POR PAREJAS

Presentamos seguidamente, hasta 26 comparaciones, incluyendo imágenes de los hongos contrapuestos, el comestible y el tóxico:

* 9.1.1 Agaricus Arvensis (bola de nieve), con Agaricus Xanthoderma (champiñón amarilleante)
* 9.1.2 Agaricus Campestris o Silvestris (champiñón silvestre), con Amanita Verna (oronja blanca mortal)
* 9.1.3 Agrocybe Aegerita (seta de chopo), con Hypholoma Fasciculare (hifoloma de láminas verdes)
* 9.1.4 Amanita Caesarea (kuleto), con Amanita Muscaria (seta de los enanitos)
* 9.1.5 Amanita Rubescens (oronja vinosa), con Amanita Pantherina (amanita pantera
* 9.1.6 Calocybe Gambosa (perretxiko), con Inocybe Patouillardii (bruja)
* 9.1.7 Cantharellus Cibarius (ziza hori), con Omphalotus Olearius (seta del olivo)
* 9.1.8 Clitopilus Prunulus (molinera), con Clitocybe Dealbata (falsa molinera)
* 9.1.9 Coprinus Comatus (barbuda), con Coprinus Atramentarius (coprino antialcohólico)
* 9.1.10 Higrophorus Marzuolus (seta de marzo), con Russula Albonigra (carbonera)
* 9.1.11 Hydnum Repandum (lengua de vaca), con Hydnum Rufescens (lengua de gato)
* 9.1.12 Lactarius Deliciosus (níscalo), con Lactarius Torminosus (falso níscalo)
* 9.1.13 Lactarius Sanguifluus (robellón), con Paxillus Involutus (páxilo enrollado)
* 9.1.14 Lepista Nebularis (pardilla), con Entoloma Lividum (falsa pardilla)
* 9.1.15 Lepista Nuda (pie azul), con Cortinarius Purpurascens (cortinario púrpura)
* 9.1.16 Leucoagaricus Leucothites (lepiota blanca), con Amanita Virosa (oronja fétida)
* 9.1.17 Macrolepiota Procera (galanperna), con Lepiota Cristata (lepiota maloliente)

* 9.1.18 Marasmius Oreades (senderuela), con Lepiota Castanea (lepiota castaña)
* 9.1.19 Morchella Esculenta (colmenilla), con Gyromitra Esculenta (bonete)
* 9.1.20 Ramaria Flava (ramaria amarilla), con Ramaria Formosa (clavaria purgante)
* 9.1.21 Russula Cyanoxantha (urretxa), con Russula Emetica (rúsula vomitiva)
* 9.1.22 Russula Virescens (gibelurdiña), con Amanita Phalloides (oronja mortal)
* 9.1.23 Tricholoma Equestre (seta de los caballeros), con Tricholoma Sulphureum (tricoloma azufrado)
* 9.1.24 Tricholoma Portentosum (capuchina), con Tricholoma Sejunctum (tricoloma amarillo)
* 9.1.25 Tricholoma Terreum (negrilla), con Tricholoma Pardinum o Tigrinum (tricoloma atigrado)
* 9.1.26 Tuber Melanosporum (trufa negra), con Scleroderma Citrinum o Aurantium (escleroderma amarillo)

### 9.1.1 AGARICUS ARVENSIS (PSALLIOTA ARVENSIS), con AGARICUS XANTHODERMA





**Ambos:** Flavescentes. Sombrero blanquecino, va aplanándose. Láminas blanco-gris, oscureciendo a ocre, rosado, marrón y negro. Anillo doble. Pie bulboso, pero sin volva. Primavera a otoño. Sale en grandes grupos en campas, prados

**A. ARVENSIS** : Buen olor a anís. Amarillea poco. Sombrero sin escamas. Láminas más gris que blanco. Anillo doble dentado como un engranaje.

**A. XANTHODERMA**: Mal olor (a fenol, tinta u orín) y sabor. Más flavescente (amarillea más, sobre todo en base del pie y borde del sombrero). Sombrero con escamitas marrones. Láminas más blanco que gris

### 9.1.2 AGARICUS CAMPESTRIS (SILVESTRIS), con AMANITA VERNA




**Ambos:** Color blanquecino en sombrero y pie. Talla pequeña (4 a 10). Anillo blanco. Primavera

**AGARICUS CAMPESTRIS:** Similar a A. Arvensis, pero Rubescente (enrojece al corte en vez de amarillear). Cutícula con escamas pardas. Láminas rosas o marrones (solo blancas antes de que se abra el sombrero, por lo que no se ven). Sin volva. Olor y sabor agradables. Esporada negra

**AMANITA VERNA:** El sombrero no enrojece (aunque amarillea con reactivo de potasa). Cutícula sin fibrillas ni escamas (tampoco el pie). Láminas siempre blancas (nunca rosa, marrón o negro). Como todo el Género Amanita, el pie presenta además del anillo (en la parte superior, blanco y estriado), una volva blanca muy patente. Sabor que pronto se vuelve amargo y desagradable. Esporada blanca

### 9.1.3 AGROCYBE AEGERITA, con HYPHOLOMA FASCICULARE






**Ambos:** Cutícula pardo-amarillenta. Pie amarillento. Lignícola

**AGROCYBE AEGERITA:** Cutícula con arrugas. Láminas blanquecinas. Sin cortina. Pie con anillo. Pie duro y curvado. Olor a harina. Esporada marrón tabaco. Se cultiva y comercializa todo el año

**HYPHOLOMA FASCICULARE:** Cutícula lisa, sin arrugas. Mamelón más oscuro. Láminas verdosas. Menor talla. Amplios grupos fasciculados (unidos por el pie). Con cortina (todo el Género Hypholoma). Pie sin anillo. Pie hueco y recto. Olor y sabor desagradables. Esporada marrón púrpura o violácea. Tras cocinar adquiere sabor nauseabundo, a hiel. Tóxica, no se cultiva

### 9.1.4 AMANITA CAESAREA, con AMANITA MUSCARIA






**Ambos**: Heterogénea (sombrero y pie separables). Placas blancas en el sombrero. Bordes del sombrero estriados. Láminas libres y desiguales. Anillo colgante y persistente. Volva

**AMANITA CAESAREA:** Sombrero anaranjado. Láminas amarillo limón. Pie amarillo limón. Volva blanca-amarillenta y persistente. Olor suave y agradable. Sabor dulce, a nuez. Bosques de frondosas y matorral mediterráneo, no en coníferas..

**AMANITA MUSCARIA:** Sombrero rojo (aunque en ejemplares viejos puede tender a naranja parduzco). Láminas blancas. Pie blanco. Volva rojiza, con rodetes, desgarrable. Olor a rábano, desagradable. Sabor algo dulzón, no agradable. Bosques de coníferas y encinas, sobre todo.

### 9.1.5 AMANITA RUBESCENS, con AMANITA PANTHERINA





**Ambos:** Heterogénea (sombrero y pie separables). Anillo colgante y volva. Láminas libres y desiguales. Bosques de coníferas y frondosas

**AMANITA RUBESCENS:** Sombrero marrón vinoso. Placas (restos de velo) grises. Borde del sombrero sin estrías. Láminas, pie y anillo, blanco con tintes rosas o vinosos. Pie ancho, robusto. Anillo en la parte superior del pie. Carne, base del pie y láminas, enrojecen al corte. Volva napiforme. Olor a rábano. Sabor al principio dulce y después agrio. Sale en grupos

**AMANITA PANTHERINA:** Sombrero marrón café (no vinoso), con placas blancas. Borde del sombrero estriado. Láminas, pie y anillo, blanco (sin tintes rosas). Pie más delgado y esbelto. Anillo en la parte inferior del pie. Carne, láminas y pie, no enrojecen al corte. Volva helicoidal y friable. Olor suave (no a rábano). Sabor suave, no agrio. Sale en solitario o grupos pequeños

**(Amanita Spissa):** Cutícula oscura, pardo-gris, con verrugas blancas. Pie de base napiforme. Volva friable. Olor a rábano

### 9.1.6 CALOCYBE GAMBOSA, con INOCYBE PATOUILLARDII





**Ambos:** Monocolor blanquecino. Sombrero carnoso. Pie robusto, con base bulbosa. Primavera

**CALOCYBE GAMBOSA:** **Talla mayor.** Sombrero hemisférico, **carnoso**, liso (sin fibrillas), con margen enrollado que se va abriendo, **color cremoso**. Láminas **muy escotadas** y estrechas. **Láminas color blanco sucio**. **Pie curvado**. Carne blanca, **no enrojece**. **Esporada blanca**. **Olor agradable** a harina fresca. Crece en **grandes grupos** o en "corro de brujas". **Solo en Primavera**

**INOCYBE PATOUILLARDII:** **Talla menor**. Sombrero "de bruja", **lacerado radialmente**,vuelto hacia arriba, mamelonado, con fibrillas radiales hasta el margen, el **color blanquecino pálido**, adquiere de madura tintes rosas o rojizos. **Cortina fugaz**. **Láminas libres** (no tan escotadas) y anchas. **Láminas color gris** (menos blancas) y de adulta, oliva con manchas rojas. **Pie recto**. Carne blanca, pero **enrojece** ligeramente al corte. **Esporada ocre-parda**. Olor acre, desagradable (al poco rato de su recolección). Crece en **grupos reducidos**. Primavera a otoño

### 9.1.7 CANTHARELLUS CIBARIUS, con OMPHALOTUS OLEARIUS






**Ambos:** Homogénea (no se separa sombrero del pie). Bordes del sombrero enrollados y ondulados. Láminas o pliegues, muy decurrentes.

**CANTHARELLUS CIBARIUS:** Rebozuelo. Monocolor amarillo huevo. Pliegues. No luminiscente. Sombrero convexo, acopado. Textura carnosa. Pie corto, grueso, cilíndrico, ensanchado arriba, no fasciculado, no ennegrece. Carne blanca, amarillea en los bordes. Olor agradable (orejón, albaricoque, fruta fresca). Sabor algo picantillo. Primavera a otoño. No lignícola

**OMPHALOTUS OLEARIUS:** Monocolor anaranjado rojizo. Láminas. Luminiscentes (emiten luz en la oscuridad). Sombrero embudado. Textura fibrosa. Pie largo, muy fasciculado (ramilletes), tiende a ennegrecer. Carne anaranjada (no blanca). Olor aceitoso, desagradable. Sabor bastante acre. No aparece hasta el otoño. Lignícola y saprófita. Predomina en olivos

**(Hygrophoropsis Aurantiaca):** Falso Rebozuelo. Pequeña. Láminas (no pliegues). Carne fofa. Solo en pinares, puede crecer sobre el suelo. Comestible, pero inferior calidad al C. Cibarius

### 9.1.8 CLITOPILUS PRUNULUS, con CLITOCYBE DEALBATA





**Ambos:** Cutícula, láminas y pie, blancos. Talla pequeña. Cutícula pruinosa (recubierta de polvillo blanco). Sombrero de convexo a plano. Márgenes delgados y enrollados. Verano y otoño.

