

SETAS DIFICILES DE RECONOCER

Parque Micológico Ultzama
www.parquemicológico.com
Tfno: 948305300



9. Amanita enrojeciente (*Amanita rubescens*)



Breve descripción: Seta de tamaño medio a grande. Presenta verrugas grisáceas en el sombrero, anillo y volva no membranosa. Una de sus características más reconocibles es que se mancha de tonos rojo-vinosos, bien en el sombrero o en la base del pie.

Cuando y dónde: Seta estival, que puede fructificar desde principios de junio hasta principios de noviembre. Típica del bosque caducifolio.

Observaciones: Es una de las setas más frecuente de Ultzama y una de las menos recolectadas. Por su frecuencia, con un poco de experiencia y con el apoyo de un experto, es fácil de reconocer.

Comestibilidad: Excelente comestible, si bien tiene el inconveniente que en crudo es tóxica. Salteada en la sartén hasta que se dore resulta excelente y se evita todo riesgo de intoxicación.

Riesgo de confusión:

		
<i>Amanita rubescens</i> • Con tonos rojizos • Verrugas del sombrero grises • Volva escamosa, poco evidente • Anillo estriado		<i>Amanita pantherina</i> • Sin tonos rojizos • Verrugas del sombrero blancas • Volva membranosa • Anillo liso
		

10. Boletus de pie rojo (*Boletus erythropus*)



Breve descripción: Seta de tamaño grande. Presenta tubos en el himenio de color rojo-anaranjado. Su carne vira al azul intenso rápidamente al corte. El color del sombrero es pardo-chocolate; lo cual recuerda a los tan apreciados hongos (*Boletus gr. edulis*). Otra de sus características es que el pie presenta una fina punteadura de color rojizo.

Cuando y dónde: Seta estival, que fructifica desde mitades de agosto hasta mitades de noviembre. Especie micorrízica, típica del bosque caducifolio.

Comestibilidad: Buen comestible, su textura y sabor es muy similar a los hongos (*Boletus gr. edulis*). Al cocinarlas su carne vira al crema-amarillento.

Observaciones: Los hongos que viran al azul al corte o la manipulación se denominan “behionddo”, hongo de vaca en euskera; lo cual habla del poco aprecio que se les tiene por estos lares. Sin embargo esta especie es de gran calidad gastronómica.

Riesgo de confusión:

	
	
<i>Boletus erythropus</i> • Pie con puntos rojizos	<i>Boletus gr. luridus</i> • Pie con retículo

11. Palometa (*Tricholoma columbetta*)



Breve descripción: Seta de tamaño medio-grande. Su nombre latino “columbetta” que significa paloma alude a los tonos blanco-leche que presenta en todas sus partes. Sombrero convexo y láminas escotadas son otras de sus peculiaridades. Otra característica, no apreciable en todos los ejemplares, es el color azulado de la base del pie.

Cuando y dónde: Seta otoñal que comienza su fructificación a principios de septiembre, pudiendo alargarse hasta mitades de noviembre.

Comestibilidad: Buen comestible, su sabor es muy particular. Al cocinarlas su carne vira a un rosa-carne.

Observaciones: Especie que pasa desapercibida en Ultzama, pero muy frecuente. En la península ibérica es rara por lo que está considerada como amenazada.

Riesgo de confusión:

	
	
PALOMETA <i>Tricholoma columbetta</i> • Sombrero blanco • Sombrero y pie sin escamas • Base del pie suele azulear	<i>Tricholoma pardinum</i> • Sombrero gris-blanquecino • Sombrero y pie escamosos • Base del pie no azulea

12. Rozites (*Rozites caperatus*)



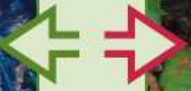
Breve descripción: Seta de tamaño medio-grande. Presenta un sombrero de color miel y aspecto satinado. Es hemisférico al principio y luego se abre y acaba siendo plano. Láminas al principio claras que se van tornando a pardo café. Tiene un anillo a modo de brazaletes que se conserva en su madurez.

Cuando y dónde: Seta otoñal, aunque puede comenzar su fructificación a mitades de septiembre y aguantar en campo hasta mitades de noviembre.

Comestibilidad: Buen comestible, aunque muy poco consumida por los aficionados.

Observaciones: Especie muy frecuente, en grandes setales en el hayedo. Si bien en la Península Ibérica es rara. Por ello está considerada como amenazada.

Riesgo de confusión:



Rozites caperatus

- Con anillo
- Pie seco



Cortinarius elatior

- Sin anillo
- Pie viscoso

13. Ilarraka / Pardilla (*Clitocybe nebularis*)



Breve descripción: Seta de tamaño medio-grande. Presenta un sombrero de color grisáceo-blancuecino. Las láminas son decurrentes y blancas. Su olor y sabor es muy intenso.

Cuando y dónde: Seta saprófita que abunda desde mitades de septiembre hasta final de noviembre, tanto en el hayedo como en el robledal.

Comestibilidad: Buen comestible con precaución. Cada año se están detectando más intolerancias a esta seta por lo que se recomienda comer en pequeñas cantidades.

Observaciones: Especie abundantísima en Ultzama, y muy recolectada.

Riesgo de confusión: se puede confundir con tres especies distintas.

	
	
ILARRAKA/PARDILLA (<i>Clitocybe nebularis</i>) • Láminas decurrentes • Láminas blancas cuando está desarrollada • Olor fuerte (no de harina)	ENTOLOMA (<i>Entoloma lividum</i>) • Láminas escotadas • Láminas rosa-salmón cuando está desarrollada • Olor de harina agradable



ILARRAKA/PARDILLA (*Clitocybe nebularis*)

- Sombrero grisáceo
- Sombrero de más de 15 cm de diámetro



Clitocybe cerussata

- Sombrero blanquecino-rosado
- Sombrero de menos de 10 cm de diámetro



ILARRAKA/PARDILLA (*Clitocybe nebularis*)

- Pie blanquecino
- Láminas blanquecinas
- Olor fuerte característico



Clitocybe clavipes

- Pie grisáceo
- Láminas crema
- Olor suave