

## MICOLOGÍA DE VALVERDE DEL CAMINO



ÍNDICE:

VIII.1 Proyecto “Las Setas de Valverde del Camino”

VIII.2 Cartel Banner “Las Setas de Valverde del Camino”

## VIII.1 Proyecto “Las Setas de Valverde del Camino”

### 1. Micología

La micología es la rama de la microbiología que se dedica al estudio de los hongos. Se conocen unas 100.000 especies de hongos diferentes y probablemente aún quedan muchos por descubrir. En cuanto a las setas, en España puede haber unas 2.000 especies, algunas escasas o difíciles de identificar y otras muy comunes y fácilmente identificables si se conocen los rasgos de la morfología de las setas y se presta atención.

Nuestro término posee unos parajes idóneos para el desarrollo de estos organismos, siempre y cuando el año sea propicio. Las lluvias de agosto y septiembre preparan el terreno para que llegado el Otoño haya una explosión de vida micológica.

Podemos distinguir las siguientes partes en una seta:

- **Sombrero**, que puede adoptar varias formas, incluso en la misma especie puede variar a lo largo del tiempo. En la mayoría, la superficie es lisa, pero en otros casos puede estar cubierto de escamas, pelillos, verrugas, ser brillante o mate, seco o húmedo al tacto.
- **Himenio**, es la parte de la seta que se encuentra en la zona inferior del sombrero y es donde se producen las esporas. Generalmente está formado por láminas, pero también pueden ser poros, agujones o pliegues.
- **Pie**, cuyo aspecto, color y forma también es muy variable. Su superficie puede ser lisa, con escamas, con pelusa, etc.
- **Volva**, son restos de la membrana, que envuelve a la seta cuando se está formando dándole la apariencia de un huevo. Puede adoptar también diferentes formas y consistencia. Con frecuencia permanece enterrada, por lo que debemos escarbar para verla. Aunque son pocas las setas que presentan esta estructura, es importante saber distinguir las, porque aparece en las principales especies mortales.

### 2. Recolección y Consumo

El otoño es la época en que aparecen la mayoría de las setas, sin embargo también podemos encontrarlas en verano, sobre todo si ha llovido. Algunas especies también aparecen en primavera. El invierno es la época más escasa, pero aún podemos encontrar algunas especies comestibles, como la *Collybia velutipes*, propias de esta estación.

Las setas contienen más de un 80% de agua, una importante cantidad de proteínas e incluso pequeñas cantidades de vitamina B y D.

Para recolectar setas para el consumo emplearemos una cesta de mimbre, no bolsas de plástico porque la humedad favorece la putrefacción. Tras identificar la especie, la cortaremos por el pie con una navaja, ya que si la arrancamos o removemos en suelo o la hojarasca podemos estropear los micelios y perjudicar la siguiente cosecha o impedir que salgan más en ese lugar los días siguientes.

No obstante, si es necesario, para comprobar si tiene volva la arrancaremos; no olvidemos que las Amanitas mortales la tienen. Quitaremos la tierra que pueda tener antes de meterla en la cesta para que no ensucie las demás. Es necesario seleccionar los ejemplares que estén en buen estado y desechar los más viejos, arrugados o parasitados.

Ya en casa terminaremos de limpiarlas. Les quitaremos el pie, los tubitos, pinchos o láminas (aunque hay quien conserva estos últimos en los ejemplares jóvenes). La cutícula o piel del sombrero puede ser necesario quitarla si es viscosa, pues puede ser laxante, sino hay gente que prefiere limpiarla con un paño húmedo dejarla.

Se desaconseja lavarlas porque pierden su sabor, pero si fuera necesario se hará brevemente para que no absorban demasiada agua.

Las setas se estropean rápidamente, pero podemos guardarlas una vez limpias y sin pie en la nevera, donde las verduras, hasta el día siguiente. Algunos, como los coprinus se descomponen enseguida y no se pueden guardar. Una vez cocinados, los platos pueden congelarse, pero puede ser peligroso guardar las sobras de los guisos, así que si lo hacemos que sea pocas horas.