**CLITOPILUS PRUNULUS:** Cutícula blanco grisáceo o mate. Láminas blanquecinas que viran a beige o incluso rosa salmón. Láminas **muy decurrentes**. Pie **excéntrico** (no centrado). Pie se ensancha en la base. Carne gruesa pero **frágil**, se rompe enseguida. **No fasciculada**. Esporada **rosa**. Acusado olor a harina fresca (vainas, semen). "Chivata" (predice Boletus)

**CLITOCYBE DEALBATA:** Cutícula blanco grisáceo o pardo claro, con manchas cremas y rosadas. Láminas blanquecinas de joven y cremas de vieja. Láminas **poco decurrentes**. Pie **centrado**. Pie se estrecha en la base. Carne delgada, elástica y tenaz **(no frágil**). A menudo **fasciculada** (varios ejemplares unidos por la base). Esporada **blanca**. Olor a hierbas, más que a harina fresca. No es "chivata"

**(Otras Clitocybes blancas tóxicas):**

**C. CERUSSATA:** Sombrero hasta 10 (talla mayor). Láminas adnatas (muy poco decurrentes). Láminas viran del blanco al parduzco. Pie hueco, finamente estriado longitudinalmente y con restos afieltrados en la base. Olor y sabor ácidos. Más en otoño que en verano

**C. CLAVIPES:** Pie clavado (adelgaza arriba), en forma de maza. Sombrero embudado. Cutícula blanco-parda. Láminas decurrentes. Pie blanco, manchado de pardo. Bulbosa. Olor afrutado, sabor dulzón. Bosques caducifolios, en laderas húmedas y sombrías. No consumir con alcohol

**C. GIBBA:** Sombrero embudado y mamelonado. Cutícula ocre. Láminas muy decurrentes. Pie fibroso concoloro con el sombrero, o más claro. Carne coriácea de adulta. Olor agradable, sabor suave. Quercinus. Corros de muchos ejemplares

**C. RIVULOSA:** Cutícula blanco-parda (cremosa o tostada). Pruina blanca, de joven. Higrófana. Láminas blancas o cremas (nunca rosas).Pie centrado. Carne elástica (no se rompe). Claros del bosque

### 9.1.9 COPRINUS COMATUS, con COPRINUS ATRAMENTARIUS





**Ambos:** Monocolor blanquecino. Delicuescente (láminas al virar de blanco a rosa y negro, acaban entintándose). Sombrero ovoide o campanulado. Anillo fugaz. Carne blanca (de joven) y frágil. Inodora. Esporada negra. Absorbe metales pesados y abonos químicos.

**COPRINUS COMATUS:** Blanco más claro. Talla mayor, esbelta. Cutícula lanosa, con escamas pardas o flecos, en vez de canales verticales. Pie largo (hasta 15), esbelto. Anillo en parte inferior. Sale desde verano. Grupos numerosos. Sombrero de sabor delicado, excelente comestible, también con alcohol

**COPRINUS ATRAMENTARIUS:** Blanco más oscuro (gris amarillento o marronáceo). Talla menor, poco esbelta. Cutícula poco lanosa, sin apenas escamas, pero con surcos o canales verticales. Pie corto y robusto. Anillo en parte superior. Sale desde primavera. Grupos cerrados y todavía más numerosos. Tóxica con alcohol

### 9.1.10 HYGROPHORUS MARZUOLUS, con RUSSULA ALBONIGRA o NIGRICA





**Ambos:** Carpóforo homogéneo (no separable del pie). Sombrero negruzco. Láminas blanquecinas. Pie blancuzco, con tintes amarillentos, granuloso (parte como tiza). Sin látex, anillo ni volva. Bosques mixtos

**HYGROPHORUS MARZUOLUS:** Carpóforo gris-negro, viscoso. Cutícula no separable. Láminas de consistencia cérea, gemosas. Pie flocoso (con pelos) y robusto. Carne blanca, no ennegrece al roce o corte. Sale en primavera, desde Febrero

**RUSSULA ALBONIGRA:** Carpóforo negro (no gris), no viscoso. Cutícula separable. Láminas sin consistencia cérea. Pie no flocoso y frágil, parte como tiza. Carne blanca, pero ennegrece al roce o corte. Sale en otoño, no en primavera

### 9.1.11 HYDNUM REPANDUM, con HYDNUM RUFESCENS




**Ambos:** Aguijones (no láminas) color blanco sucio, que al madurar oscurecen. Sombrero convexo, que después se aplana. Carne crema. Olor afrutado, agradable. Otoño-invierno. Al cocinar, quitar los aguijones y desechar ejemplares viejos

**HYDNUM REPANDUM:** Aguijones puntiagudos y no decurrentes. Color blanco-amarillento, beige o crema. Talla mayor

**HYDNUM RUFESCENS:** Aguijones cónicos, más redondeados y decurrentes. Color más rojizo, marrón naranja. Talla menor. La carne crema se vuelve naranja, por oxidación

### 9.1.12 LACTARIUS DELICIOSUS, con LACTARIUS TORMINOSUS





**Ambos:** Cutícula con círculos concéntricos. Colores rojizos, asalmonados… Pie quebradizo, se corta como una tiza. Verano a otoño

**LACTARIUS DELICIOSUS:** Talla mayor. Cutícula lisa (no pilosa). Monocolor anaranjado zanahoria. Láminas anaranjadas, con tonalidades verdosas. Látex rojo. Pie con escróbulas o pequeñas fosas. Carne frágil. Sabor no picante. Coníferas, pino Insignis

**LACTARIUS TORMINOSUS:** Talla menor. Cutícula algodonosa, pilosa, lanosa. sombrero deprimido, con márgenes enrolladosLáminas blancas, rosas o amarillas, pero sin tonalidades verdosas. Látex blanco. Pie sin escróbulas. Carne espesa (no frágil). Sabor picante. Abedules

### 9.1.13 LACTARIUS SANGUIFLUUS, con PAXILLUS INVOLUTUS





**Ambos:** Colores algo parecidos.

**LACTARIUS SANGUIFLUUS:** Látex color rojo vino tinto. Sombrero naranja rojizo con manchas verdosas, va embudándose, zonado concéntricamente. Bordes no involutos. Cutícula no separable. Láminas color ocre, con manchas verdes. Pie robusto, su base da color naranja al corte. Esporada ocre pálida. Sabor dulce, olor agradable. Pino silvestre, propio del litoral mediterráneo. Excelente

**PAXILLUS INVOLUTUS:** Sin látex. Color pardo marrón o amarillo oliva. Bordes del sombrero enrollados hacia adentro (involutos). Cutícula separable (con humedad). Láminas separables, color pardo o amarillento, sin manchas verdes. Pie y láminas oscurecen al roce o corte. Pie corto, robusto, estrechado en la base. Esporada ocrácea. Sabor agridulce, con olor acidulado. Bosques mixtos y todos los habitats. Muy tóxico

### 9.1.14 LEPISTA NEBULARIS, con ENTOLOMA LIVIDUM




**Ambos:** Color muy similar, gris blanco o pardo claro. Talla media-grande. Sombrero carnoso y convexo. Bosques de frondosas

**LEPISTA NEBULARIS:** L,aminas decurrentes y apretadas, fácilmente separables, color blanco. Esporada blanca. Olor fuerte ("a pardilla") y sabor dulzón. Final de otoño (no primavera)

**ENTOLOMA LIVIDUM:** Láminas sinuadas o escotadas (nunca decurrentes) y separadas, no fácilmente separables del sombrero, color crema que vira a salmón o rosa (nunca blanco). Esporada ocre-rosa. Olor agradable de joven y sabor agradable (no dulce ni acidulado). Otoño, pero puede salir desde Abril

**(CLITOCYBE CLAVIPES): (**Clitocibe de pie en clava): Talla menor. Blanca. Sombrero embudado. Láminas decurrentes. Pie clavado (adelgazado arriba). Pie blanco pero manchado de pardo. Más bulbosa. Olor afrutado, sabor dulzón. Quercinus. Tóxica con alcohol

### 9.1.15 LEPISTA NUDA, con CORTINARIUS PURPURASCENS




**Ambos:** Monocolor violáceo. Láminas con lamélulas. Pie con base bulbosa. Coníferas

**LEPISTA NUDA:** Talla menor. Monocolor azul-violáceo, aunque suele cambiar el tono con la edad. Cutícula seca. Láminas escotadas. Sin cortina. Pie azul violáceo, sin manchas. Pie fibroso, con rayas verticales blanquecinas. Esporada blanca-lila. Agradable sabor afrutado. Final de otoño

**CORTINARIUS PURPURASCENS:** Talla mayor, 5 a 15. Tintes púrpura-violáceos, sobre fondo marrón, se torna parduzco al envejecer. Cutícula viscosa en tiempo húmedo. Láminas sinuadas. Conserva restos de cortina en el pie. Pie gris violáceo, con manchas ocres (tras esporar). Pie no fibroso y sin rayas verticales blanquecinas. Esporada ocre o pardo violácea. Sabor dulzón. Verano a otoño

### 9.1.16 LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES, con AMANITA VIROSA





**Ambos:** Sombrero, láminas y pie, color blanco. Anillo membranoso en el tercio superior. Pie bulboso en la base. Primavera a otoño

**LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES:** Sombrero no deforme, de convexo a aplanado. Sombrero glabro (sin pelo), sin escamas (o poco marcadas). Flavescente, amarillea al roce, pero no con reactivo de potasa. Anillo no algodonoso. Bulbo redondeado en la base, pero sin volva. Olor afrutado, sabor agradable. Zonas herbosas. Especie gregaria, invade las praderas

**AMANITA VIROSA:** Muy deforme, cheposa. Sombrero y pie peludo, con escamas. Amarillea con reactivo de potasa. Anillo algodonoso. Volva bien definida (propia del Género Amanita), blanca, membranosa y amplia. Olor fétido y sabor muy desagradable. Bosques caducifolios. Especie solitaria

### 9.1.17 MACOLEPIOTA PROCERA, con LEPIOTA CRISTATA






**Ambos:** Heterogénea (separable sombrero y pie). Discreto mamelón marrón oscuro. Sombrero con escamas. Láminas blancas, muy apretadas (dejan una especie de collar alrededor del pie). Anillo. Praderas, zonas herbosas

**MACROLEPIOTA PROCERA:** Talla grande (10 a 25). Sombrero blanco oscuro, con gruesas escamas. Pie esbelto, recto y atigrado. Anillo doble, color oscuro, movible sin dejar huella. Buen olor, harinoso y agradable sabor. Otoño

**LEPIOTA CRISTATA:** Talla pequeña (siempre <10). Sombrero blanco cremoso, con escamas concéntricas, más escasa en la periferia. Mamelón pequeño pero bien definido. Pie corto, de color blanquecino uniforme (no atigrado). Anillo simple, embudado, con la cara inferior parduzca. Mal olor (a caucho) y desagradable sabor agrio. Verano a otoño

### 9.1.18 MARASMIUS OREADES, con LEPIOTA FULVELLA






**Ambos:** Talla pequeña. Sombrero poco carnoso. Color pardo, marrón rojizo o café con leche. Esporada blanca

**MARASMIUS OREADES:** Sombrero pardo o café con leche, sin escamas, convexo, con mamelón central algo más oscuro y borde algo estriado. Láminas muy separadas, con lamélulas, de joven blancas y de adulta más asalmonadas que el Género Lepiota. Pie más claro que el sombrero. Pie aguanta sin romperse una torsión de 1,5 vueltas. Sin anillo. Buen olor a almendras. Praderas. Sale en grandes grupos, formando "corros de brujas". Primavera y otoño

