

SETAS MUY FÁCILES DE RECONOCER

Parque Micológico Ultzama

www.parquemicológico.com

Tfno: 948305300



1. Trompeta de los muertos (*Cratarellus cornucopioides*)



Breve descripción: Seta negra con forma de trompeta. No presenta ni láminas ni pliegues en el himenio. Su textura es cartilaginosa. Su nombre vulgar proviene del Francés y alude a su época de aparición, que suele coincidir con la festividad de todos los santos (1 de noviembre).

Cuándo y Dónde: En hayedos y robledales, principalmente desde mitades de septiembre hasta finales de noviembre. IR A CUANDO Y DONDE

Comestibilidad: Excelente comestible. Por su color y aspecto es una seta muy fácil de reconocer, sin riesgo de confusión y muy frecuente en Ultzama.

Observaciones: Existe una especie muy similar, igualmente comestible, denominada trompeta gris (*Cantharellus cinereus*) y que presenta pliegues bajo el sombrero. Ambas no se agusanan y se pueden secar muy fácilmente. Una vez secada se utiliza como condimento en guisos o en guarnición.

2. Hongos/Onddoak (*Boletus gr. edulis*)



Breve descripción: Setas de tamaño medio a grande, de sombrero avellana, pardo chocolate o pardo rojizo. Pie grueso, en ocasiones obeso, con una redecilla llamada “retículo” en la parte alta del pie. El himenio es a tubos, que al principio son de color blanco y con la madurez se tornan a un color amarillo-verdoso. La carne es blanca y no cambia de color.

Las características clave son:

1. Himenio a tubos, de color blanco de joven
2. Retículo en la parte alta del pie
3. Carne blanca inmutable

Hay cuatro especies de Hongos (*Boletus gr. edulis*):

- *Boletus aestivalis*. Hongo de verano. Sombrero pardo más o menos intenso, con finas escamas visibles a la lupa. La cutícula del sombrero es opaca, en tiempo seco afelpada. Más frecuente en el robledal y bosques mixtos de haya y roble.
- *Boletus aereus*. Hongo de verano. Sombrero pardo-chocolate, en tiempo seco afelpado. Más frecuente en el robledal y bosques mixtos de haya y roble.
- *Boletus edulis*. Hongo de otoño. Sombrero pardo que se suele aclarar hacia el borde del sombrero. En tiempo seco la cutícula es grasienta o ligeramente viscosa. Más frecuente en hayedos.
- *Boletus pinophilus*. Hongo de otoño. Sombrero pardo-rojizo. Más frecuente en el hayedo. Puede fructificar también a final de la primavera.

Cuándo y Dónde: En hayedos y robledales desde mitades de junio hasta mediados de noviembre. IR A CUANDO Y DONDE

Comestibilidad: Excelente comestible. Muy apreciadas y cotizadas por el aficionado. Se puede comer en crudo.

Observaciones: Su recolección descontrolada en algunas zonas de Navarra está acarreando impactos negativos en el bosque por lo que proponemos una recolección mesurada.

Riesgo de confusión:



ONDDOAK/HONGOS (*Boletus gr. edulis*)

- Al corte carne blanca inmutable
- Poros color blanco de joven, nunca rojos



BEI-ONDDOAK (*Boletus gr. luridus*)

- Al corte azulea
- Poros rojos o anaranjados

3. Gamuzas/ Tripaki (*Hydnum gr. repandum*)



Breve descripción: Seta de talla media-grande, de color crema o anaranjada. Su mayor peculiaridad es que tiene agujones en el himenio ; lo cual la hace inconfundible.

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

Comestibilidad: Buen comestible. Seta muy fácil de reconocer, sin riesgo de confusión y muy frecuente en Ultzama. Es conveniente escaldar las setas y retirar el agua de cocción; ya que en ocasiones es ligeramente amarga. No se agusana, lo que hace sencilla su conservación.

Observaciones: Existe una especie próxima, de menor tamaño y que presenta el sombrero más anaranjado, se trata del *Hydnum rufescens*; también es comestible. Es todavía de mejor calidad gastronómica.

4. Seta de marzo/ Elurrezkoa (*Hygrophorus marzuolus*)



Breve descripción: Seta de color negruzca. Láminas blanquecinas, separadas y espesas. Presenta un sabor y aroma en crudo muy agradable. Pie cilíndrico grueso.

Cuándo y Dónde: En hayedos y robledales desde finales de febrero hasta mitades de abril.
IR A CUANDO Y DONDE

Comestibilidad: Excelente comestible. Permite su consumo en crudo.

Observaciones: Es una especie de difícil observación debido a que fructifica muy camuflada entre la hojarasca y por su época de aparición.