



SOCIEDAD
MICOLÓGICA
EXTREMEÑA

BOLETÍN
2008



BOLETÍN INFORMATIVO
Nº 8 - AÑO 2008

XIX



SOCIEDAD MICOLÓGICA EXTREMEÑA



Nº 8 - AÑO 2008

● BOLETÍN INFORMATIVO

Foto portada:

Inonotus hispidus
Carlos Tovar

Comité Editorial

Eduardo Arrojo
Justo Muñoz Mohedano
Celestino Gelpi
Antonio Mateos

Depósito Legal: **CC-177-2001**

I.S.B.N.: **84-89918-98-8**

Edita:

**Sociedad Micológica
Extremeña**

Avda. de la Bondad, 12, local 4
10005 CÁCERES
Tel.: 927 217 127

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

Editorial

La Directiva está abierta a cualquier tipo de colaboración y sugerencias que deseen hacer los socios. El cauce idóneo puede ser a través de este Boletín Informativo que se edita cada otoño, o bien participando en la Asamblea General que cada año se celebra coincidiendo con el Día de la Seta Extremeña. Hemos de lamentar que la asistencia a ésta siempre es muy escasa, a pesar de los numerosos socios que acuden cada año a este evento; ésta podría ser la ocasión para una participación más activa.

Sabemos del esfuerzo que unos pocos de socios realizan para que este Boletín salga cada año y para que se lleven a cabo las actividades programadas cada temporada: excursiones, charlas, carteles, jornadas micológicas en las respectivas sedes, Día de la Seta Extremeña y cualquier otra actividad ocasional que pueda surgir. El alto nivel que alcanza su edición lo demuestra, pero esta labor requiere la participación de más personas. Este debe ser un medio de expresión de todo el que lo desee.

Sería lamentable que esa curva ascendente que ha venido trazando esta Sociedad haya llegado a su clímax y empezara a descender, todos deberíamos sentirnos culpables de que así sucediera.

Hemos de reconocer que una sociedad subsiste gracias a sus socios; estos los tenemos, pero reiteramos una mayor participación pues la Directiva, tras estos últimos años, comienza a sentirse desasistida.

✦ José Julián Carmona Perate y Juan Morales Pulido

XXVI Día de la Seta Extremeña Plasencia, 17 y 18 de noviembre de 2007

Jornada del sábado 17 de noviembre

(José Julián Carmona Perate)

Este año, tras los actos especiales del pasado año 2006 con motivo de nuestro vigésimo quinto aniversario, se había programado llevar a cabo en Plasencia esta tradicional celebración que culmina las actividades del otoño micológico, como continuación del interés de la Junta Directiva por recuperar en esta ciudad y su comarca la afición que años atrás existía alrededor de las setas. A tal fin, desde la primavera se comenzó a gestionar el evento, con diversas visitas, siempre acompañados por nuestra compañera y última Vocal en Plasencia, Asun Manzano Sánchez-Ocaña, que pese a su escasa disponibilidad de tiempo nos facilitó muchísimo la tarea, por lo que obligado es dejar aquí constancia de nuestro agradecimiento, tanto a ella como a Juan, su esposo, al que también tocó "arrimar el hombro".

Manifestado lo anterior, para tranquilidad de nuestras conciencias por la deuda de gratitud pendiente, y antes de entrar en la crónica propiamente dicha de los actos, si queremos hacer unas consideraciones al respecto, para concienciación de todos los socios y en especial los de Plasencia, de cara al futuro.

"No es en absoluto suficiente el interés que la actual Junta Directiva pueda tener en reactivar la afición a la micología en esta ciudad y su zona de influencia (que es mucho), sin el apoyo de los socios residentes en su entorno; apoyo y colaboración que hasta el momento (salvo en dos o tres personas) no hemos encontrado.

"Visto desde la distancia, en los habituales debates en el seno de la Junta Directiva o en conversaciones con personas interesadas en la cuestión, hay que lamentar la masiva baja de socios que se produjo un tiempo después de verse obligada Asun Manzano a dejar la Vocalía, al no cubrirse la vacante producida ni mantenerse las actividades que eran tradicionales en el otoño micológico. Sería deseable, y muy positivo para la recuperación del ambiente "setero" otrora imperante en Plasencia, la vuelta de estos antiguos socios a la Sociedad.

"Tampoco hemos contado con la masiva presencia de los que continúan siendo socios en las actividades que se han organizado en Plasencia en los tres últimos años (conferencias micológicas, salidas al campo, o más recientemente este Día de la Seta Extremeña que relatamos).

"No se trata con estas consideraciones de hacer un reproche a nadie. Solamente presentar la problemática en su verdadera dimensión para conocimiento de todos. La consolidación de las Jornadas micológicas en Plasencia depende única y exclusivamente de la acogida y asistencia de los socios y aficionados de la zona, sin las cuales volverían a desaparecer, por mucho que la Junta Directiva trate de impedirlo. Ahora contamos con un nuevo Vocal por esta circunscripción, José Javier García Alonso, persona joven, preparada y con ánimos; pero tampoco él solo podría sacar adelante el programa. Y a todos los miembros de la Junta Directiva nos encantaría que renaciera en Plasencia el atractivo y enriquecedor ambiente que en torno a las setas se vivía antaño en esta ciudad, tal como ahora sucede cada otoño en Badajoz, Cáceres, Mérida o Navalmoral de la Mata.

Centrándonos ya en los actos del XXVI Día de la Seta Extremeña, hubo que establecer el "cuartel general" de los mismos en el Hotel Ciudad del Jerte (moderna y acogedora instalación hostelería, pero con un único inconveniente: su distancia la centro urbano), dificultando así la asistencia a los actos eminentemente culturales, exposición de setas y conferencia, a un público que de otro modo sí habría estado presente. Y esto si es un reproche que hacemos a los máximos responsables ciudadanos, pues pese a las numerosas gestiones realizadas no se pudo disponer de espacios adecuados y céntricos para ello en una ciudad de la importancia de Plasencia. Los maravillosos edificios monumentales que esta ciudad posee, y que podrían haber albergado estas actividades culturales, no están abiertos sábados tarde-noche, ni domingos. Es una lástima que no se contemplan excepciones a los horarios habituales cuando la causa lo merece. Aunque puede ser que no calasen en dichos responsables las activi-

XXVI Día de la Seta Extremeña

dades que programamos. En fin, en otra ocasión tal vez tengamos mejor acogida programando, por ejemplo, un concierto de Chiquilicuatre.

A las 10'30 horas del sábado 17 de noviembre nos concentramos en el Hotel Ciudad del Jerte (con la sensible ausencia de nuestro Presidente, en recuperación, con muletas a causa de un "mal paso en la vida"), para desde allí partir hacia la dehesa comunal de Torremenga, lugar que se había elegido para la salida al campo en busca de setas. Una numerosa caravana de vehículos transitamos por la carretera de La Vera, hasta el lugar señalado, y llegados allí, tras aparcar los coches y las pertinentes recomendaciones de los expertos, cada uno inició la búsqueda. Bien es verdad que con escasas posibilidades de una recolección numerosa en especies dada la climatología que había imperado en las fechas anteriores, pero con el ánimo siempre dispuesto, como es tradicional entre los socios. Y así fue; los ejemplares no fueron muy numerosos, pero como suele suceder, para la exposición del día siguiente ya se había previsto el aporte de ejemplares traídos "ex profeso" por los encargados de montarla. Eso sí, el día al menos fue espléndido, y ello facilitó el paseo por el campo y la posterior comida de hermandad al aire libre. Como relator debo señalar que algunos asistentes ni siquiera nos movimos del lugar elegido para la comida, pues nada más llegar comenzamos los preparativos para cocinar la caldereta de setas, cuya responsabilidad este año habíamos hecho recaer nada democráticamente en mi mujer (que ella me perdone); pero gracias a la colaboración del matrimonio Antonia González-Juan Cáceres, y algunas otras personas con cuyos nombres no me quedé, conseguimos una excelente caldereta de setas, en calidad y cantidad, al decir de todos.

Tras la comida, finalizada la degustación no solo de la caldereta de setas, sino también de las tradicionales exquisiteces culinarias confeccionadas al efecto por los socios o sus esposas, así como el también habitual intercambio de elaboraciones espirituosas, con el cuerpo y el ánimo reconfortados, partimos hacia los hoteles en Plasencia, pues allí teníamos una cita para una interesante visita turística guiada por la ciudad antigua, que, para no romper la tradición, la Junta Directiva había concertado con un guía oficial. A todos encantó esta

visita, apoyada en las explicaciones detalladas del guía; para unos, los que no conocían la ciudad, fue la mejor de hacerlo; para otros, los que la conocíamos, nos aportó nuevos conocimientos sobre la ciudad y su importante historia. Desde el corazón de la Plasencia monumental, nos desplazamos andando hasta el restaurante " ", donde fue servido a los socios y acompañantes un vino español ofrecido por el Ayuntamiento de Plasencia.

Culminaba así una intensa jornada, por lo que se imponía el merecido descanso para afrontar las actividades del domingo. Pero no todos se retiraron a los hoteles; los más marchosos optaron por seguir la diversión tratando de conocer otra Plasencia: "Plasencia la nuit". Nos reservamos sus nombres.

Jornada del domingo 18 de noviembre (Juan Morales Pulido)

Este año no pude asistir a las actividades del sábado pero si lo hice a las del domingo a pesar de tener que hacerlo con una pierna escayolada, a consecuencias de una fractura de peroné sufrida unos días antes.

Los actos de este día tuvieron lugar en las magníficas instalaciones del Hotel Ciudad del Jerte, enclavado en el bello paraje del valle del mismo nombre.

Las asambleas General Ordinaria y Extraordinaria dieron comienzo a las 10'00 horas y como de costumbre la asistencia fue muy escasa.

La conferencia que se celebró acto seguido, a cargo de Don Carlos Illana Esteban, Profesor Titular de la Universidad de Alcalá de Henares, atrajo el interés de los numerosos asistentes. El tema, a priori, se mostraba interesante y no defraudó "Hongos Mágicos de la Cultura Azteca". Carlos Illana tiene a gala el haber sido discípulo de D. Gabriel Moreno. La calidad de los ponentes que intervienen cada año en este evento tiene el éxito asegurado.

La exposición, de las setas recogidas en la zona de La Vera, se instaló en el mismo hotel. No fue posible hacerlo en Plasencia, donde hubiera sido más visitado, ya que el personal que atiende los posibles locales no lo hace los domingos. No es que no estuviera bien en el hotel pero la distancia

XXVI Día de la Seta Extremeña

a la ciudad restaba visitantes. El número de especies expuestas fue menor al de otras ocasiones, la visita a la zona que hicieron el viernes anterior Antonio Mateos y Carlos Tovar hizo que el número de especies llegara a 124. Merece resaltar algunos de los ejemplares hallados, como los *Cortinarius orellanus*, *diabolicus*, *purpurascens* y *glauco-pus*. Las numerosas especies que componen este género hacen difícil su identificación.

Como ya viene siendo tradicional los actos del Día de la Seta culminan con un almuerzo que atrae a gran número de socios y simpatizantes, los comensales fueron más de 130. El menú estuvo compuesto de:

ENTRANTES

Ensalada de Amanitas Caesareas y Jamón Ibérico con Vinagreta de Piñones

Crujiente de *Chantarellus Cibarius* con Salsa de Espárragos Blancos del Arañuelo

Tarrina de *Boletus Aereus*, Patata, Queso y Bacón con Salsa de Vino Ribera del Guadiana

PRIMER PLATO

Huevos en Cocotte con *Boletus Edulis* y Dados de Foie de Pato con reducción de

Vino de Oporto

SEGUNDO PLATO

◆ Antonio Mateos Izquierdo

Lenguas de Corderito Lechal Estofadas con Abanico de Setas y Verduritas Fritas

POSTRE

Helado de Higos Chumbos y Rebozuelos sobre Crema de Vainilla

BEBIDAS

Vinos: Peña del Valle, Crianza D.O.

Ribera del Guadiana

Licores Destilerías del Valle

A los postres se hizo entrega del Premio JOSÉ RAMÓN GIL, este año se le concedió al CENTRO DE PROFESORES Y RECURSOS de Cáceres por los méritos adquiridos a lo largo de mucho tiempo y por su especial participación en el XXV aniversario de nuestra Sociedad. Lo recibió su Director CLAUDIO PORRAS HERNAIZ. Hemos de destacar la labor de participación y coordinación que viene haciendo entre el C.P.R. y la Sociedad Micológica, ÁNGEL CALLEJA PARDO. El premio consistió en una escultura, emblema de nuestra Sociedad, realizada por el Profesor de la Escuela de Arte de Mérida, Justo Berjano.

Deseando un feliz retorno a sus puntos de destino, emplazamos a todos para una nueva edición del Día de la Seta Extremeña.

Lunes Micológicos de Cáceres

La crónica de actividades desarrolladas por la Sede de Cáceres de la Sociedad Micológica Extremeña este año tiene una especial referencia a la concesión del "Premio José Ramón Gil Llano" al Centro de Profesores y Recursos de Cáceres.

Como figura en el acta de concesión del premio, la colaboración que durante siete años se ha tenido entre las dos entidades, sumada al apoyo especial que el Centro de Profesores ha dado a los Actos Conmemorativos de XXV Aniversario de la Sociedad, son de forma sintética los motivos que le han hecho acreedores de tal distinción. No obstante queremos aprovechar estas líneas para subrayar con mayor detalle esa colaboración. Es de reseñar que durante estos años las Jornadas Micológicas de Cáce-

res, han podido mantener un elevado nivel organizativo, tanto en lo que se refiere a la calidad científica de los numerosos micólogos que nos han dejado sus enseñanzas en ellos, bien a través de las conferencias, en el apoyo en las determinación de especies etc., como en la diversidad de actividades que se ha podido desarrollar. Pero no sería justo citar a la Institución premiada, sin referirse a las personas que están allí y son en definitiva las que dan forma e impulso a las actividades que antes hemos citado; nos referimos de forma particular a Ángel Calleja Pardo, Coordinador de Actividades de la Naturaleza del Centro de Profesores, que desde el primer momento ha apoyado todas las iniciativas que le hemos planteado y que en la actualidad es ya un

Lunes Micológicos de Cáceres

miembro destacado de nuestra Sociedad, y también del Director del Centro Claudio Porras Hernaiz, el cual ha acogido siempre favorablemente nuestras propuestas. A ambos les fue entregado el premio al final de la Comida del Día de la Seta celebrado en Plasencia, materializado en una estatuilla esculpida en bronce por el artista extremeño Justo Berjano.

VIII Curso de Iniciación a la Micología

De nuevo se llevo a cabo el Curso de Micología. La gran participación y el interés demostrado por muchos de estos profesores, algunos ya socios nuestros, anima a continuar esta labor que cada año lleva los conocimientos micológicos mas allá de los aficionados habituales.

Excursión micológica a Las Villuercas

Este año tuvimos la excursión de nuestra sede a las Villuercas, fue el sábado 24 de noviembre. Resultó difícil decidir el sitio concreto, ya que debido a la gran repercusión de los incendios que han asolado la comarca ha acabado con numerosos lugares que eran sitios habituales de búsqueda, a lo que se une la

peligrosidad que suponen las numerosas cacerías que hay en la zona; a todo ello se sumó la "pertinaz" sequía. Finalmente nos decidimos por un hábitat de pinar y otro de ribera en el valle del Rio Ibor. La excursión no fue demasiado provechosa, aunque resultó entretenida, recolectándose numerosas setas de la madera.

VI Comida-Concurso de Gastronomía Micológica

En colaboración con el Departamento de Hostelería y Turismo del I. E. S. "Universidad Laboral", llevamos a cabo una Jornada Micológica durante el jueves 22 de noviembre.

Fernando Duran Oliva, intervino en primer lugar, en representación de la SME, aunque estaba "en casa", ya que también es profesor del centro, dando una conferencia que tenía por título "Planeta fungi", especialmente didáctica y enfocada a los alumnos de hostelería.

Como es habitual a continuación discurrió el "Taller de Setas", con su correspondiente exposición y la descripción detallada de las especies a los alumnos por parte de Antonio Mateos.



Entrega de premios José Ramón Gil Llanos

Lunes Micológicos de Cáceres

Finalmente disfrutamos de la Comida-Concurso Micológica. Con una magnífica presentación de la mesa y la graciosa carta del menú elaborada por los alumnos, pasamos a los numerosos y atractivos platos elaborados por ellos, con la inestimable ayuda de sus profesores, sorprendiendo a los comensales con



Ganadores del Concurso Gastronomía Micológica



La mesa
las más modernas técnicas de cocina, en la que se

conjugan los sabores con otras muchos factores entre los que no faltó el guiño infantil y sorpresivo con las "peta-zetas" incluidas en el licor del final de la comida.

La dimensión gastronómica de las setas, en estas comidas se salta todos los convencionalismos, caminando por terrenos poco explorados, en los cuales los comensales, muchos de ellos ya repetidores, no dejamos de sorprendernos y felicitar a los alumnos y profesores de la Laboral por su esfuerzo.

Los ganadores del concurso fueron los alumnos de 2º de Restauración, Pilar Maestre, Angélica Costurero, Javier Pajares y Miguel A. Sánchez, a los que se les entregó el premio consistente en la estatuilla de madera que representa las macrolepiotas de nuestro anagrama y como premio de consolación para los segundos, una estatuilla de la *Amanita muscaria*.



Los fogones

Este fue el menú:

ENTRANTES

- Pudin de setas con crema de frutos secos.
- Envoltido de acelgas, rellenos de setas.
- Saquitos rellenos de boletus y rabo de buey con salsa de pimientos.

PRIMERO

- Mero en salsa de puerros con setas gratinadas.

