

BOLETÍN INFORMATIVO

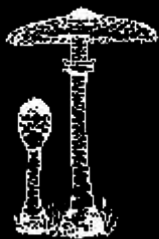


Nº 10 - AÑO 2010

XXI



SOCIEDAD MICOLÓGICA EXTREMEÑA



SOCIEDAD MICOLÓGICA EXTREMEÑA

BOLETÍN INFORMATIVO



Nº 10 - AÑO 2010

XXI

Foto portada:

Rusula amoena

Antonio Mateos

Coordinador:

Antonio Mateos

Depósito Legal: CC-177-2001

Edita:

Sociedad Micológica Extremeña

Avda. de la Bondad, 12, local 4

10005 CÁCERES

Tel.: 927 217 127

www.micoex.org

Prohibida la reproducción total o parcial
de textos o imágenes de esta obra sin
autorización expresa y por escrito de la
Sociedad Micológica Extremeña.

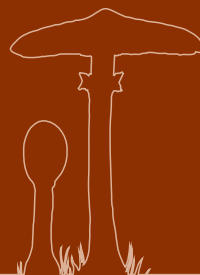
Índice

CIENCIA

- 03 • Estudio del género *Russula* en la Península Ibérica:
El subgénero *Amoenula*
- 16 • Nuevas aportaciones para el catálogo micológico extremeño de
especies hipogeas
- 26 • *Phellinus chrysoloma* (Fr.) Donk.
Primera cita para España
- 31 • Algunos *Cantharellus* interesantes de la Península Ibérica
- 41 • Comentarios mercuriales

ACTUALIDAD Y SEDES

- 45 • Día de la Seta Extremeña
Guadalupe 22 y 23 de septiembre de 2009
- 47 • Día de la Seta de Primavera
Cedillo 9 de abril de 2010
- 49 • Sede de Badajoz
Jornadas Micológicas de Badajoz
- 51 • Sede de Cáceres
Lunes Micológicos de Cáceres
- 54 • Sede de Mérida
Martes Micológicos de Mérida
- 55 • Sede de Navalmoral de la Mata
Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo
- 56 • Sede de Plasencia
Lunes Micológicos de Plasencia
- 58 • Relación de especies recolectadas
- 62 • Gastronomía
- 64 • XVIII Concurso de dibujo infantil
"Manuel González Prieto"





Estudio del género *Russula* en la Península Ibérica: El subgénero *Amoenula*

MONEDERO GARCÍA, CARLOS

C/ Zurbaran, 2, 48007 Bilbao, Bizkaia, lucamon@telefonica.net

RESUMEN

El autor describe e ilustra en este trabajo las especies ubicadas dentro del subgénero AMOENULA (Sarnari 1998) recolectadas en distintos puntos del norte de la Península Ibérica.

Palabras clave: *Russulales*, *Russulaceae*, *Russula*, *Amoenula*, *amoena*, *amoenicolor*, *amoenicolor* var. *stenocystidiata*, *violeipes*. Península Ibérica.

INTRODUCCIÓN, MATERIAL Y MÉTODOS

Este artículo recoge y analiza cuatro especies del género *Russula* Pers. : Fr., encuadradas dentro del Subgénero *Amoenula* creado por Sarnari, recolectadas y estudiadas por el autor en diferentes localizaciones del Norte Peninsular.

La descripción de los caracteres macroscópicos fue realizada sobre ejemplares frescos y las fotografías de los mismos se hicieron con una cámara Nikon provista de objetivo para macrofotografía. De igual forma el estudio de los caracteres microscópicos se llevó a cabo sobre material fresco utilizando un microscopio de la misma marca. Para la realización de los dibujos correspondientes a las diferentes estructuras microscópicas se contó con un tubo de dibujo acoplado al microscopio. Las mediciones de los elementos microscópicos se hizo con la ayuda de una cámara de vídeo digital para microfotografía Nikon DS-5M con su correspondiente unidad de control y monitorización DS-L1. Las mediciones esporales de largura y anchura se han efectuado sobre una muestra de 30 esporas obtenidas por depósito esporal, utilizando el reactivo de Melzer como medio de tinción y montaje temporal.

ANOTACIONES TAXONÓMICAS Y CARACTERES GENERALES DEL SUBGÉNERO AMOENULA

Empezaremos con un poco de historia para encuadrar mejor las especies estudiadas en el presente trabajo. Muchas y muy variadas han sido las propuestas de elaborar una sistemática para el género *Russula*. Antes de Romagnesi lo hicieron Persoon, Fries, Melzer & Zvára y Singer entre otros más, pero fue Romagnesi quien primero, en el año 1967 y más tarde (1985 y 1987) proponiendo nuevas y audaces modificaciones, revolucionó la sistemática de este género.

El grupo de especies que forman parte de este estudio se ubican en diferentes grupos en función de la sistemática que adoptemos. En la sistemática de ROMAGESI (1967, emend. 1985, 1987) este grupo formaba parte inicialmente de la stirpe *Virescentinae* junto con *R. virescens*. En el año 1987 Romagnesi amplía a nueve el número de subgéneros, entre los que crea el subgénero *Heterophyllidia*, dentro del cual se ubica el grupo *Amoeninae* de Singer, sacando del mismo a *R. virescens*. Posteriormente la sistemática de BON (1988), que solo reconoce dos subgéneros

(*Compacta* y *Russula*), aloja la Subsección Amoeninae de Singer dentro de la Sección Heterophyllae creada por Fries. Posteriormente los franceses REUMAUX, BIDAUD Y MOËNNE-LOCCOZ (1996), tomando en consideración las sistemáticas de Romagnesi y Bon, redistribuyen secciones y subsecciones, conservando los mismos nueve subgéneros de la sistemática de Romagnesi. Más recientemente el italiano SARNARI (1998) propone una nueva y más revolucionaria sistemática dejando en seis el número de subgéneros, creando un nuevo subgénero (*Amoenula*) y varias secciones y subsecciones. El autor del presente trabajo adopta la sistemática de Sarnari al asumir, en gran parte, los puntos de vista del especialista italiano.

Caracteres generales del subgénero *Amoenula* (Sarnari 1998): Sombrero aterciopelado, de color rojo púrpura o violeta, a menudo parcialmente pardusco u oliváceo, también completamente amarillo, pie aterciopelado, más o menos tintado de rojo, sabor dulce, olor no agradable, como a crustáceos cocidos o a *Lactarius volemus* (por lo menos en las especies europeas), esporada crema u ocre. Esporas privadas de placa supra-apicular amiloide. Basidios más anchos que en el subgénero *Heterophyllidia*, cerca de 8-13(14) μm . Pelos cistidiformes faciales (en lugar de los habituales pleurocistidios) ópticamente vacíos e inertes en los reactivos sulfoaldehídicos (sulfobenzaldehído, sulfopiperonal, sulfovainillina). Epicutis con pelos afilados (en forma de lezna) cuya base consta de artículos cortos encadenados. Dermatocistidios ausentes en el sombrero y en el pie. Hifas que reaccionan ortocromáticamente en presencia de azul de cresilo. Pigmento vacuolar rojo.

CLAVE PARA LA DETERMINACION DE LAS ESPECIES

- 1a. Esporada crema pálido (IIa-b, Cód. Romagn.) 2
- 1b. Esporada crema oscuro u ocre claro (IIId-IIIa, Cód. Romagn.) 3
- 2a. Pelos cistidiformes cuyo calibre raramente sobrepasan 11 μm , especie de tamaño mediocre, sombrero de hasta 50-55 mm de diámetro, reacción púrpura violeta de la carne al fenol ***R. amoena***
- 2b. Pelos cistidiformes de hasta 16 μm de anchura, sombrero que puede sobrepasar los 100 mm de diámetro, reacción de color pardo al fenol, pelos de la epicutis con artículos basales globosos, sombrero de color amarillo-verdoso, con parcelas lívido-violáceas, a menudo enteramente amarillo citrino (**fo. *citrina***) ***R. violeipes***
- 3a. Pelos cistidiformes faciales cuyo calibre no sobrepasa 10 μm , pelos epicuticulares con artículos basales más o menos globosos ***R. amoenicolor* var. *stenocystidiata***
- 3b. Pelos cistidiformes faciales de hasta 18 μm de anchura, pelos epicuticulares con artículos basales no globosos, mostrando preferencia por los encinares de suelos arenosos ***R. amoenicolor* var. *amoenicolor***

Russula amoena Quélet

Quélet 1881, *Ass. fr. pour l'avanc. des Sciences*, 9: 668-669, pl. 8, f. 10

CARACTERES MACROSCÓPICOS

Sombrero: (24)30-57(68) mm de diámetro. Al principio convexo, pronto extendido, más o menos deprimido, a veces profundamente subciliatiforme. Carnoso y provisto de una textura compacta a pesar de su pequeño tamaño. Margen incurvado, unido, breve y sutilmente acanalado en el ocaso. Cutícula separable en ocasiones hasta la mitad del radio, otras solo al margen, pronto seca, mate, netamente aterciopelada, finamente punteado-resquebrajada a partir del antemargen, recubierto de una pruina blanquecina-plateada principalmente en el disco, de un agradable rosa-carmíneo (160 Cód. Ség..) más o menos uniforme, violeta carmesí (106 Cód. Ség.) con el centro oscuro, violeta carmíneo (98 Cód. Ség.), también son frecuentes los tonos púrpura, violeta (667 Cód. Ség.) con el centro violeta negruzco, menos frecuente de un llamativo rojo-carmíneo (96 Cód. Ség.), en ocasiones jaspeada de parcelas cremosas u ocráceas, más raramente verdosas, de forma excepcional se puede presentar enteramente pigmentada de verde oliváceo (*fo. viridis*).

Láminas: Inicialmente apretadas, luego separadas con la edad, iguales, bifurcadas junto al pie, delicadamente intervenadas en el seno interlaminar, obtusas en el margen, poco anchas (5-6 mm), más o menos atenuadas en su inserción con el pie, frágiles y quebradizas al tacto, de un agradable crema-ocráceo. Arista entera, concolora o tintada parcial o totalmente, de rojo-carmíneo.

Esporada en masa: crema medio (II b Cód. Romagn.).

Pie: (22)26-55(60) / 8-18(20) mm; generalmente curvado, atenuado hacia la base, pudiendo acabar en punta más o menos brusca o acodada, netamente ensanchado en lo alto, inicialmente lleno y consistente, luego ahuecado y poco compacto por compresión, aterciopelado, pruinoso-punteado bajo lupa, delicadamente tintado de un llamativo rosa-carmíneo o púrpura violáceo, salvo en la base que resulta blanquecina, finalmente manchada de pardo herrumbre.

Carne: Blanca al corte, pigmentada de púrpura o rojo-carmíneo bajo la cutícula, de sabor completamente dulce en todas sus partes y exhalando un olor característico similar al de *Lactarius volemus*.

Reacciones macroquímicas

Fenol al 2%: reacción lenta en tono violeta-vinoso (98 Cód. Ség.), similar al observado en algunas de las especies que integran la subsección Olivaceinae.

Resina de guaiaco: inicialmente reacción lenta y débil, que gana algo en intensidad con el tiempo.

1-naftol en solución alcohólica (70°) al 10 %: reacción lenta de color débilmente violáceo.

CARACTERES MICROSCÓPICOS

Epicutis: Compuesta por pelos superficiales muy densos, tabicados, con artículo terminal largo 35,7-86(93) μm , fuertemente atenuado hacia el ápice, artículos basales cortos, algunos alargados, otros en tonel o incluso subisodiamétricos, (según recolecciones abundan más unos que otros), calibre x 4,3-9,5(11) μm , con presencia de abundante pigmento vacuolar. Figura 1.

Esporas: (6)6,5-8 / 5,6- 6,8 μm , Q = 1,08-1,18, redondeadas, de verrugosas a verrugoso-equinuladas, crestadas, de subreticuladas a zonalmente reticuladas, con verrugas o espinas hemisféricas o cónicas, hasta 0,85 μm de altura en la mayor parte de ellas, pero pudiendo llegar hasta 1-1,1 μm de altura, confluyendo en crestas, que, con frecuencia, pueden resultar bastante espesas. Placa supra-



Russula amoena

Foto: C. Monedero



Fig. 1 Epicutis

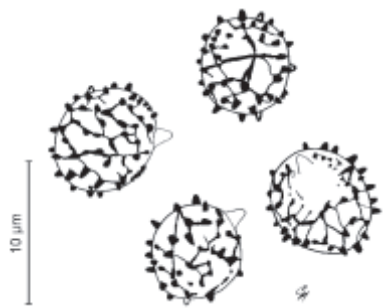


Fig. 2 Esporas



Fig. 3 Pelos de arista



Fig. 4 Pelos faciales cistidiformes

apicular lisa, no amiloide en general, tan solo algunas esporas la presentan parcialmente amiloide. Figura 2.

Basidios: 40-62 / 8,5-11,9 μm , tetraspóricos.

Pelos de arista: 39-78 / 5,4-7,5(8,5) μm , sobreabundantes, larga y fuertemente atenuados en la cúspide (aleznados), en ocasiones pigmentados. Fig. 3.

Pelos cistidiformes faciales: 55-100(115) / 6-10,5(13) μm , escasos, dispersos, generalmente presentan silueta fusiforme, obtusos o, a menudo, atenuados progresivamente en un cuello que puede resultar muy largo y estrecho, frecuentemente se observan notables estrangulamientos sucesivos a diferentes niveles sobre las paredes laterales que delimitan el contorno. Figura 4.

Caulocutis: Provista de abundantes caulocistidios morfológicamente similares a los pelos de arista.

ECOLOGÍA

Hábitat

Especie abundante en los bosques atlánticos de caducifolios y coníferas.

Recolecciones estudiadas

BIZKAIA: Puerto de Las Muñecas, 30T VN8393, 350 m.s.n.m., entre la hierba de una plantación de *Pinus radiata*, en agrupaciones de hasta 8-10 ejemplares, 2-X-1989, leg. C. Monedero e Iñaki Iturbe. ÁLAVA: Puerto de Altube, Municipio de Zuia, proximidades del caserío Amarrojin, 30T WN0862, 390 m.s.n.m., en una pista forestal, de suelo arcilloso y naturaleza ácida que atraviesa un robledal de *Quercus robur*, 21-VI-1990, leg. C. Monedero. BIZKAIA: Puerto de Urkiola, Otxandio, 30T WN2770, 600 m.s.n.m., 10 ejemplares creciendo en una plantación de alerce japonés (*Larix kaempferi*), a orillas de un arroyo entre el musgo y el césped, 26-IX-1990, leg. C. Monedero. ÁLAVA: Municipio de Aramaiona, Oleta, 30T WN3067, 620 m.s.n.m., en una plantación de alerce japonés (*Larix kaempferi*), 16-VII-1997, leg. R. Fernández, C. Fernández y C. Monedero; *Ibidem*, bajo abedules (*Betula* sp.), 16-VII-1997, leg. R. Fernández, C. Fernández, C. Monedero. ÁLAVA: Municipio de Urbabustaiz, Abornikano, 30T WN1053, 600 m.s.n.m., entre la hierba de un bosque de robles (*Quercus robur*) con presencia de algunas hayas dispersas, 2-VIII-1997, leg. B. Moja, J.M. Moja, J.A. Cadiñanos, R. Fernández, C. Fernández y C. Monedero; *Ibidem*, en una plantación de abeto rojo (*Picea excelsa*), ejemplares de un bonito púrpura-granate, 2-VIII-1997, leg. J. A. Cadiñanos, J. Campos y C. Monedero. ÁLAVA; Municipio de Zigoitia, Etxaguen, 30T WN2459, 600 m.s.n.m., entre la hierba de un robledal (*Quercus robur*), 24-IX-1998, leg. R. Fernández y C. Monedero.

DISCUSIÓN Y OBSERVACIONES

Esta especie frecuente en nuestro territorio habitual de estudio es de fácil identificación por su pequeña talla que raramente excede los 50-55 mm de diámetro, de cutícula mate, netamente aterciopelada y coloreada de llamativos tonos rosa-carmíneo, violeta carmesí, púrpura-carmíneo o violeta, sus láminas cremoso-ocráceas depositan una esporada crema medio (II b), el pie aterciopelado, casi siempre pigmentado, parcial o más extensamente de rosa-carmíneo o púrpura violáceo, su carne, completamente dulce, exhala un aroma característico a *Lactarius volemus* y se colorea lentamente, bajo la acción del fenol, de un llamativo violeta vinoso. Bajo el microscopio sus esporas se presentan pequeñas, a menudo redondeadas, fuertemente crestadas y reticuladas, sus pelos cistidiformes faciales resultan escasos y muy dispersos, su anchura máxima no sobrepasa las 10(13) μm . La epicutis está constituida por pelos gruesos articulados, subagudos en la cúspide, con artículos basales cortos, alargados, más infrecuentemente subisodiamétricos, cuya anchura difícilmente supera 11 μm .

■ ***Russula violeipes*** Quélet

Quélet 1898, *Ass. fr. pour l'avanc. des Sciences*, 26(2): 450

CARACTERES MACROSCÓPICOS

Sombrero: 47-104 mm de diámetro; al principio truncado-globoso, apenas aplanado en el centro, pronto plano-convexo, precozmente umbilicado, por fin extendido, moderadamente deprimido. Carnoso, firme, incluso rígido. perdiendo algo de consistencia a medida que madura el carpóforo. Margen delgado, pudiendo resultar traslúcido, incurvado, de unido a breve, pero netamente acanalado. Cutícula más o menos adherida, en ocasiones incluso fácilmente separable, lisa y brillante en las formas amarillo-verdosas, pudiendo presentarse también finamente punteado-granulosa o asimismo agrietada-areolada, sobre todo, en las zonas tintadas de púrpura carmíneo, con la zona central recubierta de una pruina blanquecina, de colores variables, amarillento-verdosos, con zonas tintadas de un púrpura-violáceo, púrpura-vinoso o violáceo lívido, enteramente amarillo citrino (244-260 Cód. Ség..) en la frecuente *fo. citrina* Quélet.

Láminas: Inicialmente apretadas, sensiblemente espaciadas en la madurez, iguales o casi, bifurcadas junto al pie, netamente intervenadas, de hasta 8 mm de anchura, atenuadas en su inserción con el pie, cremoso-blanquecinas, a menudo con suave reflejo citrino. Arista entera, concolora.

Esporada en masa: crema pálido (II a Cód. Romagn.).

Pie: 41-72 / 16-30(39) mm; atenuado-afilado hacia la base, ensanchado bajo las láminas, lleno, luego relleno-esponjado bajo una corteza que le confiere cierta rigidez, pruinoso, característicamente mícaceo bajo lupa, sobre todo, en zona superior y en ejemplares jóvenes y frescos, apenas rugoso, pincelado de esfumaciones ciclamen o violeta-carmíneo en forma de un finísimo punteado bajo la lupa, blanquecino, delicadamente tintado de amarillento, con la base blanquecina, con frecuencia completamente blanco como en la *fo. citrina*.

Carne: Espesa, firme y rígida en los jóvenes, blanca, apenas cambiante, de sabor completamente dulce, olor a veces nulo o, más frecuentemente según Romagnesi, perfumado más o menos sensiblemente de marisco cocido, mezclado en ciertos momentos con efluvios poco intensos y fugaces de *Lactarius volemus*.

Reacciones macroquímicas

Resina de guaiaco: reacción lenta y débil, pudiendo ganar en intensidad con el tiempo.

Fenol al 2%: reacción lenta en tono pardo-rojizo.

Sulfato de hierro (II) al 10 %: reacción lenta y suave en tono rosa-anaranjado, que gana en intensidad con el tiempo.

1-naftol: reacción nula.

CARACTERES MICROSCÓPICOS

Epicutis: Formada por pelos largamente cónico-afilados, 37-71 / 6-7 μm , insertados sobre una serie de artículos basales encadenados, hinchados y más o menos subisodiamétricos, de grueso calibre x 7,5-13,2 μm . Figura 1.

Esporas: 6,5-8,9(9,5) / 5,7-7(7,6) μm , Q = 1,08-1,18(1,25), subglobulosas, crestado-reticuladas, provistas de verrugas cónico-obtusas o hemisféricas, de hasta 0,8-0,9 μm de altura, poco densas, la mayor parte unidas por largas crestas, más o menos espesas y ramificadas, formando una red de mallas anchas, mas o menos completas. Placa supra-apicular mal delimitada, a veces diverticulada, en contacto con las crestas. Fig. 2.

Basidios: 45-55 / 10-13 μm , tetraspóricos.