Para conservar las setas la congelación no es un medio adecuado. Algunas, como los rebozuelos, pueden conservarse en aceite o vinagre, pero quizá el método más empleado es la desecación. Las setas se cortan en láminas y se dejan secar a la sombra en un lugar seco y bien aireado

### 3. Clasificación de las Setas

La clasificación de las setas establecida en el presente proyecto, se hace en base al carácter comestible o no comestible.

### 3.1. Setas Comestibles

Nombre Común: **Gurumelo**

Nombre Científico: *Amanita ponderosa*

Descripción: Especie endémica que crece igualmente en suelos pizarrosos, arenosos o adhesados. Se asocia al quercus y al cistus por micorrización. Su carne es compacta y blanca y rosea rápidamente al aire.



Nombre Común: **Tana**

Nombre Científico: *Amanita caesarea*

Descripción: Familia del gurumelo. Presenta sombrero anaranjado, láminas y pie amarillo y volva blanca. Puede consumirse tanto crudas como cocinadas. No confundir con la Amanita muscaria, tóxica.



Nombre Común: **Boleto**

Nombre Científico: *Boletus aereus*

Descripción: Su sombrero es de color bronce oscuro, las láminas blancas y su grueso pie de color marrón. Crece en bosques de encinas y alcornoques, en otoño y primaveras lluviosas. Su carne es blanca, densa y de olor y sabor agradable.



Nombre Común: **Tontullo de Jara**

Nombre Científico: *Boletus badius*

Descripción: Presenta sombrerillo castaño, tubos boletales amarillos y pie corto y grueso. Crece en primavera asociado a jaras y jaguarzos. Su carne tiene una textura algo "gelatinosa" pero un sabor muy agradable.



Nombre Común: **Níscalo o Revollón**

Nombre Científico: *Lactarius deliciosus*

Descripción: De color zanahoria y vino tinto, crece abundantemente de noviembre a enero, casi exclusivamente bajo los pinos. Su comercialización es cada vez más frecuente. NO confundir con la *Lactarius chrysorrheus*, falso níscalo de leche blanca.



Nombre Común: **Rebozuelo**

Nombre Científico: *Cantharellus cibarius*

Descripción: De color amarillo y anaranjado. Crece en grupos bajo quercus desde finales de otoño hasta primavera. No confundir con la seta de olivo "*Omphalotus olearius*".



Nombre Común: **Josefita**

Nombre Científico: *Agaricus campestris*

Descripción: Champiñón silvestre. El sombrero entre los 3 – 10 cm. Buen comestible si son ejemplares jóvenes. Pie cilíndrico ligeramente más delgado en la base y de color blanco. Aparece con las primeras lluvias otoñales. Sabor y olor muy agradable.



Nombre Común: **Gallipierno**

Nombre Científico: *Macrolepiota procera*

Descripción: De sombrero grande blanco y escamoso de hasta 30 cm de diámetro, pie alto y esbelto de hasta 40 cm de altura y anillo bien visible. Buen comestible suprimiendo tallos y escamas por indigestos.



Nombre Común: **Coprino**

Nombre Científico: *Coprinus comatus*

Descripción: Abundantes en otoños en suelos de dehesas estercoladas. Delicioso comestibles de carne delicada y aromática con textura de palmito. Consumir sólo ejemplares jóvenes recién recolectados.



Nombre Común: **Trompeta de los muertos**

Nombre Científico: *Craterellus cornucopioides*

Descripción: Aspecto atrompetado, estrecho, de margen ensanchado y ondulado y de color pardo negruzco o grisáceo con la superficie algo escamosa. Aparece de verano a otoño.



Nombre Común: **Gurumelilla**

Nombre Científico: *Amanita curtipes*

Descripción: Sombrero de 4 a 7 cm de color blanco, que se torna a crema-rosado al contacto con el aire. Crece principalmente en otoño, prefiere los suelos arenosos, sobre todo de pinares.