SEGUNDO

- Solomillo relleno de foie y boletus en salsa de shitakes y crujiente de patatas.
- (Primer premio)

POSTRES

- Milhojas de trompetas de los muertos con chocolate blanco y sopa fría de fresa
- Everest de te rojo, cantarelas y boletus deshidrata-

Lunes Micológicos de Cáceres

dos con Amanita caesarea y manzana verde
caramelizada y sirope de pomelo

LICOR

Licor de crema de mango y boletus.

PAN

Pan de chantarella

Exposición de setas

Como es habitual, hubo exposición de setas durante los cuatro lunes de Noviembre. Se celebraron en el claustro del Complejo Cultural San Francisco, además de la correspondiente identificación de setas a todos los que lo solicitaron.

La temporada de setas se puede calificar de "difícil", por no decir mala o muy mala, ya que la sequía afectó a casi toda la región, por lo que fue necesario visitar lugares muy húmedos en los cuales se mantiene la humedad aportada por las escasas lluvias, hubo que buscar con lupa, pero aparecieron especies abundantes para las exposiciones; la prueba de ello es que el número de especies recolectadas en total fue de 228, algo menor que en los últimos otoños, pero hay que decir que no abundaron las comestibles ni las de gran tamaño. Los encargados de la identificación de especies fueron Tovar y Antonio Mateos.

Conferencias

La primera conferencia corrió a cargo de Ángel Ayala Rodrigo, que es miembro de la S.M.E., fue el

lunes día 5 y llevaba por título "Biología y ecología de las setas". Su afición a la fotografía se puso de manifiesto de forma evidente en la presentación que nos hizo del mundo de las setas desde un ángulo poco habitual. Fue seguida con gran interés por el numeroso público asistente.

El lunes día 12, le tocó el turno a Luís Rubio Casas, joven miembro de la Sociedad Micológica de Madrid que impartió la conferencia "El género Tricholoma", realizada expresamente para la ocasión y que a pesar de que por el título pudiera pensarse en algo muy teórico, resultó amena y variada, por lo que los asistentes quedaron encantados y así lo manifestaron.

El tercer lunes día 19, intervino Julián Daniel-Arranz, perteneciente a la Sociedad Micológica de Madrid y que forma parte de su Junta Directiva. El título de la conferencia fue "Las amanitas", desarrollando de forma didáctica uno de los géneros mejor conocidos por los aficionados, pero en el que la puesta a día es tan necesaria.

La última, del día 26, fue impartida por Enrique Rubio Domínguez, micólogo de Avilés (Asturias), una de cuyas especialidades fue precisamente el tema de la charla, "Los ascomycetes". El problema de tratar un tema tan amplio es que hay que condensarlo mucho, y en ese caso los oyentes nos quedamos con las ganas de más, dejándonos a la espera de una nueva ocasión para dar continuidad a otra aproximación a esta clase de hongos.

✦ José Javier García Alonso

Jornadas Micológicas en Plasencia

En el mes de noviembre de 2007 se realizó en el complejo universitario de Plasencia el segundo curso de iniciación a la micología. Tanto este curso como el anterior, se realizaron gracias a la iniciativa de dos profesores de la Ingeniería Técnica Forestal que tiene su sede en dicho complejo, Dña. Elena Granado y D. Gerardo Moreno. A ellos hay que agradecer la voluntad de difundir el conocimiento micológico entre los alumnos de dicha ingeniería. La colaboración del CPR (Centro de Profesores y Recursos) hizo que la oferta se ampliara también a los profesores que de este modo podían conseguir horas de formación permanente.

La Sociedad Micológica ofreció su colaboración en un intento de recuperar las actividades en la zona después de varios años sin realizar ninguna. Las limitaciones que imponía la Universidad, tales como que los ponentes debían de ser los propios profesores de la ingeniería, o que las clases prácticas se realizaran en sus laboratorios, redujo dicha colaboración a las sesiones prácticas de identificación y clasificación de setas, y a la cooperación en las excursiones previstas.

La iniciativa de la Universidad fue muy oportuna para recuperar las actividades micológicas en la zona, pero el hecho de que las conferencias fueran

Jornadas Micológicas en Plasencia

dirigidas hacia los alumnos de la Ingeniería Forestal hizo de ellas repetitivas, academicistas y aunque interesantes muy alejadas del interés de la mayoría de la población.

Como la voluntad de la Sociedad Micológica es justamente el acercar el conocimiento a la mayor cantidad de gente posible, difundiendo la cultura micológica de una forma amena pero formal, no casaba bien con las necesidades de la Universidad que estaba destinando el curso a la formación de sus alumnos y que por tanto tenían temas que los profesores consideraban que les podían ser útiles en sus futuros trabajos, como es normal.

Este otoño la Universidad no va a sacar el curso, por lo que la Sociedad Micológica en colaboración con el CPR de Plasencia propondrá una nueva forma de realización del curso intentando popularizarlo, dándole una mayor dimensión y procurando ponencias que atraigan la atención de la gente, para que hagan el esfuerzo de movilizarse y acercarse al complejo educativo a pasar un rato entretenido y educativo. Se trata, en definitiva, de extender la cultura

micológica, no de encerrarla en las aulas, sino sacarla de ellas y que la sociedad aprenda a valorar, a cuidar y a disfrutar un bien tan prolífico en nuestras tierras.

Para finalizar, decir que la ausencia de un representante en la zona de Plasencia que catalizase, como tiempo atrás se hacía (gracias al trabajo de Asun) toda esta iniciativa cultural, hizo que una zona tan rica, con una tradición setera enorme y que fue pionera en la realización de cursos, seminarios, carteles y actividades diversas, quedara prácticamente anulada. Con mi nombramiento como vocal en la zona de Plasencia, pretendo recuperar todas esas actividades, atraer de nuevo a aquellas gentes que tanto hicieron por la cultura micológica, intentaré devolverles la ilusión por este mundo tan peculiar y tan atractivo para los amantes de la naturaleza y la gastronomía. Sin olvidar por supuesto, a aquellos neófitos en la materia y a aquellos que todavía la desconocen, para descubrirles todo este mundo evitándoles riesgos innecesarios.

Saludos y nos vemos durante el Otoño.

◆ Eduardo Arrojo Martín

XI Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo

Desde finales de octubre a mediados de noviembre tuvieron lugar en la Casa de la Cultura de Navalmaral de la Mata las XI Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo. Al ser unas jornadas ya consagra-

das la asistencia de público fue numerosa así como la de aportación de setas para la exposición.

Todos los días la actividad se inició, con la ya tradicional exposición de setas, a continuación fueron impartidas las conferencias: la del primer día por nuestro socio y vocal de la micológica Justo M. Muñoz Mohedano titulada "Setas: formas y colores" el cual por medio de una espléndida imágenes nos deleitó sobre las mil formas y colores que se presentan las setas. El segundo martes micológico le correspondió al riojano David García Castillo que impartió la conferencia "Viajes Micológicos por España" y nos hizo un repaso de las comarcas españolas más interesantes para recolectar setas; al final nos presentó su libro ¡A POR SETAS! que fue comprado por



XI Jornadas Micológicas del Campo Arañuelo

muchos de los aficionados de la comarca. La conferencia del último día fue impartida por Luís Rubio Casas, miembro de la Sociedad Micológica de Madrid, que nos habló sobre "Los Hongos de Ambientes Termófilos", fue una ponencia magistral con un altísimo nivel y de gran interés para todos los presentes. Muy de agradecer es la ayuda prestada por él y su padre a la hora de clasificar las especies expuestas pues identificaron muchas setas que nosotros no conocíamos.

El domingo 11 de noviembre se realizó la tradicional excursión de bota y merienda. En esta ocasión recorrimos los numerosos aficionados los ecosistemas de los términos municipales de Belvis de Monroy, Millanes y Valdehuncar. La asistencia fue numerosa aunque la recogida de setas escasa pero suficientes para montar una pequeña exposición micológica en la casa de la cultura de Valdehuncar, donde posteriormente se impartió una charla de "Introducción al Mundo de los Hongos". Es de agradecer el

buen trato dado por los tres municipios pues nos invitaron a desayunar, a comer y a merendar con productos típicos de las diferentes poblaciones.

Estas jornadas finalizaron el viernes 16 de noviembre con una cena de convivencia a base de setas de la comarca en el restaurante "Los Arcos de Baram" de Naval Moral de la Mata. El éxito fue total pues se llenó y a los comensales les gustó las viandas que se degustaron así como el posterior sorteo que se realizó de libros, guías, navajas, cestas y otros tipos de materiales relacionados con el mundo de las setas.

Es de agradecer la colaboración del ayuntamiento y el Centro de Profesores y Recursos de Naval Moral de la Mata, la Central Nuclear de Almaraz-Trillo, de la empresa Seproman y del tiempo invertido por muchos de los socios de la Sociedad Micológica pues es gracias a todos ellos por lo que se pueden realizar estas jornadas.

◆ José Ignacio Sánchez Sánchez

Salida de primavera por el Valle del Ambroz

No por mucho madrugar amanece más temprano. No se puede programar con mucha antelación una jornada micológica, hay que esperar a que las condiciones de humedad y temperatura les sean propicias a la eclosión de nuestras deseadas setas y hongos hipogeos. Ya en enero estudiamos la posibilidad de hacer nuestra tradicional Jornada de Primavera en un lugar que es conocido por mí, para recoger este año: rebozuelos, setas de primavera, cabrillas, rossinyol, vaquetas, carn de gallina, agerolas, picornell, ziza ori o como mi madre las llamaba "gallaretas"; también por estos lugares en el terreno adhesionado podíamos encontrar criadillas de tierra (*Terfezia arenaria*).

Fue un honor el que la Sociedad Micológica me eligiera para organizar el evento. Acercándose las fechas me preocupaba no conseguir el objetivo por culpa del tiempo, así que ya que vendría de todas maneras me planteé hacerlos pasar un día agradable de turismo rural.



Salida de primavera por el Valle del Ambroz

Nos juntamos en mi casa, preparé un tentempié para comenzar la jornada, hecho a base de dulces típicos preparados por mi mujer (perrunillas y mantecados), aguardiente y gloria de cosecha propia. La caravana de dieciséis coches se desplazó por las traseras del pueblo hasta El Corral de los Lobos, desde donde contemplamos los cerezos en flor itodo un paisaje!: desde las sierras de Traslasierra hasta la Sierra de Gata con las Hurdes, Las Batuecas, Tierras de Granadilla, Pantano de Gabriel y Galán, Valle del Ambroz, desde Baños de Montemayor hasta Cáparra. Fuimos a la

piscina natural y bajamos pueblo abajo. Todos, unos tras otros. Esto fue un acontecimiento para una localidad de 900 habitantes.

Después nos desplazamos a Segura de Toro, para contemplar el toro celta de la plaza. Volvimos a Casas del Monte al lugar que estaba destinado para la jornada micológica, comimos en el robleal y algunos guiados por mi hijo se atrevieron a buscar criadillas en el lugar que escogimos para la tarde; los demás nos desplazamos a las ruinas romanas de Cáparra de las cuales disfrutamos todos.



◆ Rafael Rey Expósito

Lunes Micológicos de Badajoz

No había acabado aún el verano pero ya habían descargado varias tormentas, además de ello cayeron lluvias casi hasta mediados de Septiembre, las más fuertes de carácter tormentoso.

Comenzó Octubre como se despidió Septiembre: con unas generosas lluvias que prometían a nuestros paladares recolectas de sueño y ponían en nuestro paladar sabores anticipados. Pero hete aquí que el viento de levante, primero, y el del norte, después, fueron el bicarbonato que devolvió nuestra onírica digestión a la realidad. Todo se secó antes de brotar, y las que brotaron parecían hermosas y sanísimas momias de secas que quedaron. Salvo algunas honrosas excepciones de afortunados que llenaron sus cestos en el momento justo, los demás nos quedamos a verlas venir. Qué dura es la vida del setero.

Tuvimos, sin embargo, un invierno de dulce en el que, tardíamente, se recolectaron especies más propias de otoño, fechas de sobra para sacarnos la espina del fracaso otoñal y cantidad suficiente como para tomar, dar y conservar -que luego vienen las vacas secas, o flacas, qué más da-.

Lo de la primavera fue espectacular: hasta entrado Junio cogiendo setas. Gurumelos sin cuento y sin conocimiento, *B. aereus* en cantidades ingentes, *R. cyanoxanta* eclosionando por doquier... en fin, cosechas más propias de fechas otoñales que de primavera tardía; pero claro, es que llovió lo que llovió, que parecía que no lo hubiera hecho nunca.

Y como no podía ser menos, se cumplió el calendario de actividades previstas para nuestra Sede de Badajoz. El escenario fue el que ya se ha convertido en habitual para estas lides: el hall de entrada del Centro de Profesores y Recursos (C.P.R.) de la Junta de Extremadura que, un año más, tan amablemente nos ha sido cedido para nuestras actividades de otoño.

Tan sólo cuarenta y siete especies se pudieron exponer el primer lunes (12 de Noviembre), demasiado si tenemos en cuenta que el campo era un secular, pocas especies de comer, pues bien poco había para gastar el filo de las navajas; dos especies dignas de mención por su rareza -un *scenidium nitidum* y un *lactarius glaucescens*- rompieron la escasez y monotonía de una exposición salvada por los pelos.

Más tarde, presentación del VI Concurso Micológico que patrocina Coronel Tapiocca de Badajoz y una contundente charla sobre esporas -"Aeromicrología"- que corrió a cargo de nuestro socio y Profesor de Biología de la Universidad de Extremadura, Rafael Tormo. Es este de las esporas un tema poco tratado en las conferencias pero que tiene su importancia, no en vano son las esporas la razón de la existencia de las setas: su creación y dispersión para la continuidad de la especie. Si bien a

algunos el tema les pudo parecer un tanto farragoso, especialmente a quienes aún se están iniciando, estoy firmemente convencido de que hay que quitarse complejos de encima y abordar en profundidad este tipo de temas que, aún no siendo muy populares por su dificultad técnica, tienen sin embargo un alto interés didáctico y nos ayudan a ampliar en profundidad la visión y el conocimiento del vasto y complejo mundo de los hongos.

Al lunes siguiente otro biólogo, Carlos Illana, en este caso Profesor del Departamento de Biología Vegetal de la Universidad de Alcalá de Henares (Madrid), nos trajo una original y entretenida charla que daba un enfoque un tanto esotérico al mundo de las setas: "Hongos medicinales consumidos en Oriente". Un tema rodeado de un tanto de obscuridad que quedó algo más iluminado gracias a las explicaciones del profesor Illana. De la clasificación y exposición de setas casi mejor no hablar, una cuarentena larga de ejemplares repartidos aquí y allá dieron algo de colorido a las mesas, en tanto que los socios encargados de clasificar esperaban la aparición de algún ejemplar al que echarle mano, del mismo modo que se espera el agua en Mayo, y que cuando aparecían eran objeto casi de veneración, eso si antes no se le había hecho la ola al traspasar la puerta del C.P.R.

Y como no hay dos sin tres, pues ya ves. Lunes día 26, una fecha a recordar. Luis Rubio, hijo, nos sorprendió a todos con un monográfico sobre "El género *Tricholoma*"; este joven estudiante de Ingeniería de Montes de la Universidad Politécnica de Madrid nos dejó cuasi perplejos con su desparpajo, soltura, conocimientos y facilidad de comunicación, impropios de una persona tan joven y a la vez tan madura; haciendo tándem con Luis Rubio, padre, se nos presentó en Badajoz para que dentro de unos años, cuando sea uno de los eminentes micólogos españoles -cuyas maneras ya apunta- podamos decir de él: yo le conocí en Badajoz cuando apenas era un chaval.

En la cuestión setera, decir que casi setenta especies fueron puestas a disposición de socios, amigos y curiosos en general para montar una exposición que, esta vez sí, casi lo parecía. Todo tiene su secreto y su por qué y lo aclararemos más adelante.

Pero antes de ello, el fin de semana, nos habíamos citado en Monte dos Arneiros (Lavre, Portugal) para celebrar el que ya va siendo tradicional Fin de Semana Micológico, una atractiva excursión de fin de semana en un complejo rural con unas instalaciones privilegiadas y un entorno envidiable. Volvemos a lo mismo, no había llovido, no había setas para llenar un cesto, no hubo mucha participación; y eso que nuestro amigo Arturo nos lo puso fácil con su oferta. En fin, otra vez será. Se notó también la sequía en la asistencia de público a los Lunes y en la participación

Lunes Micológicos de Badajoz

en el resto de las actividades programadas. Creo que todo el mundo podrá entender que las jornadas se planifican y programan con mucha ilusión y con meses de antelación, con total desconocimiento por nuestra parte del comportamiento que la meteorología tendrá en las fechas previstas para las actividades y que, por tanto, no dependen de nosotros ni el tiempo ni el nacimiento de las setas.

Además, independientemente del tiempo que haga en la calle, y de las setas que haya en la exposición, las conferencias tienen por sí mismas un interés suficiente como para justificar la asistencia a una actividad programada en beneficio de los socios y de nuestros demás amigos y simpatizantes.

El jueves día 29 tocaba Cena-Degustación que, como cada año, nos viene siendo preparada y servida por los alumnos del Módulo Formativo del I.E.S. "San Fernando", a los cuales les sirve como una práctica dirigida por sus profesores. Gracias a ellos y a la dirección del centro. Este año, por fin, acabó la diáspora que íbamos padeciendo sin tener un lugar apropiado para su celebración. En el marco de un convenio de colaboración con la U.EX., que está en preparación, pudimos hacer uso del comedor del edificio de Usos Múltiples del campus pacense, el cual tiene capacidad para acoger a trescientas personas sentadas. No estuvo mal el entorno ni estuvo nada mal el servicio, realizado con la ilusión y el esmero que ponen los alumnos del "San Fernando". La comida, claro está, para todos los gustos: a mí me gustó más el "arroz cremoso con colmenillas y galocibe gambosa"; ¡ahí pues a mí la "pintada extremeña en salsa de chocolate y boletus"; pues a mí el postre de leche frita... y con lo vinos lo mismo. En fin, una buena cena, bien servida, en un entorno digno, con buena compañía y a buen precio... ¿se puede pedir más?