Russula violeipes

Foto: R. Fernández

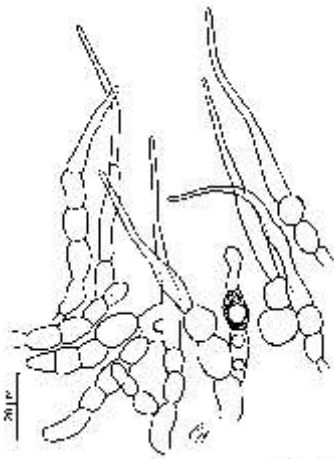


Fig. 1 Epicutis

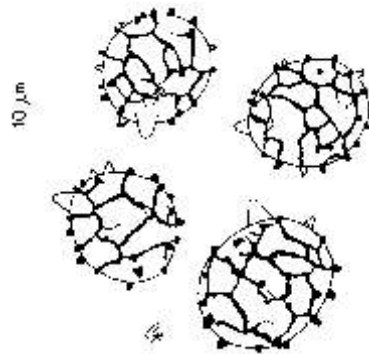


Fig. 2 Esporas



Fig. 3 Pelos de arista



Fig. 4 Pelos faciales cystidiformes

Pelos de arista: (34)-40-77 / 6-10 μm , sobreabundantes, aleznados en la cúspide, a menudo dilatados hacia la base. Fig. 3.

Pelos cistidiformes faciales: 55-137,7 / (7,6)10-16 μm , de gran tamaño, fusiformes, a menudo varias veces estrangulados, apendiculados, relativamente poco abundantes, ópticamente vacíos, insensibles a los reactivos sulfoaldehídicos. Figura 4.

ECOLOGÍA

Hábitat

Crece bajo caducifolios (robles, hayas, etc.) y coníferas.

Recolecciones estudiadas

BIZKAIA: Puerto de Las Muñecas, 30T VN8393, 350 m de altitud, en el borde de una pista forestal, cerca de un grupo de *Pinus radiata*, 12-X-1989, leg. C. Monedero. ÁLAVA: Municipio de Urkabustaiz, Abornikano, 30T WN1053, 600 m.s.n.m., bajo robles (*Quercus robur*) y hayas (*Fagus sylvatica*), 2-VIII-1997, leg. J. A. Cadiñanos, R. Fernández, C. Fernández y C. Monedero. ÁLAVA: Municipio de Aramaiona, Oleta, 30T WN3067, 620 m.s.n.m., en un sendero cubierto de hierba que atraviesa una plantación de alerce japonés (*Larix kaempferi*), 27-VII-2000, J. Campos y C. Monedero.

DISCUSIÓN Y OBSERVACIONES

Especie con menor presencia que *R. amoena* y caracterizada por una talla media a relativamente grande, *R. violeipes* se caracteriza por tener un sombrero aterciopelado, de tonos abigarrados, violeta-lilacino, pardo-púrpura, manchado en ocasiones de amarillo-oliváceo, muy a menudo parcial o totalmente de amarillo citrino (*fo. citrina*), sus láminas cremoso-blanquecinas depositan una esporada crema pálido (II a, b. Cód. Romagn.), su carne firme, poco alterable, de sabor dulce y olor complejo a una mezcla de *Lactarius volemus* y marisco cocido, la reacción de su carne al fenol no posee la vivacidad tonal de *R. amoena*, finalmente, en el ámbito microscópico los pelos cistidiformes faciales son de gran tamaño, hasta 100-137,7 / (7,6)10-16 μm o más, por otra parte los pelos de la epicutis poseen una serie encadenada de artículos basales subisodiamétricos, de ancho calibre, hasta 13 - 18(20) μm (Sarnari 1998)

■ *Russula amoenicolor* var. *amoenicolor* Romagnesi

Romagnesi 1967, *Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*: 929

CARACTERES MACROSCÓPICOS

Sombrero: 71-97 mm de diámetro; convexo-umbilicado, extendido, deprimido en el centro, más o menos irregular, asimétrico, ondulado, lobulado, finalmente subciliatiforme. Carnoso y provisto de cierta firmeza. Margen obtuso, unido, netamente acanalado en el ocaso. Cutícula separable hasta la mitad del radio poco más o menos, seca, aterciopelada, pruinosa en el centro, de tonos abigarrados, violáceo-carmíneos, amarillentos, citrino verdosos o simplemente citrinos, también pardo-vinoso sobre fondo cremoso o crema-verdoso pálido, de un bonito verde-oliva uniforme (*fo. olivacea*) o negro-púrpura en toda la superficie cuticular (*fo. nigrosanguinea*).

Láminas: Apretadas, separándose en la madurez, intervenadas, iguales, anchas (hasta 8 mm), algo elásticas en los más jóvenes, adheridas en la inserción, ventrudas, cremosas, finalmente provistas de cierto reflejo ocráceo. Arista entera, concolora.

Esporada en masa: crema oscuro (II d, Cód. Romagn.).

Pie: 34-53 / 15-21(31) mm; más bien corto, robusto, atenuado hacia la base, ensanchado bajo las láminas, al principio firme y rígido, luego relleno-esponjoso, blanco o más a menudo zonalmente pincelado de un llamativo rojo-carmíneo más o



Russula amoenicolor

Foto: R. Fernández

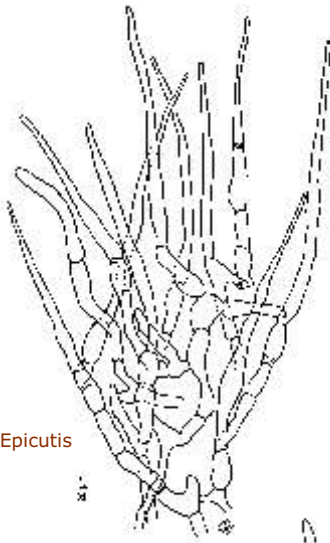


Fig. 1 Epicutis

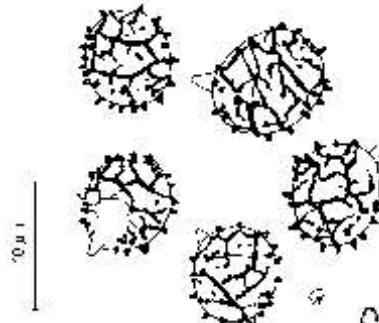


Fig. 2 Esporas

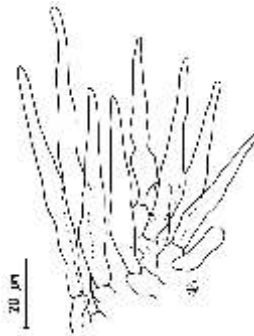


Fig. 3 Pelos de arista

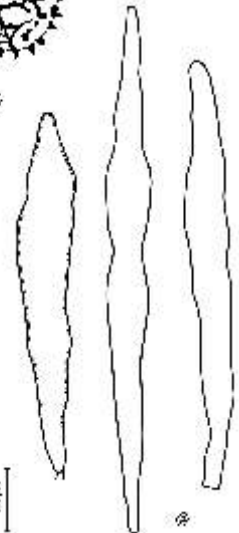


Fig. 4 Pelos faciales cistidiiformes

menos pálido, con la base blanquecina o manchada de pardo-amarillento o amarillo-herrumbroso.

Carne: Espesa, firme, blanquecina, incluso bajo cutícula, sabor completamente dulce, al igual que en las láminas, olor fuerte y persistente que recuerda al del *Lactarius volemus*.

Reacciones macroquímicas

Resina de guaiaco: inicialmente reacción lenta y débil, ganando en intensidad con el tiempo.

Fenol al 2%: reacción lenta en tono púrpura violáceo o púrpura vinoso (menos espectacular que en *R. amoena*).

Sulfato de hierro (II) al 10 %: reacción en tono rosáceo sucio débil.

CARACTERES MICROSCÓPICOS

Epicutis: Formada por pelos articulados con artículo terminal largo (hasta 107 μm), estrecho, calibre x 5,2-7,4 μm , largamente atenuado-aleznado, los artículos basales se presentan encadenados, cortos, en general no subglobulosos, calibre x 5,9-8 μm , solo ocasionalmente se pueden observar artículos subisodiamétricos de calibre x 8,5-9,8 μm . Figura 1.

Esporas: 6,3-8,2 / 5,3-7,4 μm , $Q = 1,07-1,16(1,25)$, mayoritariamente subglobosas en su mayor parte, equinuladas, espesamente crestadas, de subreticuladas a zonalmente reticuladas, provistas de espinas cónico-obtusas, variables en altura, (0,5-0,95 μm). Placa supra-apicular más o menos amplia, mal delimitada, hialina. Figura. 2.

Basidios: 40-52 / 10-12,6 μm , tetraspóricos.

Pelos de arista: 38-94 / 6-10,8 μm , sobreabundantes, generalmente atenuados, en forma de lezna o bayoneta. Figura. 3.

Pelos cistidiformes faciales: 105-171 / (8,7)10,8-18,4 μm , relativamente numerosos, muy largos, espesos, ópticamente vacíos, insensibles a los reactivos sulfoaldehídicos. Figura 4.

ECOLOGÍA

Hábitat

Especie muy poco frecuente en nuestro entorno, creciendo preferentemente en bosques de encinas asentados sobre suelos silíceo-arenosos.

Recolecciones estudiadas

ÁLAVA: Municipio de Lantarón, Fontecha, 30T VN9632, 460 m.s.n.m., en un encinar de *Quercus ilex* var. *rotundifolia* con sotobosque rico en *Cistus albidus* asentado sobre suelo silíceo-arenoso, 14-VI-1997, leg. C. Monedero, J. Campos y R. Fernández. ÁLAVA: Campezo/Kanpezu, 30T WN5323, 700 m.s.n.m, bajo encinas (*Quercus ilex*), 7-XI-1998, leg. J. Campos, R. Fernández, C. Fernández y C. Monedero,.

DISCUSIÓN Y OBSERVACIONES

Se trata de una especie de tendencia mediterránea, cuyo tamaño puede llegar fácilmente hasta los 100 mm de diámetro, de variadas y abigarradas tonalidades, menos vívidas que en *R. amoena*, la esporada en masa se presenta de un tono crema oscuro (II d), a escala microscópica presenta pelos cistidiformes faciales muy largos y anchos, de hasta 18-(20) μm de anchura, la epicutis está constituida por pelos con artículos basales cortos, generalmente estrechos o débilmente hinchados, calibre x 6-8 μm .

■ *Russula amoenicolor* var. *stenocystidiata* Sarnari

Sarnari 1993, *Boll. Assoc. Micol. Ecol. Romana*, 28:35

CARACTERES MACROSCÓPICOS

Sombrero: (35)40-98 mm de diámetro; convexo, pronto extendido, con el centro ampliamente deprimido. Carnoso y provisto de cierta firmeza que va perdiendo a medida que madura el carpóforo. Margen delgado, traslúcido, suavemente incurvado, al principio unido, acanalado en los ejemplares muy maduros. Cutícula separable hasta la mitad del radio poco más o menos, brillante en tiempo lluvioso, pero pronto seca y mate, aterciopelada entorno al margen, netamente pruinoso en el centro, ocasionalmente rugoso-venada en zona antemarginal, amarillo citrino con matiz verdoso y parcelas más o menos amplias de tonos lívidos, o bien, amarillo-verdoso (224-218 Cód. Ség.) en antemargen, deviniendo a ocre-citrino más o menos pálido (220-340-265 Cód. Ség..) en el margen, con el centro pardo-violáceo sombra.

Láminas: Al principio más o menos apretadas, separándose en la madurez, lo que permite poner en evidencia un seno interlaminar netamente intervenado, iguales, anchas (hasta 8 mm), frágiles, al principio cremosas, con cierto reflejo citrino, finalmente ocre-amarillentas. Arista entera, concolora.

Esporada en masa: crema ocre (II d, III a Cód. Romagn.), en el límite entre el crema oscuro y el ocre claro.

Pie: (20)34-55 / 13-21 mm; con frecuencia adelgazado de arriba a abajo, ensanchado bajo las láminas, al principio firme y compacto, luego relleno-meduloso, suavemente aterciopelado, blanquecino, matizado de amarillento muy pálido, con leve esfumación carmínea o netamente lavado de púrpura-carmíneo.

Carne: Espesa, firme, blanquecina, incluso bajo cutícula, sabor completamente dulce, al igual que en las láminas, olor fuerte y persistente que recuerda al del *Lactarius volemus*, pero mezclado con matices de marisco cocido.

Reacciones macroquímicas

Resina de guaiaco: reacción suave o de intensidad media a lo sumo.

Fenol al 2%: reacción lenta, de color púrpura-vinoso, menos vistosa que en *R. amoena*.

CARACTERES MICROSCÓPICOS

Epicutis: Revestida de innumerables pelos multiseptados, provistos de artículos basales catenulados y más o menos globosos, anchos, calibre x 5,5-12 μm , con el artículo terminal largamente atenuado en forma de lezna, 39-67,8 / 3,2-5,9 μm . Figura 1.

Esporas: (6)6,5-8 / (5,2)5,8-6,7 μm , Q = 1,05-1,20(1,25), de perfil subgloboso u oboval, equinuladas, crestadas, más o menos netamente reticuladas, provistas de verrugas cónicas, altas, hasta 0,80-0,95(1,07) μm , unidas por crestas que originan un retículo de malla espesa, cerrada en buena parte. Placa supra-apicular no amiloide. Figura 2.

Basidios: 41-50 / 9,8-10,8 μm , tetraspóricos.

Pelos marginales: 43-70 / 4,3-7,4 μm , sobreabundantes, obtusos o, más generalmente, atenuados hacia el ápice. Figura 3.

Pelos cistidiformes faciales: 58,5-92 / (7,4)8-9,8 μm , escasos, muy dispersos, la mayor parte apendiculados, ópticamente vacíos, de pared gruesa y refringente, no reaccionando en presencia de reactivos sulfoaldehídicos. Fig. 4.



Russula amoenicolor var. *stenocystidiata*

Foto: R. Fernández

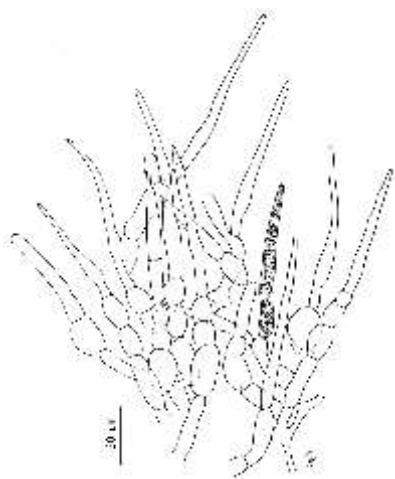


Fig. 1 Epicutis

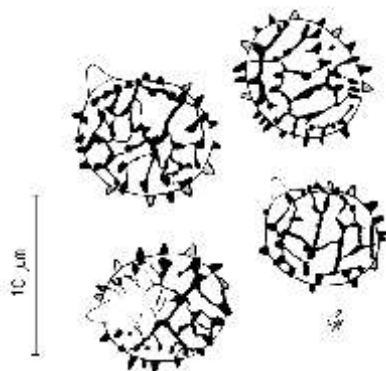


Fig. 2 Esporas

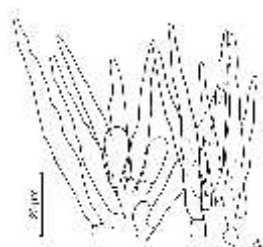


Fig. 3 Pelos de arista



Fig. 4 Pelos faciales cistidiformes

ECOLOGÍA

Hábitat

Especie de muy escasa presencia en nuestro entorno que crece bajo robles y encinas.

Recolecciones estudiadas

ÁLAVA: Municipio de Urkabustaiz, Abornikano, 30T WN0953, 600 m.s.n.m., bajo robles (*Quercus robur*), 2-X-1998, leg. J. A. Cadiñanos. BURGOS: Valle de Mena, junto al Santuario de Cantonad, 30T VN7070, 500 m.sn.m, bajo encinas (*Quercus ilex*). 22-VII-2010, leg. C. Monedero y R. Fernández, CMG-10072202.

DISCUSIÓN Y OBSERVACIONES

Esta especie viene caracterizada por su tamaño medio/grande (40-100 mm de diámetro), su gama cromática que va del rojo-carmíneo uniforme, en ocasiones abigarrado de amarillento-verdoso, a un violeta pardusco sobre fondo citrino pálido, su esporada en masa resulta crema oscuro, rayando con el ocre claro, a nivel microscópico los pelos cistidiformes faciales no sobrepasan 9-(9,8) μm de anchura, los pelos de la epicutis poseen artículos basales catenulados, más o menos globosos, con vientre de hasta 12 μm en nuestras recolecciones y hasta 20(25) μm en el holotipo de Sarnari, finalmente el artículo terminal resulta alargado-aleznado, 40-65(70) μm .

AGRADECIMIENTOS

A mis buenos amigos y excelentes micólogos José Antonio Cadiñanos y Roberto Fernández por su generosa cesión de material para la elaboración de este trabajo. A July, mi pareja, por su apoyo incondicional.

BIBLIOGRAFÍA

- BON M. (1988). *Clé monographique des russules d'Europe*. Doc. Mycol.70-71: 1-120
- REUMAUX P., BIDAUD A. & MOËNNE-LOCCOZ P. (1996). *Russules rares ou méconnues*. Ed. Féd. Myc. Dauphiné-Savoie. Marlioz
- ROMAGNESI H. (1967). *Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*. Bordas. Paris
- SARNARI M. (1998). *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*. Tomo Primo. AMB, Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.
- SARNARI M. (2005). *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*. Tomo Secondo. AMB, Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.
- SÉGUY E. (1936). *Code universel des couleurs*. Paris Lechevalier

Nuevas aportaciones para el catálogo micológico extremeño de especies hipogeas

¹JUSTO M. MUÑOZ MOHEDANO - ²JUAN ANTONIO SUÁREZ - ³MANUEL ROMERO GORDILLO - ⁴ANTONIO RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ - ⁵CELESTINO GELPI PENA

¹kaerques@gmail.com - ²jasuarex@hotmail.com - ³med019085@saludalia.com -

⁴trufamania@gmail.com - ⁵gelpipena@hotmail.com

RESUMEN

Nuevas aportaciones para el catálogo micológico extremeño de especies hipogeas. Se citan seis especies hipogeas recolectadas en Extremadura, una perteneciente a la Clase Ascomycetes y cinco de Clase Basidiomycetes, todas ellas constituyen nuevas citas en la región. Se aportan datos ecológicos, corológicos y descriptivos, así como fotografías.

INTRODUCCIÓN

La localización de hongos hipogeos en Extremadura continúa aportando nuevas citas que describimos a continuación, junto a imágenes de las mismas. Ninguna de las especies citadas tiene interés gastronómico.

ASCOMYCETES

■ *Genabea cerebriformis* (Harkn.) Trappe

Sinonimia: *Myrmecocystis cerebriformis* Harkn

MATERIAL ESTUDIADO

ESPAÑA: CÁCERES, Valdecañas de Tajo; en encinar con suelo básico y sotobosque de *Cistus albidus*; 15-02-09; leg. J.A.Suárez; det. J.M.Muñoz Mohedano y J.A.Suárez; 525 m.

DESCRIPCIÓN DE NUESTRA RECOLECCIÓN

Macroscopía

Ascocarpo: de un tamaño de 0,5-1,5 cm de diámetro, cavernosos, formados a base de un conjunto de nódulos que le confiere la forma globosa e irregular que le caracteriza. Dichos nódulos son fácilmente separables del ascocarpo.

Peridio: de color blanquecino, con tonos de color ocre o amarillento, predominando el ocre en los ejemplares recolectados. La superficie del peridio, es finamente verrugosa, siendo fácilmente observable a simple vista.

Gleba: la cámara glebal es hueca, del mismo color que el exoperidio. Olor débil y aromático, pudiendo llegar a ser desagradable.

Olor: desagradable.

Microscopía

Esporas: con forma esférica, de un tamaño de 25 y 35 µm, de color amarillento, hialinas y ornamentadas con espinas que van de 0,5 a 3 µm.

Hábitat

Los ejemplares de este hongo hipogeo nacían en invierno, haciéndolo de manera superficial o poco profunda, asociados a *Cistus albidus*, pues estos aparecían bajo el mantillo de esta especie de jara, que muestra preferencia por suelos de tipo básico.

Observaciones

Se trata de una especie de hongo hipogeo de la que desconocemos su distribución a nivel regional, por ser esta la primera cita para Extremadura. En cualquier caso se trata de una especie que debe estar ampliamente distribuida en zonas donde se de el hábitat descrito.

En cuanto a la identificación, se puede decir que se trata de una especie de identificación relativamente fácil, dada la morfología que presenta y el hábitat al que esta ligada.



Genabea cerebriformis

BASIDIOMYCETES

■ *Gymnomyces mistiformis* (Mattir.) Tlebel&Trappe

Sinonimia: *Martellia mistiformis* Mattir.

