SETAS FACILES DE RECONOCER

Parque Micológico Ultzama www.parquemicologico.com

Tfno: 948305300



5. Rebozuelo / Ziza hori (Cantharellus cibarius)

Breve descripción: Seta amarillenta en todas sus partes. Presenta pliegues en el himenio y no láminas.

Cuándo y Dónde: En hayedos principalmente desde finales de junio hasta primeros de noviembre. IR A CUANDO Y DONDE

Comestibilidad: Buen comestible. Especie difícilmente agusanable, se seca con facilidad y es muy versátil en la cocina.



Observaciones: Existen una variedad de ziza hori de tamaño más pequeño y de color anaranjado vivo. Se trata del *Cantharellus friesii*, una especie que está considerada amenazada por su rareza.

Riesgo de confusión:



6. Gorringo / Seta de los cesares (Amanita caesarea)



Breve descripción: Setas de tamaño medio a grande, de sombrero rojo-anaranjado. Pie y láminas amarillas. Presenta volva amplia en forme de saco, los ejemplares jóvenes asemejan un huevo blanquecino, que después se abre. Presenta anillo y restos de velo en el sombrero.

Cuándo y Dónde: Seta estival o del principio del otoño. Típica del robledal. (Vinculo con cuando y donde).

Comestibilidad: Excelente comestible. Considerada la reina de las setas, tiene un sabor muy delicado.

Observaciones: Especie considerada en riesgo de amenaza en la península ibérica, debido a la disminución de los bosques aclarados. Se recomienda una recogida mesurada de esta especie.

Riesgo de confusión:



7. Hongo de roble (Leccinum quercinum)



Breve descripción: Seta de color rojo ladrillo. Pie esbelto punteado de negro. Himenio a tubos separables. Al corte ennegrece al tiempo.

Cuándo y Dónde: En robledales principalmente, desde mitades de agosto hasta mediados de noviembre. IR A CUANDO Y DONDE.

Comestibilidad: Buen comestible.

Observaciones: Es una especie fácilmente reconocible y de un sabor similar a los boletus, aunque de peor calidad.

Riesgo de confusión:



8. Gibelurdin / Carbonera (Russula gr. cyanoxantha)



Breve descripción: Seta de color variable según las especies concretas, puesto que existen cuatro tipos de gibelurdiñes en sentido amplio. Al pertenecer al género *Russula* tienen la carne granuda, es decir, que se rompe como la tiza. A diferencia de los lactarios, no segregan latex.

Aproximación a las principales especies:

- Russula cyanoxantha: De color morado, fundamentalmente.
- Russula virescens: De color verde y cutícula que se cuartea.
- Russula heterophylla: De color verde.
- Russula vesca: De color rosa-crema.

Todas ellas comparten unas características a tener en cuenta:

- Carne rompe de manera granuda, como la tiza (Característica de las rúsulas).
- Carne no picante (probando, sin tragar, un pequeño trozo en crudo).
- Láminas y pie blancos.

Existen centenares de rúsulas muy similares, por lo que una correcta identificación de cada una de ellas es muy difícil. En todo caso no existe ninguna especie tóxica, en el caso de que no pique la carne y se cocinen bien.

Cuándo y Dónde: Desde mitades de junio a mitades de noviembre. Según las especies puede variar algo los periodos de fructificación. Son especies micorrízicas de bosques caducifolios. IRA A CUANDO Y DONDE

Observaciones: Es un grupo de especies muy recolectado en Navarra y País Vasco.

Riesgo de confusión:







GIBELURDIÑES (Russula gr. cyanoxantha)

- No presenta volva en la base del pie
- No presenta anillo en el pie
- Carne que rompe como la tiza



ORONJA VERDE (Amanita phalloides)

- Presenta volva en la base del pie
- Presenta anillo en el pie
- Carne fibrosa (como la madera)







GIBELURDIÑES (Russula gr. cyanoxantha)

- Láminas blancas
- Pie blanco
- · Sombrero liso



Russula olivacea

- · Láminas amarillas
- Pie rosado, generalmente
- · Sombrero con finas escamas