En cuanto al día de Bota y Merienda de nuestra Sede, la participación fue mínima, tan sólo un reducido grupo de incombustibles nos animamos a una salida al campo sabiendo que lo que íbamos a encontrar en plena sequía era calor humano. Si bien es cierto que hay personas a las que eso de salir al campo sólo a confraternizar, sabiendo a priori que no va a haber setas, no les llena, yo me permito desde estas líneas animarles a participar de las activi-



dades de esta nuestra Sociedad.

Resumiendo, pues, este apartado, la tónica general de las jornadas de este año ha sido la escasísima participación de socios y simpatizantes en general. Parafraseando a un amigo, socio participativo por más señas: "existe una relación directa entre pluviometría y participación" lo que viene a querer decir que "sin setas no hay paraíso". Bueno, pues a ver si rompemos la tónica.

Toca ahora abrir una ventana a los pueblos que nos rodean y a sus jornadas micológicas en las que la Sede de Badajoz también participa. Este año tocó nuevamente visita a La Codosera que celebraba su III Jornadas Micológicas, continuamos con Oliva de la Frontera que también va por la tercera, y finalizamos en San Vicente de Alcántara que este año celebró su primera jornada. Es uno de los fines estatutarios de nuestra Sociedad la difusión de la cultura micológica, pero... ¿no la estaremos difundiendo demasiado? ¡Que no, que es bromai Y es aquí donde desvelamos el secreto de cómo montar una exposición micológica en tiempo de seca. Pueblo por pueblo nos vinimos trayendo las setas que en ellos se recolectaron y expusieron, a ellas hay que sumar el medio centenar de Monte dos Arneiros... y es así como se salvó la Sede de Badajoz que luego y muy solidariamente, hizo circular las setas de sus lunes a los martes de otras sedes donde la sequía no había sido menor. Vamos que también existen algunas especies de setas bastante viajeras ellas.

Y ya para finalizar, vaya, como siempre, por delante mi agradecimiento a todas aquellas instituciones y personas que han hecho posible la celebración de estas jornadas, especialmente a los socios que tan desinteresadamente se implican en la puesta en marcha de las mismas y sin cuya ayuda sería del todo impensable acometer actividad alguna.

◆ Fernando Durán Oliva y Carmela Mateos Caballero

Dos hongos interesantes de Nicaragua

Durante el verano de 2008 hemos realizado un viaje por este país centroamericano, conociendo algunos de los Parques Nacionales y Reservas Naturales más importantes del mismo (Volcanes Masaya y Mombacho, Reserva río Bartola-Indio Maíz, Bosque Nublado en Selva Negra y Mirafior, Reserva Los Guatuzos-río Papaturro, etc).

En los recorridos por estos espacios naturales hemos encontrado numerosas especies de hongos y en este pequeño artículo queremos hacer mención únicamente de dos especies que nos han sorprendido por su belleza, rareza y colorido.

Laternea pusilla Berk. Et Curt. (Fam. Clathraceae, Orden Phalales).- Localizados 3 ejemplares y numerosos huevos creciendo unos sobre madera en descomposición y otro sobre restos de helecho arbóreo (*Cyathea* sp.), en ambos casos a 1 metro de altura sobre el suelo. Localidad: Matagalpa (Nicaragua), en bosque nublado primario de Selva Negra, Finca Hammonia, altitud superior a 1.000 msnm. (12-08-2008).

Sorprendente e inconfundible hongo cuya fase de huevo, de color blanquecino, mide menos de 1 cm. de diámetro y de él emerge una especie de arco rojizo constituido por 2-3 columnas entrelazadas (midiendo entre 4 y 6 cm de longitud y 3-4,5 de anchura). Externamente las columnas están recorridas por crestas. Las esporas, de olor nauseabundo, son pardas y se localizan en el punto de unión de las columnas o brazos. Son también muy visibles filamentos blancos (rizomorfos) junto a la fase de huevo.

Cookeina speciosa (Fr.:Fr.) Dennis (Fam. Sarcoscyphaceae, Orden Pezizales). Especie abundante que ya conocíamos de Costa Rica (1.994), y que hemos encontrado muy abundante tanto en la Reserva Río Bartola-Indio Maíz (31-07-2008), como en la Reserva Natural Los Guatuzos (4-08-2008), creciendo siempre sobre madera en descomposición.

Presenta el cuerpo fructífero con forma de copa, de 1 a 3,5 cm de diámetro, de color rojo



Laternea pusilla



Cookeina speciosa

anaranjado situada sobre un pie o estípite blanquecino, central, de 1,5 a 4 cm de longitud. En todos los casos los ejemplares observados crecen sobre madera en descomposición.

El ejemplar que presentamos en la fotografía tiene en su interior una ranita flecha roja y azul (*Dendrobates pumilio*).

• Francisco Camello Rodríguez

Las setas de la comarca de Los Baldíos

La Comarca de los Baldíos se encuentra ubicada al noroeste de la provincia de Badajoz y se extiende a lo largo de la vertiente sur de la Sierra de San Pedro hasta la frontera con Portugal, está integrada por los términos de las poblaciones de La Codosera, San Vicente de Alcántara, Alburquerque y Villar del Rey, ocupando una amplia y vasta extensión de terreno con suaves ondulaciones, laderas y pequeñas sierras.

Con un tipo de suelo predominantemente ácido, donde el árbol más común es la encina (*Quercus rotundifolia*), que forma bosques puros adeshados y, a veces, mixtos con alcornoques (*Quercus suber*) y arbustos de monte bajo como la jara pringosa (*Cistus ladaniifer*) y escobas (*Cytisus* sp.).

En pequeñas sierras del interior de la Comarca y orientadas al norte, de umbría, el árbol predominante es el alcornoque al ser zonas más húmedas, con una vegetación de monte bajo más densa, con especies como el madroño (*Arbutus unedo*), jara macho (*Cistus populifolius*), tojo (*Ulex eriocladius*), brezo (*Erica australis*), jara pringosa, escobas y, en las zonas más sombrías, helechos.

También es posible encontrar repoblaciones de pino resinero (*Pinus pinaster*) y eucaliptales (*Eucalyptus camaldulensis*) con densa vegetación de monte bajo en ambos, y jarales puros próximos a la Sierra de San Pedro.

Esta diversidad de hábitats propicia una riqueza micológica con gran cantidad y variedad de especies, muy interesantes para el aficionado a la micología, pero desconocida y desaprovechada por la gran mayoría de habitantes de la Comarca, siendo de interés únicamente para unos pocos que en plena temporada buscan afanosamente ciertas especies para su venta y así procurarse algunos recursos económicos extras.

La seta más consumida en la Comarca es la conocida popularmente como tortullo (*Macrolepiota procera*), abundante en alcornoques y dehesas estercoladas por el ganado, donde se pueden hallar ejemplares de considerables dimensiones; otras setas conocidas en la Comarca, pero menos consumidas, y de las primeras en aparecer en otoño, si las condiciones climáticas son óptimas, son el huevo de rey (*Amanita caesarea*), frecuente en alcornoques y más escasa en dehesa; el hongo



Macrolepiota procera



Amanita caesarea



Boletus aereus

Las setas de la comarca de Los Baldíos



Cantharellus cibarius



Russula virescens



Lactarius deliciosus

negro (*Boletus aereus*), muy abundante en cualquier tipo de dehesa; la chantarella o rebozuelo (*Cantharellus cibarius*), en zonas más húmedas de alcornocales, pinares y eucaliptales con densa vegetación de monte bajo; *Amanita rubescens*, *Amanita vaginata*, el pie azul (*Lepista nuda*), la carbonera (*Russula cyanoxantha*, y su variedad *pelte-reai*); el gorro verde (*Russula virescens*) y la *Russula vesca*, todas ellas abundantes tanto en encinares como en alcornocales; la barbuda (*Coprinus comatus*), frecuente en dehesas estercoladas por el ganado; *Boletus fragrans*, en alcornocales y pinares con monte bajo, así como el *Leccinum lep-idum*; el *Leccinum corsicum*, frecuente en jarales; el níscolo (*Lactarius deliciosus*), la capuchina (*Tricholoma portentosus*) y el *Suillus bellini*, en cualquiera de los pinares de la Comarca; *Agaricus campestris*, muy abundante y habitualmente formando los típicos corros de bruja en prados.

Otra seta muy característica de la comarca, y de gran valor tanto culinario como económico, es el gurumelo (*Amanita ponderosa*), que como todos sabemos es una especie primaveral común y abundante algunos años, prefiriendo suelos empobrecidos e incluso pizarrosos de encinares y alcornocales.

También podemos encontrar dos especies de hongos hipogeos, muy apreciados y de una calidad excelente, como son la criadilla de tierra (*Terfecia arenaria*), en terrenos baldíos y arenosos con la presencia de la planta *Tuberaria guttata*, denominada madre de la criadilla, y con la que forma micorrizas; la otra especie es la criadilla jarera (*Choiromyces magnusii*), en jarales jóvenes y de mediana edad de jara pringosa, ya que micorriza con ésta, próximos a la Sierra de San Pedro; ambas son abundantes en primaveras lluviosas.

Otras setas no tan abundantes como las anteriores descritas, pero comunes en determinadas zonas, son el *Boletus aestivalis*, en alcornocales sombríos; la molinera (*Clitopilus prunulus*), en dehesas mixtas; la angula de monte (*Cantharellus lutescens* y *C. tubaeformis*), en zonas muy húmedas de pinares; la apreciada trompeta de los muertos (*Craterellus cornucopioides*), en umbrías de alcornocal con densa vegetación de monte bajo; también el *Boletus erythropus*, las *Amanita crocea* y *A. malleata*, que, aunque son poco comunes, es

Las setas de la comarca de Los Baldíos

posible encontrarlas en nuestras dehesas.

Mención aparte se merece, en el término de San Vicente y próximo a la Sierra de San Pedro, una pequeña zona de olivar (*Olea europaea*) mezclado con un denso jaral de jara pringosa en un terreno muy ácido, donde es posible coger unos preciosos ejemplares de *Boletus edulis* debajo de los olivos; igualmente tenemos la posibilidad de contemplar cientos de ejemplares de *Amanita muscaria*, en su variedad *inzengae*, así como la siempre interesante *Torrendia pulchella*.

En cuanto a setas tóxicas también podemos encontrarnos con varias especies, algunas de ellas potencialmente mortales y que todo aficionado debe conocer, tales como *Amanita phalloides* y *A. verna*, muy frecuente en cualquier tipo de dehesa la primera y menos común en dehesa de encinar compartiendo hábitat y época de fructificación con el gurumelo la segunda, por lo que hay que poner especial atención de no confundirlas, situación que podría acarrear fatales consecuencias. También podemos encontrar *Lepiota josserandi*, en encinares, la seta pérfida (*Entoloma lividum*), común en alcornocales al igual que el *Paxillus involutus*, algo menos frecuente; *Amanita muscaria* y *A. pantherina*, abundante en jarales la primera y más escasa en dehesa la segunda; *Clitocybe dealbata*, en prados y pastizales; *Thricoloma equestre*, en pinares de la zona, amén de varias especies de *Inocybes*, *Mycenas*, *Panaeolus*, etc..., así como algunas especies de *Amanitas* y otras del subgénero *Amanitopsis*, perfectamente comestibles previa cocción pero tóxicas en crudo, como todos sabemos.

Aparte, podemos mencionar algunas especies que, con un poco de suerte, podemos encontrar en la comarca; setas muy pocos frecuentes como *Russula fragrantísima*, en encinares; *Agaricus luteomaculatus*, en alcornocales; e incluso algunas como *Boletus venturii*, pertenecientes a la sección *Edules*, y muy raro en todo el país.

Por lo demás, y aparte de lo mencionado hasta aquí, podemos encontrar otras numerosas especies de los géneros *Russula*, *Hygrocybe*, *Thricoloma*, *Xerocomus*, *Boletus*, *Clitocybe*, *Scleroderma*, *Marasmius*, *Lactarius*, *Macrolepiota*, etc., etc. que pueden hacer las delicias de cualquier buen aficionado con solo dar un paseo por el campo en esta pródiga comarca de Los Baldíos.



Amanita ponderosa



Boletus edulis



Amanita phalloides

Las setas de la comarca de Los Baldíos



Boletus venturii



✦ Juan A. Suárez, Justo M. Muñoz, Celestino Gelpi y Antonio Rodríguez

Elaphomyces atropurpureus Vittad (1831)

Una nueva especie para España

CIENCIA



Resumen

En este trabajo se describen los caracteres macroscópicos y microscópicos de *Elaphomyces atropurpureus*, así como el hábitat donde ha sido encontrado. Se trata de la primera cita en España de esta interesante y rara especie hallada en la provincia de Cáceres.

Introducción

Como cada año, con la llegada de la época propicia para la búsqueda y estudio de los hongos hipogeos, comenzamos a realizar muestreos bajo las diferentes especies de árboles y tipos de suelo que podemos encontrar en nuestra zona. De este modo van apareciendo nuevas e interesantes especies, que como es en el caso de este *Elaphomyces atropurpureus*, contribuye a enriquecer el Catalogo de Hongos Hipogeos de Extremadura.

Junto con *Elaphomyces muricatus*, se trata de la segunda especie que hemos encontrado hasta ahora en el territorio extremeño perteneciente al genero *Elaphomyces*, del que sin duda alguna deben existir mas representantes.

A grandes rasgos el *Elaphomyces atropurpureus*, se trata de un hongo hipogeo de pequeño tamaño, caracterizado por un peridio de color púrpura o violeta, que lo hace muy singular.

Clasificación

División: Ascomycota.
Clase: Ascomycetes.
Subclase: Eurotiomycetidae.
Orden: Elaphomycetales.
Familia: Elaphomycetaceae.
Género: *Elaphomyces*.
Especie: *Elaphomyces atropurpureus*.

Etimología

Elaphomyces: Hongo de los ciervos.
Ater: Oscuro.
Purpureus: Púrpura.

Descripción de la recolección

Ascocarpos: De pequeño tamaño, de medidas comprendidas entre los 4 y 8 mm. En la mayoría de los individuos encontrados su morfología por regla general era globosa.

Peridio externo (Cortex): Liso, de color púrpura, y de un espesor de 1 mm. aproximadamente. Esta parte del cuerpo fructífero se encuentra envuelta por una maraña fácilmente separable y extremadamente fina a modo de piel, que se caracteriza por presentar una forma muy irregular. El color de esta envoltura es púrpura sucio debido a la gran cantidad de incrustaciones del sustrato donde se desarrolla.

Peridio interno: Capa de un grosor similar a la anterior, aunque puede tener mayor grosor dependiendo del ejemplar. El color que muestra esta zona es grisáceo mas o menos oscuro, según el estadio de madurez en el que se encuentre el ascocarpo.

Gleba: Masa esporal pulverulenta de color gris ceniza con ciertos tonos azulados al envejecer. Cuando los ejemplares son seccionados, también puede observarse una zona anular de color blanquecino, o gris muy claro. Esta, forma el espacio de transición entre el peridio interno y la masa de esporas maduras, tratándose probablemente de esporas que están por madurar.

Propiedades organolépticas: Olor fúngico, suave, y agradable. Sabor desconocido.

Microscopia: Ascosporas esféricas de un diámetro de entre 9 y 10 micras sin contar con la ornamentación. Dicha ornamentación esporal esta

Elaphomyces atropurpureus Vittad (1831)

constituida por espinas de hasta 1 micra de longitud, las cuales forman crestas. Los ascos son globosos, albergando de 6 a 8 ascosporas de forma desordenada.

Ecología

Estos ejemplares hallados muy próximos a Robledillo de la Vera (Cáceres) se encontraban bajo robles melojos (*Quercus pyrenaica*), con abundante presencia de helecho común (*Pteridium aquilinum*), en suelo típico de melojar rico en materia orgánica. Según las fechas de las recolectas (25/12/07 y 13/1/08), esta especie parece tener un desarrollo invernal. Estas dos recolectas se han producido ambas bajo el mismo roble, especie con la que parece micorrizar.

El ciclo vital de esta especie debe ser estrictamente hipogeo, sin llegar a emerger a la superficie en ningún momento, dadas las dimensiones del ascocarpo y la profundidad a la que se desarrollaban.

Teniendo en cuenta que se encontraron a una altura de 463 metros sobre el nivel del mar, y atendiendo a los parámetros climáticos de la localidad más próxima a las recolecciones, se puede decir, que en este lugar la temperatura media mensual es de 16° C, y la precipitación media anual es de 1.033,70 mm., teniendo por tanto esta zona un ombroclima húmedo.

Según la escasa bibliografía existente, parece estar ligado a frondosas, con posibilidad de hacerlo bajo pinos. La época de aparición, según lo publicado sobre este hipogeo, abarca desde verano a otoño, pero hay que tener en cuenta que se trata de citas italianas. De hecho aquí se ha encontrado en invierno.

Material estudiado

Los ejemplares estudiados, pertenecientes a las dos recolectas efectuadas los días 25/12/07 y 13/1/08, fueron encontrados en la comarca de La Vera, por Juan A. Suárez, concretamente en un robledal comprendido entre los términos municipales de Jarandilla de la Vera y Robledillo de la vera (Cáceres).

UTM X: 275622,74 Y: 4441388,26. En cada una de las recolectas aparecieron entre 4 y 6 ejemplares.