**LEPIOTA CASTANEA:** Talla pequeña. Sombrero de acampanado a convexo y plano, conservando el mamelón. Color castaño de joven, después se va rompiendo en escamas irregulares pardas, sobre fondo blanco. Margen algo excedente y flocoso. Láminas más apretadas, color blanco-crema, al roce viran a rojizas. Pie no aguanta la torsión. Pie con anillo, blanco y liso sobre el mismo y con escamas pardas por debajo. Carne frágil, blanca pero pardea al roce. Olor acidulado y mal sabor. Coníferas. Sale en pequeños grupos. Otoño, no sale en primavera. Síndrome Parafaloidiano

**(LEPIOTA FULVELLA):** Sombrero marrón rojizo, cubierto por escamas. Láminas más apretadas y blancas. Pie no aguanta la torsión, pero pedicelo separable. Con anillo movible, o restos de anillo. No huele a almendras. Praderas y robledales. No sale en grandes grupos. Otoño, no sale en primavera. Síndrome Parafaloidiano

### 9.1.19 MORCHELLA ESCULENTA, con GYROMITRA ESCULENTA






**Ambos:** Himenio no en láminas. Sombrero globoso color pardo, más o menos oscuro. Pie blanquecino. Carne blanquecina, de buen olor y sabor. Primavera. Conviene desecarlos y rehidratarlos, hirviéndolos en agua durante una cocción prolongada, a más de 80°

**MORCHELLA ESCULENTA:** Himenio en profundos **alvéolos** o celdillas. Sombrero en forma de **colmena** o panal. Color **pardo amarillento** (más claro en las aristas). Pie corto y granuloso, algo **ensanchado en la base**, **no enterrado**. Carne hueca. Árboles caducifolios, cercanos a **riberas de ríos**. Buen comestible

**GYROMITRA ESCULENTA:** Himenio en **pliegues** profundos. Sombrero de aspecto **cerebeloso** o de florero, irregular, con lóbulos muy marcados. Color **pardo claro a pardo oscuro**. Pie poco patente pero firme, de 3-6 cms. alto, generalmente **enterrado**. Pie **no se ensancha** en la base. **Coníferas** sobre todo (no en árboles de Ribera). Mortal en crudo

### 9.1.20 RAMARIA FLAVA, con RAMARIA FORMOSA





**Ambos:** Subclase Aphyllophoromycetes, con himenio en ramas, no en láminas. La totalidad del hongo es un himenio. Formas coralinas o de ramas arbóreas. Tronco común del que salen ramas paralelas, que culminan en un ápice bifurcado. Esporada amarillenta u ocre (las Clavarias, blanquecina). Purgantes

**RAMARIA FLAVA:** Monocolor **blanco-amarillo azufre** (nunca salmón). Carne se tiñe de rojo al corte. Olor agradable, sabor dulce. Esporas más grandes. Reacciona en verde ante el sulfato ferroso. Comestible (aunque puede producir efectos laxantes)

**RAMARIA FORMOSA:** **Tricolor**: puntas amarillas, **ramas salmón** y base blanca (no amarilla). Desagradable sabor amargo, incluso tras cocción prolongada. Tóxica

**(RAMARIA AUREA):** Monocolor **amarillo oro** (nunca salmón). Tamaño grande. Base menos robusta. No enrojece al corte. Reacciona en rojo ante el sulfato ferroso. Comestible con precauciones

**(RAMARIA BOTRYTIS):** **Puntas moradas**, tronco blanco-ocre y pie blanco-amarillento. Es la Ramaria de mayor calidad gastronómica (ejemplares jóvenes)

**(RAMARIA FLAVESCENS):** Monocolor más amarillo que blanco

### 9.1.21 RUSSULA CYANOXANTHA, con RUSSULA EMETICA





**Ambos:** Carpóforo homogéneo (sombrero y pie no separables). Cutícula separable del sombrero. Pie blanco, granuloso, muy frágil, parte como una tiza. Sin látex, anillo ni volva. Carne blanca, densa. Esporada blanca. Verano a otoño

**RUSSULA CYANOXANTHA:** Talla media-grande (hasta 18). Cutícula violeta, verde o gris. Láminas lardáceas (irrompibles, como el tocino), blancas, adherentes, espaciadas, decurrentes y casi libres.Pie con la base atenuada (no ensanchada). Sabor dulce, olor a avellanas. Hayedos y bosques caducifolios (no en coníferas)

**RUSSULA EMETICA:** Talla media-pequeña (4 a 10). Cutícula rojo escarlata, más claro en los bordes. Margen acanalado, muy estriado de madura. Láminas no lardáceas, al principio blancas y después cremosas. Pie con la base algo más ancha. Carne blanca, algo rojiza bajo la cutícula. Sabor picantillo, algo amargo. También en bosques húmedos de coníferas

### 9.1.22 RUSSULA VIRESCENS, con AMANITA PHALLOIDES




**Ambos:** Sombrero carnoso, color verde oliva. Láminas y carne, blancas y frágiles. Láminas libres. Pie blanco. Sin látex. Sabor dulzón. Esporada blanca. Bosques caducifolios. Verano a otoño

**RUSSULA VIRESCENS:** Homogénea (pie y sombrero no separables). Sombrero sin fibrillas radiales, a veces se agrieta formando granulaciones o escamillas. Láminas que se rompen con solo pasar el dedo. Pie granuloso (parte como una tiza), corto y grueso pero frágil, de color blanco. Sin anillo ni volva. Olor agradable

**AMANITA PHALLOIDES:** Heterogénea (pie y sombrero separables fácilmente). Sombrero con fibrillas radiales. Puede conservar restos blancos de velo y se rompe con facilidad. La cutícula verde oliva brillante, puede amarillear y después blanquear. Láminas libres. Pie fibroso (se astilla al romper), blanco con manchitas verdes. Posee anillo blanco (alto y colgante) y volva (gran tamaño, elástica y escamosa). Poco después del corte de un ejemplar adulto, se vuelve agria y maloliente

### 9.1.23 TRICHOLOMA EQUESTRE, con TRICHOLOMA SULPHUREUM






**Ambos:** Monocolor amarillo azufre. Sombrero mamelonado. Láminas gruesas y escotadas. Pie cilíndrico. Esporada blanca. Verano a otoño.

**TRICHOLOMA EQUESTRE:** Centro del sombrero más oscuro. Láminas apretadas, con tintes blanco-grisáceos. Pie corto, robusto, sin estrías. Inodora. Pinares sobre todo, pero también bosques caducifolios. Más tardía (a partir de Octubre)

**TRICHOLOMA SULPHUREUM:** Sombrero seco, sin fibrillas, parduzco en el centro. Láminas espaciadas, ventrudas, más amarillas (sin tintes blanquecinos). Pie más delgado, alargado, sinuoso, con estrías verticales características y restos de micelio en la base. Olor fétido a gas de alumbrado. Solo bosques de hojas

### 9.1.24 TRICHOLOMA PORTENTOSUM, con TRICHOLOMA SEJUNCTUM






**Ambos:** Talla media-grande. Mamelón poco prominente. Viscosa con humedad. Láminas escotadas. Pie fibroso, sin escamas. Ni volva ni anillo. Carne blanca y espesa. Esporada blanca. Bosques de planifolios y coníferas. Verano-otoño

**TRICHOLOMA PORTENTOSUM:** Color del sombrero gris negruzco, gris azulado o violeta. Sombrero cónico a aplanado, con fibrillas radiales. Láminas sinuadas, blanco-gris, con reflejos amarillentos. Pie blanco, con reflejos amarillentos, a menudo curvado, más ancho en la base. Olor y sabor harinoso, agradable. Tardía, fin de otoño, incluso con heladas

**TRICHOLOMA SEJUNCTUM:** Color del sombrero en tonos más oscuros, amarillo-verdosos. Sombrero convexo, con fibrillas o escamas concéntricas (no radiales). Láminas todavía más anchas y escotadas, espaciadas, de color blanco, amarillento en las aristas. Pie con copos amarillos, ni curvado ni ensanchado en la base. Olor a harina rancia y sabor amargo, desagradable. Verano a otoño

**(TRICHOLOMA VIRGATUM):** Cutícula brillante, con fibrillas radiales oscuras, sobre fondo plateado. Pie blanco y macizo. Olor rafanoide y sabor muy amargo. Solo coníferas de montaña. Sospechosa de Toxicidad

### 9.1.25 TRICHOLOMA TERREUM, con TRICHOLOMA PARDINUM o TIGRINUM






**Ambos:** Color gris oscuro. Láminas sin escamas, escotadas. Esporada blanca

**TRICHOLOMA TERREUM:** Talla pequeña (hasta 8). Sombrero con fibrillas radiales y con mamelón. Color gris oscuro o piel de rata. Láminas muy blancas, sinuadas, con lamélulas. Muy frágil. Pie muy blanco, delgado, curvado, con escamas. Carne blanco-gris, inodora y con ligero sabor a nuez. Especie muy tardía, de Noviembre a Febrero. Coloniza coníferas

**TRICHOLOMA PARDINUM:** Talla grande (hasta 20), robusta. Sombrero atigrado, con escamas concéntricas (no radiales), sin mamelón. Láminas amarillentas (no blancas), cerradas y no sinuadas. Pie grisáceo, robusto y recto, con escamas separadas de color marrón, en la parte superior. Carne blanca que se vuelve rojiza al ser atacada por insectos. Olor desagradable (de adulta) y sabor dulzón. Especie más temprana, de verano a otoño. Abetos y hayedos de alta montaña (por encima de 600 m.)

### 9.1.26 TUBER MELANOSPORUM, con SCLERODERMA CITRINUM o AURANTIUM






**Ambos:** Himenio encerrado en una gleba esférica blanquecina, que enrojece y finalmente, ennegrece de adulta. Venillas blancas. Ni láminas ni pie.