MATERIAL ESTUDIADO

ESPAÑA: BADAJOZ, valle de la Serena, finca la Osa; suelo ácido, *Quercus ilex*; 05-03-2007; leg. Manuel Romero; det. Antonio Rodríguez, Manuel Romero; MRG&IMFC 94

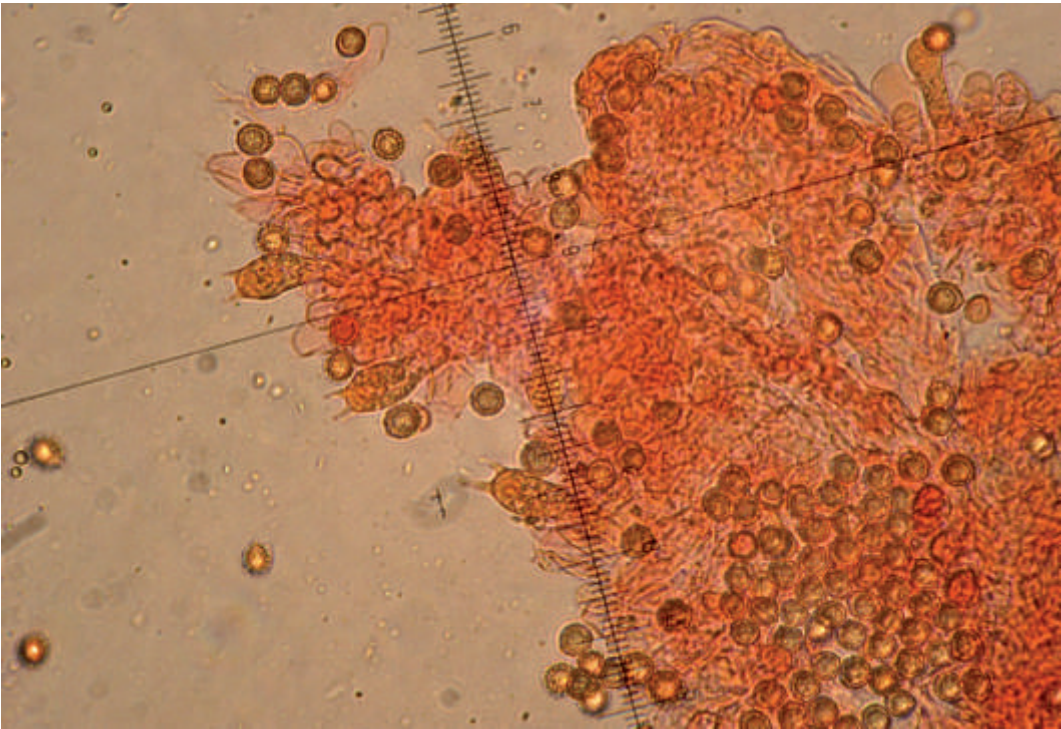
DESCRIPCIÓN DE NUESTRA RECOLECCIÓN

Macroscopía

Basidioma: con medidas de 0,8x1cm, de superficie lisa, color marrón claro con zonas blanquecinas, que con el roce oscurecen.



Gymnomycetes mistiformis



Peridio: fino, adherido, de color ocre.

Gleba: blanca con numerosos pliegues que forman celdillas muy pequeñas de paredes blancas.

Olor: débil y agradable.

Microscopía

Esporas: amiloides, de forma globosa a ovoidea con medidas de 12-9x11-8,5 μm , incluyendo la ornamentación, que consiste en espinas de 1-1,5 μm de alto.

Hábitat

Localizado un solo ejemplar enterrado superficialmente bajo la hojarasca de encina (*Quercus ilex*), en zona de bosque mediterráneo.

■ *Gymnomyces sublevisporus* Mor.Arr., Llistos.&L.Romero

MATERIAL ESTUDIADO

ESPAÑA: BADAJOZ, Quintana de la Serena, finca el Vallejón; suelo ácido, *Quercus ilex*, *Cistus ladanifer*; 31-01-2008; leg.et det. Manuel Romero; MRG&IMFC153.

DESCRIPCIÓN DE NUESTRA RECOLECCIÓN

Macroscopía

Basidioma: de forma redondeada con lóbulos, más evidentes en los de mayor tamaño, de color marrón claro con zonas blancas, con medidas comprendidas entre 0,8 y 3 cm de diámetro.

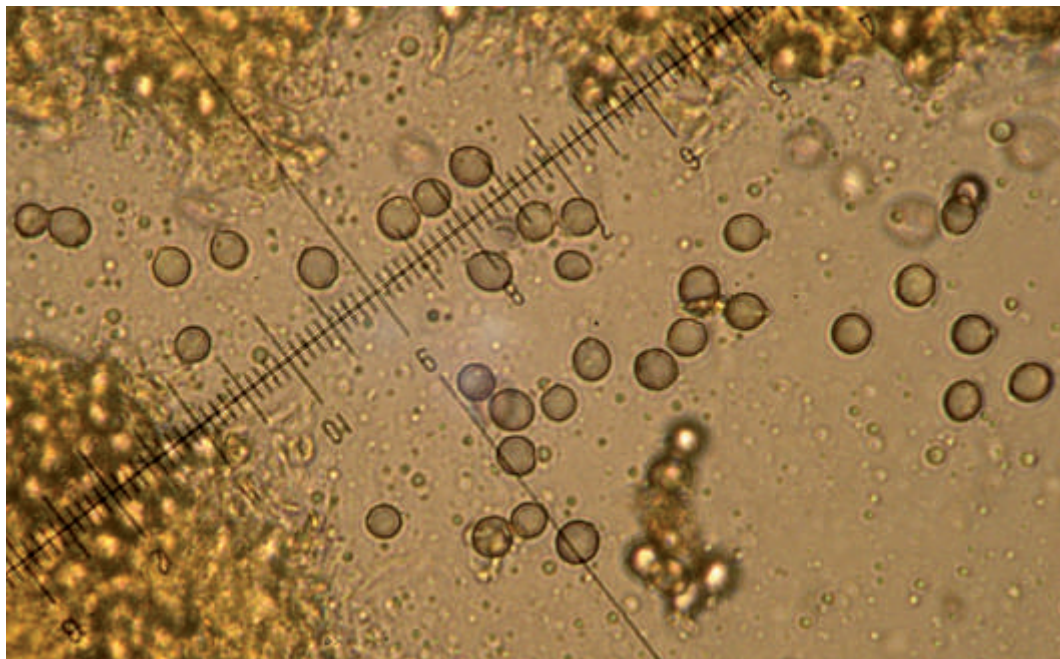
Peridio: fino muy adherido, color marrón claro.

Gleba: blanca de joven, con pliegues que forman pequeñas celdillas, al madurar se vuelve marrón oscuro.

Olor: tenue afrutado.



Gymnomyces sublevisporus



Microscopia

Esporas: amiloides, de forma globosa a ovoidea con medidas de 11-7,5x10,5-7 µm incluida la ornamentación, que consiste en espinas muy cortas.

Hábitat

Halladas en pleno invierno, enterradas superficialmente bajo hojarasca en zona de encinas (*Quercus ilex*), jara pringosa (*Cistus ladanifer*) y junto a plantas de *Tuberaria guttata*. Se localizaron seis ejemplares.

Observaciones

Especie muy rara, hasta el año 2003 según cita del libro "*Tesoros de nuestros montes: Trufas de Andalucía*" solo se conocía una cita a nivel mundial en la provincia de Huelva, después se ha recolectado en nuevas ocasiones. En los tres últimos años en Extremadura se ha encontrado en dos ocasiones, una en Cáceres por Juan Antonio Suárez y otra en Badajoz que es la que hemos descrito.

■ *Hymenogaster populetorum* Tul.

MATERIAL ESTUDIADO

ESPAÑA: CÁCERES, Romangordo; suelo básico; 14-3-2009; leg. E. Buendía, A. García, A. Rodríguez y Justo M. Muñoz; det. A. Rodríguez y Justo M. Muñoz. Localizado por la perra trufera "Isis".

DESCRIPCIÓN DE NUESTRA RECOLECCIÓN

Macroscopía

Basidioma: subgloboso, más o menos irregular, según sea comprimido por el terreno, de 1 a 2 cm.

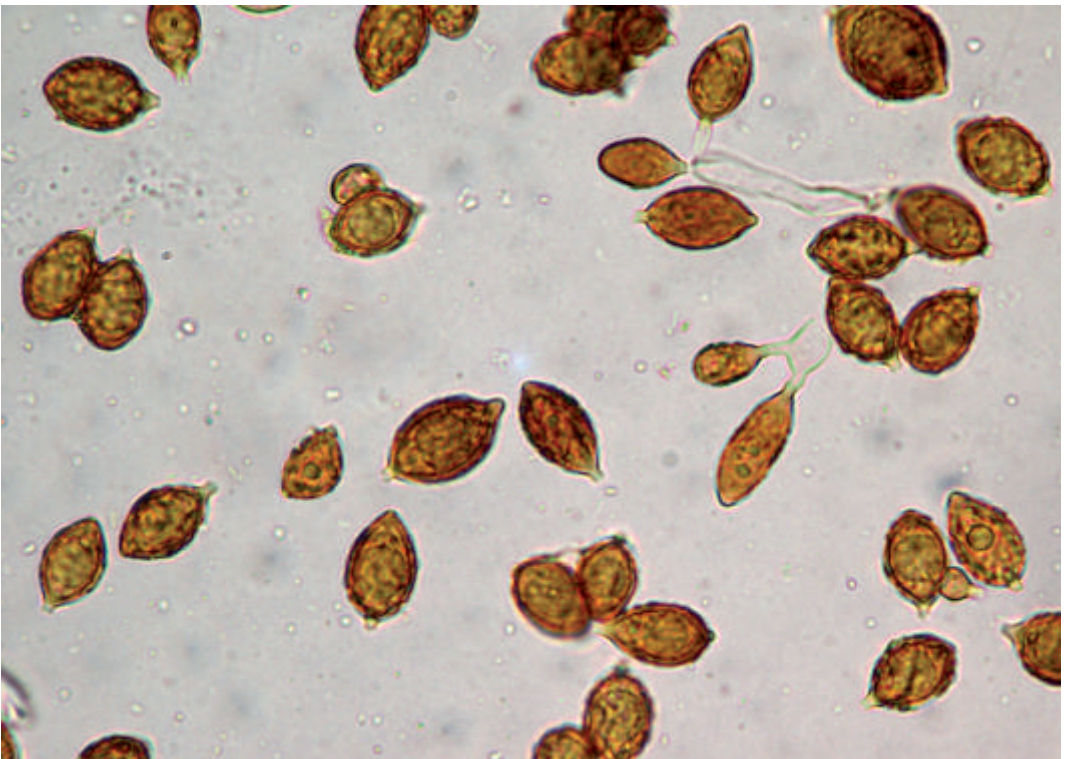
Peridio: evidente, de 300 a 500 µm, de color blanquecino que se oxida con el contacto del aire y que en la madurez vira a un color blanco sucio (marrón).

Gleba: blanca que evoluciona en plena madurez a marrón negruzco.

Olor: que recuerda al de la trufa negra.



Hymenogaster populetorum



Microscopía

Esporas: de color marrón oscuro, muy variables en forma, tamaño y ornamentación, con contorno que va desde el ovalado al elipsoidal de 16-30 x 9-18 µm, con o sin papilas y mixosporio presente.

Hábitat

Localizada micorrizando con encinas en terreno calcáreo muy compactado, en zonas sin vegetación, debido a potentes “quemados” posiblemente provocados por el micelio de *Tricholoma gausapatum*.

En esta zona aparecen diferentes tipos de orquídeas.

Observaciones

Especie de amplia distribución en terrenos básicos de España, que pertenece al género complejo y no bien estudiado *Hymenogaster*, que necesitará una revisión próxima; más si tenemos en cuenta, como ocurre con *H. populetorum*, que presenta una gran diversidad de formas de sus esporas, incluso en el mismo ejemplar, así como el aspecto de los basidiomas en los diferentes estadios de su maduración.

■ *Melanogaster ambiguus* (Vittadini) Tul. & C. Tul.

Sinonimia: *Octaviania ambigua* (Vitt.)

MATERIAL ESTUDIADO

ESPAÑA: CÁCERES, Romangordo. Garganta de La Canaleja; suelo de aluvión, poco gregario; 25-3-2009; *leg. et det.* Justo M. Muñoz.

DESCRIPCIÓN DE NUESTRA RECOLECCIÓN

Macroscopía

Basidioma: de globoso a subgloboso de contorno algo irregular, de 1 a 3 cm. de diámetro.

Peridio: grueso, no separable, finamente tomentoso, con aspecto de cuero de ante y color marrón, oscureciéndose al envejecer.

Gleba: donde se observan cámaras blancas o con matices amarillentos que contienen en su interior un conjunto esporal gelatinoso y de color negro.

Olor: intenso, aromático, que degenera con la madurez a fétido.

Microscopía

Esporas: de tonalidades pardo-rojizas, más o menos oscuras, de fusiformes a citrififormes, de 14-18 x 6-11 µm, con ápice mucronado y generalmente gutuladas.

Hábitat

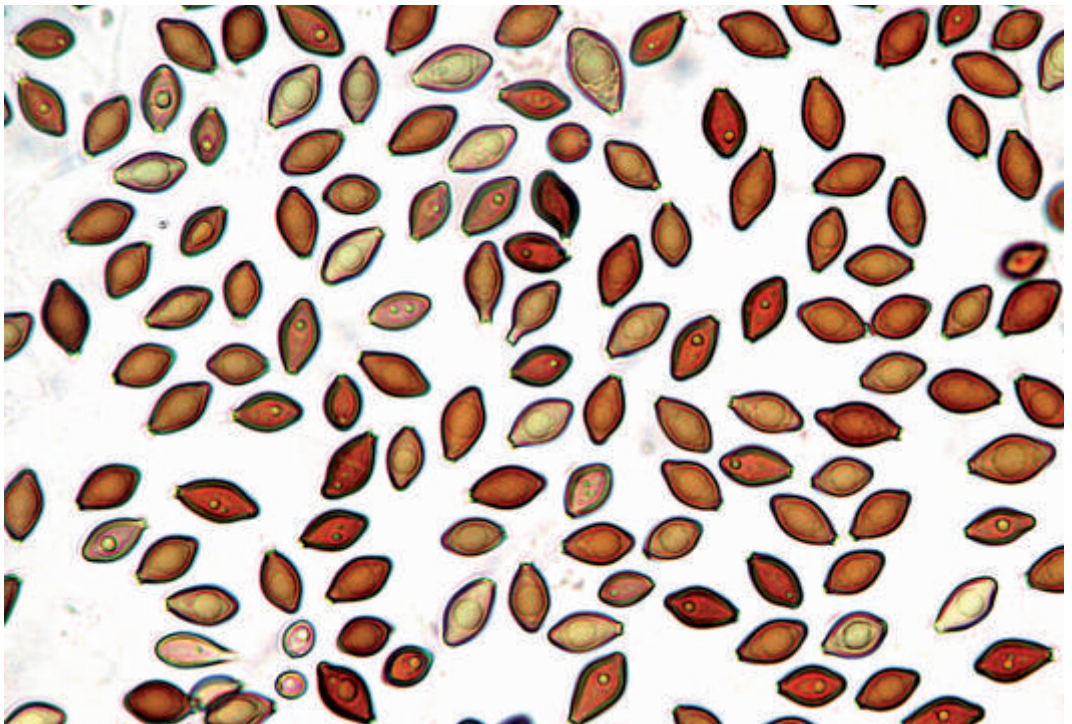
Especie localizada junto a un cauce fluvial, con álamo blanco (*Populus alba*), en terrenos neutros a ligeramente básicos, encontrándose sólo dos ejemplares.

Observaciones

Especie que podemos diferenciar de otras de su género por el color característico de su peridio y sus esporas con forma citriforme, de mayor tamaño que otras de su género y con un ápice bien diferenciado.



Melanogaster ambiguus



■ ***Leucogaster nudus* (Hazslinszky) Hollòs**

Sinonimia: *Hydnagium nudum*. = *Leucogaster floccossus*.

MATERIAL ESTUDIADO

ESPAÑA: CÁCERES. Jaraíz de la Vera; suelo arenoso rico en humus, aislados; 23-1-2010; *leg. et det.* Justo M. Muñoz.

DESCRIPCIÓN DE NUESTRA RECOLECCIÓN

Macroscopía

Basidioma: subgloboso e irregular, de 1 a 3 cm. de máxima longitud, de color blanco con efluvios amarillentos que cambia a amarillo ocráceo sólo en algunas zonas.

Peridio: sutil de aspecto liso.

Gleba: blanca donde se pueden apreciar celdas también blancas, que contienen la masa esporal de aspecto gelatinoso-lechoso.

Olor: intenso, no bien definido, pero no desagradable.

Microscopía

Esporas: globosas a subglobosas, hialinas, variable en cuanto a dimensiones, de 10 a 15 µm incluido el perisporio y provistas de ornamentación retículo-alveolada.

Hábitat

Localizada en pleno invierno, bajo castaños (*Castanea sativa*), gracias a las zonas excavadas por pequeños roedores, que de forma puntual limpiaban el suelo de hojarasca.

Observaciones

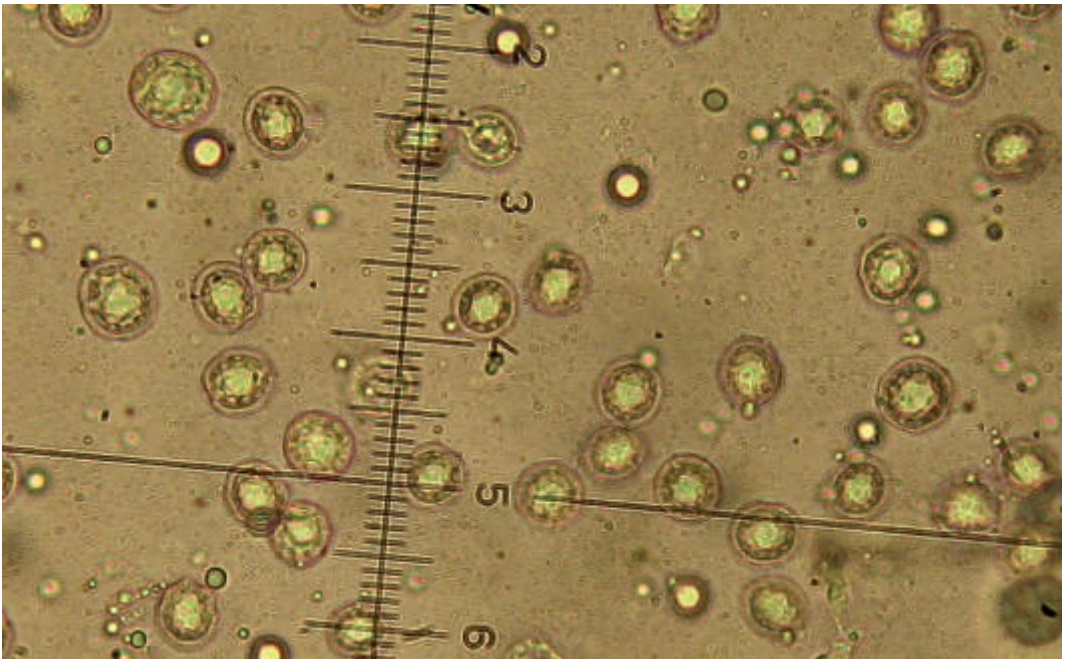
Especie fácil de clasificar por el peridio blanco marcado con zonas amarillentas, y su gleba de aspecto parecido a *Melanogaster*, pero totalmente blanca.

BIBLIOGRAFÍA

- MONTECHI, A. & SARASINI, M. (2000). *Fungí ipogei d'Europa*. Associazione Micologica Bresadola. Trento.
- MORENO ARROYO, B, GÓMEZ FERNÁNDEZ, J y PULIDO CALMAESTRA, E. (2005). *Tesoros de nuestros montes. Trufas de Andalucía*. Fundación Gypaetus. Sevilla.



Leucogaster nudus



***Phellinus chrysoloma* (Fr.) Donk.**

Primera cita para España

MIQUEL ÀNGEL PÉREZ-DE-GREGORIO¹ y RAFAEL BLASCO²

¹Pau Casals, 6, 1º, 1ª. E-17001 Girona. E-mail: mycena@telefonica.net

²Julian Sanz Ibañez, 53 . E-50017 Zaragoza. E-mail: rafael.blasco@gmail.com

***Phellinus chrysoloma* (Fr.) Donk**

RESUMEN

En este trabajo se describe e ilustra una interesante especie, *Phellinus chrysoloma* (Fr.) Donk, hallada por primera vez en España.

Palabras clave: *Hymenochaetaceae*, *Phellinus*, *chrysoloma*, Aragón, España.

Abstract

In this work, we describe and illustrate an interesting specie, *Phellinus chrysoloma* (Fr.) Donk, no previously collected in Spain.

INTRODUCCIÓN

Los afiloforales son un grupo de hongos que no suele ser objeto de estudio por la mayoría de los micólogos. En este trabajo presentamos una interesante especie de *Phellinus* Quél., género que cuenta con numerosas especies en nuestro país. Según la bibliografía y autores consultados, no se ha citado anteriormente en España.