Observaciones

Respecto a la confusión con otras especies, solamente le cabe cierto parecido con *Elaphomyces papillatus*, del que se separa por su olor a tomillo (*Thymus serpyllum*) según Vittadini y por ciertas diferencias en el cortex y en el peridio interno, así como la ausencia del tejido envolvente descrito en *E. atropurpureus*.

Esta especie de hongo hipogeo, por la estructura que presenta al ser seccionado, enseguida se encuadra dentro del género *Elaphomyces*, siendo más compleja la determinación concreta de la especie.

Comentario

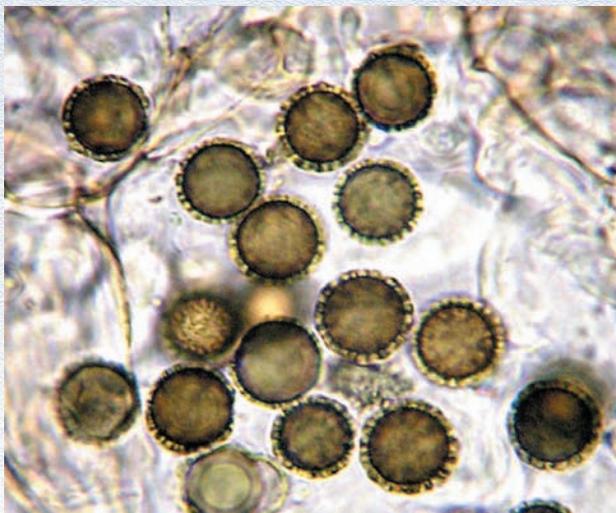
Se trata de una especie descrita ya en 1831 por el prestigioso médico y micólogo italiano Carlo Vittadini, quien en ese mismo año publica el libro titulado *Monographia tuberacearum*, en el que describe hasta 65 especies de las que 51 serían nuevas y donde incluye a este *Elaphomyces*.

Bibliografía

Moreno Arroyo, B; Gómez Fernández, J; Pulido Calmaestra, E. (2006). *Tesoros de nuestros montes. Trufas de Andalucía*.

Ceruti A., (1960).-*Elaphomycetales et Tuberales*. In "Iconographia Mycologica" di G. Bresadola, Supplem. II Trento

Mendoza Rincón de Acuña, R. *Las setas en la naturaleza*. (Tomo III).



✦ Isidro M. Frutos y Manuel Romero

Nuevas aportaciones al catálogo micológico extremeño

Cortinarius variiformis
Malençon = *Cortinarius caligatus* Malençon

Ejemplares localizados por primera vez durante el otoño de 2006, en bosque de alcornoques (*Quercus suber*), con abundancia de jara pringosa (*Cistus ladanifer*), en el término municipal de Monterrubio de la Serena, provincia de Badajoz.

Descripción macroscópica

Sombrero: De 4 y 10 cm, de diámetro, inicialmente hemisférico y convexo, extendido al final, con ligero mamelón y deprimido en ocasiones, margen primero enrollado y ex-

cedente después. Cutícula lisa, separable, viscosa de joven y finalmente seca, fibrilosa, con el centro de color ocre amarillento, más rojizo cuanto más adulta es la seta.

Láminas: De escotadas a adherentes, ventrudas, de color liliáceo más intenso en las aristas, finalmente pardas por acción de la esporada, excepto en la arista que permanece de color violeta intenso.

Pie: Entre 4 y 10 cm, robusto, cilíndrico, a veces se estrecha en la base, curvado en ocasiones en la parte inferior; blanco, liso en la parte superior y cubierto de bandas anulares escamosas de color amarillento en los dos tercios inferiores. Cortina blanca.

Carne: Gruesa, dura, blanca, con olor débil poco significativo y sabor dulzón.

Hábitat: Especie otoñal, termófila, que fructifica bajo encinas y alcornoques.



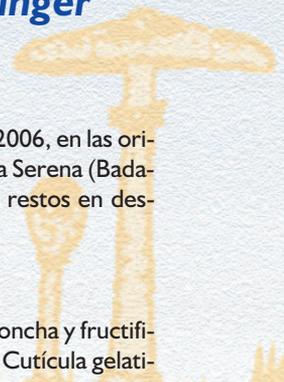
Hohenbuehelia mastrucata (Fr.) Singer

Hohenbuehelia mastrucata (Fr.) Singer

Esta especie ha sido localizada por primera vez durante el otoño de 2006, en las orillas del Arroyo de La Mata, en el término municipal de Quintana de la Serena (Badajoz), fructificando en grupos de varios individuos imbricados sobre restos en descomposición de *Populus nigra*.

Descripción microscópica

Sombrero: De 5 y 8 cm de diámetro, generalmente con forma de concha y fructificando varios ejemplares imbricados, margen enrollado y escamoso. Cutícula gelati-



Nuevas aportaciones al catálogo micológico extremeño

nosa y gruesa, de 2 a 3 mm, formando escamitas levantadas y dispuestas concéntricamente, de color gris negruzco que a veces blanquea con la edad.

Láminas: Blancas en los ejemplares jóvenes y variando a grisáceas en los adultos, numerosas, apretadas, decurrentes y con lamélulas.

Pie: Sésil, el sombrero presenta un estrechamiento en la parte posterior por la que se incrusta directamente en el sustrato.

Carne: Compacta y relativamente dura, blanca, sin olor ni sabor significativo.

Hohenbuehelia mastrucata (Fr.) Singer



Macrolepiota rhacodes var. *brunnea*



Chlorophyllum brunneum (Farl. & Burt) Vellinga = *Macrolepiota rhacodes* var. *brunnea* (Farl. & Burt) Candusso.

Durante el mes de noviembre de 2007 en el término municipal de Quintana de la Serena (Badajoz) en las inmediaciones de una charca rodeada de un pequeño bosque de *Populus alba*, donde frecuentemente pasta un rebaño de ganado ovino localizamos algunos grupos compuestos

por varios ejemplares.

Fructificaban sobre restos en descomposición de materia orgánica de origen vegetal asociada a ortigas. Esto inicialmente nos llevó a pensar en la posibilidad de *Macrolepiota venenata*, pero el posterior análisis microscópico con la aparición de basidios fibulados, nos hizo descartar la idea inicial.

Consultada alguna bibliografía sobre esta especie, observamos que aparece con tres nombres diferentes:

Lepiota bohémica Wichansk

Lepiota rhacodes var. *hortensis* Pilat en Europa y *Lepiota brunnea* Farl & Buró en Norteamérica. Después de analizar macro y microscópicamente diferentes especímenes, Vellinga llega a la conclusión de que se trata de un único taxón al que se le debe aplicar el epíteto *brunnea*,

ya que los otros dos nunca fueron debidamente publicados; aunque hay que decir que algunos micólogos no están de acuerdo con esta determinación.

Morfológicamente se caracteriza por tener la base del pie muy bulbosa, por tener el anillo relativamente simple y por fructificar en grupos de varios ejemplares muy juntos, casi cespitosos, y microscópicamente por la forma y tamaño de los

Nuevas aportaciones al catálogo micológico extremeño

queilocistidios, que son claviformes en *Chlorophyllum brunneum* y esferopedunculados o anchamente claviformes en *Chlorophyllum rhacodes*.

Descripción macroscópica

Sombrero: Entre 8 - 14 cm de diámetro, inicialmente ovoide globoso, y convexo aplanado al final, con un ligero mamelón en los ejemplares mas desarrollados. Cutícula disociada en gruesas escamas de color pardo oscuro negruzco sobre un fondo de color crema.

Láminas: Blancas, anchas, libres y apretadas.

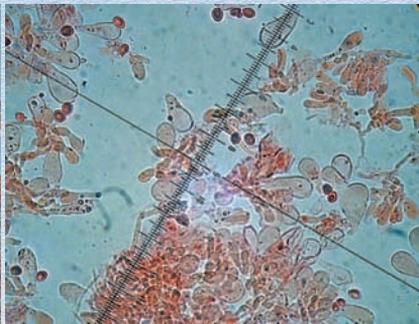
Pie: Corto con relación al sombrero, hasta 10 x 1,5 cm, de color marrón claro, con un bulbo marginal redondeado y muy bien definido de hasta 4 cm. de diámetro. Anillo sencillo variando en algunos ejemplares a un falso doble (muy engrosado).

Carne: Blanca que vira a color rosado al corte, lo mismo que al roce en el pie; olor poco significativo.

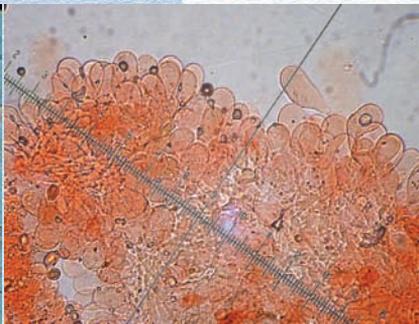
Hábitat: Los ejemplares recolectados se encontraban sobre restos en descomposición de materia orgánica de origen vegetal asociada a ortigas.



Basidios con fibulas



Basidios y cistidios



Queilocistidios

◆ Rafael Tormo Molina

Las esporas de los hongos en la atmósfera

La reproducción o multiplicación de los hongos se lleva a cabo mayoritariamente a través de unas estructuras especializadas que utilizan preferentemente el aire como medio de dispersión, estas estructuras son las esporas. Existe una gran diversidad de tipos de esporas en los hongos, no sólo por su forma sino también por su origen, además, algunas estructuras que parecen esporas corresponden realmente a esporangios, como ocurre en los mildius (**Fig. 1**), también, el propio micelio fragmentado en trozos de hifas de dimensiones equivalentes a las de las esporas y dispersado de la misma forma, es con frecuencia un mecanismo de multiplicación. Esto da lugar a que de forma más apropiada se denomine a todas estas unidades con el término de propágulos fúngicos.



La flotabilidad de las esporas en el aire, y por

Las esporas de los hongos en la atmósfera

tanto su dispersión, depende fundamentalmente del tamaño, existen esporas desde apenas unos 5 micrómetros, como muchas especies de *Penicillium* y *Aspergillus* (Fig. 2), hasta algunas que superan los 100 micrómetros o incluso más, como los de algunos ascomicetos, sin embargo la mayoría de las esporas presentes en el aire que respiramos tienen un tamaño de entre 10 y 30 micrómetros. En este rango de tamaño, las esporas de los hongos son las partículas aerovagantes de origen biológico más abundantes en la atmósfera, mucho más que los granos de polen. El estudio de la dispersión de las esporas puede proporcionar una gran ayuda para evitar o reducir muchos de los problemas que originan, como la aparición de enfermedades en las plantas cultivadas (royas, carbones o tizones, oidios o cenizos, etc.), fenómenos de alergia, micosis y otras enfermedades en humanos y animales, deterioro de obras de arte, edificios, mobiliario, libros, etc. Su importancia es tal que existe una disciplina que estudia estos fenómenos, la Aeromicología, que es a su vez una parte de la Aerobiología, que incluye también el estudio de los granos de polen y otras partículas de origen biológico de tamaño reducido y dispersadas de forma pasiva o aerovagante en la atmósfera.

Por su origen las esporas de los hongos se pueden separar en dos grupos, las de origen sexuado y las de origen asexual. La formación sexual de las esporas implica la aparición de una meiosis, esta tiene lugar antes del desarrollo de las esporas en dos grupos de hongos muy importantes, los basi-

diomicetos y los ascomicetos. Estos hongos forman respectivamente basidiósporas y ascósporas, generalmente sobre cuerpos fructíferos o setas, aunque no siempre, como ocurre en las royas (basidiomicetos) y las levaduras típicas (ascomicetos). Existe un tercer grupo de hongos que desarrollan también esporas de origen sexual, los zigomicetos, los mohos blanquecinos que contaminan muchos alimentos, pero en estos hongos la meiosis puede ocurrir antes o después de la formación de las zigósporas.

Las esporas de origen asexual son mucho más abundantes y constituyen la mayor parte de las esporas presentes en la atmósfera. El tipo de spora asexual más extendido se denomina conidio o conidióspora, se forma partir de una hifa en la que una célula más o menos diferenciada desarrolla de forma progresiva uno o varios conidios, generalmente encadenados, esta hifa se denomina hifa conidiógena o conidióforo. Los conidios muestran una amplia diversidad de formas, pueden ser esféricos, elípticos, oblongos, piriformes, etc.; pueden presentar células por el desarrollo de tabiques longitudinales y/o transversales, pueden ser lisos o con una ornamentación variada, granulosa, equinada, rugosa, reticulada, etc.; también pueden tener una pigmentación que suele ser la responsable del color de la colonia. Los conidios aparecen en una gran diversidad de hongos, pero de forma característica en los deuteromicetos, de hecho este amplio grupo de hongos se define porque su reproducción prácticamente se restringe al desarrollo de conidios y sólo en determinadas condiciones, y en algunos casos se ha encontrado reproducción sexual, por esto se denominan también hongos imperfectos. Esta característica ha conducido a que exista una buena cantidad de hongos con dos formas y nombres científicos aceptados, una forma (o estado) asexual (mitospórica, anamorfa, conidiógena) y otra sexual (meiospórica, teleomorfa, generalmente ascógena). Se estima que este grupo de hongos corresponde en su mayoría a ascomicetos que han perdido su capacidad de desarrollar ascósporas o sólo las forman en condiciones especiales. Otro grupo de esporas de

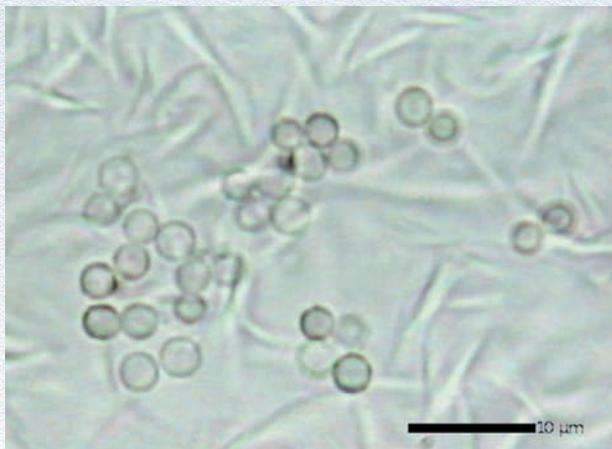


Figura 2

Las esporas de los hongos en la atmósfera

origen asexual son las que desarrollan los zigomicetos, pero en este caso se forman en estructuras cerradas por una pared o esporangios, y debido a ello se denominan esporangiósporas, suelen ser de mayor tamaño y, por tanto, poco frecuentes de forma aerovagante. Existen también otras esporas que se desarrollan directamente por transformación de las células del micelio, generalmente están poco diferenciadas, como ocurre con los oidios, o bien actúan como unidades de resistencia cuando las condiciones del medio se vuelven desfavorables para el desarrollo del micelio, como las clamidósporas. Para añadir más complejidad, en las royas y carbones, las basidiósporas en vez de aparecer sobre un cuerpo fructífero o seta se desarrollan tras la germinación de una espora de resistencia especial denominada telioespora; pero además, en estos hongos parásitos, pueden aparecer otras esporas que dispersan la enfermedad, denominadas uredósporas, incluso sobre hospedadores diferentes.

A pesar de esta diversidad de formas y origen en las esporas, pocas veces es posible llegar a identificar un hongo a nivel específico sólo por la morfología de las mismas, ya que la biodiversidad de los hongos es muy elevada, por lo que generalmente se llega a nivel de género o incluso de grupos taxonómicos que abarcan géneros o familias, hablándose en estos casos de tipos de esporas o de propágulos fúngicos. Sin embargo un análisis al microscopio del contenido de esporas en la atmósfera a lo largo de un año permite llegar a definir alrededor de un centenar de tipos de esporas, con una distribución de frecuencias que hace que alrededor de un 80% de las mismas se incluya entre 10 y 20 tipos de propágulos. Para realizar estos análisis se utilizan unos captadores que aspiran el aire con un flujo conocido, de entre 10 a 100 litros por minuto, el aire aspirado se hace incidir directamente sobre una superficie que contiene un adhe-

sivo donde quedan retenidas las partículas del aire, el adhesivo puede estar extendido directamente sobre un portaobjetos o bien sobre una cinta plástica transparente que se corta en trozos para colocarse también sobre un portaobjetos. Una vez montada la preparación microscópica, que puede incluir colorantes para facilitar la identificación, se procede a su observación al microscopio óptico. La identificación y recuento de propágulos fúngicos proporciona información sobre la concentración de esporas por metro cúbico de aire en el exterior o interior de edificios, de forma puntual o bien continuada según el tipo de captador y muestreo que se realice. Estos captadores pueden ser fijos y realizar un muestreo continuado

(Fig. 3) o bien portátiles para muestreos puntuales.

Cuando se quiere obtener una mayor precisión en la identificación de los hongos se hace incidir el aire del captador sobre una placa de Petri que contiene un medio de cultivo, al cabo de unos días en la estufa aparecen colonias que son identificadas por su tamaño, forma, color, textura y la forma de las hifas conidiógenas, además de los propios conidios. Las desventajas de este método es que los hongos necesitan medios de cultivo muy diversos, e incluso el de mayor espectro sólo permite el crecimiento de un grupo determinado de hongos, lo que limita los resultados obtenidos. Este método es muy útil cuando se quieren identificar especies de *Aspergillus* o *Penicillium*, algunas causantes de enfermedades severas en humanos, especialmente los inmunodeprimidos o bajos en defensas, aunque no existe un medio que permita el crecimiento de todas las especies de estos dos géneros ya que a veces requieren temperaturas de incubación diferentes y además una buena parte de las esporas, aproximadamente una de cada diez o quince respecto a la contabilizadas sobre medio inerte, no germina sobre dichos medios de cultivo. No existe por tanto



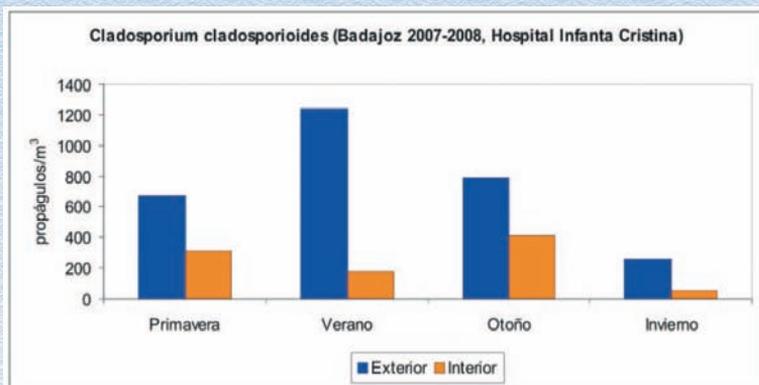
Las esporas de los hongos en la atmósfera

una metodología de muestreo de propágulos fúngicos aerovagantes ideal, sino que a menudo es necesario complementarlas.