**TUBER MELANOSPORUM:** Ascomycete. Hipogea (subterránea). Peridio con verrugas piramidales. Venillas blancas aromáticas. Encinas (sobre todo), robles, quercus, árboles de ribera e incluso pinos. Olor aromático intenso y sabor intenso, algo amargo. Invierno, de Noviembre a Abril. Hongo más caro, considerado el diamante negro de la cocina

**SCLERODERMA CITRINUM:** Gasteromycete. No hipogea. Escamas parduzcas, sobre fondo pardo amarillento. No aromática sino olor y sabor desagradable, a gas natural o ajo. Solo en coníferas, en zonas ácidas de turbera. Julio a Noviembre. Desaconsejado para el consumo (aunque se han detectado fraudes en algunos restaurantes)

## 9.2 COMPARACIONES MÚLTIPLES

Presentamos seguidamente, hasta 16 comparaciones múltiples, incluyendo descripción e imágenes de todos los hongos contrapuestos, comestibles y tóxicos:

* 9.2.1 Agaricus Arvensis (bola de nieve), Agaricus Augustus (champiñón pardo), Agaricus Campestris o Silvestris (champiñón), Agaricus Macrosporus (champiñón escamoso), Agaricus Sylvicola (champiñón anisado), Calocybe Gambosa (perretxiko) y Leucoagaricus Leucothites (lepiota blanca), **con** Agaricus Praeclaresquamosus o Meleagris, Agaricus Xanthoderma (champiñón amarilleante), Amanita Phalloides var. Alba (oronja mortal blanca), Amanita Verna (oronja blanca mortal), Amanita Virosa (oronja fétida) y Lepiota Brunneoincarnata.
* 9.2.2 Agrocybe Aegerita (seta de chopo) y Rozites Caperata (rozites arrugado), **con** Hypholoma Fasciculare (hifoloma de láminas verdes) e Hypholoma Sublateritium (hifoloma de color ladrillo)
* 9.2.3 Boletus Aereus (onddo beltza), Boletus Aestivalis (boleto blanco de verano) y Boletus Edulis (onddo zuria), y **con** Boletus Calopus (pie rojo amargo) y Boletus Rhodoxanthus (boleto rosa y amarillo)
* 9.2.4 Boletus Appendiculatus (boleto de pie radicante), Boletus Fechtneri y Boletus Speciosus, **con** Boletus Albidus (boleto blanco)
* 9.2.5 Boletus Erythropus (boleto punteado), Boletus Pinicola (boleto caoba) y Boletus Regius (boleto real), **con** Boletus Luridus (boleto cetrino) y Boletus Satanas (boleto de Satanás)
* 9.2.6 Calocybe Gambosa (perretxiko), **con** Clitocybe Clavipes (clitocibe de pie en clava), Entoloma Lividum (falsa pardilla) e Inocybe Patouillardii (bruja)
* 9.2.7 Cantharellus Cibarius (ziza hori), Cantharellus Friesii (rebozuelo de Fries), Cantharellus Lutescens (trompeta amarilla), Cantharellus Tubaeformis (angula de monte), Cratherellus Cornucopioides (trompeta de los muertos) e Hygrophoropsis Aurantiaca, **con** Omphalotus Illudens (seta de roble), Omphalotus Olearius (seta de olivo), Paxillus Filamentosus (páxilo filamentoso) y Paxillus Involutus (páxilo enrollado)
* 9.2.8 Clitocybe Geotropa (platera) y Clitocybe Maxima (cabeza de fraile), **con** Clitocybe Gibba (platera menor)
* 9.2.9 Cortinarius Praestans (cortinario grande), **con** Cortinarius Orellanus (killer), Cortinarius Orellanoides, Hygrocybes e Hygrophorus

* 9.2.10 Hygrocybe Coccinea (higróforo rojo pequeño) e Hygrophorus Poetarum (higróforo de los poetas), **con** Dermocybe Cinnamomea (cortinario canelo), Dermocybe Sanguinea (cortinario color sangre) y Dermocybe Semisanguinea (cortinario sanguínea)
* 9.2.11 Lactarius Deliciosus (níscalo), Lactarius Sanguifluus (robellón) y Lactarius Semisanguifluus (nízcalo), **con** Lactarius Torminosus (falso níscalo) y Lactarius Zonarius (lactario zonado)

* 9.2.12 Leccinum Quercinum (boleto del roble) y Xerocomus Badius (boleto bayo), **con** Suillus Grevillei (boleto elegante) y Suillus Luteus (boleto anillado)

* 9.2.13 Macrolepiota Mastoidea (galanperna umbonada) y Macrolepiota Procera (galanperna), **con** Lepiota Cristata (lepiota maloliente) y Lepiota Ignivolvata (lepiota de base rojiza)
* 9.2.14 Panaeolus Sphinctrinus (paneolo alucinógeno) y Psilocybe Semilanceata (mongui), **con** Galerina Marginata (marginada, rebordeada)
* 9.2.15 Russula Aurea (rúsula dorada), **con** Russula Emetica (vomitiva), Russula Olivacea (oliva), Russula Queletii y Russula Sanguinea (sanguínea)
* 9.2.16 Russula Cyanoxantha (urretxa), Russula Heterophylla (heterófila) y Russula Virescens (gibelurdiña), **con** Amanita Phalloides (oronja mortal) y Tricholoma Sejunctum (ziza berdebeltz)

### 9.2.1 AGARICUS ARVENSIS, AGARICUS AUGUSTUS, AGARICUS CAMPESTRIS o SILVESTRIS, AGARICUS MACROSPORUS, AGARICUS SYLVICOLA, CALOCYBE GAMBOSA y LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES, con AGARICUS PRAECLARESQUAMOSUS o MELEAGRIS, AGARICUS XANTHODERMA, AMANITA PHALLOIDES (var. ALBA), AMANITA VERNA, AMANITA VIROSA y LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA

**COINCIDENCIAS:** Cutícula y pie blanquecinos. Láminas. Con anillo. Esporada blanca. Volva (solo Género Amanita)






**AGARICUS ARVENSIS: Flavescente**, amarillea poco. Talla media. Cutícula lisa. Sombrero blanquecino, va aplanándose. Sombrero sin escamas. Láminas desiguales de color más blanco que gris, oscureciendo a ocre, rosado, marrón y negro. **Anillo doble**, dentado como un engranaje. **Pie bulboso, pero sin volva**. Buen olor a anís. Esporas pequeñas. Primavera a otoño. Sale en grandes grupos en campas, prados.Primavera y otoño. Excelente comestible

**AGARICUS AUGUSTUS:** Talla grande. Color **pardo**. Sombrero **atigrado**, con escamas oscuras. Cutícula pilosa. **Flavescente**. Anillo grande colgante, con escamas. Olor a almendras amargas, nuez o anís. Saprofita hojas o madera en bosques (sobre todo de coníferas), quejigos de bellota, claros herbosos. Otoño. Excelente comestible






**AGARICUS CAMPESTRIS o SILVESTRIS:** Similar a A. Arvensis, pero **Rubescente** (enrojece al corte en vez de amarillear). Talla pequeña (4 a 10). Color blanquecino en sombrero y pie. Anillo blanco, simple. Primavera. Cutícula con escamas pardas. Láminas rosas o marrones (solo blancas antes de que se abra el sombrero, por lo que no se ven). Sin volva. Olor y sabor agradables. Esporada negra

**AGARICUS MACROSPORUS:** Flavescente. Talla grande, hasta 20. Escamoso, sin llegar las escamas al borde del sombrero. Se cuartea en tiempo seco. Láminas del blanco-gris al rosa y negro. Anillo doble, persistente, flocoso o dentado en el margen inferior. Pie liso por encima del anillo, con flocones por debajo. Carne blanca que amarillea poco al corte y rosea en la base del pie. Esporas grandes. Olor a almendras amargas y anís. Prados. Primavera y otoño






**AGARICUS SYLVICOLA:** Talla grande, hasta 18. Flavescente (pie amarillea al roce). Margen del sombrero con restos. Cutícula lisa (a veces un poco escamosa), blanquecina con tintes amarillentos u ocráceos (se intensifican al roce). Láminas lisas. Pie bulboso, ancho en la base. Anillo muy colgante. Carne blanca, inmutable al corte. Fuerte olor a anís. Claros de bosques y zonas herbosas. Parecida a la tóxica A. Xanthoderma (huele a fenol). Menos robusta que A. ARVENSIS

**CALOCYBE GAMBOSA:** Monocolor blanquecino. Sombrero carnoso, blanco-crema o amarillo pálido. Pie robusto, con base bulbosa. Sombrero hemisférico, liso (sin fibrillas), con margen enrollado que se va abriendo. Láminas muy escotadas y estrechas, de color blanco sucio. Pie curvado. Carne blanca, no enrojece. Esporada blanca. Olor agradable a harina fresca. Crece en grandes grupos o en "corro de brujas". Solo en Primavera



**LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES:** Sombrero, láminas y pie, color blanco. Cutícula fina o de baja granulosidad, glabra (sin pelo), poco escamosa. Flavescente, amarillea al roce, pero no con reactivo de potasa. Sombrero no deforme, de convexo a aplanado. Láminas blancas (nunca marrones). Anillo membranoso y no algodonoso, en el tercio superior. Bulbo redondeado en la base, pero sin volva. Olor afrutado, sabor agradable. Zonas herbosas. Especie gregaria, invade las praderas. Primavera a otoño





**AGARICUS PRAECLARESQUAMOSUS o MELEAGRIS:** Parecida a A. Xanthoderma

**AGARICUS XANTHODERMA:** Muy flavescente, vira a amarillo limón al frotar o en contacto con alcohol (sobre todo en borde del sombrero y base del pie). Sombrero blanquecino con escamitas marrones. Láminas de blanco-gris a ocre, rosa y marrón. Anillo doble. Bulbo en la base del pie, pero sin volva. Olor desagradable a fenol, tinta u orín. Mal sabor. Praderas. Grandes círculos. Primavera a otoño




**AMANITA PHALLOIDES, var. ALBA:** Láminas, pie y volva blancas (idénticas a A. Phalloides). Sombrero también blanco (especie monocolor blanca), en todo caso, con tenues tintes verdes. Láminas muy densas, ventrudas, con lamélulas. Pie esbelto (hasta 21), con anillo alto y colgante, bulboso en la base. Inodora de joven y maloliente de vieja. Sabor dulzón. Bosques mixtos. Otoño

**AMANITA VERNA:** Talla pequeñita (4 a 10). Cutícula blanca-gris, sin fibrillas. Amarillea con reactivo de potasa, el sombrero no enrojece. Láminas siempre blancas (no rosa o marrón, como los Agaricus). Sombrero y pie sin escamas. Anillo algodonoso, con estrías por encima. Volva blanca (no el A. Campestris). Inodora. Sabor dulce al principio, después se amarga. Bosques caducifolios. Sale desde Primavera. Especie solitaria




**AMANITA VIROSA:** Sombrero blanco-amarillo, con escamas (igual que el pie). Abombada, cheposa, deforme. Cutícula viscosa con humedad. Pie con superficie peluda, con anillo algodonoso en la parte superior y volva potente en la inferior. Amarillea con potasa. Olor fétido

**LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA:** Talla muy pequeña, 3 a 5. Sombrero blanquecino pero con el centro pardo oscuro y escamas concéntricas pardo-rosa. Láminas de blanco a crema oscuro. Pie separable (heterogénea). Anillo movible fugaz. Sin volva. Carne blanco-pardo. Olor acidulado, sabor dulce. Praderas. Verano a otoño. Mortal

### 9.2.2 AGROCYBE AEGERITA y ROZITES CAPERATA, con HYPHOLOMA FASCICULARE e HYPHOLOMA SUBLATERITIUM

**COINCIDENCIAS:** Talla media-pequeña. Colores algo similares. Lignícola.





**AGROCYBE AEGERITA:** Parasita chopos y sauces. Carpóforo carnoso, blancuzco a miel amarillento, marrón oliva a chocolate-pardo oscuro. Cutícula con arrugas. Láminas blanquecinas, virando como el sombrero. Pie largo, duro, **curvado**, no separable, amarillento. **Anillo**. Olor harinoso, buen sabor. Esporada marrón tabaco. Verano, pero se cultiva todo el año

**ROZITES CAPERATA:** Familia Cortinariaceae. Sublignícola, parasita robles, hayas, abedules, pinos. Carpóforo carnoso. Monocolor pardo amarillento-arcilloso. Cutícula separable, lisa pero **con arrugas radiales**. Láminas color **amarillento** pálido de joven y ocre, de madura. Pie fibroso, algo más claro, pruinoso bajo el **anillo doble**, estrecho, membranoso y estriado. Restos basales de la volva, poco evidentes. Olor fúngico suave, **sabor agradable**, dulce. Fin de otoño e inicio de invierno





**HYPHOLOMA FASCICULARE:** Parasita caducifolios. Carpóforo no carnoso. Cutícula lisa, sin arrugas. Color naranja o pardo amarillo, más oscuro en el centro. **Láminas verdes** (de adulta), decurrentes. Cortina. Pie **amarillento**, hueco**, no curvado**, **sin anillo**. Esporada marrón púrpura o violácea. Olor y sabor desagradables, nauseabundo, a hiel. Primavera a otoño. Parasita madera de árboles mixtos. Verano a otoño. Fasciculada, forma grandes flotillas. Tóxica

**HYPHOLOMA SUBLATERITIUM:** Parasita caducifolios. Carpóforo no carnoso. Cutícula **rojo ladrillo**, se aclara en el borde (cuando se decolora es más fácil la confusión con H. Fasciculare). Láminas blancas que viran al gris. Cortina. Pie **sin anillo**, **curvado**, color blanco-amarillento, con tonalidades pardas en la base. Olor y sabor desagradables. Verano a otoño. Fasciculada, sale en grupo. Muy tóxica

### 9.2.3 BOLETUS AEREUS, BOLETUS AESTIVALIS y BOLETUS EDULIS, con BOLETUS CALOPUS y BOLETUS RHODOXANTHUS

**COINCIDENCIAS:** Talla grande, robusto. Género Boletus (con tubos, sin láminas ni anillos). Retícula






**BOLETUS AEREUS:** Talla muy grande (20-30). Bicolor, carpóforo **muy oscuro (bronce)** y pie más claro, amarillento. Tubos blancos de joven, amarillo-verdosos de viejo. Pie con **retícula** blanquecina **incompleta** (poco evidente). Pie grueso, bulboso, abultado en la base. No azulea. Olor y sabor perfumado, agradable. Tempranero, de inicio de verano a mitad de otoño. Roble, encina, hayedo con sotobosque de brezo, a veces coníferas. Excelente, "Rey del póker".