MATERIAL Y MÉTODOS

Las fotografías macroscópicas en color han sido realizadas in situ por el segundo autor mediante un equipo fotográfico compuesto por una Nikon coolpix E8700. Los especímenes descritos han sido estudiados en el microscopio personal del segundo autor (Olympus CX 41). El examen microscópico se ha realizado en material vivo. El colorante microscópico utilizado ha sido el rojo congo. Las fotografías microscópicas han sido realizadas con una cámara Nikon coolpix L10, por el segundo autor. El material estudiado se encuentra depositado en el herbario personal del segundo autor (BH = R. Blasco).

Phellinus chrysoloma (Fr.) Donk, *Proc. K. Ned. Akad. Wet.* 74(1): 39 (1971)

= *Polyporus chrysoloma* Fr., *Öfvers. K. Vetensk Akad. Forh.* 18: 30 (1861)

= *Phellinus abietis* (P. Karst.) H. Jahn, *Westfälische Pilzbrieft* 6: 83 (1967) [1966-67]

Diagnosis original

Polyporus (Resupinatus) chrysoloma: *effusus, adnatus, obscure luteus, margine limitato (non byssino), villosus, aureo; poris majusculis, subrotundis lirellaeformibusque, integris. Ad corticem siccum abiegnum lignorum coacervatorum ad Ultuun prope Upsalicum legimus hoc anno autumno sero. Species valde nobilis et cum alia vix comparanda. Non enim colororum. Resupinatorum more incipit micelio byssino effuso, sed lirellis varie flexuosis furcatisque, angustis, quae in plagas orbiculares effunduntur; at pluribus*

confluentibus difformis evadit. Pori micelio tenui, crustoso, adnato, margine definito, villosi, aureo, ob tenuitatem in pileum numquam reflexo, impositi, curti, majusculi, primitis orbiculares, dein elongato-lirellaeformes, fere Daedalorum, at non dentato-lacerati, margine saturatius lutei.



Phellinus chrysoloma. Basidiomas imbricados.

Foto: Rafael Blasco



1- Esporas 2- Hifas generativas 3- Setas himeniales

DESCRIPCIÓN

Basidiomas plurianuales o perennes, primero resupinados, después sésiles o con el margen superior replegado o imbricado, en ocasiones formando píleos delgados, de 1-2 cm de proyección. La superficie (cuando está presente) es tomentosa, zonada concéntricamente, de color pardo amarillento, más o menos oscuro.

Himenio poroide, con poros irregulares, angulosos, densos (2-4 por mm), de color pardo o pardo amarillento, con tendencia a oscurecer con la edad.

Contexto fibroso, leñoso, de 1-3 mm de espesor, de color pardo o pardo rojizo. Olor débil, fúngico, sabor no destacables, quizás algo picante a la masticación.

Esporas lisas, de subglobosas a ovoides, de 4,2-6 x 4-5,5 ligeramente amarillentas, no amiloides. Basidios tetraspóricos, de 10-15 x 4-6 claviformes. Clamidósporas no observadas. Setas himeniales 20-45 x 6-12 color rojizo, con pared gruesa. Sistema de hifas dimítico, con hifas generativas septadas, hialinas, de 1,5-3,5 ramificadas, de color pardo, de 2-3,5 fibulíferas.

MATERIAL ESTUDIADO

HUESCA. Pantano de Paso Nuevo, Benasque, UTM 31T X300962 Y4725723, 1378 m, diversos ejemplares creciendo sobre la parte interior de un tronco caído de abeto (*Abies alba*), 30-IV-2010, leg. R. Blasco, det. A. Bernicchia, herbario: BH 10-430-1.

DISCUSIÓN TAXONÓMICA

P. chrysoloma (Fr.) Donk, es una especie bien caracterizada, aunque en el pasado fue considerada una variedad de *P. pini* (Brot) A. Ames. Este último, mucho más común, vive sobre *Pinus* spp., presenta basidiomas más gruesos, una línea negra separando el contexto del himenio, setas himeniales más cortas y esporas algo menores.

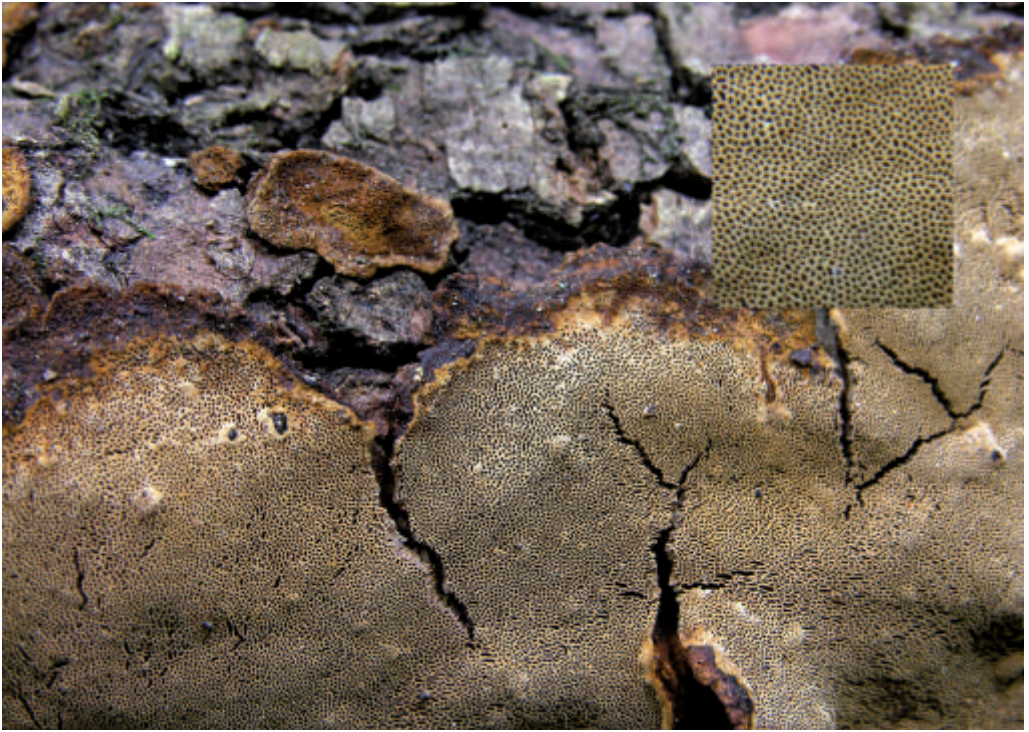
P. chrysoloma vive de forma parásita preferentemente sobre *Picea* y *Abies*, aunque también ha sido hallado sobre *Larix* y *Pinus*.

Nuestra recolección encaja perfectamente en las descripciones de DAVID & al. (1992), VALENZUELA & al. (2002, 2005) y BERNICCHIA (2005).

Se trata de una especie ampliamente distribuida por Europa central y septentrional, siendo mucho más rara en el área meridional. Ha sido citada en la República Checa, Polonia, Suecia, Rusia, Noruega, Francia, Turquía, Finlandia, Estonia, Bulgaria, Suiza e Italia. En España, como comentábamos más arriba, no nos consta citada. Fuera de Europa se ha hallado en Estados Unidos, Canadá, México y Venezuela (DELGADO & al., 2002). Su presencia en Asia no es del todo segura, aunque se ha señalado su presencia en Corea del Norte.

La recolección descrita en este trabajo puede ser la más meridional hecha hasta ahora. Hay que destacar que MALENÇON (1955: 292), la citó, como muy frecuente, en los cedros marroquíes, bajo el nombre «*Xanthochrous pini* (Brot.) Pat.» incluyendo en él la «var. *abietis* Karst.» [= *Phellinus ckrysoloma* (Fr.) Donk]. Sin embargo, la especialista en afiloforales, M^a Teresa TELLERÍA (1984: 315), considera que el material recolectado en el Atlas Medio corresponde en realidad de *P. pini*.

Potente patógeno, causa podredumbre blanca en las coníferas que parasita, aunque por ser una especie muy poco abundante, no representa un serio problema para los silvicultores.



Phellinus chrysoloma. Superficie poroide.

Foto: Rafael Blasco



Phellinus chrysoloma. Basidioma aislado.

Foto: Rafael Blasco

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer la ayuda de varios micólogos. En primer lugar, a Annarosa Bernicchia, de Bologna (Italia), por la confirmación de nuestra determinación y por sus valiosos comentarios. En segundo lugar, a Jean-Jacques Wuilbaut, de Mons (Bélgica), por el envío de diversa bibliografía. En tercer lugar, al compañero Eduardo Benguria, por sus indicaciones sobre la posible identidad de la recolección. En cuarto lugar, también queremos agradecer a Carles Roqué, compañero de la Associació Micològica Joaquim Codina, de Girona, por la lectura y revisión de este artículo. Para finalizar, y no menos importante, el segundo autor quiere agradecer a su esposa Esther, por haberle acompañado en la recolección del material descrito, y por su continuo apoyo.

BIBLIOGRAFÍA

- BERNICCHIA, A. (2005). *Polyporaceae* s.l. Fungi Europaei, vol. 10. Ed. Candusso. 806 pp.
- DAVID, A., M. PIERI & B. RIVOIRE (1992). *Phellinus* rares ou nouveaux pour la France. *Bull. Soc. Mycol. Fr.*, 108: 39-46
- DELGADO A., A. E., PINEIRO CH., A. J. & URDANETA G., L. M. (2002). Hongos Basidiomycota, no laminados en once municipios del estado Zulia, Venezuela. *Rev. Fac. Agron.*, 19(2): 109-122.
- MALENÇON, G. (1955). Prodrome d'une Flore Mycologique du Moyen Atlas. 3ª Contribution. *Bull. Soc. Mycol. Fr.*, 71(4): 265-311
- TELLERIA M. T. & F. D. CALONGE (1977). El género *Phellinus* (*Aphylllophorales*, *Basidiomycetes*) en España. *Anal. Inst. Bot. Cavanilles*, 34(1): 59-70
- TELLERIA, M. T. (1984). *Aphylllophorales* in itinere per Maroccanum Regnum a nobis lectae. *Anales Jard. Bot. Madrid*, 40(2):303-319.
- VALENZUELA, R., C. P. DE LA HUERTA & R. FERNÁNDEZ (2002). Los poliporáceos de México V. Algunas especies del norte del Estado de Querétaro. *Polibotánica*, 14: 85-122
- VALENZUELA, R., T. RAIMUNDO & J. CIFUENTES (2005). La familia *Hymenochaetaceae* en México. II. Especies poco conocidas del género *Phellinus*. *Rev. Mexicana Micol.*, 20: 13-19

Algunos *Cantharellus* interesantes de la Península Ibérica

L. RUBIO ROLDÁN¹ y L. RUBIO CASAS¹

¹C/León Gil de Palacio, 3, 4°C, 28007 Madrid. E-mail: pes_caprae2@hotmail.es

RESUMEN

Algunos *Cantharellus* interesantes de la Península Ibérica.

Se describen cuatro especies del género *Cantharellus* Adans. : Fr.; tres de ellos, *Cantharellus romagnesianus* Eyssart. & Buyck, *Cantharellus gallaecicus* (Blanco-Dios) Olariaga y *Cantharellus friesii* Well & Curr. se incluyen dentro de la sección *Parvocantharellus*, mientras que *Cantharellus amethysteus* (Quél.) Sacc. pertenece a la sección *Cantharellus*.

ABSTRACT - Some interesting *Cantharellus* of the Iberian Peninsula.

There are described four species of the genre *Cantharellus* Adans.: Fr.; three of them, *Cantharellus romagnesianus* Eyssart. & Buyck, *Cantharellus gallaecicus* (Blanco-Dios) Olariaga and *Cantharellus friesii* Well & Curr. are included inside the section *Parvocantharellus*, whereas *Cantharellus amethysteus* (Quél.) Sacc. belongs to the section *Cantharellus*.

Palabras clave: Basidiomycota, *Cantharellus*, Secc. *Parvocantharellus*, Secc. *Cantharellus*, Cantabria, Galicia, Navarra, Segovia, España.

INTRODUCCIÓN

El género *Cantharellus* Adans. ex Fr. encuadrado actualmente dentro del orden *Cantharellales* Gäum., engloba aproximadamente unas 75 especies distribuidas por todos los continentes (excepto la Antártida), donde son bien conocidas debido a la comestibilidad de muchas de sus especies. Dentro de Europa, la Península Ibérica constituye probablemente el punto de mayor diversidad del género, conociéndose por el momento 10 especies. Las cuatro especies que se tratan en el trabajo son consideradas raras o poco abundantes, existiendo pocas referencias bibliográficas sobre ellas, especialmente en el caso de *Cantharellus romagnesianus* Eyssart. & Buyck y *Cantharellus gallaecicus* (Blanco-Dios) Olariaga. Para *Cantharellus amethysteus* (Quél.) Sacc. se aportan nuevas localizaciones fuera del ámbito del tercio norte peninsular, zona en la que resulta más habitual.

MATERIAL Y MÉTODO

Las descripciones macroscópicas están fundamentadas sobre material fresco, teniendo en cuenta que el diámetro pileico corresponde al "diámetro proyectado". Las observaciones microscópicas, partiendo del material seco del herbario una vez rehidratado y teñido con Rojo Congo Amoniaco o Floxina, han sido efectuadas con un microscopio triocular Nikon Eclipse E200. Las fotografías macroscópicas han sido realizadas *in situ* con una cámara Canon EOS 300D con objetivo Canon 100mm. Los *exicatum* quedan depositados en el herbario particular de los autores.

■ ***Cantharellus romagnesianus***

Eyssart. & Buyck, *Cryptog. Mycol.* 20(2): 108. 1999

Macroscopía

Píleo de 15-40 mm de diámetro, convexo al principio, finalmente plano convexo y algo deprimido o infundibuliforme, poco carnoso, con margen fino y muy lobulado, algo involuto en ejemplares jóvenes. Superficie ligeramente higrófana, seca, de color amarillo pálido o blanquecino amarillento, que con la manipulación, en algunos ejemplares, se torna de color amarillo intenso y puede presentar una leve pruina blanquecina sólo observable con tiempo seco. Himenóforo compuesto por pliegues separados, poco numerosos, muy decurrentes y de color más claro que el del píleo. Estípite de 13-25 x 2-4 mm, lleno, cilíndrico, algo tortuoso, quebradizo y concolor al píleo, con la base rojiza en algunos ejemplares. Carne amarillenta, de olor y sabor poco remarcables.

Microscopía

Esporas de 7,5-12 x 4-6 µm, heterogéneas, desde oblongas a subcilíndricas, alguna reniforme, lisas, hialinas, apiculadas y plurigutuladas. Basidios estrechos, alargados y fibulíferos, con número muy variable de esterigmas, desde 1 hasta 6. Cistidios ausentes. Fíbulas presentes en cualquier parte del basidioma.

Hábitat

Aparece en zonas húmedas de bosques de latifolios (*Quercus robur*, *Quercus rubra*, *Castanea sativa*, *Betula alba*, *Eucalyptus globulus*), aunque también está citado bajo coníferas, desde verano hasta mediados de invierno, generalmente en grandes grupos, muchas veces fasciculados, y habitualmente en taludes musgosos de bordes de caminos o carreteras.

Material estudiado

Mirador del Rey, Darbo, Cangas del Morrazo. (Pontevedra). 19 de Julio del 2007. Saliendo en el talud de una carretera bajo *Castanea sativa* y *Betula alba* a 150 msnm, *legit*: L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-19070701; Lago Castiñeiras, Marín. (Pontevedra). 17 de Julio del 2007. Bajo *Quercus rubra* y *Castanea sativa* en grupos muy numerosos y fasciculados a 430 msnm, *legit*: L. Rubio Roldán y L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-18070702; Centro de Investigaciones Forestales Lourizán, Marín. (Pontevedra). 30 de Octubre del 2006. Bajo *Castanea sativa* x *Castanea crenata* a 85 msnm, *legit*: L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-30100602.

Observaciones

C. romagnesianus Eyssart. & Buick es una especie que ha sido citada hasta ahora sólo en el tercio norte peninsular, que presenta basidiomas pequeños con coloración amarillo pálido muy característica, esporas de pequeño tamaño e hifas de la pileipielis de pared delgada en general (< 0,8 µm). Con base a estos datos los autores en el año 2001 lo incluyen dentro del subgénero *Parvocantharellus*. *Cantharellus pseudominimus* Eyssart. & Buick es un taxón controvertido muy similar, del que se diferenciaría por no amarillear al roce ni presentar la base del pie nunca rojiza, así como por un tamaño esporal inferior. La diferencia establecida por el tamaño esporal queda explicada por la variabilidad en el número de estigmas que presentan los basidios de *C. romagnesianus* Eyssart. & Buick, por ello, y debido a las escasas diferencias macroscópicas, pensamos que probablemente se trate de la misma especie.



Cantharellus romagnesianus Eyssart. & Buyck [Lago Castiñeiras, Marín. (Pontevedra). Ref.- LRC-18070702]



Cantharellus romagnesianus Eyssart. & Buyck [Darbo, Cangas del Morrazo. (Pontevedra). Ref.- LRC-19070701]

■ ***Cantharellus gallaecicus***

(Blanco - Dios) Olariaga, *Anales Jardín Botánico de Madrid* 64(2): 221-222. 2007

Macroscopía

Píleo de 10-25 mm de diámetro, convexo a plano convexo, ligeramente deprimido en algunos ejemplares, muy poco carnoso y con el margen fino y ondulado. Superficie de coloración blanca grisácea a crema grisácea, que se vuelve amarillo vivo con la manipulación. Himenóforo formado por pliegues decurrentes poco numerosos, distantes, muy intervenados y de la misma coloración que el píleo. Estípite de 20-30 x 2-4 mm, lleno, cilíndrico, aunque tortuoso en muchos ejemplares, liso, concolor al resto del carpóforo y que se vuelve amarillo con la manipulación. La base puede tomar tonos rojizos. Carne escasa de olor y sabor poco apreciables.

Microscopía

Esporas de 6,5-9 x 4-5,5 μ m, elípticas, lisas e hialinas. Basidios alargados, estrechos y tortuosos, con 4, 5 ó 6 esterigmas. Cistidos ausentes. Fíbulas presentes en todo el carpóforo.

Hábitat

Aparece generalmente aislado o en grupos de muy pocos ejemplares en bosques de latifolios (*Quercus rubra*, *Castanea sativa*, *Eucalyptus globulus*) aunque también se encuentra citado bajo *Pinus pinaster*, durante épocas húmedas, desde el verano a mediados de invierno.

Material estudiado

Centro de Investigaciones Forestales Lourizán, Marín. (Pontevedra). 30 de Octubre del 2006. Bajo *Castanea sativa* x *Castanea crenata* a 85 msnm, *legit*: L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-30100601; Lago Castiñeiras, Marín. (Pontevedra). 18 de Julio del 2007. Bajo *Quercus rubra* a 405 msnm, *legit*: L. Rubio Roldán y L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-18070701.

Observaciones

C. gallaecicus (Blanco - Dios) Olariaga es una especie muy rara y de reciente documentación, descrita en el año 2004 por Blanco - Dios como *Cantharellus cibarius* var. *gallaecicus* en la provincia de Pontevedra (Galicia) de donde toma su epíteto. Olariaga (2007) la recombino como especie nueva y la incluye en el subgénero *Parvocantharellus* por su forma pequeña y tener las hifas de la pileipielis de pared delgada. Esta especie fácil de reconocer por su pequeño tamaño, color blanquecino y amarilleamiento al roce, sólo ha sido recolectada hasta ahora en el tercio norte peninsular (Galicia, Cantabria y País Vasco).



Cantharellus gallaecicus (Blanco-Dios) Olariaga [C.I.F. Lourizán, Marín. (Pontevedra). Ref.- LRC-30100601]



Cantharellus gallaecicus (Blanco-Dios) Olariaga [Lago Castiñeiras, Marín. (Pontevedra). Ref.- LRC-18070701]

■ ***Cantharellus friesii***

Welw. & Curr., Champs Jura Vosges 1: 191 (1869)

Macroscopía

Píleo de 15-40 mm de diámetro, plano convexo al principio, pronto centralmente deprimido, poco carnoso, con el margen fino, regular y algo involuto en ejemplares muy jóvenes, que se vuelve lobulado rápidamente. Cutícula seca, ligeramente pruinosa con tiempo seco, muy higrofana, cuyo color varía entre el anaranjado vivo, naranja-rosado, rosado débil o amarillo anaranjado cuando se encuentra muy lavado por efecto de la lluvia. Himenóforo de color crema rosado pálido a blanquecino amarillento, formado por pliegues muy decurrentes, finos e intervenados hacia el margen, cualidad más acusada cuanto más maduros y grandes son los ejemplares. Estípite de 10-25 x 3-6 mm, cilíndrico, tortuoso, lleno, de color más pálido que la superficie del sombrero y con la base cubierta por una pruina blanquecina. Carne poco abundante de color amarillo pálido, con olor débilmente afrutado y sabor neutro o ligeramente picante al final.