La cantidad de esporas presente en el aire que respiramos varía a lo largo del año y también con las condiciones ambientales, no existe un lugar donde no estén presentes, incluso en los lugares más aislados. La variación anual depende fundamentalmente de la temperatura y la humedad, y por supuesto de la disponibilidad de sustrato donde se desarrollen, ya sea de forma saprófita o parásita. La cantidad de esporas (propágulos fúngicos) promedio mensual que podemos respirar en la atmósfera de Extremadura en el exterior oscila alrededor de las 2.000 por metro cúbico, pero en algunos meses estos valores puede alcan-

concentración oscila entre varias decenas al centenar de propágulos/m³., como valor promedio anual. Los siguientes tipos en importancia corresponden a los conidios de *Aspergillus* y *Penicillium*, indiferenciables al microscopio óptico, y que, por su pequeño tamaño, son capaces de penetrar en el interior de muchos edificios. Casi en igual cantidad aparecen también las esporas típicas de los carbones y tizones, la mayoría corresponden a las teliósporas del género *Ustilago*, que causa importantes pérdidas en las plantas cultivadas. A estas esporas les siguen otros conidios como los de *Alternaria* o ascósporas como las de *Leptosphaeria*, *Venturia* y *Pleospora* que parasitan muchos frutales y otras plantas cultivadas y que muestran un patrón de dispersión muy ligado a la aparición de lluvias.

Ya que gran parte del tiempo lo pasamos los humanos en el interior de edificios, y las esporas siguen presentes también en el interior, es importante conocer su concentración. Esta va a depender fundamentalmente de las condiciones de aislamiento del recinto, como las puertas y ventanas, los sistemas de



zar los 10.000 (Paredes 1996, Hernández 2005). Comparativamente con los granos de polen estos se presentan del orden de 10 a 15 veces menos. A nivel diario pueden aparecer picos que superen las 20.000 esporas por m³., especialmente en los días de otoño o incluso en primavera. De entre todos los tipos de propágulos se destacan, especialmente, por su abundancia, los del género *Cladosporium*, que pueden representar el 80% o más del total de tipos identificados; son hongos que se desarrollan fundamentalmente descomponiendo la materia orgánica de origen vegetal en el suelo. Los siguientes en importancia corresponden al conjunto de las basidióporas, que en otoño y primavera pueden ser muy abundantes y que muestran una gran variación en formas. El tercer propágulo en importancia no corresponde a una espora, sino que son las propias hifas de los hongos, su

ventilación, frecuencia de acceso, etc., pero también de la disponibilidad de sustratos adecuados para que medren hongos, como la existencia de humedad o sustratos orgánicos. Hay que tener en cuenta que muchos hongos son capaces de vivir sobre sustratos inorgánicos alimentándose con la poca materia orgánica que queda retenida o es transportada en el mismo aire, en estos casos la limpieza del lugar juega un papel muy importante en su aparición. En promedio aparecen del orden de 3 a 4 veces menos esporas en el interior que en el exterior, aunque existen muchas situaciones que pueden modificar este valor, a veces dependientes de circunstancias estacionales que hacen aislar en mayor o menor medida el lugar, como el mayor uso del aire acondicionado en verano e invierno frente a primavera y otoño (Fig. 4), lo que modifica las condiciones de aislamiento del edificio.

Las esporas de los hongos en la atmósfera

Referencias

Paredes, MM (1997) *Aeromicrología de la ciudad de Badajoz*. Tesis Doctoral, Universidad de Extremadura.

Hernández, F (2005) *Estudio aeromicroológico de la ciudad de Mérida*. Tesis Doctoral, Universidad de Extremadura.

Reconocimientos

Datos de la Fig. 4 obtenidos gracias al proyecto de investigación SCSS0536, Consejería de Sanidad y Consumo, Junta de Extremadura.

Leyendas de figuras

Fig. 1. Captador aerobiológico fijo para muestreos continuados, modelo Burkard seven day.

Fig. 2. Conidios de *Alternaria* y esporangio del tipo Peronospora (*Oomycetes*, incluye los mildiús) observados a partir de una preparación aerobiológica.

Fig. 3. Conidios de *Aspergillus fumigatus* a partir de cultivo, montado sobre Petrolatum white.

Fig. 4. Promedio estacional de concentración de propágulos del tipo Cladosporium cladosporioides en el exterior e interior del Hospital Infanta Cristina de Badajoz.

✦ Jesús Manuel Crespo Martín y Alfonso Cardenal Galván

Setas, “res nullius” y legislación sanitaria

La aprobación del Reglamento CE nº 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y del Reglamento CE nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, hace que la normativa española que regula la comercialización de las setas deba ser revisada.

En nuestro país, la legislación sanitaria en vigor relacionada con las setas se basa en el Código Alimentario Español, de 1967. En esta legislación se establece un listado de setas comestibles espontáneas o silvestres. Tan sólo recoge como tales 33 especies, detallándose la zona geográfica de producción y su denominación común y científica, pertenecientes a los géneros: *Amanita*, *Boletus*, *Cantharellus*, *Clavaria*, *Clitopilus*, *Helvella*, *Lactarius*, *Morchella*, *Psalliota* (actual *Agaricus*), *Russulla*, *Tricholoma* y *Tuber*, e indicando que la reglamentación correspondiente contendrá un catálogo de setas silvestres que en cada región pueden destinarse al consumo. Este catálogo nunca se ha desarrollado.

El Ministerio de Sanidad tiene en proyecto un

Real Decreto que actualizaría la legislación sanitaria relativa a las setas y la adaptaría a las normas en materia de higiene de la Unión Europea. El borrador de esta legislación se encuentra en fase de estudio y de información pública. Incluiría varios anexos que actualizaran la lista de 1967 de las setas comestibles autorizadas, ya que por ejemplo no recoge especies tan consumidas como *Amanita ponderosa*, *Macrolepiota procera*, *Craterellus cornucopioides*, *Hydnum repandum*, *Hygrophorus marzuolus*, *Lepista nuda*, *Marasmius oreades* o *Pleurotus eringii* entre otras. Por el contrario, invocando al principio de precaución, quedarían fuera de esta nueva legislación de las denominadas comestibles por el Código Alimentario Español setas como *Tricholoma equestre* y establecería condiciones para aquellas cuyo consumo en crudo pudiesen entrañar riesgos para los consumidores, setas que necesitarían antes de llegar al consumidor final un tratamiento (*Amanita rubescens*, *Armillaria mellea*, *Boletus erythropus*, *Clitocybe nebularis*, *Helvella spp.*, *Morchella spp.*). Quedará prohibida la venta y la comercialización de setas no incluidas en los listados definitivamente

Setas, "res nullius" y legislación sanitaria

te aprobados y de todas las especies de setas reconocidas como venenosas o tóxicas, así como de aquellas sospechosas de serlo.

En este nuevo Real Decreto regularía los aspectos que desde el punto de vista de la seguridad alimentaria debe reunir la comercialización de setas tanto silvestres como cultivadas, ya sea en fresco o transformadas (conservas) estableciendo los requisitos que deben cumplir las empresas que intervienen en su producción, recolección, preparación, elaboración, almacenamiento o comercialización. Se aplicaría sin perjuicio de cualquier otra normativa que afecte a la producción o comercialización de setas como serían reglamentaciones técnico-sanitarias para las conservas, normas de calidad, etiquetado, etc. No sería de aplicación a las actividades relacionadas con el consumo doméstico privado pero sí a las modalidades de venta fuera de establecimiento comercial permanente (mercadillos, ferias o mercados ocasionales y similares).

Solo se podrá comercializar en "fresco" setas que figuren recogidas en la lista establecida en el Real Decreto, y antes y durante su comercialización deberán cumplir una serie de requisitos, el primero el de la correcta identificación.



Ésta deberá realizarse por especialistas de la propia empresa o por el propio proveedor, que deberá aportar documentación que acredite que la identificación ha sido realizada por un especialista.

También señala esta norma que las setas frescas deberán estar en perfectas condiciones de conservación; desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños; sin lesiones o traumatismos que afecten a su presentación o apariencia; exentas de podredumbre, daños por heladas o alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.

Tampoco podrán tener artrópodos, gusanos o moluscos ni sus excrementos; estarán exentas de agentes microbianos patógenos y no contendrán materias extrañas adheridas a su superficie, distintas de la tierra de cobertura que no hayan podido ser eliminadas mediante una limpieza grosera, no permitiéndose el lavado. El micelio (raíz) será eliminado por un corte neto. Además hace referencia a la contaminación indicando que no deberán tener impurezas de pesticidas ni residuos de contaminantes químicos ni de radiactividad por encima de los límites legalmente establecidos. Para las setas silvestres establece además que no se presentarán mezclas distintas especies y que tienen que estar enteras (excepto restos de micelio) con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles.

Otros artículos de este proyecto de Real Decreto harían referencia a diferentes requisitos de comercialización de las setas, tanto frescas como conservadas, a las autorizaciones o registro de los establecimientos de manipulación, a los tratamientos autorizados, a las obligaciones de los empresarios, así como a las exigencias en cuanto a formación continuada del personal manipulador, sistemas de autocontroles y trazabilidad para poder identificar a cualquier persona que haya suministrado las setas y el destino de los productos comercializados.

Para este último punto serán necesarios registros de cantidades y fechas de adquisición y del origen con la identificación de los suministradores; la identificación de la especie con indicación del nombre de la persona responsable de esta identificación, los procedimientos de conservación empleados y la fecha de distribución, así

Setas, "res nullius" y legislación sanitaria

como las cantidades y destinos de los productos, entre otros.

Por supuesto, no olvida esta norma los condicionantes en materia de higiene establecidos por el Reglamento CE nº 852/2004 para toda la Unión Europea.

El etiquetado de las setas se ajustará a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. En la denominación del producto podrá utilizarse el nombre común, debiendo indicarse si son setas silvestres o cultivadas, y el género y la especie en todos los casos (en las que se comercialicen envasadas, deberán figurar en la lista de ingredientes).

Un aspecto novedoso sería que se podría realizar el suministro directo de setas al consumidor final, por parte del productor o recolector para las modalidades de venta fuera de establecimiento comercial permanente (mercadillos, ferias o mercados ocasionales y similares) en los casos y con las condiciones que establezca la autoridad competente. Para regular este apartado será necesario que las Comunidades Autónomas establezcan normativa de desarrollo al respecto, estableciendo además un listado con las especies que pueden ser objeto de esta actividad (que deberán figurar en los anexos al respecto de la normativa nacional). Para ello deberán tener en cuenta los conocimientos y la generalización del consumo de determinadas especies en cada región, así como los riesgos de confusión con especies tóxicas.

Los comercios minoristas realizarán su aprovisionamiento de setas a través de canales de comercialización autorizados. Pero además, las Comunidades Autónomas podrán autorizar el suministro directo de setas por parte del recolector a establecimientos locales de comercio al por menor que abastezcan al consumidor final, se incluyen aquí los establecimientos de restauración. Cuando se autorice este tipo de suministro, los titulares de estos establecimientos, además de cumplir con las condiciones establecidas en el Real Decreto, deberán cerciorarse especialmente de que las setas recibidas cumplen con los requisitos establecidos en la norma, y además, no podrán, en ningún caso, suministrar dichos productos a otras empresas alimentarias. Así mismo, deberán en todo momento demostrar mediante documentos y registros las cantidades y

las fechas de adquisición, el origen de las setas con identificación de los suministradores y la identificación del género y especie con indicación del nombre de la persona responsable de la misma.

Hay que señalar que desde el punto de vista legal las setas están consideradas como "res nullius", de nadie, lo mismo que la caza, la pesca o las bayas silvestres, que no tienen dueño, es decir, no son bienes anejos a una propiedad. En el caso de las setas se consideran un producto de la Naturaleza a disposición de quien las hallare, a no ser que el propietario de un terreno tenga reservado el aprovechamiento micológico y esté acotado con letreros o advertencias al efecto. A diferencia de la mayoría de los productos alimenticios las setas no tienen una legislación específica. Existe una legislación dispersa y poco concreta que se refiere únicamente a las normas de calidad de las setas cultivadas, champiñón y trufas. La gran demanda actual de este tipo de productos, el riesgo que suponen las setas para los "inexpertos" y las nuevas tendencias de consumo, además de la necesaria seguridad alimentaria, hace que sea inexcusable establecer una legislación específica para las setas, tanto cultivadas como silvestres, siendo su objetivo prioritario el velar por la salud de la población en general.



◆ Tomás Jarillo

Chirlas sin “r” de Punta Umbría con Tontullos de primavera

Hay quien piensa, y lo manifiesta, que el maridaje de los productos del mar con las setas no hace buenas migas y como tal ese casorio está avocado al fracaso. Otros, en cambio, experimentan y a veces obtienen resultados sorprendentes que compensan la osadía de meterse en camisa de once varas.



Tontullos de primavera

Así ha resultado que el crustáceo por excelencias de Huelva, su gamba blanca, no demasiadas y ya peladas, puestas al final en una sartén de *Cant-harellus*, se manifiesta realzando las excelsitudes culinarias de ambas, y mira que son finos y delicados los dos. Se me ocurrió un día que los tuve en mis manos, mejor dicho, en la encimera de la cocina, y fueron a parar unas en el seno los otros, ya a punto de retirar estos últimos, en lugar de hacerlos por separado como venía siendo habitual, que tampoco están mal.

Los cefalópodos, y más concretamente el calamar, relleno de gurumelos y sabiamente aderezado, hay que ver, mejor probar, su resultado. Me remito a la bibliografía.

En este punto de la crónica comienzan a llover, bien caída, suave y continua;

esta, toda, se la chupa la tierra; promete; que no se venga abajo, y nos quite el mal fario de estos años atrás. ¿A que la boda de esta tarde se pasa por agua?, si así fuera lamentaría que la novia se mojara, pero me alegraré por las setas que también las quiero.

El Sus, ibérico por supuesto, también se deja querer con los anteriormente citados. Divulgada ha sido la receta "Andévalo Marisma y Sierra", a base de gurumelos de pincho del Andévalo, Langostinos de la costa (esos que dieron al traste con los amoríos de María la Portuguesa y el marinero de Isla, tan bien cantado por el malogrado Carlos Cano) y jamón de bellota que no hay que traerlo más allá de Huelva o Extremadura..., en este caso incluimos también Salamanca que nuestros socios de allí no se incomoden. Evidentemente, con estas herramientas, por torpe que sea el artífice, al chozo no le saldrán goteras.

Hay más, pero para qué aburrir al personal, no hay que hacerse pesado, eso sí, permitirme concluir esta introducción animando a la práctica de estas mañas, sin esperar que te lo pongan por delante para soltar las exclamaciones habituales: ¡qué rico está! o ¡vaya para eso tanto!



Guardián de setas

Chirlas sin "r" de Punta Umbría y Tontullos de primavera

Y ahora imarchando! una do bivalvos.

Ingredientes:

- Chirlas.
- Tontullos (*Boletus aereus*), (no vale la pena otros teniendo estos, y los edulis o sus otros parientes, por aquí se dan poco)
- Cebolla fresca
- Ajos, no demasiados
- Aceite
- Sal, sólo para los boletus, que las almejas tienen la suya.

Manos a la obra:

En una sartén, profunda, que si no luego no caben las chirlas al abrirse, se fríen los ajos y se retiran, se incorpora la cebolla picada y se pone el fuego al mínimo para que se caramelicen; con ese punto, en ese momento, se incorporan los tontullos, previamente cortados en trozos, nada de finamente picados y se dejan hacer sin prisa; cuando están tiernos y han soltado su jugo se sube el fuego, se meten la chirlas y se tapan, bien tapadas; cuando comienzan a abrirse se apartan y el calor las deja en su punto, sin pasarlas. Se sirven; para entonces, ya hay que tener en la mesa, si se prefiere, vino blanco bien frío y algo para meter en la salsa que el caldo está de toma pan y moja. Si se dan raciones individuales, allá cada uno con su

ritmo, pero si se hace plato común, ser moderados, "cuchará y paso atrás", que algunos no retiran las manos del plato.

A tener en cuenta:

Tontullo: Nombre popular que en Andévalo reciben los boletus, todos: los de cistus, pino, quercus. Los aquí tratados fueron apañados en mayo, más entre jaras, que bajo alcornoque o encina y como la competencia, que ya la hay, no se entera, se prolongaron tres-cuatro semanas. Bendito mayo, pero cuidado con los guardianes que les tengo puesto. Decir, tengo, que las mejores recolectas de aereus, cibarius y caesareas, siempre se me dieron en primaveras lluviosas; tomen nota los que se echan la siesta en lugar de seguir practicando.