**BOLETUS AESTIVALIS:** Talla grande, hasta 25. Monocolor **marrón claro**, avellana (en centro y bordes). Cutícula **seca** y aterciopelada. A veces se cuartea y forma **retícula** ("reticulatus"). Apretando, **no recupera** la huella. Pie más claro que el sombrero. **Retícula** blanca **completa** en todo el pie, más apreciable arriba. Carne blanca, solo amarillea en la unión con los tubos. No azulea. Olor y sabor agradable, **dulce**. **Verano**, a partir de Junio. Atacado por larvas. Prefiere frondosas a coníferas. Excelente, "póker".



**BOLETUS EDULIS:** El Boletus de mayor peso, talla 15-20. Marrón calabaza, **algo más oscuro** pero con **borde** y pie algo **más blanquecinos**. Cutícula **viscosa**. Sombrero **sin retícula.** Apretando, **sí recupera** la huella. Pie robusto blanquecino o pardo claro, con ligera e **incompleta retícula** en la parte superior, blanca sobre fondo crema. No azulea. Sabor no tan dulce. **Otoño**. Menos atacado por larvas. Tanto en pino como haya, roble, castaño. Excelente, "póker".





**BOLETUS CALOPUS:** Sombrero con tonos claros variables, marrón, blanco, amarillo, castaño. Margen excedente. Pie con evidente retícula, amarillo arriba y rojo abajo. Tubos y poros amarillo pálido, virando a oliva (no rojos como el B. Satanas). Azulea (tubos, poros y carne). Mal olor, sabor muy amargo. Bosques caducifolios y coníferas. Final verano y otoño. No comestible, sin llegar a ser tóxico.

**BOLETUS RHODOXANTHUS:** Cutícula rosa, más intenso en los bordes. Base del sombrero roja. Tubos de amarillento a oliváceo. Se macula al tacto fácilmente. Poros de amarillo naranja a rojo sangre. Pie corto y grueso con **amplia** pero **apretada retícula roja, sobre fondo amarillo vivo**. Azulea enseguida (solo el sombrero, apenas el pie). Carne amarilla bajo tubos. Olor y sabor agradables. Praderas y claros boscosos. No comestible, grupo Luridi

### 9.2.4 BOLETUS APPENDICULATUS, BOLETUS FECHTNERI y BOLETUS SPECIOSUS, con BOLETUS ALBIDUS

**COINCIDENCIAS:** Género Boletus (con tubos, sin láminas ni anillos). Talla media-grande. Sombreros claros. Bosques caducifolios




**BOLETUS APPENDICULATUS:** Sombrero algo enrollado, aterciopelado, con margen desbordante, de color variable. Tubos y pie amarillentos. Retícula concolora con el pie. De joven, puede rezumar látex blanco. Pie robusto, muy duro, apendiculado (radicante, la raíz se alarga con la edad), curvado en la base, donde puede aparecer tonalidad rojiza. Tubos y carne azulean por presión. Agradable olor y sabor. Final de verano a inicio de otoño. Buen comestible (desechar el pie)

**BOLETUS FECHTNERI:** Sombrero blanquecino. Pie amarillo con zona sonrosada en el centro. Buen comestible (salvo el pie coriáceo)




**BOLETUS SPECIOSUS:** Sombrero amarronado, no blanco. Poros amarillos. Pie rojizo, como las galerías de las larvas. Sabor dulce. Comestible

**BOLETUS ALBIDUS:** Talla gande, robusto. Sombrero blanco (ocre al madurar). Cutícula lisa muy seca, azulea por presión y recupera su color original. Margen desbordante. Tubos color amarillo pálido (antes de verdear). Pie amarillento (el B. Calopus rojo intenso), muy robusto, engrosado en el centro, con pequeña retícula arriba. Sabor muy amargo, no comestible. Desde inicio del verano hasta los primeros fríos

### 9.2.5 BOLETUS ERYTHROPUS, BOLETUS PINICOLA y BOLETUS REGIUS, con BOLETUS LURIDUS y BOLETUS SATANAS

**COINCIDENCIAS:** Género Boletus (con tubos, sin láminas ni anillos).





**BOLETUS ERYTHROPUS: Pie punteado** (Luridus reticulado y Queletii liso) de motas rojizas, **no reticulado**. Sombrero pardo o marrón rojizo. **Tubos y pie rojizos**. La carne bajo tubos al corte da **amarillo** (no rojo como en el Luridus ni rosa como en el Queletii, **antes de azulear-verdear** rápidamente. La **base del pie no da color remolacha** (como Luridus). Bosques mixtos de suelo calizo. Verano-otoño. Buen comestible

**BOLETUS PINICOLA: Caoba oscuro** o pardo rojizo. Talla grande, 20 a 30. Muy robusto, pie ancho y **panzudo,** más claro que el sombrero, con tonos granate rojizos. Retícula blanquecina. **Tubos y poros blancos**, amarillean al envejecer. Inmutable, **no azulea**. Olor y sabor agradables. Primer Boletus en primavera y último en otoño. Prefiere pinar (también sotobosque de hayedo). Excelente, "repóker"



**BOLETUS REGIUS:** Sombrero con característico color **grosella**. Margen excedente. Cutícula seca y separable. **Tubos y pie amarillos**. Pie corto, grueso, ventrudo, claviforme, con fibrillas oscuras sobre fondo amarillo cromo. Al corte **azulea ligeramente**. Robles melojos y hayedos. Verano. Excelente, aunque se agusana fácilmente




**BOLETUS LURIDUS:** Sombrero **pardo herrumbre**, virando al ocre claro o amarillento (es entonces cuando más se confunde con B. Satanas). **Verde-azulean cutícula y tubos**. Poros rojos. **Pie con gruesa retícula** (Erythropus punteado y Queletii liso) y **base remolacha rojiza oscura**. Carne **roja** bajo los tubos (no amarilla del Erythropus ni rosa del Queletii). Primavera (con humedad se prolonga hasta mitad de otoño). Bosques de suelo calizo. Tóxico en crudo o poco hecho. Menos tóxico y robusto que B. SATANAS

**BOLETUS SATANAS: Sombrero blancuzco** (nunca rojo). Muy robusto. Margen excedente. Tubos amarillo pálido y **poros muy rojos**. Pie reticulado (**retícula roja poco amplia**), muy panzudo, color **rojo sangre**. Carne blanca (no amarilla), que se tiñe **al corte, de verde azulado** (al igual que sombrero y pie). Olor desagradable (al envejecer). Bosques húmedos de castaños y robles. Final de verano e inicio de otoño. Muy tóxico, sin llegar a mortal

### 9.2.6 CALOCYBE GAMBOSA, con CLITOCYBE CLAVIPES, ENTOLOMA LIVIDUM e INOCYBE PATOUILLARDII

**COINCIDENCIAS:** Color blanquecino. Talla media-pequeña. Láminas




**CALOCYBE GAMBOSA:** Talla media-pequeña**.** Sombrero hemisférico, carnoso, **liso** (sin fibrillas), con **margen enrollado** que se va abriendo. **Monocolor blanco sucio**, amarillo pálido o crema. Láminas **muy escotadas** y estrechas, de color blanco sucio. **Pie curvado**, robusto, con base bulbosa. Carne blanca, no enrojece. Esporada blanca. Olor agradable a harina fresca. Crece en grandes grupos o en **"corro de brujas".** Solo en Primavera. Buen comestible





**CLITOCYBE CLAVIPES:** Talla pequeña. Sombrero **embudado**, con márgenes enrollados (de joven). Cutícula **blanca- parda**. Láminas blancas y **decurrentes**. **Pie clavado** (adelgaza arriba), en forma de maza, blanco pero manchado de pardo. Bastante **bulbosa**. Buen olor afrutado, sabor dulzón. Laderas húmedas y sombrías de Quercinus y caducifolios. Verano y otoño. Tóxica con alcohol

**ENTOLOMA LIVIDUM:** Láminas sinuadas o **escotadas** (nunca decurrentes) y separadas, no fácilmente separables del sombrero, color crema que vira a salmón o rosa (nunca blanco). Esporada ocre-rosa. **Olor agradable** de joven y sabor agradable (no dulce ni acidulado). Otoño, pero puede salir desde Abril. Tóxica



**INOCYBE PATOUILLARDII:** Talla pequeña. Sombrero "de bruja", **lacerado radialmente**, vuelto hacia arriba, mamelonado, con **fibrillas radiales** hasta el margen, el **color blanquecino pálido**, adquiere de madura tintes rosas o rojizos. **Cortina fugaz**. **Láminas libres** (no tan escotadas) y anchas. **Láminas color gris** (menos blancas) y de adulta, oliva con manchas rojas. **Pie recto**, robusto, con base bulbosa. Carne blanca, pero **enrojece** ligeramente al corte. **Esporada ocre-parda**. Olor acre, **desagradable** (a poco rato de su recolección). Crece en **grupos reducidos**. Primavera a otoño

### 9.2.7 CANTHARELLUS CIBARIUS, CANTHARELLUS FRIESII, CANTHARELLUS LUTESCENS, CANTHARELLUS TUBAEFORMIS, CRATHERELLUS CORNUCOPIOIDES e HYGROPHOROPSIS AUARANTIACA, con OMPHALOTUS ILLUDENS, OMPHALOTUS OLEARIUS, PAXILLUS FILAMENTOSUS y PAXILLUS INVOLUTUS

**COINCIDENCIAS:** Tonalidades amarillas (salvo Cratherellus). Talla media-pequeña





**CANTHARELLUS CIBARIUS: Pliegues** (no láminas), irregulares y sinuosos, **muy decurrentes**. **Monocolor amarillo** huevo. **Homogénea** (no se separa sombrero del pie). Sombrero convexo, acopado. Bordes del sombrero **enrollados y ondulados**. Textura carnosa. Pie corto, grueso, cilíndrico, ensanchado arriba (en la unión con el sombrero), **no fasciculado,** nunca ennegrece. Carne blanca, amarillea en los bordes. Olor agradable (orejón, albaricoque, fruta fresca). Sabor algo picantillo. Primavera a otoño. Bosques de hayas y **frondosas**, campas, herbales….. Grupos. No lignícola. Buen comestible

**CANTHARELLUS FRIESII:** *Respecto a C. Cibarius:* talla menor (<4); **pliegues más finos** y parecidos a láminas; monocolor más **anaranjado-rojizo** que amarillo; carpóforo ondulado, nunca regular; **pie más delgado**; carne más blanca y poco firme; sale en zonas más musgosas; algo peor calidad gastronómica. *Coincide*: bordes del sombrero retorcidos; pliegues decurrentes; parecido olor y sabor; primavera a otoño; bosques caducifolios de montaña





**CANTHARELLUS LUTESCENS: Pliegues**, color **amarillo claro**, que bajan hasta el pie. **Sombrero marrón**, sobre fondo amarillo-naranja. Forma de trompeta embudada, con bordes festoneados y enrollados, partidos en lóbulos irregulares. Pie largo, **estrechado en la base** (blanquecina), cilíndrico, hueco, color **amarillo oro**, vivo, poco mate**.** Carne delgada, color crema. Delicado aroma afrutado, fino paladar. Tardía, Septiembre a Diciembre. En grupos. **Pinares**. Excelente comestible.