Microscopía

Esporas de 8-10,5 x 4-6,5 µm, de elípticas a ovaladas, lisas, hialinas, apiculadas y plurigutuladas. Basidios generalmente tetraspóricos, muy estrechos, tortuosos y fibulíferos. Ausencia de cistidios. Trama monomítica formada por hifas con fíbulas.

Hábitat

Aparece en pequeños grupos, entre el musgo y bajo la hojarasca de bosques húmedos de caducifolios (*Fagus sylvatica*, *Castanea sativa*, *Quercus robur*) y de coníferas (*Abies alba*). Es una especie relativamente rara, aunque fiel a sus zonas de aparición, que aparece desde el verano y hasta finales del otoño.

Material estudiado

Puerto de Palombera. Saja. (Cantabria). 1 de Octubre del 2005. Formando pequeños grupos entre el musgo en un bosque de *Fagus sylvatica* a 540 msnm. *legit*: L. Casas de la Cal, P. Rubio Casas, L. Rubio Roldán y L. Rubio Casas; *íbidem*: 30 de Junio del 2007; *íbidem*: 17 de Octubre del 2009, *exicatum* nº: LRC-17100902.

Observaciones

Cantharellus friesii Welw. & Curr. es una seta de fácil reconocimiento en el campo por los llamativos colores anaranjados-rosados que presentan sus carpóforos, así como su pequeño tamaño. Hasta ahora las citas que presenta en la Península se centran exclusivamente en el tercio norte, si bien es muy probable que algunas de ellas se hayan dado como confusión con otros *Cantharellus* de la sección *Parvocantharellus* como el *Cantharellus romagnesianus* Eyssart. & Buick de reciente creación, del que se diferencia fácilmente por los colores amarillo pálido de éste último. Los ejemplares muy lavados de color amarillento anaranjado pueden confundirse también con *Cantharellus cibarius* Fr., pero éste resulta mucho más carnoso y presenta color uniforme en todo el carpóforo y un olor afrutado muy intenso.



Cantharellus friesii Welw. & Curr. [Pto. Palombera, Saja, Los Tojos. (Cantabria). Ref.- LRC-17100902]



Cantharellus friesii Welw. & Curr. [Pto. Palombera, Saja, Los Tojos. (Cantabria). Ref.- LRC-17100902]

■ ***Cantharellus amethysteus***

(Quél.) Sacc., *Syll. fung.* (Abellini) 5: 482 (1887)

Macroscopía

Píleo de 30-80 mm de diámetro, convexo, luego extendido y aplanado, finalmente deprimido en el centro y embudado. Margen involuto, lobulado y ondulado. Superficie seca, de coloración amarillo anaranjada, que se mancha de ferruginosos al roce, cubierta de manera más o menos intensa por una película de tonalidad violeta que se cuarteja en pequeñas escamas muy llamativas y confluentes en el centro. Himenóforo con pliegues gruesos, bifurcados e intervenados, muy decurrentes y de color amarillo anaranjado o amarillo oro, que se manchan de ferruginoso al roce. Estípite de 30-70 x 5-15 mm, grueso, lleno, cilíndrico, y generalmente apuntado en la base, algo pruinosos en el ápice y de color amarillento que se mancha de ferruginosos con la manipulación. Carne abundante y fibrosa, de olor afrutado y sabor suave o ligeramente picante al final.

Microscopía

Esporas de 8-12,5 x 4,5-7 µm, elípticas y algo apuntadas. Basidios generalmente tetraspóricos, fibulíferos y claviformes. Hifas de la pileipiel gruesas (>1 µm)

Hábitat

Crece en verano y otoño en cualquier tipo de bosques (*Fagus sylvatica*, *Quercus pyrenaica*, *Pinus sylvestris*, *Abies alba*...) en regiones húmedas con escasa o nula influencia mediterránea.

Material estudiado

Puerto de Palombera. Saja, Los Tojos. (Cantabria). 1 de Octubre del 2005. Saliendo en grupos en una torrentera muy húmeda dentro de un bosque de *Fagus sylvatica* a 540 msnm, *legit*: L. Casas de la Cal, P. Rubio Casas, L. Rubio Roldán y L. Rubio Casas; *íbidem*: 30 de Septiembre del 2006; *íbidem*: 17 de Octubre del 2009, *exicatum* nº: LRC-17100901; Olaberri, Quinto Real, Erro. (Navarra). 22 de Septiembre del 2007. Saliendo en grupos bajo *Fagus sylvatica* y *Pseudotsuga menziesii* a 790 msnm, *legit*: J. C. Campos Casabón, L. Rubio Roldán y L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-22090701; Las Siete Revueltas, Puerto de Navacerrada, San Ildefonso. (Segovia). 28 de Septiembre del 2007. Saliendo en grupo bajo *Pinus sylvestris* a 1420 msnm, *legit*: L. Rubio Casas, *exicatum* nº: LRC-28090701; Arroyo de San Benito, Riaza. (Segovia). 27 de Septiembre del 2008. Bajo *Quercus pyrenaica* a 1350 msnm, *legit*: J.C. Campos, G. Sánchez Dueñas, L. Rubio Casas.

Observaciones

C. amethysteus (Quél.) Sacc. es una especie de buen porte incluida en la sección *Cantharellus* por presentar hifas de la pileipiel gruesas. Podría confundirse con *Cantharellus pallens* Pilát ≡ *Cantharellus subpruinus* Eyssart. & Buick, que no presenta escamas violetas y tiene el píleo recubierto de una pruina blanquecina muy evidente. *Cantharellus lilacinopruinatus* Hermitte, Eyssart. & Poumarat es una especie próxima de color amarillento pálido en todo el carpóforo y que presenta una pruina lábil de color rosa lilacino, ligada a bosques de ambientes mediterráneos.



Cantharellus amethysteus (Quél.) Sacc. [Pto. Palombera, Saja, Los Tojos. (Cantabria). Ref.- LRC-17100901]



Cantharellus amethysteus (Quél.) Sacc. [Olaberri, Quinto Real, Erro. (Navarra). Ref.- LRC-22090701]

BIBLIOGRAFÍA

- BLANCO-DIOS, Jaime Bernardo. "Notas sobre la familia *Cantharellaceae* en el noroeste de la Península Ibérica (I). *Cantharellus romagnesianus* Eyssartier et Buick, novedad para el catálogo micológico ibérico y *Cantharellus cibarius* Fr.:Fr. var. *gallaecicus* var. nov." *Boletín de la Sociedad Micológica de Madrid*. 2004, vol.28, p. 181-185.
- EYSSARTIER, Guillaume; BUICK, Bart. "Notes nomenclatulares et taxonomiques sur deux espèces françaises de *Cantharellus* (basidiomycotina)." *Cryptogamie Mycologie*. 1999, vol.20 (2), p. 107-111.
- EYSSARTIER, Guillaume; BUICK, Bart. "Le genre *Cantharellus* en Europe. Nomenclature et taxinomie." *Bulletin de la Société Mycologique de France*. 2000, tome 116 (2), p. 91-137
- EYSSARTIER, Guillaume; BUICK, Bart. "Note nomenclaturale et systématique sur le genre *Cantharellus*." *Documents Mycologiques*. 2001, vol. 121, p. 55-56
- LASKIBAR, Xavier; PALACIOS, Daniel. *Guía de hongos del País Vasco*. Tomo I. San Sebastián: Elkar, 1991. 359 p. ISBN: 84-7917-079-4
- LASKIBAR, Xavier; PALACIOS, Daniel. *Guía de hongos del País Vasco*. Tomo II. San Sebastián: Elkar, 1993. 319 p. ISBN: 84-7917-555-9
- OLARIAGA, Ibai; SALCEDO, Isabel. "*Cantharellus gallaecicus* (Blanco-Dios) Olariaga, comb. & stat. nov. (*Cantharellaceae*).\" *Anales del Jardín Botánico de Madrid*. 2007, vol 64 (2), p. 221-222.
- OLARIAGA, Ibai; SALCEDO, Isabel. "*Cantharellus ilicis* sp. nov., a new species from the Mediterranean basin collected in evergreen *Quercus* forests." *Revista catalana de micología*. 2008, vol. 30, p. 107-116.
- PALAZÓN, Fernando. *Setas para todos*. 1a ed. Huesca: Editorial Pirineo, 2001. ISBN: 84-87997-86-4
- PÉREZ BUTRÓN, José Luis; FERNÁNDEZ VICENTE, Javier; ALONSO ALONSO, José Luis. "Setas de los eucaliptares de la Cornisa Cantábrica (VIII). Catálogo de los eucaliptares de la Cornisa Cantábrica (VII)." *Yesca*. 2006, nº18, p. 33-49.
- PÉREZ DE GREGORIO, Miquel Àngel. "*Cantharellus friesii* Quélet". *Bolets de Catalunya*. 1999, col. XVIII, lám. 853.

Comentarios mercuriales

MARIANO GARCÍA ROLLÁN

1 – Cuando yo era niño tenía en un tubito cierta cantidad de mercurio. Un día, se lo enseñé a una niña vecina mía y le eché en el cuenco de su mano unas gotas de aquel líquido pesado, frío y brillante. Los que hayan hecho esa experiencia saben que es difícil mantener quieto ese metal líquido, hasta el punto de que la gente, hablando de las personas nerviosas, solían decir que se movían más que el azogue (nombre popular antiguo del mercurio). Para que no cayese al suelo, la niña tenía la mano casi cerrada y un anillo de oro que llevaba en un dedo llegó a tocar en el mercurio. Cual sería nuestra sorpresa cuando, al echar de nuevo el líquido en el tubo, gran parte del anillo había desaparecido. Entonces me di cuenta por primera vez que había que tener precaución con aquella sustancia que no era tan inofensiva como parecía.

Años después me enteré de que algunos mineros de Almadén gastaban una broma a los turistas que visitaban el yacimiento, invitándoles a meter sus manos en un recipiente lleno de mercurio, con lo cual perdían las joyas que llevasen en los dedos. Sin embargo la mayoría de los obreros de aquellas minas de cinabrio no solían estar para bromas, debido al alto porcentaje de intoxicados por los vapores de mercurio.

Ahora la Unión Europea va a prohibir la fabricación de termómetros con mercurio, pero eso es el chocolate del loro. Los peores daños para la salud humana no los causa hoy el mercurio normal o inorgánico, sino derivados suyos como el metilmercurio.

2 – Minamata es una pequeña y tranquila bahía del Japón en cuyas orillas hay aldeas de pescadores que se alimentaron, durante siglos, de los peces de la bahía. En ese paisaje idílico imagínense ahora una fábrica de acetaldehído que empezó a verter sus desechos al mar. En 1956 murió allí una niña por un proceso cerebral desconocido y, desde entonces, en años sucesivos fueron enfermando y muriendo muchas personas afectadas por lo que se llamó enfermedad de Minamata. Pocos años después se descubrió que el mercurio orgánico era la causa de las intoxicaciones. El mercurio de los vertidos de la fábrica (se empleaba como catalizador de ciertos procesos químicos) se transformaba en compuestos orgánicos por la acción de ciertas bacterias del agua; el metilmercurio así formado se concentraba al pasar al zooplancton y de éste a los peces que comían los pescadores. Se cerró la fábrica y se prohibió la pesca, pero el daño estaba hecho y siguió enfermando gente que había comido el pescado contaminado años antes.

3 – Suecia, a partir de 1965, estimulada por los sucesos japoneses, realizó investigaciones en sus aguas continentales y encontró en los peces más de 1 mg de metilmercurio por kg. Después Canadá, desde 1969, en aguas interiores y Estados Unidos, desde 1970, tanto en peces de agua dulce como marinos, fueron encontrando cifras alarmantes de mercurio. Desde entonces, muchos países decidieron analizar sus pescados periódicamente por si había que tomar medidas. Resultado: contenido muy alto de mercurio orgánico en muchas especies y en muchos sitios. Siempre es mayor en peces grandes que viven muchos años o son muy voraces, como pez espada (emperador), atún, albacora, tiburón, lucio,

anguila, etc. También es mayor en los peces procedentes de ríos contaminados o de mares cerrados como el Mediterráneo y las cifras cada vez son más altas.

4 – El mercurio orgánico se absorbe rápidamente por vía oral (hasta el 95 % del de los alimentos) y se elimina muy lentamente (6 % en 4-5 días, 50 % en unos 70 días, el 50 % de lo restante en otros 70 días, y así sucesivamente) por lo que se puede ir acumulando en nuestros órganos por tomas sucesivas. Consecuencia: intoxicación mercurial.

Seguro que al lector le gustaría saber lo que ocurre cuando alguien se intoxica con mercurio. Pues pueden ocurrirle cosas gravísimas si la intoxicación es aguda, pero como esta sucede pocas veces, no se lo voy a contar para no ponerles los pelos de punta. Solamente les resumiré los síntomas más frecuentes cuando la intoxicación es crónica y leve, que suele ser la causada por alimentos; así les ahorraré consultar libros de medicina. Aunque dependen de la cantidad consumida y de la continuidad en el tiempo, los más frecuentes son (sin respetar un orden de aparición) los trastornos neurológicos: incoordinación progresiva de movimientos, disminución del campo visual y de oído, nerviosismo, irritabilidad, parestesias (sensaciones raras en las extremidades), temblores, calambres musculares, cansancio, disminución de la memoria y de la capacidad intelectual, tristeza, depresión, insomnio, dolor de cabeza, dificultades en el habla, imposibilidad de concentrarse. Las lesiones y pérdidas neuronales son más importantes en el feto y en los niños pequeños, con retraso en las fases de crecimiento físico y mental, déficit de atención y de habilidad para aprender. También puede haber lesiones renales, disminución del deseo sexual e infertilidad.

5 – A muchos les gustan las cifras porque así parecen las cosas más serias, así que ahí van unas cuantas:

- En el año 2003 la Organización Mundial de la Salud (OMS) por decisión de un comité mixto de expertos internacionales, al confirmarse que las mujeres gestantes o lactando corren más riesgo del que antes se creía, bajó la dosis tolerable semanal de metilmercurio a 1,6 microgramos (un microgramo es la milésima parte de un miligramo) por kilo de peso corporal. Es decir, un hombre de 70 kilos no debería ingerir al día más de 16, 1 microgramos de metilmercurio.
- El Reglamento CE406 de la Unión Europea fija, para los productos de la pesca, un contenido máximo de mercurio de 0,5 miligramos por kilo fresco, excepto para algunas especies (pez espada, atún, tiburón, bonito, lucio, rape, mero, anguila, etc.) en las que se admite 1 mg por kilo. Esto, traducido al "listañol" (español para listos) quiere decir: a más contenido en mercurio, mayor tolerancia. Se nota que los legisladores no son de la OMS.
- Los españoles consumimos como media, según estadísticas oficiales, unos 60 gramos de pescado diarios. Esta cifra es una de las más altas del mundo y, echando cuentas con análisis de las especies más consumidas, sobrepasamos muchísimo las cifras tolerables dadas por la OMS. A pesar de ello, estamos sometidos a la misma reglamentación que los otros países europeos que comen menos pescado.

6 – Ejemplos de consejos preventivos en varios países (aparte de sus medidas legislativas y correspondientes prohibiciones):

- En Estados Unidos se aconsejaba, ya desde hace años, que las mujeres gestantes o lactando no tomaran más de unas 7 onzas semanales de peces con 1ppm (1 mg por k) de metilmercurio.
- En Australia y Nueva Zelanda se recomendaba a las embarazadas, futuras gestantes y niños, limitar el consumo de tiburón, broadbill, marlín y pez espada,

a no más de una ración por quincena, sin consumir ningún otro pescado en ese tiempo.

- En Francia se aconsejaba a las mujeres con riesgo que no comieran nada de atún fresco, tiburón, pez espada, marlín o mero; no comer más de dos porciones de pescado a la semana y, de ellas, solo una si fuese de atún en conserva, salmonete, grenadier o julienne.
- En España se viene aconsejando, durante años, que consumamos mucho pescado, sobre todo azul, para evitar tener alto el colesterol. Parece una burla ¿verdad?

7 – Y ¿Qué pasa con las setas?

Pues nada nuevo. Yo llevo tantos años hablando de ello que, en algunos sitios, me conocen como “el que dice que no comamos champiñones silvestres”. El alto contenido en mercurio y otros metales pesados en los hongos se conoce desde 1973 y, desde entonces, los análisis de ejemplares de todo el mundo, confirmaron los primeros datos. Las cifras son cada vez más alarmantes, sobre todo las referidas al género *Agaricus*, aunque crezcan en sitios alejados de focos de contaminación conocidos. Y siempre son cifras más altas que las encontradas en los pescados.

8 – Situación actual

La gente sigue comiendo vorazmente toda clase de setas, incluso crudas (con más mercurio) y con himenios (partes con mayor cantidad de mercurio); los libros de divulgación y de cocina siguen valorando a los *Agaricus* con tres o cuatro tenedores; las pescaderías siguen vendiendo hermosas piezas de pez espada y de atún, por no citar otras especies problemáticas. Quizá sea por desconocimiento, pero de todas formas es muy difícil cambiar los hábitos alimentarios, sobre todo si hay por medio grandes intereses económicos como en el caso de la pesca. Si no se ha conseguido que miles y miles de personas dejen de fumar, pocas esperanzas puede haber de cambiar de comida.

Yo estoy ya en lo que llaman tercera edad y me he cansado de dar voces que pocos escuchan. Me resigno a que cada cual saque sus conclusiones de los comentarios y que luego haga lo que quiera. Al fin y al cabo, el gobierno no obliga a nadie a comer pez espada o champiñones silvestres ¡No faltaba más! (Es curioso que los políticos estén cambiando esta frase tan clásica por “faltaría más”, quizá para facilitar inconscientemente sus designios).



Mariano García Rollán.



Día de la Seta Extremeña

Guadalupe 22 y 23 de septiembre de 2009

JUAN MORALES PULIDO

No era la primera vez que en Guadalupe se celebraba el Día de la Seta Extremeña, la primera edición fue allí en el año 1.983 y en 1.989 volvió a celebrarse la VII. Transcurridos veinte años consideré oportuno repetir la experiencia, Guadalupe reúne las condiciones idóneas para la celebración de tal evento. Como es preceptivo y con mucho tiempo por delante me puse en contacto con las autoridades locales y por supuesto con los socios José Antonio Rodríguez y su hermano Fructuoso, ambos me fueron de gran ayuda para llevar a cabo las gestiones referentes a la organización.

Mi primera entrevista con la Concejala de Cultura, Dña. M^a Carmen Chamorro me causó muy buena impresión, le hice una descripción detallada de la celebración, mostró gran interés asegurándome que pondría todo lo que estuviese de su mano para tal efecto y que se lo expondría al Sr. Alcalde, pocos días después tuve ocasión de tener un encuentro con él y de todas aquellas facilidades, que en su momento me había adelantado la Concejala de Cultura quedaron en agua de borrajas. La actitud de Don Modesto Rubio fue totalmente negativa. Acostumbrados a la buena acogida que el Día de la Seta Extremeña ha tenido en sus veintisiete ediciones anteriores, en otras localidades de la Autonomía, supuso un gran trastorno para la organización de los actos programados.

Damos las gracias a la gerencia del Hotel Rural "Posada del Rincón" que puso a nuestra disposición una sala para poder celebrar la Asamblea General, la Conferencia y además un espacio donde poder montar la exposición. En ediciones anteriores los Ayuntamientos han colaborado estrechamente con nosotros participando y cediendo los Centros Culturales. La Sociedad Micológica Extremeña donde quiera que va imparte cultura y defiende la protección del Medio Ambiente.

Las actividades correspondientes al sábado día 21 transcurrieron según lo previsto: salida al campo para la recogida de especies, comida campestre como es habitual, visita turística guiada por la localidad y vino español a cargo de la Sociedad Micológica Extremeña ofrecido a sus socios y simpatizantes.

En la salida al campo, para la recogida de setas, pudimos disfrutar de los maravillosos paisajes que ofrecen las Villuercas. A la hora de la comida campestre nos reunimos en el lugar conocido como el Humilladero, tuvimos suerte y no nos llovió, de lo contrario hubiera sido un desastre pues por



Programa

muchas indagaciones que hicimos no pudimos conseguir un lugar donde estar a cubierto en caso de mal tiempo. Éste suele ser el mejor momento de hermandad y buena convivencia entre los asistentes, como siempre disfrutamos con lo bueno que cada uno aportaba.

El montaje de la exposición corrió a cargo de Antonio Mateos Izquierdo y Justo Muñoz Mohedano, algunos colaboradores se acercaron para echar una mano. Las especies recogidas fueron 105, algunas de ellas de gran interés micológico.

La visita turística fue como era de suponer muy interesante aunque la lluvia nos acompañó casi al final de la misma.