Chirla: Bichos que se encuentran entre dos conchas y no son perlas. Nombre que recibe un tipo de almeja propia de este litoral, es muy apreciada y a veces escasa por aquello de la paralización biológica o la dichosa contaminación. Dicen que como otros productos del mar su mejor época son todos los meses que tienen "R"; como estas corresponden a mayo, de ahí el título de la receta. Cuidado con las almejas, que si están pasadas, además de "cantar" peden causar otros disgustos, es preferible venir a por ellas a la costa, que esperarlas a las puertas de Badajoz, si van andando.



Resultado

◆ Domingo Alonso Vicario

Catálogo de sellos de setas 5ª Edición

Un año más, continuamos con la emisión del Catálogo de Sellos de Setas, que en esta ocasión, alcanza la Quinta Emisión, comprendiendo los sellos emitidos durante los años 1988 y 1989.

Hasta ahora habrán visto, que hay sellos de todo el mundo, menos de España, es debido a que España solo ha emitido tres series de sellos de setas, en los años 1993, 1994 y 1995, a los cuales no hemos llegado todavía, pero estamos de enhorabuena, pues ha reanudado la emisión de sellos micológicos en 2007, y ha anunciado otra para el 2008.

La emisión del 2007, se puso en circulación el día uno de junio, y está compuesta por dos sellos, uno que reproduce a la conocidísima *Amanita muscaria*, como todos sabéis seta tóxica, y el otro reproduce al *Tricholoma equestre*, conocida también como Seta de los Caballeros, que ha sido considerada siempre como un buen comestible, sin embargo, a partir del año 2000, han aparecido casos de intoxicación, y debido a ello, el Ministerio de Sanidad y Consumo, por Orden de 23 octubre del 2006, ha prohibido cautelarmente su comercialización e importación. Esta prohibición afecta además, al *Tricholoma auratum* y al *Tricholoma flavovirens*.

Volvemos a nuestro tema del Catalogo, y una vez mas, indicamos lo que representan los números y letras de las columnas que hay debajo de los sellos.

Las cifras de la primera columna, indican el número que le corresponde a cada sello en el Catálogo Universal IVET ET TELLER.

Los números y las letras que componen la segunda columna, indican el valor postal de cada sello.

En la tercera columna, se indica el motivo que se representa en cada uno de los sellos.

CISKEI

1988. - Setas Venenosas



- 146 30c *Chlorophyllum molybdites*
147 40c *Amanita muscaria*
148 50c *Amanita pantherina*

CUBA

1988. - Setas Diversas



- 2.823 1c *Boletus satanas*
2.824 2c *Amanita citrina*
2.825 3c *Tylopilus felleus*
2.826 5c *Paxillus involutus*
2.827 10c *Inocybe patouillardii*
2.828 30c *Amanita muscaria*
2.829 50c *Hypholoma fasciculare*

FILIPINAS

1988. - Setas Diversas

- 1.633 60s *Lentinus edodes*
1.634 1p *Auricularia polytricha*
1.635 2p *Pleurotus sajor-caju*
1.636 4p *Volvariella volvacea*

GUAYANA

1987. - Setas Diversas



- 1.769ME 2s *Coprinus comatus*
1.769MF 2s *Amanita muscaria*
1.769MG 2s *Pholiota aurivella*
1.769MH 2s *Leccaria amethystina*

GUINEA BISSAU

1988. - Setas Diversas

Catálogo de sellos de setas. 5ª Edición



- 1.631 2,70f *Lactarius lignyotus*
 1.632 3,00f *Cortinarius traganus*
 1.633 7,00f *Russula olivacea*



- 475 370p *Peziza aurantia*
 476 470p *Morchella*
 477 600p *Amanita caesarea*
 478 780p *Amanita muscaria*
 479 800p *Amanita phalloides*
 480 900p *Agaricus bisporus*
 481 945p *Cantharellus cibarius*

INGLATERRA

1988.- Seta Comestible



- 1.296 34p *Morchella esculenta*

MÓNACO

1988.- Setas Diversas



- 1.628 2,00f *Leccinum rotundifoliae*
 1.629 2,20f *Hygrocybe punicea*
 1.630 2,50f *Pholiota flammans*

NORUEGA

1988.- Setas Comestibles



- 946 2,90k *Lepista nuda*
 947 2,90k *Lactarius deterrimus*

SAN PEDRO Y MIQUELÓN

1988.- Seta Comestible



- 486 2,50f *Russula paludosa*

SANTO TOMÉ Y PRÍNCIPE

1988.- Setas Diversas



- 899 10d *Rhodopaxillus nudus*
 900 10d *Volvaria volvacea*
 901 10d *Phalliota bispora*
 902 10d *Pleurotus ostreatus*
 903 20d *Clitocybe geotropa*

SIERRA LEONA

1988.- Setas Comestibles

- 876 3le *Russula cyanoxantha*
 877 10le *Lycoperdon perlatum*
 878 20le *Lactarius deliciosus*

Catálogo de sellos de setas. 5ª Edición

879 30le *Boletus edulis*

TUVALU

1988.- Setas Diversas

500 40c *Ganoderma applanatum*501 50c *Pseudoepicoccum cocos*502 60c *Rigidoporus zonalis*503 90c *Rigidoporus microporus*

ANTIGUA BARBUDA

1989.- Setas Diversas

1.174 10c *Mycena pura*1.175 25c *Psathyrella tuberculata*1.176 75c *Xeromphalina tenuipes*1.177 4d *Cantharellus cinnabarinus*1.182 50c *Psilocybe cubensis*1.183 60c *Leptonia caeruleocapitata*1.184 1d *Chlorophyllum molybdites*1.185 3d *Cantharellus cinnabarinus*

ARGELIA

1989.- Setas Diversas

787 0.50d *Amanita muscaria*788 0.80d *Amanita phalloides*789 1.40d *Pleurotus eryngii*790 2.80d *Terfezia leonis*

BHUTAN

1989.- Setas Diversas

832 50c *Tricholoma pardalotum*833 2n *Boletus regius*834 25n *Amanita citrina*850 1n *Suillus placidus*851 3n *Gomphidius glutinosus*852 20n *Amanita phalloides*856 3n *Boletus calopus*857 7n *Lactarius terminosus*858 10n *Macrolepiota rhacodes*859 5n *Suillus grevillei*860 6n *Boletus appendiculatus*861 15n *Amanita rubescens*

CANADÁ

1989.- Setas Diversas

1.104 38c *Cantharellus cinnabarinus*1.105 38c *Morchella esculenta*1.106 38c *Clavulinopsis fusiformis*1.107 38c *Boletus mirabilis*

CHECOSLOVAQUIA

1989.- Setas Venenosas

2.818 50h *Nolanea verna*2.819 1k *Amanita phalloides*2.820 2k *Amanita virosa*2.821 3k *Cortinarius orellanus*2.822 5k *Galerina marginata*

Catálogo de sellos de setas. 5ª Edición

COREA DEL NORTE

1989.- Setas Diversas



- 2.032 10c *Rozites caperata*
 2.033 20c *Amanita caesarea*
 2.034 25c *Lactarius hygrophoroides*
 2.035 30c *Actinidia arguta*
 2.036 35c *Lycium chinense*
 2.037 40c *Juglans cordiformis*

CUBA

1989.- Setas Diversas



- 2.907 2c *Pleurotus levis*
 2.908 3c *Pleurotus floricornis*
 2.909 5c *Amanita caesarea*
 2.910 10c *Lentinus cubensis*
 2.911 40c *Pleurotus ostreatus*
 2.912 50c *Pleurotus ostreatus*

GHANA

1989.- Setas Diversas



- 1.026 80c *Tricholoma* sp.
 1.027 150c *Suillus placidus*

- 1.028 200c *Lepista nuda*
 1.029 300c *Rhodophyllus* sp.

GHANA

1989.- Setas Diversas



- 1.060 20c *Collybia fusipes*
 1.061 50c *Coprinus comatus*
 1.062 60c *Xerocomus subtomentosus*
 1.063 500c *Agaricus campestris*

GRANADA

1989.- Setas Diversas

- 1.815 15c *Hygrocybe occidentalis*
 1.816 40c *Marasmius haematocephalus*
 1.817 50c *Hygrocybe hypohaemata*
 1.818 4c *Clathrus crispus*

GRANADA

1989.- Setas Diversas



- 1.825 70c *Lepiota pseudoignicolor*
 1.826 90c *Cookeina tricholoma*
 1.827 1.10d *Leucopaxillus gracillimus*
 1.828 2.25d *Hygrocybe nigrescens*

GRANADA GRANADINAS

1989.- Setas Diversas



Catálogo de sellos de setas. 5ª Edición

- 1.020 6c *Collybia aurea*
- 1.021 10c *Podaxis pistillaris*
- 1.022 75c *Leptonia howellii*
- 1.023 4d *Ygrocybe martinicensis*

GRANADA GRANADINAS

1989.- Setas Diversas



- 1.034 20c *Hygrocybe firma*
- 1.035 30c *Agaricus rufoaurantiacus*
- 1.036 2d *Marasmiellus purpureus*
- 1.037 3d *Marasmius trinitatis*

GUAYANA

1989.- Setas sin valor culinario



- 2.077 2d *Cortinarius bolaris*
- 2.078 2d *Tricholoma sulphureum*
- 2.079 2d *Lepiota cristata*
- 2.080 2d *Cortinarius laniger*

KAMPUCHEA

1989.- Setas Diversas



- 871A 0,20r *Xerocomus subtomentosus*
- 871B 0,80r *Inocybe patyouillardii*
- 871C 3 r *Amillaria mellea*
- 871D 6 r *Agaricus campestris*
- 871E 10r *Paxillus involutus*
- 871F 15r *Coprinus comatus*
- 871G 25r *Lepiota procera*

KENIA

1989.- Setas Diversas



- 478 1,20s *Pleurotus sajor-caju*
- 479 3,40s *Agaricus bisporus*
- 480 4,40s *Agaricus bisporus*
- 481 5,50s *Termitomyces schimperi*
- 482 7,70s *Lentinus edodes*

LESOTHO

1989.- Setas Diversas



- 852 12s *Paxillus involutus*
- 853 16s *Ganoderma applanatum*
- 854 55s *Suillus granulatus*
- 855 5m *Stereum hirsutum*

NORUEGA

1989.- Setas Comestibles



- 966 3k *Cantharellus cibarius*
- 967 3k *Suillus luteus*

Catálogo de sellos de setas. 5ª Edición

PALAU

1989.- Setas Diversas



- 45 c *Hygrophoropsis aurantiaca*
 45 c *Polyporus mylittae*
 45 c *Laetiporus sulphureus*
 45 c *Phallus indusiatus*

SAN PEDRO Y MIQUELÓN

1989.- Seta sin valor culinario



- 497 2,50f *Tricholoma virgatum*

SANTA LUCÍA

1989.- Setas Diversas

- 924c 15 c *Gerronema citrinum*
 924d 25 c *Lepiota spiculata*
 924e 50 c *Calocybe cyanocephala*

- 924f 5 d *Russula puiggarii*

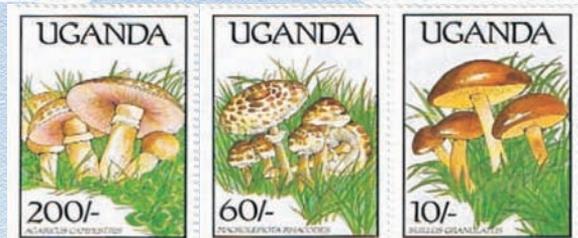
TUVALU

1989.- Setas Diversas

- 515 40 c *Trametes muelleri*
 516 50 c *Pestalotiopsis palmarum*
 517 60 c *Trametes cingulata*
 518 90 c *Schizophyllum commune*

UGANDA

1989.- Setas Comestibles



- 563 10s *Suillus granulatus*
 564 50s *Clitocybe nebularis*
 565 60s *Macrolepiota rhacodes*
 566 200s *Agaricus campestris*

UGANDA

1989.- Setas Diversas

- 571 15s *Omphalotus olearius*
 572 45s *Oudemansiell radicata*
 573 75s *Lepista nuda*
 574 150s *Suillus luteus*

◆ Manuel Romero Gordillo

Presentación de la guía micológica “Setas de La Serena”

En Quintana de la Serena - Badajoz, con fecha 24 de noviembre de 2007, y en el salón de actos del hotel San Francisco, tuvo lugar la presentación de la guía "Setas de la Serena", en la que se describen 150 especies de la zona acompañadas de excelentes fotografías. También se incluye un apartado de recetas de cocina sobre

setas.

Los autores son: D. Isidro M. Frutos Cuadrado, vocal de la Asociación Micológica Agrocybe aegerita y D. Manuel Romero Gordillo, miembro de la Sociedad Micológica Extremeña.

La presentación del acto corrió a cargo del presidente del CEDER de La Serena, Don Juan

Presentación de la guía micológica "Setas de La Serena"

Manzano Valor, quien estuvo acompañado por los dos autores, el presidente de la Asociación Micológica Agrocybe aegerita Don Manuel Mellado Sánchez, el vicepresidente Don Leopoldo Gómez-Coronado y el presidente de la Sociedad Micológica Extremeña Don Juan Morales.

También estuvieron presentes el secretario del CEDER de La Serena, Don Manuel Romero Trinidad, y el director de la sucursal de Caja Badajoz de Quintana de la Serena, Don Antonio Manchón, ya que ambas entidades han contribuido económicamente a la financiación de ésta obra.

Abrió el acto Don Juan Manzano dando las gracias a los autores por el esfuerzo realizado para la elaboración de ésta guía y por la gran ayuda que ella supondrá para todos los aficionados de nuestro pueblo en particular, y de nuestra comarca en general.

A continuación tomó la palabra el vicepresidente de la Asociación Micológica Agrocybe aegerita Don Leopoldo Gómez-Coronado, quien hizo un recorrido sobre la trayectoria personal y micológica que los autores han seguido durante estos últimos años y manifestó su satisfacción porque finalmente esta guía haya visto la luz.

Seguidamente hizo uso de la palabra uno de los autores, Don Isidro M. Frutos, y comentó como se "parió" la idea de la elaboración de

esta guía. A continuación hizo un rápido recorrido sobre su contenido y sobre la clasificación taxonómica que se había adoptado, y finalmente

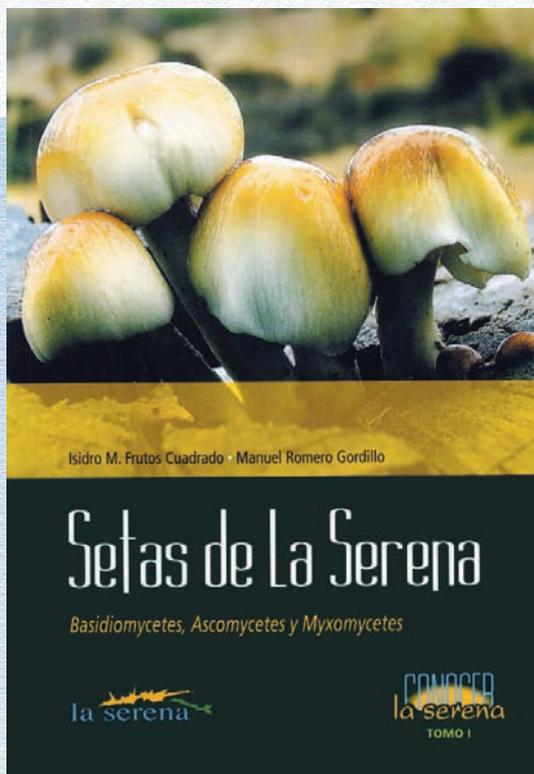
expresó su agradecimiento a todos los compañeros y aficionados que, de alguna manera, han contribuido para que el proyecto haya salido adelante.

Don Manuel Romero, autor también de la guía y que ejerce como médico de familia en Quintana de la Serena, intentó concienciar a todos los invitados sobre el peligro que conlleva el consumo de setas silvestres, e hizo una breve incursión sobre los diferentes síndromes que las especies venenosas pueden ocasionar.

Cerró el acto Don Juan Morales, agradeciendo al presidente de la Asociación Micológica Agrocybe aegerita, la deferencia de invitar a la Sociedad Micológica Extremeña a la presentación de la guía, y animó a los autores a continuar con la magnífica labor iniciada en beneficio de todos los aficionados de Extremadura.

A la finalización del acto se obsequió a cada uno de los más de doscientos cincuenta invitados con una guía de "Setas de La Serena" y por último, en un local anexo, tuvo lugar una copacena para todos los presentes.

La cobertura del evento corrió a cargo de la Televisión Local y de Canal 8 TV, que lo emitieron al día siguiente en su horario de máxima audiencia.



◆ Eduardo Arrojo Martín

Los hongos en Extremadura

Para conmemorar sus XXV años de existencia la la Sociedad Micológica Extremeña en colaboración de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura publicó el libro "Los hongos en Extremadura". Por medio de él ha pretendido presentar y dar a conocer a los extremeños y a todos los aficionados a la micología del resto de España la riqueza micológica existente en esta autonomía y asimismo presentar de una forma actualizada los conocimientos que se tienen sobre los hongos que nacen en los diferentes ecosistemas de estas tierras extremeñas. Para lograrlo en el libro se estudian los hongos desde diferentes disciplinas tales como la botánica, la agricultura, la medicina, la veterinaria o la etnografía. Esto se ha conseguido por la colaboración desinteresada de aficionados extremeños, miembros de la Sociedad Micológica Extremeña, y de especialistas nacionales buenos conocedores de los ecosistemas en esta autonomía.