Nombre Común: **Seta de cura**

Nombre Científico: *Russula virescens*

Descripción: Sombrero de 4 a 10 cm de diámetro, carnoso y muy sólido, de color verde-cardenillo mate, o verde-amarillento. Su carne es blanca y compacta de sabor suave y olor agradable. Aparece asociado a los quercus.



### 3.2. Setas no Comestibles

#### 3.2.1. Mortales

Nombre Común: **Faloides**

Nombre Científico: *Amanita phalloides*

Descripción: Posee volva, anillo y pies blanco y sombrero verde-amarillento que se difumina tras la lluvia. Venenosa mortal que crece en terrenos ácidos especialmente bajo quercus.



Nombre Común: **Verna**

Nombre Científico: *Amanita verna*

Descripción: De la familia del gurumelo, con volva, pie, sombrero y anillo blanco. Se diferencian en la piel, que no rosea al corte, es más blanca y viscosa, no tiene olor y su anillo es bien visible. Ambas coinciden en época y hábitat. Ataca al hígado, siendo mortal según la dosis.



#### 3.2.2. Alucinógenas

Nombre Común: **Muscaria**

Nombre Científico: *Amanita muscaria*

Descripción: Sombrero de hasta 20 cm de color rojo con numerosas escamas o pintas, restos de la volva blanca. Láminas y pies blancos. Con la lluvia se torna naranja y pierde las pintas pudiendo ser confundida con la *Amanita caesarea*. Nace en terrenos ácidos bajo pinos, jaras y alcornoques.



Nombre Común: **Hongo de la risa**

Nombre Científico: *Gimnopilus spectabilis*

Descripción: Sombrero ocre- amarillento brillante. Crecen en grandes grupos sobre toscones y bases de troncos. Presenta propiedades alucinógenas y psicotrópicas.





## VIII.2 Cartel Banner “Las Setas de Valverde del Camino”

El objetivo de este recurso es dar a conocer a los aficionados del apasionante mundo de la micología, aquellos aspectos básicos que deben conocer antes de iniciarse en la búsqueda y recogida de setas.

Se trata de un póster de dimensiones 140 x 160 cm, en el que se describen 16 especies, indicándose para cada una de ellas, el nombre común, nombre científico, descripción y fotografía. El póster en formato digital se incluye en el DVD adjunto al proyecto de Dotación de Contenidos del Aula de la Naturaleza.

# LAS SETAS DE VALVERDE DEL CAMINO

**La familia Boletaceae** es la familia de las hongos que produce el setón de las setas.

Se conocen unas 10.000 especies de hongos, de las que se conocen unas 100 especies de setas. En España se conocen unas 200 especies, algunas comestibles y otras no comestibles y a las más de 100 especies de setas que se conocen en el mundo y algunas de ellas se encuentran en las montañas de las setas y en las zonas de alta montaña.

Hay una gran variedad de setas que se encuentran en las zonas de alta montaña, algunas de ellas son muy raras y algunas de ellas son muy comunes.



El setón de las setas que se encuentran en las zonas de alta montaña, algunas de ellas son muy raras y algunas de ellas son muy comunes.

El setón de las setas que se encuentran en las zonas de alta montaña, algunas de ellas son muy raras y algunas de ellas son muy comunes.

**DESCRIPCIÓN Y COMESTIBILIDAD**

El setón de las setas que se encuentran en las zonas de alta montaña, algunas de ellas son muy raras y algunas de ellas son muy comunes.

No se debe comer las setas que se encuentran en las zonas de alta montaña, algunas de ellas son muy raras y algunas de ellas son muy comunes.

Se debe comer las setas que se encuentran en las zonas de alta montaña, algunas de ellas son muy raras y algunas de ellas son muy comunes.

## CLASIFICACIÓN DE LAS SETAS

### COMESTIBLES

- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Comestible.

MORTALES

### NO COMESTIBLES

- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. No comestible.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. No comestible.

### ALUCINOGENAS

- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Alucinógena.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Alucinógena.

ALUCINOGENAS

### ALUCINOGENAS

- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Alucinógena.
- Seta de Valverde del Camino**  
Descripción: Setas de tamaño medio, con un sombrero convexo y un pie grueso y corto. Alucinógena.