El domingo día 22 a las 10,00 horas se abrió la exposición al público, tuvimos una mañana soleada y pudimos disfrutar de ella,

en el patio interior del hotel, a la misma hora Asamblea General para los socios, como viene siendo costumbre con muy poca asistencia, a las 12,30 horas conferencia a cargo de D. Mariano García Rollán, "El Misterio de los Hongos". El título del tema prometía ser interesante y lo fue como quedó demostrado por la atención constante de los asistentes.

A las 14,30 horas: Almuerzo conmemorativo del Día de la Seta Extremeña en el Restaurante del Hotel Rural "Posada el Rincón".

Reiteramos las gracias al Hotel Rural "Posada el Rincón" por las atenciones que tuvieron con nosotros.

MENÚ

- Entrantes: Entremeses micológicos (Tartaletas, quiches y pasteles de distintas variedades de setas).
- 1º Crema de Amanita caesarea.
- 2º Merluza al cava con trompetas de los muertos (*Cantarellus cornucopioides*).
- 3º Solomillo de venado con *Boletus edulis*.
- Postre: Mouse de castañas.
- Vinos Extremeños.



Exposición



Comida junto al Humilladero

Día de la Seta de Primavera Cedillo

9 de abril de 2010

TERESA CALDERÓN

De nuevo este año 2010, coincidiendo con el 9 de Abril, el **Día de la Seta de Primavera** consiguió reunir al animoso grupo de socios y amigos apasionados del Reino Fungi, con la halagüeña idea de llenar esos mimbres que tan vacíos estaban desde el otoño.

El enclave elegido para este año fue **Cedillo**, pueblo rayano, cuyo término municipal está incluido en el Parque Natural del Tajo Internacional, y que con sus casi 600 habitantes nos ofreció lo mejor de lo mejor en todos los sentidos.

Su singular ubicación, abrazado por la frontera fluvial compartida por el río Tajo y su afluente el Sever, le convierte en la punta de flecha de la geografía extremeña que nos lleva a Portugal. Una situación tan privilegiada, no podía menos que ofrecer un entorno natural con una diversidad de vegetación y fauna, que bien merecía un largo y minucioso paseo por los senderos que guían hasta los 23 dólmenes megalíticos y numerosas tumbas antropomorfas que siembran los alrededores de Cedillo. De la mano de este

ambicioso recorrido, se nos brinda un descanso para las piernas y un deleite para los ojos en los Miradores del Balcón de Pizarra, de la Carrasquera y de Casa Miñola, desde el que alcanzamos a ver a nuestros vecinos portugueses de Monte Hidalgo, Perais y Montalvão. Teníamos para degustar, un “menú de visitas” extenso y variado.

Para el pequeño elenco que optó por pasar el fin de semana en **La Machiera**, el albergue municipal, la bienvenida no pudo ser más prometedora, Carpaccio de gurumelos recién cogidos, y solo para acompañar, una pierna de cabrito recién horneada por nuestro amigo Antonio y vino a la altura de las circunstancias. Con todos los sentidos despiertos por el Carpaccio de la noche anterior, nos reunimos con el resto de “amigos seteros” en el punto de encuentro marcado en el pueblo. Desde aquí partimos hacia **La Regañada**, finca particular, cooperativa y propiedad de un grupo de habitantes de Cedillo, que nos cedieron con la amabilidad que les caracteriza. La extensa dehesa de lomas suaves que nos

Comida en el merendero del albergue de La Machiera



ofrecía este paraje, era el hábitat ideal para que nuestra querida *Amanita ponderosa* nos regalara un día perfecto, a pesar de que el impertinente viento no desistiera de distraer nuestra atención.

Y.... ise dejó ver! No fue generosa su presencia, pero algunas cestas consiguieron portar algunos ejemplares interesantes, dando la oportunidad a que algunos asistentes iniciaran su relación con el tan apreciado gurumelo. Otras especies comestibles de primavera que podíamos encontrar en este habitat, como el rebozuelo (*Cantharellus cibarius*), senderuela (*Marasmius oreades*), nuestra famosa criadilla (*Terfezia arenaria*), tan sólo aparecieron como muestra de su presencia en esta época del año.

Llegó la hora de la **tradicional comida campestre** que reafirmó las sobresalientes dotes culinarias de los asistentes, deleitándonos con sabores caseros únicos de cada rincón de nuestra tierra, y que ese día se intercambiaron junto a los secretos de su elaboración, en el merendero de La Machiera.

Tras la plácida sobremesa, algunos asistentes partieron hacia sus hogares y otros optaron por dar un paseo y visitar varios de los lugares ya mencionados. Para clausurar la jornada, degustaríamos una **Sopa de Peces**, plato típico de la

gastronomía de esta zona hispano-lusa, que Aquilino (El Perdigón), y Margarido nos iban a ofrecer para la cena.

El improvisado "taller culinario internacional", se realizó en la cocina del albergue, preparada para acoger al grupo de "alumnos" que siguieron, sin perder detalle, cada uno de los pasos para la elaboración de este sabroso plato, aderezado con una amena conversación bilingüe.

Con este regalo nos despedimos del Día de la Seta de Primavera, agradeciendo de corazón a todo el pueblo de Cedillo y a su alcalde Antonio González, el esfuerzo que ha permitido realizar esta jornada en un rincón tan especial de Extremadura. A Simón que nos acompañó y nos mostró cada zona donde los cedilleros recogen tradicionalmente el gurumelo. A Margarido que cruzó la frontera para compartir su sabiduría culinaria con nosotros y a Aquilino e hijos por mostrarnos otra mirada de Cedillo.



Sopa de Peces

Participantes en la cena



Sede de Badajoz

Jornadas Micológicas de Badajoz

RAFAEL REY

Un año más la climatología no quiso acompañar las expectativas que nuestra impenitente afición había puesto en la nueva temporada largamente esperada. Sólo las especies acopiadas en las colaboraciones que mantenemos con diversos ayuntamientos (La Codosera, San Vicente de Alcántara, Oliva de la Frontera, Fuentes de León), y algunas salidas organizadas, consiguieron salvar las exposiciones de los Lunes Micológicos, también acrecentadas por las aportaciones de socios y aficionados en general. El primer lunes (que cayó en martes), día 3 de Noviembre, se identificaron 53 especies, cifra nada desdeñable para una pertinaz sequía; el lunes 9, fueron 67 las especies que pasaron a exposición; cifra similar, 68, se expusieron el lunes 16; el último lunes, día 23, la cosa ya fue más a su cauce normal: 98 especies identificadas.

Un punto y aparte –por lo escandalosamente llamativo que fue– merece el fin de semana que, crematísticamente hablando, pudimos gozar en Monte dos Arneiros (Lavre, Portugal). Hacía ya varios años que los asiduos de esta lúdica actividad veníamos persiguiendo lo que ya parecía más bien una quimera o un mito, que un sueño posible de convertir en realidad. Fueron dos días de recolecta indiscriminada e inacabable de Amanitas caesareas, no hubo asistente al evento que no viera realizados sus más inconfesables ansias recolectoras de esta deseada y esquivada especie; creo que ninguno de nosotros, ni en sus mejores sueños, ha sido capaz de pasar de largo junto a una de ellas –dejándola animando el suelo con sus carmesíes–, y al tiempo exclamar: “¡bah, una cesárea! Pues así fue, doy fe, vivir para ver y no desear más.

Bien, así las cosas, hablemos de los lunes –que este año, cosa peculiar, comenzaron en martes– y de sus charlas. Nuestro buen amigo y socio, Francisco M^a Vázquez nos habló de “Micorrización: la seta útil”, un atractivo tema que nos ayudó a comprender una de las grandes funciones que cumplen los hongos en el mundo de la ecología. Para que el personal no se nos relaje y vaya ojo avizor, Justo Muñoz,

buen amigo, socio y miembro de nuestra Junta Directiva, vino desde su Navalmoral para hablarnos de “Setas Venenosas”; aprovechando la nueva ley reguladora de la comercialización de setas, Justo dio un repaso a todo aquello que no debemos llevarnos a la boca si queremos seguir aprendiendo sobre estos temas tan interesantes. Desde más lejos, Zamora, Augusto Calzada nos trajo una interesante, atractiva y didáctica historia sobre “El interesante mundo de los boletos”, tema en el que está sobrado, y ocasión que aprovechamos los más avisados para que nos dedicara su libro sobre los boletos de la península Ibérica; excelente persona y mejor comunicador, quedamos gratamente impresionados con su visita. Cerró la terna José Antonio Rodríguez, el cual, continuando con la línea que estamos llevando en nuestra Sede últimamente –divulgar conocimientos micológicos sin complejos– nos dio una lección magistral sobre los “hongos que atacan los cultivos”, otra esencial faceta de la micología que genera grandes preocupaciones por los daños que puede causar, y grandes beneficios por el mundo de los fitosanitarios que gira en torno al problema; no viene mal estar bien informados de que lo que para nosotros es afición para otros es preocupación.

No acabaré la reseña sin mencionar nuestro día de “bota y merienda” de otoño, así como el de la “seta de primavera”, actividades que –estoy seguro– disfrutamos quienes de ellas participamos. Si bien es cierto que los lugares elegidos van siendo repetitivos, quiero apelar a vuestra comprensión sobre lo difícil que es hallar lugares nuevos que cumplan los requisitos necesarios (autorización de uso, fácil acceso y aparcamiento, refugio ante las inclemencias del tiempo) (¡ah claro! y setas). Os animo a proveer de nuevos lugares en los que podamos reunirnos para disfrutar de nuestra afición en buena hermandad.

Una nota negativa empañó la clausura de nuestras jornadas. Honestamente, y dado que en las jornadas no pude ser más concreto, no puedo pasar de largo sin comentar a los socios interesados en el tema, la suspensión

-unilateral- por parte de la dirección del I.E.S. "San Fernando" de la que ya fuera tradicional "Cena-Degustación", que tan primorosamente preparaban y servían los alumnos del Ciclo Formativo del Departamento de Hostelería y Turismo, y tan felices disfrutábamos los asistentes.

Las razones que, al parecer, llevaron a tal suspensión, habían sido puntualmente superadas según fueron presentándose, motivo por el que se me escapa el trasfondo real de tal decisión unilateral de la dirección del centro, trasfondo al cual, por evidentes razones de prudencia, no voy a entrar. De igual modo, y por mis deberes ante la Sociedad Micológica, obviaré mi opinión personal al respecto.

En el último Lunes Micológico se falló el premio del **VIII Concurso Micológico "Coronel Tapiocca, de Badajoz"**. A pesar de la dificultad en la aportación de especies, el jurado lo tuvo difícil: M^a. Belén Zamora ganó el premio a la seta más rara, con la presentación de un *Tylopilus felleus*; Ramón Fernández nos sorprendió con un *Agaricus arvensis* de 24 cms. de diámetro, en perfecto estado, que fue merecedor del premio a la seta más grande; y el premio infantil fue para la niña Almita Román (9 años), que cada año se presenta con más

ilusión y mejor material, nos regaló un soberbio manojo de *Gymnopilus spectabilis*; compartido con el anterior, Lucía Ruiz se llevó su premio por presentar un *Lactarius controversus* de 20 cms., a cuyo pie iba pegado un bello primordio que adornaba el conjunto.

Cerraré esta reseña anual con el lógico y merecido agradecimiento a todas aquellas personas e instituciones sin cuyo apoyo no sería posible la celebración de nuestras jornadas. Vayan por delante mi reconocimiento y mi gratitud, en nombre de todos los participantes, al Centro de Profesores y Recursos de la Junta de Extremadura, así como al Consejo Social de la Universidad de Extremadura. Especial mención merecen los socios que se implican en el montaje y preparación de nuestras jornadas, sin cuya comunión sería físicamente inviable el funcionamiento de nuestra Sede; si bien soy consciente de que este agradecimiento es insuficiente, estoy seguro de que comprenderán que procede de mi más sincero sentir.



Sede de Cáceres

Lunes Micológicos de Cáceres

ANTONIO MATEOS IZQUIERDO

La edición XXI de los Lunes Micológicos se celebró con el mismo esquema tradicional de los últimos años, recuperándose la actividad del Concurso de Gastronomía Micológica en la Universidad Laboral.

Igualmente se contó con la ayuda y colaboración de diversas instituciones, que permiten desarrollar estas actividades cada año, manteniendo y aumentando en la medida de lo posible la calidad y el interés de las mismas, como son: el Centro de Profesores y Recursos de Cáceres (Consejería de Educación, Junta de Extremadura), el Ayuntamiento de Cáceres (Concejalía de Turismo y Relaciones Institucionales) y la Diputación Provincial de Cáceres (Institución Cultural El Brocense).

X CURSO DE INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

De nuevo se llevó a cabo el Curso de Micología del Centro de Profesores y Recursos de Cáceres, con participación importante de profesores y aprovechamiento por muchos de ellos para introducirse en el mundo de la micología. Especialmente celebrada fue la excursión, que en esta ocasión recorrió un bosque mixto de *Pinus pinaster* y *Quercus pyrenaica* en el Puerto de Perales, donde se recolectaron numerosas especies, tanto de setas para la exposición y estudio, como de setas comestibles (sobre todo del Género *Boletus*), lo que no es muy habitual en excursiones colectivas. La comida y el estudio de las setas recolectadas e incluso hubo tiempo para una charla básica de reactivos macroquímicos tuvo lugar el Área Recreativa de Villasrubias. Para rematar la jornada se realizó una visita a las instalaciones de la "fábrica de setas" Productos Silvestres Julián Martín de Moraleja, donde su propietario nos enseñó detalladamente las instalaciones e incluso obsequió a alguno de los participantes con productos originales.

EXPOSICIONES DE SETAS

Las exposiciones de setas a lo largo de cuatro lunes de noviembre fueron en el claustro del Complejo Cultural San Francisco.

De nuevo un año micológico que puede considerarse como bastante malo en general, y ya van no se cuantos. Como siempre esto tiene sus excepciones ya que, por ejemplo, puede considerarse uno de los otoños que se recuerdan mejores para la recolección de la perseguida *Amanita caesarea*, siendo también bastante bueno para muchas especies de *Boletus*, pero eso sí, no fue algo generalizado en toda la región y se produjo en periodos breves de tiempo que a veces no coincidieron con las exposiciones. Por todo ello los aficionados novatos o algunos de aquellos que solo se limitan a la búsqueda de especies comestibles estuvieron bastante deprimidos haciendo gala de su habitual pesimismo. Por el contrario como siempre unos pocos socios más inquietos buscaron en los lugares adecuados, aportando especies más que suficientes para llevar a cabo unas bonitas exposiciones.

El número total de especies expuestas fue de 266, en la línea de los años anteriores que fueron las mayores exposiciones de la historia de los Lunes Micológicos.

Los encargados de la identificación fueron Carlos Tovar y Antonio Mateos, colaborando en el montaje y desmontaje de las exposiciones numerosos socios.

De nuevo este año acudieron numerosos medios de comunicación, prensa, radio y especialmente televisiones, que aparecen "como hongos", en medio de nuestra ajetreada tarea y a los que nos cuesta bastante intentar transmitir los valores del conocimiento y la conservación de la naturaleza, ya que casi siempre prefieren resaltar de forma sensacionalista aquellos aspectos que van dirigidos al público en general que no tiene ningún interés por las setas, ni por la naturaleza, y que en definitiva mantienen a ese público lejos de los valores de la cultura y de la tierra.

CONFERENCIAS

El día 9 de noviembre fue la primera conferencia impartida por Mariano García Rollán, que llevaba por título "Hongos de la Patagonia". Tras diversos problemas con elección de la sala, fuimos a parar a la Sala Malinche, perdiéndose mucha gente por el camino, pero los problemas continuaron con las diapositivas o con el carro (no se supo muy bien), por lo que al atascarse y saltar algunas de ellas en varias ocasiones, se le puso cuesta arriba la charla a nuestro amigo Mariano, que tuvo que tirar de su dominio de las tablas para solventar la situación, aunque la ponencia quedó mutilada.

El lunes día 16, con la charla sobre "Las setas del Parque Natural de Cornalvo" a cargo de Antonio Mateos Izquierdo (quien suscribe esta reseña) y que constituyó la primera suya en los Lunes Micológicos. Realizó la presentación Angel Calleja Pardo, a quien hay que agradecer su completa revisión de la trayectoria del ponente (se notaba que era un amigo), como también hay que agradecer que la sala estuviera llena de público, máxima aspiración para un conferenciante. Con todo ello se dio una revisión a las setas más interesantes de Cornalvo, que por extensión son también frecuentes en Extremadura.

El tercer lunes día 23, con el sugerente título "Morfología de las setas, como buscarlas (y encontrarlas)" impartido por Juan Carlos Campos, Vocal Junta Directiva de la Sociedad Micológica de Madrid, asistimos a una charla donde la experiencia divulgativa del ponente se puso de manifiesto, abordando amenamente los conceptos básicos de micología y descubriéndonos la gran variedad de hábitats y lugares para buscar setas.

El cuarto lunes día 30, como clausura de las Jornadas, se presentó el audiovisual "Setas del Pirineo Aragonés" por su autor Cristóbal Burgos Morillo, que es un homenaje a nuestro amigo Fernando Palazón recientemente desaparecido. En él se viaja a través del tiempo

en imágenes del amigo y gran micólogo altoaragonés y todo con las setas más espectaculares del Pirineo que el tan bien conocía como hilo conductor. Una lección de cariño hacia Fernando del autor, con las imágenes de esas setas que juntos tantas veces habían fotografiado.

VII COMIDA-CONCURSO DE GASTRONOMÍA MICOLOGICA

Tras el paréntesis del año anterior que no se pudieron celebrar las actividades en el I. E. S. "Universidad Laboral" debido a los problemas con la edificación, de nuevo volvimos este año a proseguir la colaboración con el Departamento de Hostelería y Turismo, haciendo una serie de actividades relacionadas con las setas el jueves 19 de Noviembre, algunas enfocadas directamente a los alumnos y otras como la Comida-Concurso para nuestros socios.

A primera hora en el Salón de Actos, Antonio Mateos Izquierdo dio la conferencia que llevaba el título "Setas de los ecosistemas mediterráneos". A continuación preparamos la exposición y el "Taller de Setas" donde se procede a una explicación individualizada de las especies, finalizando con una pequeña práctica de microscopía por parte de los alumnos.

La Comida-Concurso superó una vez más los niveles de calidad de años anteriores, lo que deja bien claro el dominio e interés que se toman los profesores del Centro, consiguiendo no solo un buen hacer en su materia profesional, sino también para introducirse en la cocina de las setas y tratar a estas no como un adorno del plato, sino como una parte fundamental del mismo. Los ganadores fueron los alumnos de 1º de Servicio de Restauración con el plato "Cous-cous de setas con pechuga de pichón asada". Como premio se les entregó un lujoso libro de cocina titulado "Setas, Guía y recetas" de Sergio Azagra.

Entrega de premios



Menú de la Comida - Concurso de Gastronomía Micológica:

Entrantes

Flor de otoño

Canelones tricolor con salsa Mornay

Primero

Cous-cous de setas con pechuga de pichón asada, muslitos de foie y frutos secos, con Boletus en tres texturas

Segundo

Lubina al horno sobre crema de Boletus muslitos de chipirones y champiñones rellenos

Sorbete

Semifrio de Boletus con cremoso de cornucopioides

Postre

Earl grey frappé con almíbar de lima y pie azul

En la cocina



Menu cena de clausura en el restaurante Big-House

Entrantes

Ensalada oriental con Amanita caesarea y

Cantharellus lutescens

Tempura de setas (champis y Boletus edulis)

Crema de Boletus aereus

Primeros platos

Arroz tailandés con níscales

Setas y verduras al Wok (Boletus pinophilus y oreja de Judas)

Segundos platos

Viéiras al vapor con capuchinas

Langostinos con jengibre y setas del cardo

Tercer plato

Pato asado con níscales y salsa de kou-mo

Postre

Helado de rebozuelos y mango con trompetas de los muertos

Vino

NADIR

(D.O. Vino de la tierra de Extremadura)

CENA DE CLAUSURA DE LAS JORNADAS

Volvimos al Restaurante Big-House que tan bien nos había tratado el año anterior en todos los aspectos, y tampoco nos decepcionó este año, sino que por el contrario se superaron en la calidad de los platos y en la presentación, todo ello acompañado de un muy buen servicio y la amabilísima atención de su propietaria Liu Quiao Ping. La lista de elogios que se podría hacer sería larga, pero no queremos desaprovechar la ocasión para agradecerle a Liu su esfuerzo y preocupación para que todo salga bien, en un terreno difícil como es el de la gastronomía micológica.

Algunos de los platos en el Big-House



Sede de Mérida

Martes Micológicos de Mérida

RAMÓN GONZÁLEZ CERRATO

Como es ya tradicional se celebraron en el mes de noviembre un conjunto de actividades alrededor de la micología. Un otoño de 2009 que no brilló por su exceso de precipitaciones, pero que tuvo a la Amanita Cesárea como gran protagonista, hacía tiempo que en estas latitudes no veíamos tantas, ni tan buenas y saludables, ni durante tanto tiempo. Acompañando a las mismas también abundaron los Boletos, pero ha habido otros años en los que el rey predominó sobre la reina.