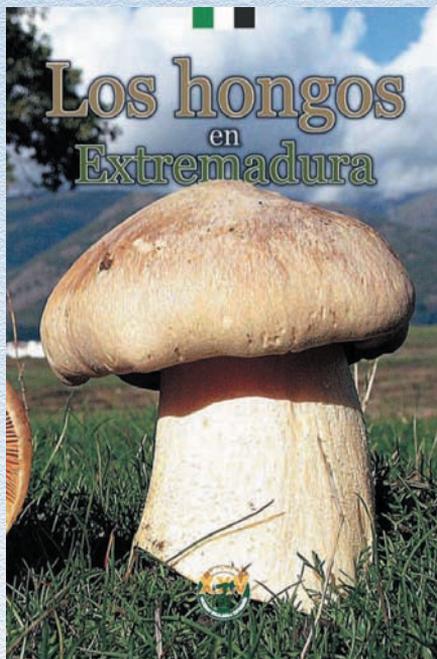
El libro va mucho más allá de una simple guía de setas. Lo que se ofrece al lector es un completo trabajo de investigación que persigue aportar luz al mundo de la Micología en Extremadura. En sus páginas se plasman los conocimientos que se tienen actualmente sobre los hongos existen en esta Comunidad Autónoma. Se trata, por tanto, de una extensa recopilación sobre sus morfologías, sus características, sus comportamientos y siendo más práctico sobre sus usos, así como de las intoxicaciones que originan. Son todos estos aspectos de indudable interés tanto para el micólogo como para todas las personas que se quieran iniciar en este apasionante mundo.

Por primera vez, se realiza un inventario actualizado de los hongos recolectados e identificados en Extremadura. Esto se ha logrado después de haber efectuado una intensa consulta bibliográfica lo que ha dado como resultado la recopilación de datos sobre unas 1.200 especies de hongos. Agrupados según la función ecológica que realizan en las diferentes biomasas y prestándose una especial consideración a los

causantes de plagas en animales o en plantas.

La obra está estructurada de la siguiente forma:

- Presentación por D^o José Luis Quintana Alvarez (Consejero de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura).
- Prólogo por D^o Gabriel Moreno Horcajada.
- Los hongos en Extremadura.
- La Sociedad Micológica Extremeña: "De su creación a hoy".
- Etnomicología y tradiciones populares.
- Los bosques y sus hongos en Extremadura.
- Micorrizas y hongos micorrizógenos en Extremadura.
- Hongos saprófitos, regeneradores de vida, en los ecosistemas extremeños.
- Micosis animales más frecuentes en Extremadura.
- Enfermedades producidas por hongos con mayor repercusión económica en los cultivos agrícolas y masas forestales en Extremadura.
- Los Mixomycetes en Extremadura.
- Los hongos hipogeos y semihipogeos en Extremadura.
- Setas, placer y veneno.
- Hongos enteógenos.
- Micetismo "aspectos clínicos y epidemiológicos".
- Gastronomía micológica.
- Resumen de todos los carteles publicados por la Sociedad Micológica Extremeña.



· Apéndices con las citas de todos los hongos recolectados en Extremadura.

· Bibliografía.

El tamaño es de 21 x 30 cm., costando de 278 páginas, con papel interior y sobrecubierta en estucado brillo triple capa de 150 gr. Su impresión interior es a 4/4 tintas más barniz máquina toda la superficie, con sobrecubierta de 4/0 tintas plastificada. Y la encuadernación está realizada con tapas duras forrada con papel gofrado especial.

Todos aquellos personas que lo desean lo pueden conseguir solicitándolo a la Sociedad Micológica Extremeña al precio de 30 euros más los gastos de envío.

✦ Ramón González Cerrato

Martes micológicos en Mérida

La temporada otoñal del 2007 no pasará a la historia ni como buena, ni como regular, en el tema micológico, hacía tiempo que no teníamos unos meses tan pobres en precipitaciones que se alargaron a los meses invernales.

Quitando un pequeño brote muy temprano, resultado de unas lluvias a finales de agosto y principio de septiembre el resto consistió en esperar y esperar sin ninguna esperanza.

Las exposiciones de lunes y martes micológicos se vieron muy condicionados por la falta de captura y en algún caso se sustituyeron por setas viajeras, de esas que no se saben de dónde proceden ni cuantas exposiciones atesoran.

La charlas de Mérida estuvieron a la altura, pero se resintió un poco la afluencia de aficiona-

dos al fallar las exposiciones. Destacar de entre las conferencias la del joven Luis Rubio Casas que con "El género tricholoma" nos deleitó y nos sorprendió muy gratamente. Es impresionante como con los recursos de siempre y con la experiencia que le da el estar todo el día en el campo tenga la facilidad de acercar un tema, en principio árido, al gran público. Las charlas de Rafael Tormo y de Carlos Illana fueron también muy interesantes ya que abordaron temas muy originales en concreto "Los hongos y sus esporas" y "Hongos medicinales consumidos en Oriente".

A pesar de la falta de setas si conseguimos en esta ocasión realizar una degustación muy especial aprovechando las pocas especies que nos suministraron en Moraleja. Tuvo lugar en el famo-

so y reconocido restaurante "Cachicho" dónde su cocinero-jefe y también propietario Gonzalo Valverde se enrolló muy bien desde el principio, ya que había tenido diversas experiencias seteras tanto en España como en Francia.

Nos elaboró un menú degustación con los siguientes platos: Falso revuelto con Senderuelas, Niscalos asados, Bolsitas crujientes de Tricholoma con reducción de Pedro Ximénez, Mosaico de *Boletus pinicola* con ensalada de escarolas y piñones tostados y Suprema de bacalao al pil-pil con Trompetas de los muertos.

Ni que decir tiene que fue un éxito de público, hubo aficionados que se quedaron fuera y sobre todo un éxito del cocinero y todo su equipo que tuvieron que salir a recoger sus trofeos. Tan solo esperamos que el próximo otoño podamos repetir la experiencia y nos gustaría que ningún aficionado y mucho menos los socios de la Sociedad Micológica o sus allegados se queden sin poder participar de esta degustación.



En el restaurante Cachicho

✦ Fernando Durán Oliva

La Micología en el aula

En el mes de Septiembre de 2.007 recibí una llamada de Fernando Gimeno, Asesor de Educación Secundaria en el CPR de Almendralejo, invitándome a participar en la organización de un curso sobre Micología en el Aula, curso que "trataría de responder a la necesidad que surge desde el ámbito educativo de conocer una de las riquezas mas notables del patrimonio natural extremeño, así como reflexionar sobre su imbricación en las aulas dentro de los contenidos de Biología y Educación Ambiental".

Después de diversos contactos, el curso quedó configurado de la siguiente forma:

Sesión 1. Día 7 de noviembre, miércoles:

- 17.00 h: Presentación del curso y exposición micológica. Charla "Introducción al mundo de los Hongos".

Fernando Gimeno presentó el curso a los cerca de 40 profesores participantes, hablando de los objetivos educativos que con el mismo se pretendían alcanzar. Sobre una mesa central se colocaron unas 40 especies de setas, procedentes de los Lunes Micológicos de Cáceres, que sirvieron de exposición micológica sobre la que reconocer algunos géneros y especies típicas de nuestra región. La charla micológica correspondió darla al que esto escribe, hablando principalmente de las características de los hongos dentro de los seres vivos y diferenciándolos claramente de vegetales y animales.

- 18.00 h: Charla "Historia y actividades de la Sociedad Micológica Extremeña".

Estaba previsto que esta conferencia fuera impartida por Juan Morales, Presidente de la Sociedad Micológica Extremeña, pero una lesión en la pierna impidió que Juan Morales pudiera trasladarse a Almendralejo. En un par de días me tuve que preparar dicha charla y lo que hice fue resumir el artículo "La Sociedad Micológica Extremeña: de su creación a hoy" publicado por



*Algunas de las setas encontradas en Cornalvo
(Foto: Pepe Elías)*

Juan Morales y José Julián Carmona en el magnífico libro *Los Hongos en Extremadura* (Junta de Extremadura, 2.006).

- 19.00 h: Charla "Hongos comestibles. Intoxicaciones por hongos".

Se encargó de hablar de este tema Magdalena Pazzis Die, que además de gran conocedora del mundo de los hongos (ha publicado varias guías sobre Micología), es enfermera-ATS, por lo que conoce perfectamente las alteraciones orgánicas que suceden a la ingesta de setas tóxicas. La oportunidad de esta charla no podía ser mayor, pues ese día aparecía en la prensa regional la siguiente noticia: "Un vecino de Fuentes de León, de 45 años, pasa dos días en la UCI de Badajoz tras inge-

La Micología en el aula

rir de forma voluntaria una *Amanita phalloides* para demostrar que no el veneno no es letal; ayer continuaba ingresado en planta"

Sesión 2. Día 8 de noviembre, jueves:

- 17.00 h: Charla "Ecología de los Hongos. Hongos en el aula".

Este día me tocó de nuevo a mi intervenir para hablar en primer lugar de la importancia de los hongos en los ecosistemas en los que habitan. La segunda parte de la charla estuvo dedicado a las actividades que realizo con los alumnos en otoño: visita a la comercializadora de hongos de Moraleja, recorrido por robledales y castañares de Sierra de Gata para recolectar material que es estudiado posteriormente en el laboratorio, Día de las Setas de la Universidad Laboral, etc.

- 18.30 h: Charla "La cocina de las Setas".

Fue impartida dicha charla por Magín Carbonero, experto en temas de gastronomía y elaboración de producto utilizando setas. Su amena charla fue seguida de una larga batería de preguntas del profesorado asistente, que deseaba profundi-

zar en los secretos de la cocina micológica.

Sesión 3. Día 10 de noviembre, sábado. Salida al campo.

- 10.00 h: Recorrido por el Parque Natural de Cornalvo.

El P.N. de Cornalvo, situado cerca de la capital autonómica extremeña presenta una vegetación típicamente mediterránea con alternancia de alcornoques, encinares y jarales junto a zonas adehesadas. Hacia tiempo que no llovía en Extremadura y, por tanto, las expectativas no eran muy buenas. A pesar de ello, de pudieron encontrar diversos ejemplares, principalmente de los géneros *Amanita*, *Boletus*, *Lactarius* y *Russula*. Se realizó también una visita al Centro de Interpretación de Cornalvo.

- 14.00 h: Comida-degustación.

La jornada y el curso finalizaron con una comida en el bar del propio Centro de Interpretación y en la que, a falta de setas, se degustaron otras especialidades culinarias locales.



Dehesa en Cornalvo (Foto: Fernando Durán)

◆ Fernando Durán Oliva y Rafael Rivero

VI Jornada micológica en la Universidad Laboral de Cáceres

ACTUALIDAD

Un año más y a pesar de la escasez de setas, la Universidad Laboral de Cáceres ha querido seguir trabajando en la divulgación del valor gastronómico de las setas, a la vez que se educa en valores al alumnado mediante el respeto y convivencia con la naturaleza.

La Jornada se desarrolló como sigue:

- Lunes 19 de noviembre: excursión a la Sierra de Gata.

Se visitó en Moraleja la fábrica de Julián Ramos, donde nos enseñaron el procesado de los productos de otoño (setas, frutos del bosque...) y su posterior comercialización hacia diversos puntos del mercado interior y exterior (Productos Marca Extremadura). Continuamos el día campestre con una excursión para recolectar setas en las cercanías de Trevejo, bajo una intensa lluvia (uno de los pocos días de este otoño que vimos llover).

- Jueves 22 de noviembre: jornada de setas con la Sociedad Micológica Extremeña.

A petición de Antonio Mateos, este año me tocó a mí (Fernando), dar la charla micológica correspondiente a esta jornada, lo que hice con

gran placer ya que la Universidad Laboral es además mi centro de trabajo diario. Bajo el título de El mundo de los Hongos hablé de las características principales de estos organismos, completando la charla con la importancia ecológica y gastronómica de los mismos, y terminando con la presentación algunos hongos curiosos de otros países.

Posteriormente pasamos al laboratorio de Ciencias Naturales donde se había preparado una exposición de setas. Delante de los ejemplares fuimos comentando las principales características de los géneros y especies representadas, que casi llegaban al centenar.

Como acto final, se celebró el VII Concurso Gastronómico de la Seta, en el que participaron de una u otra manera todos los alumnos de Hostelería. Como siempre, contamos con unos buenos comensales de la Sociedad Micológica Extremeña que disfrutaron y alabaron los platos elaborados.

Aquellos que tengan interés en conocer las correspondientes recetas de estos platos tan exquisitos pueden consultarlas en la web del Departamento de Hostelería y Turismo, dentro de la web del centro <http://lalaboralcaceres.net>



Arriba, estudio de las setas en el laboratorio

VI Jornada micológica en la Universidad Laboral de Cáceres



Uno de los platos elaborados

◆ Rafael Rey Expósito

Relación de especies recolectadas en Badajoz

Abortiporus biennis

Agaricus bisporus

Amanita citrina

Amanita curtipes

Amanita muscaria

Amanita muscaria var. *inzengae*

Amanita pantherina

Amanita phalloides

Amanita rubescens

Armillaria gallica

Armillaria mellea

Armillaria tabescens

Astraeus hygrometricus

Aureoboletus gentilis

Boletus edulis

Boletus erithropus

Boletus luridus

Boletus queletti

Chroogomphus fulmineus

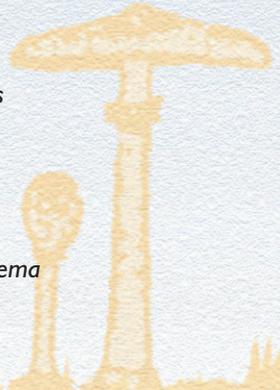
Clatrus ruber

Clitocybe candicans

Clitocybe gibba

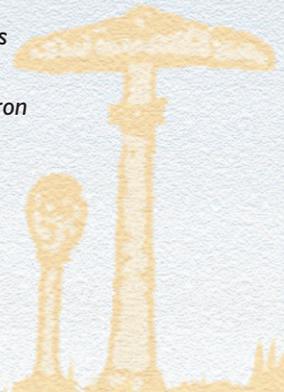
Clitocybe odora

Collybia butyracea var. *asema*



Relación de especies recolectadas en Badajoz

<i>Collybia dryophila</i>	<i>Paxillus involutus</i>
<i>Coltricia perennis</i>	<i>Peziza vesiculosa</i>
<i>Cortinarius infractus</i> var. <i>clavoide</i>	<i>Phaeolus schweinitzii</i>
<i>Cortinarius trivialis</i>	<i>Phallus hadriani</i>
<i>Crucibulum laeve</i>	<i>Phallus impudicus</i>
<i>Entoloma lividoalbum</i>	<i>Phellinus (phyporia) ribis</i>
<i>Ganoderma aplanatum</i>	<i>Phellinus torulosus</i>
<i>Ganoderma lucidum</i>	<i>Pholiota gunmosa</i>
<i>Gymnopilus (pholiota) spectabilis</i>	<i>Pisolithus tinctorius</i>
<i>Gymnopilus suberis</i>	<i>Pleurotus drynus</i>
<i>Hebeloma antracophylum</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>
<i>Humaria hemisphaerica</i>	<i>Pluteus tricuspidatus</i>
<i>Hydnum repandum</i>	<i>Poliporus squamosus</i>
<i>Hypholoma fasciculare</i>	<i>Polyporus tuberaster</i>
<i>Hypholoma fasciculare</i>	<i>Pycnoporus ginnabarinus</i>
<i>Laccaria laccata</i>	<i>Russula chloroides</i>
<i>Laccaria purpureobadia</i>	<i>Russula gravoelens</i>
<i>Lactarius atlanticus</i>	<i>Russula</i> s.p.
<i>Lactarius chrysorrheus</i>	<i>Scleroderma citrinum</i>
<i>Lactarius deliciosus</i>	<i>Scleroderma meridionale</i>
<i>Lactarius rugatus</i>	<i>Scleroderma polyrhizum</i>
<i>Lactarius tesquorum</i>	<i>Stropharia semiglobata</i>
<i>Lactarius vellereus</i>	<i>Suillus bellinii</i>
<i>Lentinelus micheneri</i>	<i>Suillus luteus</i>
<i>Lepista nuda</i>	<i>Trametes versicolor</i>
<i>Lycoperdon perlatum</i>	<i>Tremella mesenterica</i>
<i>Macrolepiota fuligineosquarrosa</i>	<i>Tricholoma acerbum</i>
<i>Macrolepiota procera</i>	<i>Tricholoma equestre</i>
<i>Marasmius alliaceus</i>	<i>Tricholoma populinum</i>
<i>Marasmius oreades</i>	<i>Tricholoma portentosum</i>
<i>Marasmius quecophylus</i>	<i>Tricholoma saponaceum</i> var. <i>squamosum</i>
<i>Meripilus giganteus</i>	<i>Tricholoma stans</i>
<i>Meruliopsis corium</i>	<i>Tricholomopsis rutilans</i>
<i>Mycena seynii</i>	<i>Xerocomus badius</i>
<i>Omphalotus olearius</i>	<i>Xerocomus chrysenteron</i>