**CANTHARELLUS TUBAEFORMIS:** Talla pequeña, 2-6. Sombrero embudado, **liso**, hueco hasta el pie, color pardo con matices amarillo-ocre. **Pliegues bien marcados** (más que C. Lutescens), anchos, separados, decurrentes, color **grisáceo** sobre fondo liso amarillento (más oscuro y menos vivo que C. Lutescens). Pie hueco, estrecho. Carne amarilla pálida, escasa, más dura en el pie. Olor a moho y sabor dulce. Fin de verano y otoño. Bosques de coníferas y caducifolios. Gregaria, en grupos. Comestible de calidad algo inferior a C. Lutescens (se cocina como las angulas)




**CRATHERELLUS CORNUCOPIOIDES:** Monocolor **negruzco o gris ceniza**. Talla 5-15. Sombrero muy **embutido**, en forma de trompeta. Más **estilizada** y pie más **puntiagudo**, que el Género Cantharellus. Himenio liso. Láminas con **arrugas o pliegues poco marcados**. Pie alargado, hueco, estrechado en la base. Inodora, sabor agradable (recuerda a la trufa). Verano y otoño. Habitat variado. Cespitosa, crece en grupos.

**HYGROPHOROPSIS AURANTIACA:** Talla pequeña, inferior a C. Cibarius. Monocolor **naranja vivo** (en ejemplares jóvenes). **Láminas** (no pliegues) bifurcadas, **perfectamente regulares** (el C. Cibarius tiene pliegues irregulares y sinuosos), apretadas, ligeramente venosas y muy decurrentes. **Pie anaranjado**, más oscuro en la base. Carne blanca o algo anaranjada, fofa. Inodora e insabora. Solo **en pinares**. Final de otoño y principio de invierno. Comestible, pero inferior calidad al C. Cibarius




**OMPHALOTUS ILLUDENS:** Láminas (no pliegues). Monocolor **amarillento** mate o naranja (con la edad va oscureciendo a pardo naranja). Cutícula lisa, seca, no separable, algo fibrillosa radialmente. Láminas más oscuras en la arista, decurrentes, delgadas, apretadas, con lamélulas, arqueadas, algo luminiscentes en la oscuridad. Pie largo, algo excéntrico, adelgazado en la fase, **fasciculado**, color amarillo o naranja (tonos más pálidos que el sombrero) y base negruzca. Olor fúngico agradable y sabor de dulce a astringente. **Lignícola**, saprofita robles, castaños, olivos. Verano y principio de otoño. Tóxica

**OMPHALOTUS PLEARIUS:** Bicolor, sombrero **anaranjado rojizo** (no amarillo), con láminas y pie amarillentos. **Sombrero embudado**, con bordes enrollados y ondulados. Homogénea (sombrero y pie no separables). **Láminas** (no pliegues) **muy decurrentes** y **luminiscentes** (emiten luz en la oscuridad). Textura fibrosa y tenaz. Pie muy largo,algo excéntrico, muy **fasciculado** (ramilletes), tiende a ennegrecer. Carne naranja (no blanca). **Olor aceitoso**, desagradable. Sabor bastante acre. No aparece hasta el **otoño**. Lignícola y **saprófita**, de olivos (principalmente). Muy tóxica





**PAXILLUS FILAMENTOSUS:** Sombrero de convexo a aplanado y embudado. Cutícula pardo rojiza (pero más amarillenta que el P. Involutus), adornada por múltiples **escamitas oscuras**, más patentes en los bordes. **Láminas muy decurrentes**, apretadas, **color amarillento** (más que el P. Involutus) o pardo claro, que al roce se oscurece. **Pie más claro que el sombrero**, también pardea al roce y tiende a **enrojecerse por zonas**. Esporada ocrácea. Crece en **alisedas** y choperas (nunca en Quercus). Verano a otoño. Muy tóxica

**PAXILLUS INVOLUTUS:** Sin látex. Color **pardo marrón o amarillo oliva** (no amarillenta). Sombrero **sin escamitas** y bordes **enrollados hacia adentro** (involutos), con somera depresión central. Cutícula separable (con humedad). Láminas numerosas, **decurrentes, apretadas, separables** del sombrero, color crema que **al roce oscurece** (como también el pie) a pardo o amarillento, sin manchas verdes. Pie corto, robusto, **estrechado en la base**. Esporada ocrácea. Carne amarillenta. Sabor agridulce, con olor acidulado. Bosques mixtos y todos los habitats. Todo el año (salvo en pleno invierno). Suele formar “corros de brujas”. Muy tóxica

### 9.2.8 CLITOCYBE GEOTROPA y CLITOCYBE MAXIMA, con CLITOCYBE GIBBA

**COINCIDENCIAS:** Género Clitocybe (Carpóforo carnoso de talla media-grande. Sombrero convexo en forma de **embudo**, muy deprimido en la madurez. Láminas **decurrentes**. **Pedicelo centrado**. Esporada blanca).
Cutícula de colores claros. Láminas apretadas. Carne blanca, se vuelve coriácea de adulta. Olor y sabor agradables. "corros de brujas" o hileras, de muchos ejemplares





**CLITOCYBE GEOTROPA:** Talla grande (hasta 20). Forma **mamelonada** (al ser el mamelón algo más oscuro, recuerda la cabeza de un fraile). Sombrero y láminas de color blanquecino-amarillento o **plateado**. Margen vuelto hacia tierra ("geotropus"), como el pie. Láminas **gruesas**. Pie blanco, **alto**, robusto y engrosado en la base. Cortado transversalmente, se ve como la corteza de un árbol. Carne espesa, firme, blancuzca o amarillo pálido. Olor a almendras amargas. Claros de bosques y praderas. Final de verano y otoño. Siempre está limpia

**CLITOCYBE MAXIMA:** Talla grande (hasta 30), todavía mayor a C. Geotropa, pero pie más corto. **Sin mamelón**, forma **embudada**. Sombrero **marrón claro**, con **margen muy enrollado**. Láminas blanco-crema. Pie más **corto,** inferior al ϕ del sombrero, color no blanco. Claros de bosques y praderas. Otoño



**CLITOCYBE GIBBA:** Talla menor de las 3 (3 a 8). Sombrero **embudado y mamelonado**. Cutícula **ocre crema**. Láminas blancuzcas, **finas**, **muy decurrentes**. Pie esbelto, fibroso, concoloro con el sombrero o más claro y **recubierto de pelusa blanquecina en la base**. Entre Junio y Noviembre, sobre todo otoño. Quercinus. Sobre hojas caída de bosques mixtos.

### 9.2.9 CORTINARIUS PRAESTANS con CORTINARIUS ORELLANUS, CORTINARIUS ORELLANOIDES, HYGROCYBES e HYGROPHORUS

**COINCIDENCIAS:** (Género Cortinarius: carpóforo **carnoso** de variable morfología. Presencia de **cortina**, muy visible de joven y de adulta con restos en el ápice del pie y en el margen del sombrero. **Bulbo marginado** (con márgenes marcados). **Esporada ocrácea**. Hayedo. Se recomienda consumir tan solo la Especie Praestans, desechando todas las de color amarillo, anaranjado, rojo o canela.



**CORTINARIUS PRAESTANS:** Talla muy grande (10-25), porte **robusto**. Color **pardo chocolate**, adornado por copos blanquecinos, con reflejos violáceos. Borde involuto. Pie **voluminoso**, **centrado**, **blanco** (algo lila arriba), **muy bulboso en la base** y **estrechado arriba**. Bulbo **no marginado** (sin márgenes marcados). Visible cortina blanca-lila que cuelga por el pie en forma de tela de araña. Carne espesa, pálida en el sombrero y lila en el pie. Olor agradable. Sabor algo amargo en crudo. Hayedo y caducifolios. Otoño. **Excelente**




**CORTINARIUS ORELLANUS:** Talla y porte mucho menor a C. Praestans. Monocolor rojizo fuerte. Láminas con fibrillas de joven, color **amarillo naranja**, virando a rojizas. Pie **entre rojo y amarillo**, coloreado de ocre esporal, **delgado**, **no bulboso**, ligeramente **curvado**, algo **estrechado en la base** (donde el color es más pálido). Cortina en forma de tela de araña, desde el margen del sombrero hasta el anillo, de adulta le cuelga en forma de hilitos colgantes. Carne color **amarillo pálido**. Aspecto desagradable. Más frecuente en **pinare**s de montaña que en llano. Verano-otoño. Orellanina, veneno **mortal**

**CORTINARIUS ORELLANOIDES:** **Pie más largo y delgado** que C. Orellanus, **no concoloro** con el sombrero. **Mortal**

**HYGROCYBES: Sin cortina**. Carpóforo homogéneo. Sombrero **seco**, de **colores vivos**, raramente grises o marrón tostado. Láminas de **consistencia cérea** al tacto, gruesas y **decurrentes**. Pie delgado, alargado, puntiagudo. Esporada blanca. Praderas

**HYGROPHORUS: Sin cortina**. Carpóforo homogéneo. Sombrero **viscoso**, de **colores opaco**s. Láminas de **consistencia cérea** al tacto, gruesas, espaciadas y decurrentes. Pie **viscoso**, **flocoso** (pelos en forma de hilos), granuloso o ligeramente fibrilado. Esporada blanca. Praderas

### 9.2.10 HYGROCYBE COCCINEA e HYGROPHORUS POETARUM, con DERMOCYBE CINNAMOMEA, DERMOCYBE SANGUINEA y DERMOCYBE SEMISANGUINEA

**COINCIDENCIAS:** Género Dermocybe: todas **Tóxicas**, Síndrome Orellánico. Se deben rechazar todos los Cortinarius y Dermocybes brillantes y de vivos colores. Tienen **cortina** (familia Cortinariaceae). Carpóforo **carnoso** similar a la mayoría de Cortinarius, pero de **colores muy vivos**, del rojo al verdoso. Polvo esporal pardo rojizo.