Las exposiciones fueron aceptables pero sin una gran variedad de especies. Destacar que en dichas exposiciones empiezan a aparecer nuevas caras, algunas muy jóvenes, que se interesan por traer muestras, clasificar, ordenar, limpiar,...Este hecho debemos fomentarlo y consolidarlo entre todos para que el relevo generacional sea una realidad.

El bar Pizarro, sus camareros y cocinera han sido testigos este año de varias degustaciones en la que las Amanitas y los Boletos han estado presentes, es muy importante la infraestructura que nos ofrecen a los aficionados recalitrantes que no nos conformamos con la exposición y la conferencia.

Las charlas en esta edición han sido atractivas para los aficionados, en primer lugar José Antonio Rodríguez Bernabé. Profesor de la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz trató el tema de **"Los hongos que atacan a las plantas cultivadas"**, de gran actualidad y de gran importancia económica. Le siguió Augusto Calzada Domínguez. Miembro de la Sociedad Micológica Zamorana con la charla **"Los boletos, esos hongos tan apetecibles"**, que resultó muy interesante. Finalizó un clásico como es Fernando Durán Oliva. Biólogo. Micólogo y Naturalista con el tema **"Hongos del parque nacional de Monfragüe"** que consiguió a pesar de ser el último día gran expectación e interés.

Coincidiendo con el invierno hemos tenido una precipitaciones desorbitadas, que prolongaron la campaña setera hasta muy avanzado el mismo, seguro que este riego extraordinario que ha llenado los pantanos y los acuíferos fructificará el próximo otoño en forma de abundantes setas. No lo podrá ver nuestro buen amigo José Antonio Ferreira, dibujante y micófago que nos dejó esta primavera sin hacer mucho ruido, como el hacía las cosas, pero seguro que se llevó un buen recuerdo de tantas y tantas jornadas gastronómicas en las que la seta era el centro de atención. También echaremos en falta su viñeta navideña en el boletín de la Sociedad.

Este año volvimos a Puebla de Ovando, con nuevos aficionados y con gentecilla joven quedando immortalizado el recorrido micológico en un programa de televisión de Canal Extremadura denominado "Soy vecino" y que se emitió el 22 de marzo.

La semana micológica en el I.E.S. Albarregas trascurrió con gran interés en cuanto a exposición, charla, concurso de dibujos, etc, pero es necesario potenciar la degustación para que vuelva a ser lo de años anteriores.

Para terminar deciros que "El Cachicho" y su cocinero-gerente Gonzalo Valverde nos volvió a sorprender con una degustación de alta alcurnia en las que brillaron las siguientes especialidades; Carpaccio de barriga de atún rojo con boletus edulis, Huevo cocido a baja temperatura con jamón ibérico de bellota, parmentier trufada y boletus aéreus, Rissoto de carrilladas ibéricas y trompetas de los muertos, Lomo de bacalao asado con níscales y su crema, Gratín de amanitas caesáreas con espárragos, queso de cabra y vieiras, Helado de boletus pinícola hojaldarado con salsa de chocolate templado y rejilla de caramelo,sencillamente extraordinario.

Sede de Navalmoral de la Mata

Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo

EDUARDO ARROJO MARTÍN

Como ya es tradicional durante el otoño de 2009 en Navalmoral de la Mata se celebraron las XIII Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo. Fueron posibles gracias a la colaboración de los socios, a la participación de los lugareños y a la contribución de organismos y empresas como el Centro de Profesores y Recursos de Navalmoral de la Mata, la Central Nuclear de Almaraz-Trillo, Seproman y los Ayuntamientos de Navalmoral de la Mata y Majadas; entre todos se ha logrado su consolidación como evento a nivel comarcal. Desde nuestro boletín queremos agradecerles su contribución pues sin ellos no serían posibles estas jornadas.

Como novedad este año, también, se organizó el Primer Concurso Micológico del Campo Arañuelo por medio del cual se ha incentivado la participación de los aficionados a la micología en las exposiciones de setas durante los días que duraron las jornadas. Para ellos se dieron premios: a la seta más interesante, otro al aficionado que aportó el mayor número de especies diferentes y un último, al ejemplar de mayor tamaño.

Comenzaron las actividades el día 28 de octubre en la Casa de la Cultura con la tradicional exposición de setas aportadas por los numerosos aficionados de la comarca. A continuación disfrutamos con la conferencia "*Hongos y árboles interesantes de Venezuela*" impartida por el Doctor y Socio de Honor de nuestra sociedad, Francisco de Diego Calonge; realizó un apasionante viaje visual por los grandiosos paisajes venezolanos con los hongos más representativos que aparecen en sus numerosos ecosistemas.

El 4 de noviembre, a demás de la exposición, tuvimos dos conferencias: una sobre "*Micogastronomía*" impartida por Felipe García Sánchez, propietarios del Hotel Cañada Real de Malpartida de Plasencia y "*Un día en el campo*" por Manolo Barbero, Presidente de la Asociación Micológica Naturalista Placentina. Nos enseñaron las setas más abundantes en el Norte de Extremadura y así como cocinarlas de una forma rápida pero que a la vez nos permita disfrutarlas con todos sus sabores y aromas.

El XVII Concurso de Dibujo "**Manuel González Prieto**" sobre el mundo de los hongos se realizó este año en la Fundación Concha de Navamoral de la Mata el sábado 7 de noviembre. Participaron unos cuarenta niños y niñas de la población y se entregaron regalos a todos ellos. Fue posible gracias a la colaboración de Caja Duero, el C.P.R. y la Fundación Concha.

El domingo el Ayuntamiento de Majadas nos facilitó las instalaciones y los guías para realizar nuestra tradicional excursión de bota y merienda en su dehesa boyar. A la hora de comer nos sorprendieron con una magnífica barbacoa a la que nos invitó. Después, los numerosos socios presentes, montamos una exposición en su Casa de la Cultura e impartimos una charla de "*Introducción al mundo de los hongos*". Pasamos un día agradable y en buena armonía.

La última conferencia "*Intoxicaciones por setas en Extremadura*" fue impartida por Manuel Romero Gordillo, miembro fundador de la Asociación Micológica Agrocybe aegerita y coautor del libro "*Setas de la Serena*"; nos habló de su último trabajo que trata sobre las intoxicaciones que se han producido en Extremadura. Nos sorprendió como han ido disminuyendo las intoxicaciones en Extremadura y a la vez como ha aumentado el consumo de setas en nuestra autonomía. A ello ha contribuido la Sociedad Micológica Extremeña con todas sus campañas de divulgación por toda la geografía extremeña.

El viernes 13 de noviembre a las 22:00 horas dimos por finalizadas las Jornadas Micológicas en el restaurante "Los Arcos de Baram" con la consolidada cena de convivencia a base de setas. Donde su reputado cocinero Tito nos deleitó con su magnífica cocina basada en setas y otros productos de la comarca, por esta razón los salones se llenaron.

Con todas estas actividades se ha logrado que las Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo sean un evento a nivel comarcal por la gran aceptación que tiene entre la población.

Sede de Plasencia

Lunes Micológicos de Plasencia

JOSÉ JAVIER GARCÍA ALONSO

Otoño extraño el que tuvimos en la temporada pasada. Tras un pertinaz sequía no esperábamos que hubiera demasiadas setas en el campo. Sin embargo, no fue así y se recogieron numerosos ejemplares para sorpresa de todos. Cabe destacar la cantidad de Amanita Caesarea que se recogió, muchas y de un tamaño importante. Cosa extraña pues aunque es una seta muy termófila necesita, como todas, algo de humedad que aparentemente no había.

Luego ocurrió lo que todos sabemos, comenzó a llover y de qué forma, el invierno más lluvioso de las últimas décadas. Este hecho favoreció la proliferación de las setas más tardías que obtuvieron las condiciones idóneas para el crecimiento.

En definitiva tuvimos un otoño con muy buenas recolecciones, con abundancia de ejemplares y un número considerable de especies. Las exposiciones fueron, por tanto, un éxito y la afluencia de público también. Hay que mencionar la colaboración en las exposiciones de Miguel, de Juanjo, de José Ignacio todos ellos ya habituales, y de dos nuevos y desinteresados ayudantes, Santiago y Alejandro, con su ayuda todo es mucho más fácil.

Las jornadas comenzaron el 26 de octubre, y como siempre se realizó una exposición con los ejemplares recolectados el día anterior, fue la primera sorpresa al realizar una exposición con más de 50 especies cuando no esperábamos tantas. Posteriormente, se realizó la presentación "Ecología de Hongos" que realicé yo mismo, en las instalaciones del CPR de Plasencia. Hay que reiterar el agradecimiento por la ayuda que año tras año nos presta el CPR, sin cuya colaboración las jornadas serían prácticamente inviables. Que en un año de crisis se mantengan dichas ayudas dice mucho de la implicación de su director Felicísimo Rubio y de Ana Puertas coordinadora del curso.

El 2 de noviembre realizamos un gran exposición, con numerosos ejemplares recolectados el día antes en las jornadas del Valle del Ambroz. José Ignacio fue el encargado de recoger el material de la exposición que se realizó en Ahigal y que al

estar en perfecto estado de conservación nos sirvió para completar la nuestra. Había cerca de 90 especies. Hay que decir, que algunas especies las teníamos mal determinadas (reconocemos humildemente nuestros límites) y que, gracias a la asistencia de Magdalena Pazzis, posteriormente daría la conferencia, pudimos con su ayuda clasificarlas correctamente.

La ponencia de Pazzis versaba sobre las intoxicaciones por setas. Fue una de las ponencias mejor valoradas de todo el curso. Sumamente interesante, despertó en los asistentes la curiosidad por conocer los síntomas, los tratamientos y los casos que se daban anualmente en Extremadura. La existencia de esos casos nos debe llevar a la reflexión, para evitar riesgos. La única manera de minimizar el riesgo es a través del conocimiento, justificándose así la labor de la Sociedad Micológica. Como dice Pazzis, siga la regla de las tres "S": Sea Siempre Sensato.

El día 9 de noviembre tuvimos una exposición aceptable en gran medida por las aportaciones de Santiago y de algunos de los alumnos del curso que por esas fechas ya aportaban una cantidad interesante de ejemplares.

La ponencia corrió a cargo de Santiago Elena, presidente de la Sociedad Micológica Amanita Caesarea de Salamanca. El título de la ponencia fue: "Boletus: un género fácil para principiantes". En ella hizo una revisión de la historia de los naturalistas que se dedicaron al estudio de los hongos con mayor o menor fortuna, pero que todos contribuyeron al conocimiento. De este modo conocimos a Elias Fries, Narcisse Patouillard, Paul Konrad, Henri romagnesi o Rolf Singer.

Luego pasó a describir la clasificación clásica de los boletos con las diferentes subfamilias, para finalizar haciendo una revisión actualizada de cómo queda la familia después de realizar los pertinentes análisis de ADN. Por esto sabemos que hay familias con láminas que pertenecen a los boletos, así como algunos hipogeos como los rhizopogon. Ponencia bien valorada por los conocimientos biológicos, descriptivos y por incluir las técnicas de ADN.

El día 14 de noviembre se realizó la salida al campo. Para ello aprovechamos la invitación de la Sociedad para la Promoción y el Desarrollo del Valle del Jerte (ASPRODEVAJE) para realizarla en el entorno del pueblo del Torno. El día salió lluvioso y pensamos que tendríamos que suspenderla, pero poco a poco fue abriendo y finalmente quedó una mañana estupenda.

Recogimos una buena cantidad de especies que se trasladaron al local de la asociación para realizar la exposición. En el Albergue nos agasajaron con unas tapas a base de setas que estaban deliciosas, y unas migas extremeñas excelentes. Ya por la tarde se realizó la exposición y la ponencia que realicé yo mismo. En ella, se expuso un visión general del mundo de las setas, con consejos para evitar riesgos y con la descripción de algunas de las especies más representativas.

El día 16 de noviembre se realizó una exposición en la que aparecieron especies un poco más tardías de las que habíamos expuesto hasta el momento. La cantidad no fue demasiado grande pero los ejemplares eran buenos y quedó bastante lucida.

Como tengo costumbre la última charla la dedico a la gastronomía y por ello invité a un cocinero de reconocido prestigio, José Lozano discípulo de Arzak y propietario de la Taberna Encantada en Perales del Puerto. En este caso cambiamos la ponencia por una clase práctica de cocina. Se realizó en las dependencias del Centro de Adultos y tuvimos la colaboración de los propios alumnos de cocina. José realizó

tres recetas: Risotto de niscalos, Carpaccio de bacalao y boletus, y ensalada de Amanita Caesarea. Después de la realización de los platos se procedió a su degustación por todos los asistentes. Hay que decir que esta sesión fue muy aplaudida y valorada por lo que creo que va a convertirse en un clásico de nuestras jornadas.

El día 19 de noviembre se realizó el acto de clausura de las jornadas que como siempre consistió en la cena de la Sociedad Micológica. En esta ocasión repetimos restaurante ya que el año anterior fue todo un éxito. Juan, dueño del restaurante "Casa Juan" donde se realizó la cena, nuevamente nos sorprendió con platos exquisitos, algunos de ellos novedosos como las natillas de chantarelas que estaban sublimes. Tampoco desmerecían el resto de platos como la ensalada de boletus con manzana verde, el puding de boletus, los raviolis de langostinos y setas, el pie de mouton con venado, etc. Una vez más Juan nos agasajó con una cena que es difícil que podamos olvidar.

Para terminar, decir que este próximo año pretendo integrar a mucha más gente, incorporando a viejos valores de la sociedad al tiempo que pretendo dar mucha más publicidad a las jornadas. Creo que este año puede ser definitivo a la hora de recuperar la afición que se había perdido devolviendo a la Sociedad Micológica Extremeña al lugar que se merece.



Relación de especies recolectadas

BADAJOS - Rafael Rey

- *Abortiporus biennis*
- *Agaricus arvensis*
- *Agaricus bernardii*
- *Agaricus campestris*
- *Agaricus silvaticus*
- *Agaricus xanthoderma*
- *Agaricus xanthoderma* var. *lepiotoides*
- *Agrocybe aegerita*
- *Amanita caesarea*
- *Amanita citrina*
- *Amanita crocea*
- *Amanita crocea* var. *subnudipes*
- *Amanita curtipes*
- *Amanita inaurata*
- *Amanita junquillea*
- *Amanita mairei*
- *Amanita malleata*
- *Amanita muscaria*
- *Amanita muscaria* var. *formosa*
- *Amanita nivalis*
- *Amanita pantherina*
- *Amanita phalloides*
- *Amanita rubescens*
- *Amanita spissa*
- *Amanita vaginata*
- *Amanita vitadini*
- *Armillaria gallica*
- *Armillaria mellea*
- *Armillaria tabescens*
- *Astraeus hygrometricus*
- *Auricularia auricula-judae*
- *Battarrea stevenii*
- *Boletus aereus*
- *Boletus albidus*
- *Boletus caucasicus*
- *Boletus edulis*
- *Boletus erythropus*
- *Boletus fragrans*
- *Boletus impolitus*
- *Boletus luridus*
- *Boletus permagnificus*
- *Boletus purpureus*
- *Boletus queletii*
- *Boletus regius*
- *Boletus reticulatus*
- *Boletus satanas*
- *Bovista plumbea*
- *Calchiporus piperatus*
- *Calocybe constricta*
- *Calvatia excipuliformis*
- *Calvatia utriformis*
- *Cantharellus cibarius*
- *Chroogomphus fulmineus*
- *Clatrux ruber*
- *Clitocybe geotropa*
- *Clitocybe gibba*
- *Clitocybe odora*
- *Clytopilus prunulus*
- *Collybia butyracea*
- *Collybia dryophila*
- *Collybia fusipes*
- *Coprinus atramentarius*
- *Coprinus comatus*
- *Coprinus picaceus*
- *Cortinarius s.p.*
- *Cortinarius trivialis*
- *Crepidotus variabilis*
- *Entoloma lividum*
- *Fistulina hepática*
- *Fomes fomentarius*
- *Ganoderma applanatum*
- *Ganoderma carnosum*
- *Ganoderma lucidum*
- *Gymnopilus spectabilis*
- *Gymnopilus suberis*
- *Gyroporus castaneus*
- *Hydenellum conrescens*
- *Hydenellum ferrugineum*
- *Hygrophoropsis aurantiaca*
- *Hygrophorus personii*
- *Hygrophorus cossus*
- *Hypholoma fasciculare*
- *Laccaria amethystina*
- *Lactarius chrysoreus*
- *Lactarius controversus*
- *Lactarius decipiens*
- *Lactarius deliciosus*
- *Lactarius fulvissimus*
- *Lactarius rugatus*
- *Lactarius tesquorum*
- *Lactarius zonarius*
- *Laetiporus sulfureus*
- *Leccinum duriusculum*
- *Leccinum lepidum*
- *Lentinus tigrinus*
- *Lepiota clypeolaria*
- *Lepista nuda*
- *Lepista panaeola*
- *Lycoperdon molle*
- *Lycoperdon pyriforme*
- *Macrolepiota fuliginosquarrosa*
- *Macrolepiota phaeodisca*
- *Macrolepiota procera*
- *Macrolepiota rhacodes*
- *Marasmius androsaceus*
- *Marasmius oreades*
- *Meripilus giganteus*
- *Mycena rosea*
- *Mycena seynii*
- *Omphalotus olearius*
- *Paxillus involutus*
- *Phaeolus schweinitzii*
- *Phaeomarasmius erinaceus*
- *Phallus impudicus*
- *Pisolithus tinctorius*
- *Pleurotus ostreatus*
- *Pluteus cervinus*
- *Polyporus arcularius*
- *Polyporus squamosus*
- *Psathyrella candolleana*
- *Psathyrella lacrimabunda*
- *Ramaria flava*
- *Russula albonigra*
- *Russula amoena*
- *Russula amoenicolor*
- *Russula arpalices*
- *Russula aurea*
- *Russula chloroides*
- *Russula cyanoxantha*
- *Russula cyanoxantha* var. *peltareaui*
- *Russula delica*
- *Russula foetens*
- *Russula heterophylla*
- *Russula lutea*
- *Russula nigricans*
- *Russula pectinatoides*
- *Russula sanguinea*
- *Russula violeipes*
- *Sarcodon imbricatum*
- *Scenidium nitidum*
- *Scleroderma citrinum*
- *Scleroderma meridionale*
- *Scleroderma polyrhizum*
- *Stereum insignitum*
- *Stropharia aeruginosa*
- *Suillus bellini*
- *Suillus bovinus*
- *Torrencia pulchella*
- *Trametes versicolor*
- *Tremella mesenterica*
- *Trichaptum biforme*
- *Tricholoma acerbum*
- *Tricholoma portentosum*
- *Tricholoma saponaceum*
- *Tricholoma saponaceum f. ardosiacum*
- *Tricholoma scalpuratum*
- *Tricholoma squarrulosum*
- *Tricholoma sulphureum*
- *Tricholoma ustaloides*
- *Tricholomosis rutilans*
- *Tylopilus felleus*
- *Volvariella speciosa*
- *Xerocomus armeniacus*
- *Xerocomus chrysenteron*
- *Xerocomus ferrugineus*
- *Xerocomus ichnusanus*
- *Xerocomus pruinatus*
- *Xerocomus subtomentosum*
- *Xerula pubens*