Antonio Mateos Izquierdo

Relación de especies recolectadas en Cáceres

- Abortiporus biennis*
Agaricus arvensis
Agrocybe aegerita
Albatrellus confluens
Aleuria rhenana
Alnicola fellea
Alnicola scolecina
Amanita caesarea
Amanita citrina
Amanita citrina var. *Alba*
Amanita curtipes
Amanita franchetii
Amanita junquillea
Amanita mairei
Amanita muscaria
Amanita muscaria f. *flavivolvata*
Amanita phalloides
Amanita ponderosa
Amanita rubescens
Amanita submembranacea
Armillaria mellea
Armillaria tabescens
Baespora myosura
Boletus aereus
Boletus erythropus
Boletus fragrans
Boletus pinicola
Boletus regius
Bovista nigrescens
Calocera cornea
Cantharellus cibarius
Cantharellus melanoxeros
Cantharellus subprunosus
Cantharellus tubaeformis
Chroogomphus fulmineus
Clavariadelphus flavoinmaturus
Clavariadelphus pistillaris
Clavulina cinerea
Clavulina cristata
Clavulina rugosa
Clitocybe geotropa
Clitocybe gibba
Clitocybe metachroa
Clitocybe obsoleta
Clitocybe odora
Collybia butyracea var. *asema*
Collybia dryophila
Collybia dryophila var. *xanthophus*
Collybia erythropus
Collybia fusipes
Collybia impudica
Conocybe lactea
Conocybe sp.
Coprinus picaceus
Cortinarius allutus
Cortinarius balteatocumatilis
Cortinarius buillardii
Cortinarius diabolicus
Cortinarius glaucopus
Cortinarius orellanus
Cortinarius purpurascens
Cortinarius sodagnitus
Cortinarius sp.
Cortinarius subscarius
Cortinarius turbinatus
Craterellus cornucopioides
Craterellus sinuosus
Crucibulum laeve
Cyathus striatus
Cystoderma amianthinum var. *amianthinum*
Dichomitus campestris
Entoloma myrmecophilum
Entoloma sinuatum
Fistulina hepatica
Fomitopsis pinicola
Galerina sp.
Ganoderma lucidum
Ganoderma resinaceum
Gastrum sp.
Girodon lividus
Gymnopilus penetrans
Gymnopilus spectabilis
Gyroporus castaneus
Gomphidius roseus
Hebeloma cistophilum
Hebeloma sarcophyllum
Hebeloma sinapizans
Helvella crispa
Helvella ephippium
Helvella lacunosa
Helvella monachella
Helvella phebophora

Relación de especies recolectadas en Cáceres

<i>Helvella villosa</i>	<i>Leotia lubrica</i>	<i>Sarcodon martioflavus</i>
<i>Humaria hemisphaerica</i>	<i>Lepista nuda</i>	<i>Sarcoscypha coccinea</i>
<i>Hydnellum conrescens</i>	<i>Lepista panaeola</i>	<i>Schizophyllum commune</i>
<i>Hydnellum ferrugineum</i>	<i>Leptopodia atra</i>	<i>Scleroderma cepa</i>
<i>Hydnum repandum</i>	<i>Leucoagaricus melanotrichus</i>	<i>Scleroderma citrinum</i>
<i>Hydnum rufescens</i>	<i>Lyophyllum conglobatum</i>	<i>Scleroderma meridionale</i>
<i>Hygrocybe nigrescens</i>	<i>Macrolepiota konradii</i>	<i>Scleroderma polyrhizum</i>
<i>Hygrocybe virginea</i>	<i>Macrolepiota phaeodisca</i>	<i>Scleroderma verrucosum</i>
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	<i>Marasmius oreades</i>	<i>Sparassis crispa</i>
<i>Hygrophorus arbutivus</i> var. <i>quercetorum</i>	<i>Marasmius quercophilus</i>	<i>Sphaerobolus stellatus</i>
<i>Hygrophorus cossus</i>	<i>Melanoleuca kuehneri</i>	<i>Stereum hirsutum</i>
<i>Hygrophorus eburneus</i>	<i>Meripilus giganteus</i>	<i>Strobilomyces strobilaceus</i>
<i>Hygrophoruseburneus</i> var. <i>quercetorum</i>	<i>Merulius tremellosus</i>	<i>Stropharia aeruginosa</i>
<i>Hygrophorus personii</i>	<i>Mycena aetites</i>	<i>Stropharia caerulea</i>
<i>Hygrophorus pseudodiscoideus</i> var. <i>cistophilus</i>	<i>Mycena galericulata</i>	<i>Stropharia squamosa</i>
<i>Hygrophorus russula</i>	<i>Mycena polygramma</i>	<i>Suillus bellinii</i>
<i>Hymenochaete rubiginosa</i>	<i>Mycena pura</i>	<i>Suillus bovinus</i>
<i>Hymenoscyphus fructigenus</i>	<i>Mycena pura</i> fo. <i>ianthina</i>	<i>Tarzetta catinus</i>
<i>Hydnellum auranticum</i>	<i>Mycena seynii</i>	<i>Trametes pubescens</i>
<i>Hypholoma fasciculare</i>	<i>Omphalotus olearius</i>	<i>Trametes versicolor</i>
<i>Hypholoma sublateritium</i>	<i>Panaeolus cinctulus</i>	<i>Tremella mesenterica</i>
<i>Inocybe fastigiata</i>	<i>Paxillus atromentosus</i>	<i>Tricholoma acerbum</i>
<i>Inocybe geophylla</i> var. <i>geophylla</i>	<i>Paxillus panuoides</i>	<i>Tricholoma bresadolatum</i>
<i>Inocybe maculata</i>	<i>Peziza vesiculosa</i>	<i>Tricholoma colossus</i>
<i>Laccaria amethystina</i>	<i>Pholiota lenta</i>	<i>Tricholoma columbetta</i>
<i>Laccaria proxima</i> var. <i>mediterranea</i>	<i>Pisolithus tinctorius</i>	<i>Tricholoma flavovirens</i>
<i>Lactarius atlanticus</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>	<i>Tricholoma fracticum</i>
<i>Lactarius aurantiacus</i>	<i>Pluteus cervinus</i>	<i>Tricholoma joachimii</i>
<i>Lactarius azonites</i>	<i>Pluteus petasatus</i>	<i>Tricholoma pessundatum</i>
<i>Lactarius chrysorreus</i>	<i>Psathyrella pennata</i>	<i>Tricholoma roseoacereum</i>
<i>Lactarius cistophilus</i>	<i>Rhizopogon luteolus</i>	<i>T. saponaceum</i> var. <i>saponaceum</i>
<i>Lactarius controversus</i>	<i>Russula albonigra</i>	<i>T. saponaceum</i> var. <i>squamosum</i>
<i>Lactarius deliciosus</i>	<i>Russula aurea</i>	<i>T. saponaceum</i> var. <i>squamosum</i> f. <i>ardosiacum</i>
<i>Lactarius hepaticus</i>	<i>Russula graveolens</i>	<i>Tricholoma scalpturatum</i>
<i>Lactarius obscuratus</i>	<i>Russula lutea</i>	<i>Tricholoma sejunctum</i>
<i>Lactarius pyrogalus</i>	<i>Russula nigricans</i>	<i>Tricholoma sulphureum</i>
<i>Lactarius quietus</i>	<i>Russula odorata</i>	<i>Tricholoma ustaloides</i>
<i>Lactarius rugatus</i>	<i>Russula risigalina</i>	<i>Tricholomopsis rutilans</i>
<i>Lactarius subumbonatus</i>	<i>Russula rubroalba</i>	<i>Tubaria</i> sp.
<i>Lactarius vellereus</i>	<i>Russula sardoniana</i>	<i>Xerocomus badius</i>
<i>Lactarius zonarius</i>	<i>Russula subfoetens</i>	<i>Xerocomus chrysenteron</i>
<i>Lactarius zugazae</i>	<i>Russula torulosa</i>	<i>Xerocomus ferrugineus</i>
<i>Leccinum corsicum</i>	<i>Russula turci</i>	<i>Xerocomus impolitus</i>
<i>Leccinum lepidum</i>	<i>Rustroemia echinophila</i>	<i>Xerocomus subtomentosus</i>
<i>Lentinellus micheneri</i>	<i>Sarcodon imbricatus</i>	
	<i>Sarcodon leucopus</i>	

 Eduardo Arrojo Martín

Relación de especies recolectadas en Naval Moral

SEDES

<i>Abortiporus biennis</i>	<i>Fomes fomentarius</i>	<i>Neolentinus lepideus</i>
<i>Aeroboletus gentilis</i>	<i>Ganoderma lucidum</i>	<i>Omphalotus olearius</i>
<i>Agaricus silvaticus</i>	<i>Gymnopilus spectabilis</i>	<i>Paxillus atrotomentosus</i>
<i>Agrocybe aegerita</i>	<i>Gyroporus castaneus</i>	<i>Paxillus involutus</i>
<i>Aleuria aurantia</i>	<i>Gyroporus cyanescens</i>	<i>Peckiella lateritia</i>
<i>Amanita batarrae</i>	<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	<i>Phallus hadriani</i>
<i>Amanita citrina</i>	<i>Hebeloma mesophaeum</i>	<i>Phallus impudicus</i>
<i>Amanita gemmata</i>	<i>Hebeloma sacchariolens</i>	<i>Phellinus torulosus</i>
<i>Amanita mairei</i>	<i>Hebeloma sinapizans</i>	<i>Pholiota graminis</i>
<i>Amanita muscaria</i>	<i>Hebeloma radicosum</i>	<i>Pisolithus arhizus</i>
<i>Amanita pantherina</i>	<i>Hydnellum conscrecens</i>	<i>Pluteus atricapillus</i>
<i>Amanita phalloides</i>	<i>Hydnum concrecens</i>	<i>Polyporus arcularius</i>
<i>Amanita rubescens</i>	<i>Hydnum repandum</i>	<i>Psathyrella lacrymabumda</i>
<i>Amanita spissa</i>	<i>Hydnum rufescens</i>	<i>Psathyrella multipedata</i>
<i>Amanita vaginata</i>	<i>Hygrocybe conica</i>	<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>
<i>Armillaria gallica</i> = <i>A. bulbosa</i>	<i>Hygrophorus arbustivus</i>	<i>Ramaria formosa</i>
<i>Armillaria mellea</i>	<i>Hygrophorus cossus</i>	<i>Ramaria stricta</i>
<i>Armillaria tabescens</i>	<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	<i>Rickenella fibula</i>
<i>Astraeus hygrometricus</i>	<i>Hygrophorus russula</i>	<i>Russula cyanoxantha</i>
<i>Boletus aereus</i>	<i>Hypholoma fasciculare</i>	<i>Russula delicata</i>
<i>Boletus aestivalis</i>	<i>Inocybe geophylla</i>	<i>Russula fragilis</i>
<i>Boletus erythropus</i>	<i>Laccaria amethystina</i>	<i>Russula heterophylla</i>
<i>Boletus fragans</i>	<i>Laccaria laccata</i>	<i>Russula lepida</i>
<i>Boletus luridus</i>	<i>Lactarius atlanticus</i>	<i>Russula nigricans</i>
<i>Boletus regius</i>	<i>Lactarius azonites</i>	<i>Russula torulosa</i>
<i>Boletus rhodoxanthus</i>	<i>Lactarius chrysorrheus</i>	<i>Sarcodon cyrneus</i>
<i>Cantharellus subpruinus</i>	<i>Lactarius deliciosus</i>	<i>Scleroderma citrinum</i>
<i>Chroogomphus fulmineus</i>	<i>Lactarius quietus</i>	<i>Scleroderma meridionale</i>
<i>Clavariadelphus flavo-inmaturus</i>	<i>Lactarius rufus</i>	<i>Scleroderma polyrhizum</i>
<i>Clavariadelphus pistillarisis</i>	<i>Lactarius rugatus</i>	<i>Scleroderma verrucosum</i>
<i>Clavulina cristata</i>	<i>Lactarius subumbonatus</i>	<i>Stereum hirsutum</i>
<i>Clitocybe fragans</i>	<i>Lactarius vellereus</i>	<i>Stropharia aeruginosa</i>
<i>Clitocybe odora</i>	<i>Lactarius zonarius</i>	<i>Suillus bellinii</i>
<i>Collybia butyracea</i>	<i>Leccinum lepidum</i>	<i>Trametes versicolor</i>
<i>Collybia erythropoda</i>	<i>Lepiota clypeolaria</i>	<i>Tricholoma acerbum</i>
<i>Collybia fusipes</i>	<i>Lepiota ignivolvata</i>	<i>Tricholoma bresadolanium</i>
<i>Coltricia perennis</i>	<i>Lepista inversa</i>	<i>Tricholoma colossus</i>
<i>Coprinus picaceus</i>	<i>Lepista nebularis</i>	<i>Tricholoma columbetta</i>
<i>Coreolopsis gallica</i>	<i>Lepista nuda</i>	<i>Tricholoma flavovirens</i>
<i>Cortinarius balteatocumatilis</i>	<i>Leucopaxillus gentianeus</i>	<i>Tricholoma fracticum</i>
<i>Cortinarius elatior</i>	<i>Lycoperdon echinatum</i>	<i>Tricholoma josserandii</i>
<i>Cortinarius praestans</i>	<i>Macrolepiota fuligioescamulosa</i>	<i>Tricholoma saponaceum</i>
<i>Cortinarius rufoolivaceus</i>	<i>Macrolepiota konradii</i>	<i>Tricholoma sejunctum</i>
<i>Cortinarius xanthophyllus</i>	<i>Macrolepiota mastoidea</i>	<i>Tricholoma sulphureum</i>
<i>Craterellus cornucopioides</i>	<i>Macrolepiota procera</i>	<i>Tricholoma ustaloides</i>
<i>Cyathus striatus</i>	<i>Meripilus giganteus</i>	<i>Tricholomopsis rutilans</i>
<i>Dichomitus campentris</i>	<i>Mycena pura</i>	<i>Xerocomus chrysenteron</i>
<i>Endogone rosea</i>	<i>Mycena rosea</i>	<i>Xerocomus ferrugineus</i>
<i>Entoloma sinuatum</i>	<i>Mycena seynii</i>	<i>Xerocomus rubellus</i>
<i>Fistulina hepatica</i>	<i>Mycenastrum corium</i>	<i>Xerocomus subtomentosus</i>

✦ Ramón González Cerrato

Relación de especies recolectadas en Mérida

- Abortiporus biennis*
Agrocybe cilindrica
Armillaria mellea
Armillaria tabescens
Amanita citrina
Amanita muscaria
Amanita muscaria
 (var. *Inzengae*)
Amanita phalloides
Amanita rubescens
Astraeus hygrometricus
Aureoboletus gentiles
Boletus aereus
Boletus impolitus
Chroogomphus rutilus
Clitocybe costata
Coltricia perennis
Coprinus comatus
Coprinus micaceus
Cortinarius infractus
Entoloma eulividum
Fistulina hepática
Fomes fomentarius
Ganoderma aplanatum
Ganoderma lucidum
Hidnum repandum
Hypholoma fasciculare
Macrolepiota fuliginosa
Lactarius deliciosus
Lactarius tesquorum
Lactarius vellereus
Lepiotas de pño tño
Lepista nuda
Lycoperdon umbrinum
Macrolepiota procera
Marasmius oreades
Meripilus giganteus
- Meruliopsis corium*
Morchella conica
Mycena seynesii
Omphalotus olearius
Phaeolus schweinitzii
Phallus impudicus
Phellinus torulosus
Pholiota gummosa
Pholiota spectabilis
Phylloporia ribis
Pleurotus dryinus
Pleurotus ostreatus
Pluteus atromarginatus
Pisolithus tinctorius
Patyrella landolleana
Paxillus filamentosus
Polyborus tuberaster
Pycnoporus cinnabarinus
Russula cyanosanta
Russula delicata
Russula graveolens
Russula ssp.
Sarcodon imbricatus
Scleroderma citrinum
Scleroderma meridionale
Scleroderma polyrhizum
Suillus bellini
Terfezia arenaria
Trametes versicolor
Tremella mesenterica
Tricholoma acerbum
Tricholoma equestre
Tricholoma populinum
Tricholoma portentosum
Tricholoma rutilans
Tricholoma stans

In memoriam

Desde la Sede de Mérida hemos de lamentar el fallecimiento de RAMÓN GARCÍA-VERDUGO RUBIO, con el número de socio 232, hace ya algunos meses, después de una larga y penosa enfermedad que supo llevar con gran entereza y resignación dándonos un ejemplo de comportamiento ante una situación crítica.

Era un gran aficionado a las setas pero sobre todo un excelente micófago. Personalmente he sentido un gran vacío, nos unía una estrecha amistad de muchos años, juntos nos inscribimos en la Sociedad Micológica Extremeña.

Aunque ya tuvimos ocasión de manifestar nuestro pésame a su esposa e hijos queremos hacerlo patente desde el apartado de este Boletín Informativo. En nuestras reuniones y tertulias "seteriles" su recuerdo siempre está presente.



Feliz Navidad por Ferreiro



Junta Directiva

PRESIDENTE

Juan Morales Pulido

VICEPRESIDENTE

Eduardo Arrojo Martín
pluteus@eresmas.com

SECRETARIO

José Julián Carmona Perate
jjcperate@telefonica.net

TESORERO

Jesús Teixidó Gómez
jtg@telefonica.net

VOCAL CÁCERES

Antonio Mateos Izquierdo
amateosiz@terra.es

VOCAL BADAJOZ

Rafael Rey Expósito
r2telepiota@hotmail.com

VOCAL MÉRIDA

Ramón González Cerrato
ramongonzalezc@edujuntaextremadura.net

VOCAL NAVALMORAL

Justo Muñoz Mohedano

XVI Concurso de Dibujo Infantil "Manuel González Prieto"



1º Premio Junior - Inés Moriano



2º Senior - Laura González



1º Premio Alevín - Laura López



1º Premio Senior - Jaime Trujillo



2º Premio Junior - Sofía Sánchez



2º Premio Alevín - Eva Fernández



3º Premio Alevín - Blanca Muñoz



3º Premio Senior - Fabio Hernández



3º Premio Junior - Bárbara Morán

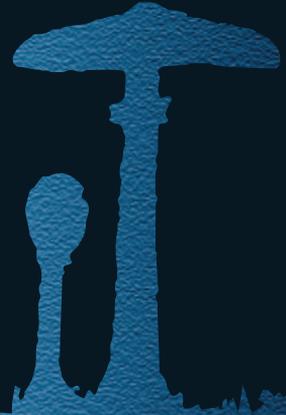


SOCIEDAD MICOLÓGICA EXTREMEÑA

Nº 8 - AÑO 2008



● BOLETÍN INFORMATIVO



 **CAJA DE EXTREMADURA**
Obra Socio-Cultural