**HYGROCYBE COCCINEA:** Talla **pequeña** (2-6). Homogénea. Carpóforo húmedo pero **no viscoso**, de vivo **color rojizo**-cereza- escarlata, que al madurar adquiere tonos amarillentos. Láminas de **consistencia cérea**, gruesas y decurrentes, con lamélulas, de color rojo con aristas amarillentas. Pie **delgado**, enjuto, alargado, hueco, puntiagudo, radicante y aplastado por un **canal longitudinal**, algo más claro que el sombrero y base blancuzca. **Sin cortina**. Carne escasa o ligeramente amarillenta. Olor escaso, sabor dulce. Esporada blanca. **Praderas**. Otoño. Comestible mediocre

**HYGROPHORUS POETARUM:** Talla **grande**, 5-18. Homogénea. Sombrero **viscoso**, color **blanco-rosa**, con margen lobulado, amarillo cremoso. Láminas de **consistencia cérea** al tacto, gruesas, espaciadas y decurrentes, color blanquecino con tonos rosas. Pie concoloro con el sombrero, viscoso, flocoso, granuloso, adelgazado en la base, ápice punteado. Carne blanca y frágil. Olor agradable a jazmín, afrutado o canela. Sabor suave. Esporada blanca. **Hayedo y planifolios**. Otoño. **Buen comestible**




**DERMOCYBE CINNAMOMEA:** Talla 3-6. Amplio mamelón, margen incurvado. Cutícula separable hasta la mitad, escamosa, brillante pero **seca,** color de **marrón** a **pardo rojizo canela.** Láminas separadas, irregulares, ventrudas, con lamélulas, colores pardo naranja, amarillo azafrán o canela. Pie largo, **delgado,** algo curvado, ornado de fibrillas. Cortina fugaz parda, poco visible, color de amarillo claro a marrón. Carne delgada, amarillo verdosa, más oscura en el pie. Olor a rábano, sabor algo amargo. Con el reactivo ácido sulfúrico, verdean láminas y carne. Bajo coníferas, a veces en haya, encina, alcornoque. Otoño (pero puede empezar en primavera húmeda). Muy tóxica






**DERMOCYBE SANGUINEA:** Talla pequeña, 2-5. Cutícula separable, algo fibrilosa. Monocolor **rojo sangre**, más oscuro a D. Semisanguínea. Láminas adnatas, apretadas, con lamélulas, rojas, pero al esporar viran a marrón. Pie algo más claro que el sombrero, con restos de cortina. **Carne roja** que vira a marrón. Olor a **yodo** y sabor algo amargo. **Coníferas**. Verano-otoño. Muy tóxica

**DERMOCYBE SEMISANGUINEA:** Talla pequeña, 2-8. **Cutícula ocre o pardo rojiza**, menos oscura que D. Sanguínea y menos aterciopelada que el Cortinarius Orellanus. **Láminas** de cobrizas a **rojizas**, muy apretadas, con lamélulas, adherentes o escotadas. Pie **torcido**, sinuoso, fibrilloso, **amarillento**, al esporar se tiñe de pardo oscuro. Carne frágil, **amarillenta**. Olor a **rábano**. Bosques ácidos, sobre todo **conífera**s de montaña. Verano-otoño. Mortal

### 9.2.11 LACTARIUS DELICIOSUS, LACTARIUS SANGUIFLUUS y LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS, con LACTARIUS TORMINOSUS y LACTARIUS ZONARIUS

**COINCIDENCIAS:** Género Lactarius: Carpóforo **homogéneo** (no separable). El pie **granuloso, parte como una tiza** (igual que el Género Russula), no fibroso (parte astillándose). **Con látex** de colores blanco-amarillentos (Especies normalmente tóxicas) o anaranjado-rojizo (Especies normalmente comestibles). Algunas Especies presentan **escrobículas** (pequeñas fositas) a lo largo del pie. **Coníferas**.



**LACTARIUS DELICIOSUS:** Monocolor **anaranjado** zanahoria. Cutícula **lisa, no pilosa**. Sombrero en forma de copa con bordes delgados y enrollados y **zonado concéntricamente**. Láminas cerradas, algo decurrentes, **con tonalidades verdosas** (como el sombrero). **Látex rojizo**. Pie corto, con **fosas o escrobículas** de naranja más oscuro. Carne de textura espesa pero **frágil** de color blanquecino que en contacto con el aire muestra tintes anaranjados. Olor afrutado y sabor grato al principio, se vuelve agrio con el paso del tiempo. **Pino Insignis** del **litoral Cantábrico**. Verano-otoño. **Buen comestible**, aunque de inferior calidad al L. Sanguifluus





**LACTARIUS SANGUIFLUUS:** Sombrero 6-15, convexo a plano y embudado, **zonado** en círculos concéntricos, **con manchas verdosas** (también las láminas). Color variable, **rojo vino tinto**. Láminas color vinoso o marrón rosado, delgadas, apretadas y algo decurrentes. Pie robusto, pruinoso, de color blanco vinoso o o naranja rojizo (la base da naranja al corte). **Látex rojo vinoso-violáceo.** Esporada ocre pálida. Carne blanca, granulosa, atacada por larvas. Olor agradable, sabor dulce. **Coníferas del litoral Mediterráneo**, en suelos calcáreos de poca altitud. Verano a otoño. **Excelente**, es el Lactarius de mayor calidad gastronómica

**LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS:** Muy similar al L. Sanguifluus, color menos vinoso






**LACTARIUS TORMINOSUS:** Talla menor. Cutícula **pilosa, lanuda.** Sombrero **convexo-deprimido**, con **márgenes enrollados** a modo de velitos y tonalidades rosadas, asalmonadas o amarillentas, pero **nunca con manchas verdes**. **Zonas concéntricas** más oscuras y viscosa con humedad. **Láminas blancas** o rosadas(no anaranjadas ni verdosas), apretadas, decurrentes, con lamélulas. **Látex blanco** (no rojizo). **Pie sin fosas o escrobículas**, bastante corto, quebradizo. Carne blancuzca espesa. Agradable olor a manzana (engañosa), pero sabor agrio, picante. **Abedul** (no pino). Verano-otoño. **Tóxica**

**LACTARIUS ZONARIUS:** Talla media, 6-12. Sombrero **muy embudado**, margen enrollado e **incurvado** hacia adentro. Cutícula **pubescente**, viscosa con humedad, con **zonas concéntricas** (más oscuras hacia el borde del sombrero), color **amarillo-crema** o amarillo-naranja. Láminas densas, apretadas, con lamélulas, de color **blanco-crema** con reflejos rosados. Pie corto de base atenuada **, blanco amarillento**, con manchas pardas. Carne espesa, dura, granulosa, blanquecina virando a gris. Látex abundante de color **blanco** inmutable y sabor picante. Caducifolios de hoja ancha: alcornoque, castaño, haya (**no coníferas**). Otoño. Gregaria, sale en grupos o "corros de brujas". **tÓXICA**

### 9.2.12 LECCINUM QUERCINUM y XEROCOMUS BADIUS, con SUILLUS GREVILLEI y SUILLUS LUTEUS

**COINCIDENCIAS:** Familia Boletaceae: **tubos y poros**, en vez de láminas





**LECCINUM QUERCINUM:** Aspecto esbelto. Talla 8 a 20. Sombrero carnoso, **seco**, de superficie aterciopelada. Color **rojo anaranjado**, que palidece con la edad. **Pie escabroso,** con numerosas **escamas** granulosas en forma de líneas horizontales de color pardo naranja. Tubos muy largos y desiguales, fácilmente separables, de color blanco-gris. Poros pequeños y redondeados. La **carne** en **principio blanca en el sombrero, vira al corte a rosado**. La del **pie es blanca-gris y al corte se ennegrece**. No verde-azulea. Olor débil y agradable sabor. Roble, haya, castaño, abedul. Fin de verano y otoño. Cocinar solo el sombrero de ejemplares jóvenes

**XEROCOMUS BADIUS:** Talla grande, hasta 15. Sombrero **oscuro, color bayo o pardo**. Cutícula **pubescente** o aterciopelada, **seca** (no viscosa). **Tubos amarillos**. **Pie delgado**, nunca panzudo, rayado longitudinalmente. **Azulean** tubos, poros y carne, no el pie. Carne densa, blanca. Olor afrutado y suave sabor dulce. Esporada marrón oliva. **Coníferas** de montaña. Fin de verano y otoño. Es el de mayor calidad del Género Xerocomus, desechar el pie






**SUILLUS GREVILLEI:** Cutícula **viscosa, lisa** (sin escamas), fácilmente separable. Color **amarillo naranja**, oscureciendo de adulto. Algo más estriado y menos chato que el S. Luteus. Solo sale en **alerces**. Otoño. Sin ser tóxico es de baja calidad, insípido, solo se utiliza en sopas y cremas, tras quitar cutícula y tubos

**SUILLUS LUTEUS:** Cutícula **lisa**, muy **viscosa**, separable. Sombrero pardo o **marrón chocolate**. Tubos **amarillentos**, después oliváceos. **Poros pequeños amarillos.** Pie corto de color **rojizo**. Es el único Boleto **con evidente anillo membranoso de color blanco**, virando a violáceo. Carne blanca, **no azulea**. Solo **pinares**. Otoño. Es laxante, pero podría cocinarse retirando la pringosa cutícula y los tubos y teniéndola mucho tiempo en cocción

### 9.2.13 MACROLEPIOTA MASTOIDEA y MACROLEPIOTA PROCERA, con LEPIOTA CRISTATA y LEPIOTA IGNIVOLVATA

**COINCIDENCIAS:** Carpóforo **heterogéneo** (pedicelo separable del sombrero). Sombrero cubierto por **escamas** (lepis). **Mamelón** marrón oscuro. **Láminas blancas**, muy apretadas, libres (dejan una especie de collar alrededor del pie). **Anillo**. Sin volva. Esporada blanca. Pradera, robledal





**MACROLEPIOTA MASTOIDEA:** Talla media-grande (hasta 12), **algo inferior** a M. Procera. Pero **mamelón más pronunciado**. Cutícula color **pardo claro**, con escamas **finas**. Margen flocoso. Láminas libres, blanco-crema. Pie **liso**, hasta 15 de alto. **Anillo** apical **simple y fijo**, blanquecino en cara interna y parduzco en la externa o inferior. Base bulbosa. Carne blanca. Olor y sabor agradables. Claros herbosos. Otoño. Buen comestible, similar a M. Procera

**MACROLEPIOTA PROCERA: Talla grande** (10 a 25), superior a M. Mastoidea. Sombrero blanco oscuro o grisáceo, seco, agrietado, con **gruesas escamas** marrones, dispuestas en círculos concéntricos. Mamelón **discreto**, marrón oscuro. **Pie esbelto, recto y atigrado** (con escamillas marrones), bulboso en la base. **Anillo doble** apical**, color oscuro**, **movible** sin dejar huella. Carne blanca que al corte se tuesta ligeramente, con tintes rosados. Buen olor harinoso y agradable sabor. Praderas, claros herbosos. Verano y otoño. Buen comestible





**LEPIOTA CRISTATA: Talla pequeña** (siempre <10). Sombrero **blanco cremoso**, con escamas concéntricas marrones, más escasas en la periferia. **Mamelón pequeño pero bien definido**, color pardo rojizo o marrón. Pie corto, de color blanquecino, uniforme, **no atigrado**. Anillo **simple** (no doble), embudado, con la cara inferior parduzca. **Mal olor** (a caucho) y **desagradable sabor** agrio. Zonas herbáceas. Verano a otoño. **Tóxica** (como otras Lepiotas <10, todo el género es tóxico)

**LEPIOTA IGNIVOLVATA:** Talla pequeña (5-10), aunque entre las mayores del Género Lepiota . Sombrero pardo-gis, salvo el **disco central pardo-rojizo** (ígneo), con pequeñas y apretadas escamas. Láminas libres y apretadas, virando del crema al blanco sucio. **Pie color ígneo (pardo rojizo), no atigrado, curvado en la base y con bulbo rojizo**. **Anillo doble, fugaz y movible**, algodonoso en la parte superior y en la inferior (oblicua) más consistente y con una marcada línea marrón. Carne blanca, algo rojiza en la base del pie. **Olor a nabo y sabor ácido**. Bosques y praderas. Fin de verano y otoño. **Tóxica**, como todo el Género Lepiota

### 9.2.14 PANAEOLUS SPHINCTRINUS y PSILOCYBE SEMILANCEATA, con GALERINA MARGINATA

**COINCIDENCIAS:** Talla pequeña. Pie largo, esbelto, delgado





**PANAEOLUS SPHINCTRINUS:** Coprinaceae. Talla 3-5. Sombrero de ovoide a **campanulado**, poco carnoso, pardo-**grisáceo o plomizo**, a veces con tintes verdosos, palidece con la edad. Del borde del sombrero suelen colgar restos de velo universal o festones, picos o dientes. Margen flocoso y rebordeado. Láminas casi libres, ventrudas, color gris negruzco, moteadas o **jaspeadas**. **Pie sin anillo**, concoloro con el sombrero, bulboso en la base. **Esporada negra o violácea**. **Estiércol**. **Alucinógena**

**PSILOCYBE SEMILANCEATA:** Strophariaceae. Talla muy pequeña, 2-5. Sombrero **campanulado**, en forma de tetilla, **algo viscoso**. Color blancuzco de joven y **marrón castaño** de adulta, adquiriendo tintes de color amarillo, púrpura, azul o verde. Higrófana (cambia color con humedad). Láminas adherentes que viran del crema al pardo y púrpura oscuro, con arista blanquecina. **Pie sin anillo**. **Esporada pardo violácea. Estiércol. Muy alucinógena**. En zonas húmedas por encima de 500 m.



**GALERINA MARGINATA:** Cortinariaceae. Monocolor **ocre** o **pardo leonado** (puede tender al amarillo). Sombero de cónico a acampanado, mamelonado, convexo y plano, **rebordeado y con margen estriado, muy higrófano**. Láminas adnatas y estrechas, pardo claro, rojizo o amarillento. Pie a menudo **torcido**, con un **anillo** frágil y fibrillas longitudinales blancas. Carne amarillenta de olor harinoso. Polvo esporal **amarillo rojizo**. Sobre restos vegetales en bosques de **coníferas**. **Mortal**

### 9.2.15 RUSSULA AUREA, con RUSSULA EMETICA, RUSSULA OLIVACEA, RUSSULA QUELETII y RUSSULA SANGUINEA

**COINCIDENCIAS:** Género Russula: Más de 700 Especies. Carpóforo **homogéneo** (no separable del pie). Pie **granuloso** o quebradizo, como la tiza o el yeso. Carne **frágil**. Esporada blanca. **Sin látex**. **Tampoco volva ni anillo**. Se aconseja desechar las picantes y rojizas. Hayedo, principalmente.
Colores rojizos



**RUSSULA AUREA:** Talla 3-7. Sombrero algo deprimido en el centro, con **margen incurvado** y algo acanalado, cuando madura. Cutícula viscosa con humedad, **rojo naranja o amarillento**. Láminas anchas, apretadas, ventrudas, adherentes, **color blanco o crema, con aristas amarillo limón**. Pie robusto, algo rugoso, **blanco, manchado de tonos amarillos** (más intensos abajo). Carne blanca, muy frágil. Olor débil, **sabor dulce** (no picante). Alcornoque, castaño, roble melojo. Otoño (también en primaveras húmedas). Buen comestible





**RUSSULA EMETICA:** Talla 4-10. **Lisa**, con **margen acanalado** o muy estriado, de madura. Cutícula **rojo intenso o escarlata**, algo más claro en los bordes, separable. Láminas muy espaciadas, entre libres y decurrentes, **color blanco** virando a cremoso. Pie blanco, ensanchado en la base. Carne frágil, blanca, algo rojiza bajo la cutícula. Olor afrutado, **sabor picante**. Bosques húmedos de **coníferas** y planifolios. Verano-otoño. **Tóxica**

**RUSSULA EMETICA:** Talla media-pequeña (4 a 10). Cutícula rojo escarlata, más claro en los bordes. Margen acanalado, muy estriado de madura. Láminas no lardáceas, al principio blancas y después cremosas. Pie con la base algo más ancha. Carne blanca, algo rojiza bajo la cutícula. Sabor picantillo, algo amargo. También en bosques húmedos de coníferas

**RUSSULA OLIVACEA:** Talla 6-12, hasta 15. Sombrero deprimido en el centro, con borde incurvado. Predomina el **color** oliva, aunque es variado: vinoso, púrpura, marrón. Láminas anchas, gruesas, apretadas de joven y espaciadas después, color crema, virando a ocre-amarillo. Pie grueso, robusto, blanco **con tonalidades rojizas**. Carne espesa pero quebradiza, blanca. Olor agradable, **sabor dulce** (no picante). **Hayedo y bosques caducifolios**. Verano-otoño. Puede producir **intolerancia gástrica**





**RUSSULA QUELETII:** Talla 7-8. **Esbelta**, pie más largo que el sombrero. Sombrero y pie color variable, predomina el **violeta**, pero también vinoso o marrón, incluso manchas verduzcas. Láminas casi decurrentes, espaciadas, **blancas virando a amarillo pálido**. Carne frágil, blanca (algo coloreada bajo sombrero y pie). Olor a compota de fruta, **sabor picante**. Coníferas de montaña, como abeto rojo. Otoño, incluso avanzado. **Tóxica**

**RUSSULA SANGUINEA:** Talla hasta 10. Cutícula **rojo púrpura**, más oscuro en el centro, con manchas blanquecinas. Margen algo estriado. Láminas adnatas de color **blanco sucio**, virando a crema. **Pie rosado sobre fondo blanco**. **Carne firme**, blanca. Sabor afrutado, **muy picante**. **Coníferas**. Verano-otoño. **Sin interés**, al ser muy picante

### 9.2.16 RUSSULA CYANOXANTHA, RUSSULA HETEROPHILLA y RUSSULA VIRESCENS, con AMANITA PHALLOIDES y TRICHOLOMA SEJUNCTUM

**COINCIDENCIAS:** Color verdoso (salvo R. Cyanoxantha). Las 3 Russulas: Carpóforo **homogéneo** (no separable del pie). **Pie granuloso** o quebradizo, como la tiza o el yeso, muy frágil. Esporada blanca. **Sin látex**. **Tampoco volva ni anillo**. Se aconseja desechar las picantes y rojizas. Hayedo, principalmente




**RUSSULA CYANOXANTHA:** Talla media-grande (hasta 18). **Cutícula separable** del sombrero, algo viscosa, colores **violeta, verde o gris** (más decolorados en el centro). **Láminas lardáceas** (irrompibles, como el tocino), **blancas**, adherentes, espaciadas, decurrentes y casi libres. **Pie blanco** (a veces con tonos lilas), muy frágil, con la base atenuada (no ensanchada). Esporada blanca. Carne blanca, densa. Sabor dulce, olor a avellanas. **Hayedos y bosques caducifolios** (no en coníferas). Verano-otoño. **Buen comestible**, ligeramente inferior a R. Virescens

**RUSSULA HETEROPHYLLA:** Talla hasta 11. Sombrero **verdoso** (similar a R. Virescens), tonos vinosos en el centro, va aplanándose y deprimiéndose en el centro. Láminas **blancas o cremosas**, apretadas, subdecurrentes, **bifurcadas en su unión con el pie**. Pie blanco, **granuloso**. **Ni anillo ni volva**. Carne densa. Olor indefinido, sabor dulce (no picante). **Bosques mixtos** de coníferas y planifolios. Verano-otoño. **Buen comestible** (similar a R. Cyanoxantha)



**RUSSULA VIRESCENS:** Talla media, hasta 15. Sombrero **verde-oliva** (o verde-gris, verde-pálido), carnoso, sin fibrillas radiales, a veces se agrieta, formando **granulaciones o escamillas**. **Láminas blancas**, libres, **frágiles** (se rompen con solo pasar el dedo). Pie corto y grueso pero frágil, de color blanco. **Granuloso** (parte como tiza). Carne blanca, dura y cerrada, fácilmente atacada por larvas. Olor agradable, **sabor dulzón**. **Bosques caducifolios, pero también coníferas.** De Junio a Otoño. **Excelente** (la Russula más sabrosa)






**AMANITA PHALLOIDES: Heterogénea** (pie y sombrero separables fácilmente). Sombrero carnoso, **con fibrillas radiales**. Puede conservar **restos blancos de velo** y se rompe con facilidad. La cutícula **verde oliva** brillante, puede amarillear y después blanquear. Láminas libres, blancas. **Pie** blanco **con manchitas verdes**, **fibroso** (se astilla al romper), no granuloso. Posee **anillo blanco** (alto y colgante) y **volva** de gran tamaño, **elástica y escamosa**. Sin látex. Esporada blanca. Carne blanca y tierna. Sabor dulzón de joven, pero poco después del corte de un ejemplar adulto, se vuelve **agria y maloliente**. **Bosques caducifolios**. Verano y sobre todo, otoño. **Mortal**

**TRICHOLOMA SEJUNCTUM:** Talla media-grande. Color del sombrero en tonos **amarillo-verdosos** (algo más oscuros que A. Phalloides). Sombrero carnoso, convexo, con **fibrillas o escamas concéntricas** (no radiales). Láminas espaciadas, todavía más **anchas y escotadas** que A. Phalloides, de color **blanco, amarillento en las aristas**. **Pie liso** (sin escamas), **con copos amarillos, ni curvado ni ensanchado en la base, ni granuloso**. **Ni anillo, ni volva**. Carne blanca y densa. Olor a harina rancia y **sabor amargo**, **desagradable.** Planifolios y coníferas. Verano-otoño. **Algo tóxica**

# 10. CONCLUSIÓN

Tras el desarrollo de los 9 capítulos precedentes, confiamos que el contenido del curso haya sido lo suficientemente amplio, pero útil y práctico a la vez, que nos habíamos propuesto en la introducción.

Una vez abordados inicialmente algunos conceptos algo más teóricos sobre las peculiaridades de este increíble *"Reino Fungi"*, la parte más importante en contenido y extensión, ha pretendido centrarse en la descripción de las Especies comestibles y tóxicas más comunes en los habitats del País Vasco y resto de la península Ibérica, así como en la diferenciación entre unas y otras.

En la medida que el lector aficionado a recoger, estudiar y degustar Hongos, haya mejorado sus conocimientos micológicos e incrementado si cabe sus deseos de seguir profundizando en el futuro en una materia tan inabarcable pero tan apasionante, habremos conseguido alcanzar el objetivo inicialmente perseguido.