CÁCERES - Antonio Mateos Izquierdo

- *Abortiporus biennis*
- *Agaricus arvensis*
- *Agaricus bernardii*
- *Agaricus bitorquis*
- *Agaricus campestris*
- *Agaricus haemorrhoidarius*
- *Agaricus impudicus*
- *Agaricus semotus*
- *Agaricus silvicola*
- *Agaricus xanthodermus*
- *Agrocybe aegerita*
- *Albatrellus confluens*
- *Amanita badia*
- *Amanita caesarea*
- *Amanita citrina*
- *Amanita crocea* var. *subnudipes*
- *Amanita curtipes*
- *Amanita franchetii*
- *Amanita junquillea*
- *Amanita mairei*
- *Amanita muscaria*
- *Amanita muscaria* f. *flavivolvata*
- *Amanita muscaria* var. *inzengae*
- *Amanita pantherina*
- *Amanita phalloides*
- *Amanita phalloides* var. *alba*
- *Amanita rubescens*
- *Amanita vaginata*
- *Armillaria gallica*
- *Armillaria mellea*
- *Astraeus hygrometricus*
- *Aureoboletus gentilis*
- *Auricularia auricula-judae*
- *Baespora myosura*
- *Bjerkandera adusta*
- *Boletopsis grisea*
- *Boletopsis leucomelaena*
- *Boletus aereus*
- *Boletus aestivalis*
- *Boletus edulis*
- *Boletus erythropus*
- *Boletus fragrans*
- *Boletus luridus*
- *Boletus permagnificus*
- *Boletus regius*
- *Boletus rhodoxanthus*
- *Calocera cornea*
- *Calvatia cyathiformis*
- *Calvatia excipuliformis*
- *Cantharellus subpruinosis*
- *Cantharellus tubaeformis*
- *Chalciporus piperatus*
- *Chroogomphus fulmineus*
- *Clavariadelphus pistillaris*
- *Clavulinopsis corniculata*
- *Clitocybe cerussata*
- *Clitocybe decembris*
- *Clitocybe nivea*
- *Clitocybe odora*
- *Clitocybe phaeophthalma*
- *Clitocybe phyllophila*
- *Clitopilus prunulus*
- *Collybia aquosa*
- *Collybia butyracea*
- *Collybia dryophila*
- *Collybia erythropus*
- *Collybia fusipes*
- *Collybia impudica*
- *Coltricia perennis*
- *Coprinus comatus*
- *Coprinus micaceus*
- *Coprinus picaceus*
- *Cortinarius arquatus*
- *Cortinarius aurantiorufus*
- *Cortinarius azureovelatus* var. *subcaligatus*
- *Cortinarius balteatocumatilis*
- *Cortinarius diosmus*
- *Cortinarius infractus*
- *Cortinarius melanotus*
- *Cortinarius misermonitii*
- *Cortinarius odoratus*
- *Cortinarius purpurascens*
- *Cortinarius subcotoneus*
- *Cortinarius trivialis*
- *Cortinarius variiformis*
- *Cortinarius xanthophyllus*
- *Craterellus cornucopioides*
- *Crepidotus variabilis*
- *Crucibulum laeve*
- *Cyathus olla*
- *Cyathus stercoreus*
- *Cystoderma terrei*
- *Daedalea quercina*
- *Diatrypella quercina*
- *Dichomitus campestris*
- *Entoloma eulividum*=*E. sinuatum*
- *Entoloma myrmecophilum*
- *Entoloma rhodopolium* f. *nidurosus*
- *Entoloma sericeum*
- *Entoloma sinuatum*
- *Exidia glandulosa*
- *Fistulina hepatica*
- *Flammulina ononidis*
- *Fomes fomentarius*
- *Ganoderma lucidum*
- *Ganoderma resinaceum*
- *Gymnopilus picreus*
- *Gymnopilus penetrans*
- *Gymnopilus spectabilis*
- *Gymnopilus suberis*
- *Hebeloma anthracophilum*
- *Hebeloma crustuliniforme*
- *Hebeloma populinum*
- *Hebeloma radicosum*
- *Hebeloma sarcophyllum*
- *Hebeloma sinapizans*
- *Hericium erinaceum*
- *Hydnellum concrescens*
- *Hydnellum ferrugineum*
- *Hygrocybe conica*
- *Hygrocybe pseudoconica*
- *Hygrocybe russocoriacea*
- *Hygrocybe virginea*
- *Hygrophoropsis aurantiaca*
- *Hygrophorus arbustivus* var. *quercetorum*
- *Hygrophorus cossus*
- *Hygrophorus hypotejus*
- *Hygrophorus pseudodiscoideus* var. *cistophilus*
- *Hygrophorus russula*
- *Hypholoma fasciculare*
- *Hypholoma sublateritium*
- *Hypomyces lateritius*
- *Inocybe fastigiata*
- *Inonotus hispidus*
- *Laccaria amethystina*
- *Laccaria proxima*
- *Lactarius atlanticus*
- *Lactarius aurantiacus*
- *Lactarius chrysorreus*
- *Lactarius controversus*
- *Lactarius decipiens*
- *Lactarius deliciosus*
- *Lactarius quietus*
- *Lactarius rugatus*
- *Lactarius subumbonatus*
- *Lactarius tabidus*
- *Lactarius uvidus*
- *Lactarius vellereus*
- *Lactarius zonarius*
- *Leccinum duriusculum*
- *Leccinum lepidum*
- *Lentinellus micheneri*
- *Lentinus tigrinus*
- *Lenzites betulina*
- *Lepiota ignivolva*
- *Lepiota ventriospora* var. *fulva*
- *Lepista amara*
- *Lepista flaccida*
- *Lepista inversa*
- *Lepista nuda*
- *Lepista panaeola*
- *Leucopaxillus candidus*
- *Lycogala epidendrum*
- *Lycoperdon perlatum*
- *Lycoperdon piriforme*
- *Lycoperdon umbrinum*
- *Lyophyllum decastes*

- *Lyophyllum transforme*
- *Macrolepiota heimii*
- *Macrolepiota mastoidea*
- *Macrolepiota konradii*
- *Macrolepiota phaeodisca*
- *Macrolepiota procera*
- *Macrolepiota rhacodes* var. *hortensis*
- *Marasmius hudsonii*
- *Marasmius oreades*
- *Marasmius quercophilus*
- *Megacollybia platyphylla*
- *Meripilus giganteus*
- *Mycena aetites*
- *Mycena epypterygia*
- *Mycena galericulata*
- *Mycena metata*
- *Mycena polygramma*
- *Mycena pura*
- *Mycena pura* fo. *lutea*
- *Mycena rosea*
- *Mycena seynii*
- *Mycena vitilis*
- *Omphalotus olearius*
- *Panaeolus retirugis*
- *Panellus mitis*
- *Panellus stipticus*
- *Paxillus atrotomentosus*
- *Paxillus involutus*
- *Peniophora quercina*
- *Phaeolus schweinitzii*
- *Phallus impudicus*
- *Phellinus torulosus*
- *Pholiota gummosa*
- *Pisolithus tinctorius*
- *Pleurotus dryinus*
- *Pleurotus eringii*
- *Pleurotus ostreatus*
- *Pluteus cervinus*
- *Polyporus arcularius*
- *Psathyrella candolleana*
- *Psathyrella hydrophilla*
- *Psathyrella lacrymabunda*
- *Psathyrella multipedata*
- *Psathyrella spadiceogrisea*
- *Psilocybe merdaria*
- *Pulcherricium caeruleum*
- *Pyronema omphalodes*
- *Ramaria flava*
- *Ramaria flavescens*
- *Ramaria formosa*
- *Rhizopogon luteolus*
- *Russula acrifolia*
- *Russula amoenolens*
- *Russula atropurpurea*
- *Russula aurea*
- *Russula chloroides*
- *Russula cyanoxantha*
- *Russula cyanoxantha* fo. *peltareaui*
- *Russula fragilis*
- *Russula laurocerasi* var. *fragrans*
- *Russula lepida*
- *Russula rubroalba*
- *Russula rubroalba* var. *albocretacea*
- *Russula subfoetens*
- *Russula torulosa*
- *Russula turci*
- *Russula vinosobrunnea*
- *Sarcodon imbricatus*
- *Sarcodontia pachyodon*
- *Schizophyllum commune*
- *Scleroderma citrinum*
- *Scleroderma meridionale*
- *Scleroderma polyrhizum*
- *Scleroderma verrucosum*
- *Sowerbyella radiculata*
- *Sparassis crispa*
- *Spinellus fusiger*
- *Stereum hirsutum*
- *Stropharia caerulea*
- *Stropharia coronilla*
- *Stropharia squamosa*
- *Suillus bellinii*
- *Suillus bovinus*
- *Suillus luteus*
- *Torrendia pulchella*
- *Trametes versicolor*
- *Tremella aurantiaca*
- *Tremella foliacea*
- *Tremella mesenterica*
- *Tricholoma acerbum*
- *Tricholoma colossus*
- *Tricholoma columbetta*
- *Tricholoma flavovirens*
- *Tricholoma fracticum*
- *Tricholoma populinum*
- *Tricholoma portentosum*
- *Tricholoma roseoacereum*
- *Tricholoma saponaceum* var. *saponaceum*
- *Tricholoma saponaceum* var. *squamosum* f. *ardosiacum*
- *Tricholoma sciodes*
- *Tricholoma sejunctum*
- *Tricholoma striatum*
- *Tricholoma sulphureum*
- *Tricholoma ustale*
- *Tricholoma ustaloides*
- *Tricholomopsis rutilans*
- *Tubaria furfuracea*
- *Volvariella speciosa*
- *Xerocomus badius*
- *Xerocomus chrysenteron*
- *Xerocomus ferrugineus*
- *Xerocomus impolitus*
- *Xerocomus pruinatus*
- *Xerocomus rubellus*
- *Xerocomus subtomentosus*

MERIDA - Ramón González Cerrato

- *Agaricus campestris*
- *Agaricus xanthoderma*
- *Agrocybe aegerita*
- *Amanita ceciliae*
- *Amanita caesarea*
- *Amanita citrina*
- *Amanita muscaria*
- *Amanita pantherina*
- *Amanita phalloides*
- *Amanita rubescens*
- *Amanita spissa*
- *Amanita vaginata*
- *Armillaria mellea*
- *Armillaria tabescens*
- *Astraeus hygrometricus*
- *Auricularia auricula-judae*
- *Boletus aereus*
- *Boletus edulis*
- *Boletus erythropus*
- *Boletus fragans*
- *Boletus impolitus*
- *Clitopilus prunulus*
- *Coprinus atramentarius*
- *Coprinus comatus*
- *Cortinarius Elatior*
- *Cortinarius purpurascens*
- *Cortinarius violaceus*
- *Cortinarius trivialis*
- *Entoloma lividoalbum*
- *Entoloma lividum*
- *Fistulina hepatica*
- *Fomes fomentarius*
- *Gaeastrum hygrotetricum*
- *Gymnosporus spectabilis*
- *Gymnosporus suberis*
- *Gyrosorus castaneus*
- *Higrocybe conica*
- *Hyphophorus eburneus*
- *Hypholoma fasciculare*
- *Krombholziella hispanica*
- *Laccaria amethystina*
- *Lactarius chrysorrheus*
- *Lactarius cistophilum*
- *Lactarius controversus*
- *Lactarius tesquorum*
- *Lepista inversa*
- *Meripilus giganteus*
- *Lycoperdon perlatum*
- *Macrolepiota procera*
- *Marasmius oreades*
- *Mycena rosea*
- *Omphalotus olearius*
- *Panus rudis*
- *Paxillus involutus*
- *Phaeolus schweinitzii*
- *Pisolithus arrhizus*
- *Pisolithus tinctorius*
- *Pycnoporus cinnabarinus*
- *Russula amoenicolor*
- *Russula atropurpurea*
- *Russula aurea*
- *Russula chloroides*
- *Russula cyanoxantha*
- *Russula delicata*
- *Russula foetens*
- *Russula heterophylla*
- *Russula ionochlora*
- *Russula nigricans*
- *Russula pectinata*
- *Russula virescens*
- *Scleroderma meridionale*
- *Scleroderma polyrhizum*
- *Scleroderma verrucosum*
- *Sparassis laminosa*
- *Trichaptum fuscoviolaceum*
- *Xerocomus rubellus*

NAVALMORAL DE LA MATA - Eduardo Arrojo Martín

- *Abortiporus biennis*
- *Agaricus arvensis*
- *Agaricus meleagris*
- *Agaricus vaporarius*
- *Agaricus xanthoderma*
- *Agrocybe aegerita*
- *Amanita caesarea*
- *Amanita citrina*
- *Amanita citrina* var. *alba*
- *Amanita crocea*
- *Amanita curtipes*
- *Amanita gilbertii*
- *Amanita muscaria*
- *Amanita pantherina*
- *Amanita phalloides*
- *Amanita rubescens*
- *Amanita vaginata*
- *Armillaria mellea*
- *Armillaria tabescens*
- *Astraeus hygrometricus*
- *Aureoboletus gentilis*
- *Auricularia auricula-judae*
- *Auricularia mesenterica*
- *Battarrea phalloides*
- *Boletopsis leucomalea*
- *Boletus aereus*
- *Boletus aestivalis*
- *Boletus calopus*
- *Boletus edulis*
- *Boletus fragrans*
- *Boletus impolitus*
- *Boletus luridus*
- *Boletus permagnificus*
- *Boletus pinicola*
- *Boletus pulverulentus*
- *Boletus regius*
- *Boletus rhodopurpureus*
- *Boletus rhodoxanthus*
- *Boletus satanas*
- *Boletus spretus*
- *Clitocybe gibba*
- *Clitocybe odora*
- *Clitocybe phaeophthalma*
- *Clitocybe rivulosa*
- *Clitopilus prunulus*
- *Collybia erythropus*
- *Coltricia perennis*
- *Coprinus comatus*
- *Coprinus domesticus*
- *Cortinarius trivialis*
- *Endogone rosea*
- *Entoloma clypeatum*
- *Entoloma sinuatum*
- *Fistulina hepatica*
- *Ganoderma resinaceum*
- *Gymnopilus spectabilis*
- *Gymnopilus suberis*
- *Gyromitra esculenta*
- *Haplophilus rutilans*
- *Hebeloma cistophilum*
- *Hebeloma crustuliniforme*
- *Hebeloma sinapizans*
- *Inocybe fastigiata*
- *Lactarius chrysorrheus*
- *Lactarius cistophilus*
- *Lactarius controversus*
- *Lactarius deliciosus*
- *Lactarius tesquorum*
- *Lactarius torminosus*
- *Lactarius volemus*
- *Lactarius zonarius*
- *Lepiota pseudohelvela*
- *Lepista nuda*
- *Macrolepiota fuliginosa*
- *Macrolepiota gracilentia*
- *Macrolepiota konradii*
- *Macrolepiota mastoidea*
- *Macrolepiota phaeodisca*
- *Macrolepiota procera*
- *Marasmius oreades*
- *Meripilus giganteus*
- *Omphalotus olearius*
- *Phaeolus schweinitzii*
- *Pisolithus arhizus*
- *Pleurotus eryngii*
- *Pluteus atricapillus*
- *Pluteus cervinus*
- *Psathyrella candolleana*
- *Ramaria botrytis*
- *Russula chloroides*
- *Russula cyanoxantha*
- *Russula foetens*
- *Russula virescens*
- *Scleroderma polyrhizum*
- *Suillus bellinii*
- *Suillus bovinus*
- *Suillus granulatus*
- *Trametes hirsuta*
- *Tricholoma acerbum*
- *Tricholoma ustale*
- *Tubaria pellucida*
- *Vascellum pratense*
- *Vascellum pratense*
- *Volvariella bombycina*
- *Xerocomus subtomentosus*

Gastronomía

ANTONIO MATEOS

Recetas de setas de la Sociedad Micológica Extremeña en colaboración con el I.E.S. Universidad Laboral.

■ LOMO DE CIERVO CONFITADO AL AROMA DE LAS TROMPETAS Y CRUJIENTE DE BOLETUS.



Foto: Antonio Mateos

Ingredientes:

- Lomo de ciervo.
- 100 gr. de trompetas de los muertos.
- Aceite balsámico.
- Sal de escamas.
- 2 huevos.
- 3 Boletus edulis
- Pimienta en grano.
- Laurel.
- Ajo.
- Harina.
- 100 gr. de almendra cruda pelada.



Foto: Antonio Mateos

PREPARACIÓN

Confitar las trompetas de los muertos en aceite de oliva.

Marcar el lomo a la plancha en cilindros de 200 gr. y confitar en el aceite aromatizado de las trompetas, al que habremos añadido también pimienta en grano, laurel y romero en grano.

Hacer un crocanti en crudo con las almendras fileteadas en crudo. Y con ello empanar los boletus laminados. Freír.

Saltear las setas con ajo laminado. Añadir vinagre de módena.

Hacer un aceite del confitado más un jugo de carne.

Montaje: colocar el lomo, alrededor las dos guarniciones, decorar con una rama de romero fresco y tirar un cordón de aceite confitado.

■ LENGUADO EN SU JUGO A LA SALVIA CON PISTACHOS, SETAS DE OTOÑO Y HORTALIZAS CONFITADAS.

Ingredientes:

- 4 lenguados
- 400 gr. recortes de pescados y espinas
- 3 cebollas
- 2 litros de agua
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de almendras en granillo
- Hojas de salvia
- Pimienta y sal
- ½ dl. de aceite de oliva y sal
- 2 zanahorias
- 400 gr. de sepia o calamar
- 2 cucharadas de sésamo
- 1 cucharada de avellanas trituras
- Zumo de medio limón



Foto: Antonio Mateos

Para los confitados:

- 2 puerros jóvenes
- 40 gr. de rebozuelos
- 40 gr. de hongos
- 30 gr. de corteza de limón verde
- 5 cucharadas de aceite de sésamo
- Una cucharada de azúcar
- 40 g pistachos verdes pelados
- 1 zanahoria escaldada
- 40 gr. de trompeta de los muertos
- Perejil picado
- Una nuez de mantequilla
- Pimienta blanca y sal



Foto: Antonio Mateos

PREPARACIÓN

Elaborar un fumet de pescado con litro y medio de agua, los recortes, las espinacas, las zanahorias peladas y una cebolla pelada y cortada en trozos. Aparte limpiar y trocear la sepia.

Cortar en fina juliana el resto de la cebolla. En una cacerola, poner el aceite a calentar y agregar la cebolla en juliana cuando esté caliente. Pochar lentamente la cebolla. Cuando esté blanda y dorada, añadir la sepia. Guisarla a fuego muy lento (añadiendo poco a poco agua si fuera necesario) cuando esté blando el molusco, añadir el contenido de esta cazuela al fumet.

Dejarlo cocer junto hasta que se reduzca al menos de la mitad añadiendo previamente el sésamo, la almendra y la avellana y al rato de cocer, la salvia picada. Dar el punto de sal y pimienta. Al final de la cocción, añadir el zumo de limón. Colar.

Confitado:

En una sartén o salteadora, puesta a fuego con el aceite y la mantequilla, incorporar cuando este caliente los pistachos, los puerros en aros y las setas troceadas. Saltear todo a fuego vivo agregando también un poco de azúcar. Cuando esté casi en su punto, añadir los bastones de zanahoria, previamente escaldados en agua hirviendo con sal. Dar el punto de sal y pimienta y por último, al retirar la corteza de limón, espolvorear por encima de perejil picado.

Final y representación.:

En una plancha caliente o sartén antiadherente con un poco de aceite, dorar los lenguados limpios y salados por las dos caras hasta que estén hechos, pero jugosos en su interior.

Al retirarlos, quitar las espinas y sacar los filetes o lomos. Colocar en el centro del plato los filetes correspondientes del lenguado. Napar con el jugo a la salvia y después disponer por encima la guarnición de los confitados de forma irregular. Decorar con unas hojas de salvia.

XVIII Concurso de dibujo infantil "Manuel González Prieto"

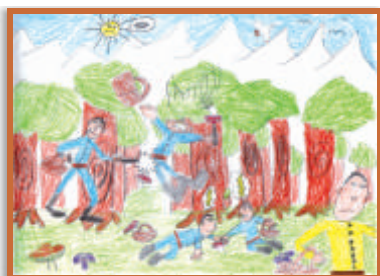
NAVALMORAL DE LA MATA



1º Premio - Javier Arroyo - 4 años



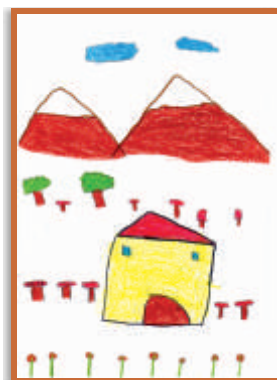
1º Premio - María Suarez - 10 años



1º Premio - Juan - 10 años



3º Premio - Julia Bellido - 8 años



2º Premio - Marina Moreno - 8 años



2º Premio - Carlos Suarez - 4 años



2º Premio - Lydia Fletes - 11 años



3º Premio - Alvaro Cano - 11 años

Junta Directiva de la Sociedad Micológica Extremeña

PRESIDENTE

Juan Morales Pulido
jumopu1@gmail.com

VICEPRESIDENTE

Eduardo Arrojo Martín
pluteus@eresmas.com

SECRETARIA

Pilar Alfonso Cobo
montielalfonso@telefonica.net

TESORERO

Carlos Montero Lancho
jcarlosmonterol@gmail.com

VOCAL BADAJOZ

Rafael Rey Expósito
r2elepiota@hotmail.com

VOCAL CÁCERES

Antonio Mateos Izquierdo
amateosiz@terra.es

VOCAL MÉRIDA

Ramón González Cerrato
ramongonzalezc@edujuntaextremadura.net

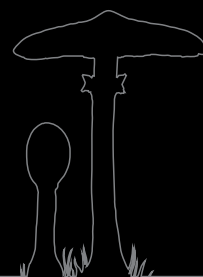
VOCAL NAVALMORAL DE LA MATA

Justo Muñoz Mohedano
kaerques@gmail.com

VOCAL PLASENCIA

Jose Javier García Alonso
jose_javier_garcia_alonso@hotmail.com

www.micoex.org





SOCIEDAD MICOLÓGICA EXTREMEÑA

Colaboran:

