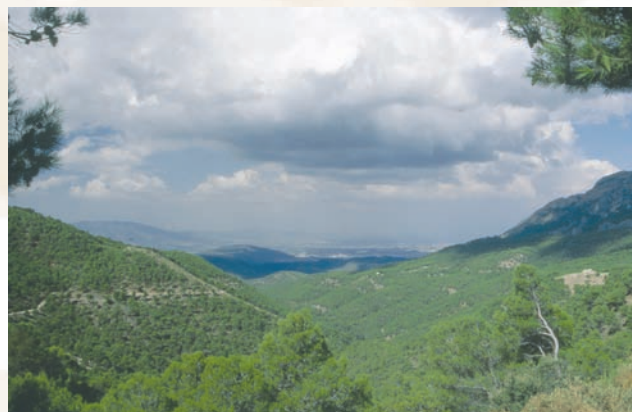




Setas de la Región de Murcia



espacios naturales protegidos
Región de Murcia



INTRODUCCIÓN

Los territorios más elevados y montañosos de la Región de Murcia se ven tapizados por densos bosques que son tanto más extensos y frondosos, cuanto más al Norte y Oeste se sitúan.

En montañas como Espuña, La Pila o Revolvedores, las lluvias anuales oscilan entre los 350 y los 600 litros por metro cuadrado, lo que condiciona desde ambientes secos en las solanas más bajas, hasta enclaves húmedos en las alturas umbrías. A escala regional, el manto vegetal dominante está conformado por extensos pinares, muchos de ellos fruto de las modélicas repoblaciones emprendidas a finales del siglo XIX en la cuenca del Segura; igualmente, persisten algunos encinares en los enclaves más húmedos del Noroeste y bosques de ribera en el Río Segura y sus afluentes.

A pesar de que algunos aspectos de la biodiversidad regional, como la flora superior o la fauna vertebrada, son bien conocidos, existen otros que han sido menos estudiados y difundidos, tal es el caso de los hongos.

Nuestras áreas forestales, como todo bosque extenso y maduro, acumulan gran cantidad de materia orgánica en el suelo, una de las condiciones fundamentales para la pre-





sencia de hongos descomponedores. Además, la gran masa arbolada, favorece a aquellos otros que son simbióticos o parásitos. Los hongos requieren dos condiciones climáticas claves para su desarrollo: elevada humedad ambiental, superior al 70%, que se consigue tras periodos de lluvias abundantes, y temperaturas suaves, entre 10°C y 25°C. Bajo climas mediterráneos, como el que se registra en la montaña murciana, estas condiciones suelen producirse durante la primavera y el otoño. Por tanto, no resulta extraño que durante estos meses, muchos aficionados a la micología salgan al monte, tanto para fotografiarlas como para recolectar aquellas comestibles. Conviene ser precavido y no ingerir nunca aquellas especies que puedan ocasionar dudas.

INTRODUCTION

The highest and hilliest territories of the Region of Murcia are covered by dense forests, which become more extensive and leafy in the north and west. Espuña, La Pila or Revolcadores are mountains where annual rain range between the 350 and 600 mm. It determines dry ambiances in the lowest areas, and humid shady forests in the highest areas. The most common forests in the Region of Murcia are extensive pine groves, but some evergreen oak woods are found in the wettest areas of the northwest, and riverside woods in the banks of the River Segura and its tributaries.

The flora and fauna are well-known sides of the regional biodiversity, but there are many living beings, such as fungi, which are not well known by the most of the people. Woodlands, as an extensive and mature ecosystem, accumulate great quantity of organic substances, which are needed by mushrooms to grow; in addition, fungi recycle dead materials from the soil. Besides, the great wooded mass houses other symbiotic or parasitic fungi. Fungi need two climatic conditions for its development: high environmental moisture (superior to 70 %, which is obtained after periods of abundant rain) and soft temperatures (between 10°C and 25°C). These climatic conditions are usual to happen during spring and summer in the mediterranean mountains. Many fans of the mycology go out to the mount and forests to photograph mushrooms or gather those ones edible. People should be very cautious and should not consume any species if in doubt.

Breve Micología

Los hongos son unos seres vivos peculiares. Mezclan características presentes en plantas y animales. Con las primeras comparten el crecimiento arraigado al suelo y la presencia de celulosa en sus células. Con los segundos comparten la carencia de clorofila y la posesión de quitina, una proteína presente en los insectos. Los hongos necesitan nutrientes previamente elaborados; al contrario que las plantas no pueden sintetizarlos. Según la forma de obtenerlos adoptan diferentes formas de vida.

En primer lugar existen hongos saprófitos, son aquellos que crecen sobre la materia vegetal muerta y ayudan a su descomposición. En segundo lugar encontramos los hongos parásitos, que obtienen los nutrientes de plantas vivas, creciendo sobre sus hojas, ramas, troncos o incluso en los tejidos internos; a veces causan la muerte al vegetal parasitado. Por último aparecen los hongos simbióticos; establecen contacto con plantas superiores, formando lo que se conoce como micorrizas. El hongo obtiene nutrientes de la planta. El vegetal obtiene agua y defensa contra patógenos gracias a la asociación simbiótica.



Las setas son los cuerpos fructíferos de los hongos, por así decirlo son la parte visible. Aparecen durante los meses templados, tras periodos de lluvia, generalmente en primavera y otoño. La forma típica consta de un pie y un sombrero, bajo el cual existen láminas o poros de los que se desprenderán las esporas que originarán nuevos hongos. La parte no visible a simple vista es el micelio, se encuentra enterrado en el suelo o entre los tejidos de las plantas. Se trata de un entramado de filamentos parecidos a finas raíces. Sirve para absorber los nutrientes y el agua.

Los hongos tienen la capacidad de sintetizar complicadas sustancias químicas. El aparato digestivo del hombre y su sistema inmune no está preparado para muchas de estas sustancias, por ello, son capaces de producir graves trastornos tras su ingestión. Muchos de estos compuestos tienen efectos psicotrópicos o provocan trastornos gastrointestinales, pero otros pueden causar la muerte. La toxicidad que muestran algunas especies, unida a la afición por la recolección de setas, hace necesario extremar la precaución e identificar cada especie en cuestión antes de su posterior consumo. Además, aunque la comestibilidad de una seta esté perfectamente contrastada, lo más adecuado es consumirla en pequeñas cantidades y pocas veces a lo largo del año.

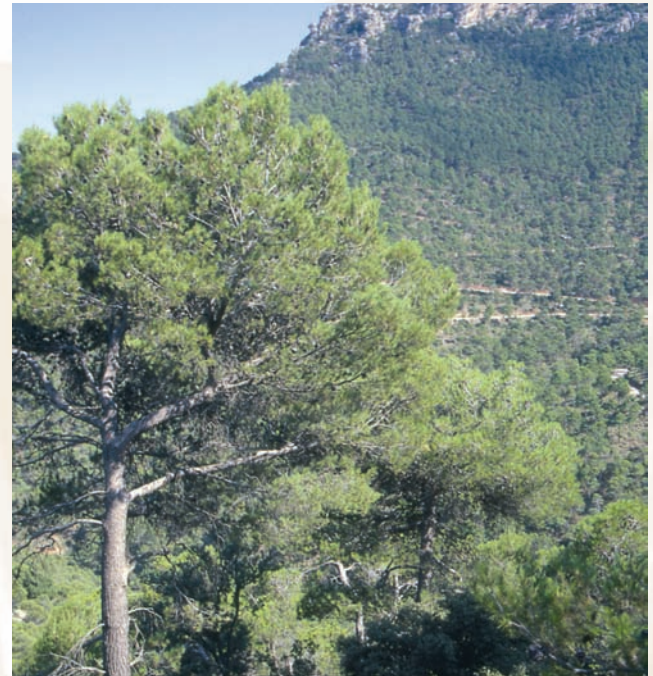
Brief mycology

Fungi are peculiar living beings. They show characteristics from plants and animals. Fungi grow on earth but they have not chlorophyll. Their cells have cellulose, like plants, but also they have chitin, like insects.

Fungi need nutrients previously elaborated; they cannot synthesize them. Fungi adopt different forms of life. Saprophytic fungi are those ones, which grow on organic dead matter and help to its decomposition and recycling. Parasitic fungi, obtain the nutrients from alive plants, growing on their leaves, branches, trunks or even in the internal tissues; sometimes they cause the death of the plants. Symbiotic fungi come into contact with plants, forming mycorrhizae; the fungus obtains nutrients from the plant, and the plant gets water and defence against pathogenic thanks to the

symbiotic affiliation. Mushrooms are the fruiting bodies of fungi.

They grow after periods of rain, generally in spring and autumn. The typical form consists of a stem and a cap, under which gills or pores exist, where thousands of spores will originate new fungi. The mycelium is the not visible part of fungi. It is usually buried underground. The mycelium consists of a net of thin filaments, similar to the roots of the plants. The fungus can get nutrients and water thanks to the mycelium.



Símbolos/Symbols

Seta tóxica o no comestible.
Toxic or not edible mushroom.



Seta comestible.
Edible mushroom.





Cagarria, colmenilla

Morchella conica



Aspecto: sombrero oscuro, con numerosos alvéolos que recuerdan un panal de abejas; pie blanquecino, de tacto algo rugoso. Alcanza de 10 a 12 centímetros de altura.

Hábitat: los cuerpos fructíferos aparecen en primavera, entre abril y mayo, asociados a formaciones de ribera, con sauces, chopos y fresnos. También crece en pinares y áreas quemadas.

Observaciones: excelente comestible, de sabor suave y delicado. Hay que recolectar numerosos ejemplares para conseguir una buena ración.

Appearance: dark cap, with numerous alveoli such as a honeycomb of bees; whitish stem, slightly wrinkled to the touch. It reaches from 10 to 12 centimetres high.

Habitat: the fruiting bodies grow in spring, between April and May, in riverside woods, with willows, black poplars and ash-trees. It also grows in pine groves and burnt areas.

Remarks: choice edible, with soft and delicate flavour.



Orejón

Sarcosphaera crassa



Aspecto: al principio de forma esférica y color amarillento; al madurar se abre formando una especie de corona de hasta 15 centímetros, de tonos blanquecinos y violáceos.

Hábitat: aparece en pinares y encinares durante la primavera, entre marzo y mayo; suele crecer en grupos de varios individuos.

Observaciones: especie **TÓXICA** en crudo, **provoca trastornos gastrointestinales**. Es necesario cocerla antes de su consumo. Hay que recolectar numerosos ejemplares para conseguir una buena ración. Su limpieza resulta laboriosa, ya que suelen aparecer con muchos restos de tierra adheridos a su capa externa.

Appearance: spherical and yellowish in its early growth; it opens forming a white and purple crown in maturity; up to 15 centimetres in diameter.

Habitat: it grows in groups; in pine groves and oak woods during the spring, between March and May.

Remarks: **POISONOUS** species when raw. **It causes gastrointestinal disorders**. It is necessary to cook it before eating.





Champiñón de campo, champiñón silvestre

Agaricus campestris



Aspecto: sombrero blanco, de hasta 10 centímetros, con escamas pardas; pie blanco con anillo en la parte superior; láminas de tonos rosados. Para evitar confusiones con algunas setas tóxicas del género Amanita, se recomienda sacar el pie entero y comprobar que carece de volva en su base.

Hábitat: crece a finales de verano y durante el otoño en bordes de caminos, prados y zonas pastoreadas por el ganado.

Observaciones: excelente comestible; de carne blanca con olor suave y agradable.

Field Mushroom

Appearance: white cap, up to 10 centimetres in diameter, with scales; white stem with ring; pink gills. It is recommended to extract the entire stem and to verify that it lacks of volva in the base, to avoid confusions with poisonous Amanita.

Habitat: fruiting bodies grow at the end of summer and during autumn, in meadows.

Remarks: Choice edible; white pulp, soft and agreeable smell.

Champiñón *Agaricus praeclaresquamosus*



Aspecto: champiñón menos carnoso que el anterior; sombrero rosado claro con escamas oscuras y fibrosas; pie con anillo; láminas blanquecinas que se tornan rosadas con la madurez. Amarillea al tacto y al corte, especialmente en el pie.

Hábitat: pinares y carrascales, también en jardines y huertas.

Observaciones: seta **TÓXICA**, desprende un desagradable olor a fenol o a paja enmohecida. **Provoca trastornos gastrointestinales.**

Appearance: light pink cap with dark and fibrous scales; stem with ring; whitish gills which turn pink in the ripeness. It turns yellow under pressure or cut.

Habitat: pine groves and evergreen oak woods, also in gardens.

Remarks: **POISONOUS** mushroom, it emanates a disagreeable smell like phenol or mouldy straw. **It causes gastrointestinal disorders.**





Seta de chopo

Agrocybe cylindrica



Aspecto: sombrero de color canela a marrón oscuro, ovoide en la juventud, luego convexo y finalmente aplanado. Láminas blancas, que se tornan marrones al madurar. Pie blanco, con escamas y anillo pequeño que se vuelve de color marrón.

Hábitat: crece en grupos numerosos durante primavera y otoño, sobre tocones de chopos, sauces y olmos, incluso sobre olivos e higueras.

Observaciones: excelente comestible. Se recomienda desechar los pies, por su consistencia fibrosa, y los ejemplares muy maduros.

Appearance: cap light brown to dark brown, ovoid in the youth; then convex and finally flattened. White gills, which turn brown in maturity. White scaly stem, with small brown ring.

Habitat: it grows forming numerous groups during spring and autumn, on stumps of black poplars, willows and elm trees, even on olive trees and fig trees.

Remarks: choice edible. It is recommended to reject the fibrous stems and the very ripe specimens.

Amanita ovoide

Amanita ovoidea



Aspecto: seta blanca, con sombrero de hasta 30 centímetros, al principio globoso y aplanado al madurar. Pie alto, de hasta 20 centímetros, con volva en su base. Láminas blancas; rosadas al madurar.

Hábitat: fructifica durante el otoño en todo tipo de bosques, desde pinares hasta carrascales y bosques mixtos.

Observaciones: aunque es comestible, su calidad es mediocre. **No se recomienda su consumo por la posibilidad de confundirla con otras setas blancas tóxicas de género Amanita.**

Appearance: white mushroom; globular cap which turns flat in maturity; up to 30 centimetres in diameter. High stem, up to 20 centimetres, with volva in the base. White gills which turn pink when mature.

Habitat: the fruiting bodies grow during the autumn in all kinds of woodlands, from pine groves up to evergreen oak woods.

Remarks: mediocre edible. **It is possible to confuse it with some other poisonous white Amanita, so it is not recommended to eat this mushroom.**





Amanita pantera *Amanita pantherina*



Aspecto: sombrero marrón con manchas blancas, aplanoado en su madurez. Pie blanco con anillo superior y volva en su base. Las láminas son blancas y muy apretadas.

Hábitat: fructifica durante el otoño, tanto en bosques de coníferas como en carrascales. Se trata de un hongo micorrizógeno.

Observaciones: especie **TÓXICA**. Ocasiona graves intoxicaciones con fiebre alta, alteración nerviosa, vómitos y colitis, **incluso puede provocar la muerte**.

Panther

Appearance: brown cap with white scales, flat in the ripeness. White stem, with top ring and volva in the base. White and dense gills.

Habitat: the fruiting bodies grow during the autumn; more abundant than other Amanita in coniferous forests; it also grows in evergreen oak woods. It is a micorrhizal fungus.

Remarks: **POISONOUS** species. It causes serious poisonings with high temperature, nervous alteration and sickness; **and it can even cause death**.

Seta de membrillero, seta de mimbre *Armillaria mellea*



Aspecto: sombrero aplanado o convexo, de color miel. Pie delgado y algo curvado, de hasta 15 centímetros, con un anillo patente. Láminas blancas que en su madurez se vuelven marrones o rojizas.

Hábitat: fructifica durante el otoño, en grupos numerosos y densos asociados a tocones de árboles.

Observaciones: buen comestible; se recomienda desecher el pie y hervirla, retirando posteriormente el agua para evitar el amargor. En algunas personas **puede provocar cierta intolerancia**.

Honey Fungus

Appearance: flat or convex cap, honey coloured. Thin and curled stem, up to 15 centimetres long, with a clear ring. White gills which turn brownish or reddish in maturity.

Habitat: the fruiting bodies grow during autumn, in dense groups near the stumps of trees.

Remarks: edible; Boil before eating; it is recommended to reject the stem. **Can cause some disorders**.





Clitocybe cerussata



Aspecto: sombrero convexo aplanado, de hasta 10 centímetros. Pie y láminas también de color blanco.

Hábitat: pinares y prados, donde crece durante el otoño.

Observaciones: especie **MUY TÓXICA**. Contiene muscarina. Además, desprende un olor fuerte y desagradable.

Appearance: convex or flat cap, up to 10 centimetres in diameter. White stem and gills.

Habitat: pine groves and meadows, where it grows during autumn.

Remarks: **VERY TOXIC** species. It contains muscarine. Besides, it emanates a strong and disagreeable smell.

Pierna de perdiz *Chroogomphus rutilus*



Aspecto: sombrero convexo, con el centro más elevado; de color rojo cobrizo; hasta 10 centímetros de diámetro. Pie grueso y cilíndrico, más delgado en la base, sin anillo evidente; del mismo color que el sombrero. Láminas gruesas y muy espaciadas.

Hábitat: fructifica durante el otoño en pinares.

Observaciones: especie **comestible, aunque poco apreciada**. De carne dura y fibrosa y sabor no muy fuerte; se puede mezclar con mariscos, revueltos, etc.

Appearance: convex and copper-coloured cap; diameter up to 10 centimetres. Thick and cylindrical stem, thinner in the base, the same colour as the cap, without visible ring. Thick and wide gills.

Habitat: the fruiting bodies grow during autumn in pine groves.

Remarks: edible; slightly valued in the region. Fibrous pulp and not very strong flavour.





Barbuda, apagacandelas *Coprinus comatus*



Aspecto: sombrero blanco y parabólico, con numerosas escamas de aspecto despeinado. Pie blanco y alto, de hasta 30 centímetros, con anillo muy frágil. Las láminas son blancas y muy apretadas, al madurar se vuelven negras y líquidas.

Hábitat: crece en bordes de caminos, prados y lugares nitrificados. Puede fructificar desde primavera hasta septiembre.

Observaciones: excelente comestible, sólo o en revuelto con huevos. Se recomienda consumir los ejemplares jóvenes, antes de que las láminas se vuelvan violáceas o negras.

Shaggy Ink Cap

Appearance: parabolic, white and scaly cap. White and high stem, up to 30 centimetres, with a very fragile ring. The gills are white and very tight; they turn black and liquid in the ripeness.

Habitat: it grows in meadows; fruiting bodies from spring until september.

Remarks: choice edible. It is recommended to consume the young specimens, before the gills become purple or black.

Llanega, babosa *Hygrophorus gliocyclus*



Aspecto: sombrero color canela pálido por encima; aplastado y algo deprimido en el centro. Pie blanco y robusto. Láminas poco densas que discurren hacia la mitad del pie.

Hábitat: crece en los pinares.

Observaciones: especie comestible. Se utiliza como condimento en diversos guisos, aunque es poco apreciada en la zona.

Appearance: light brown cap; flat, slightly depressed in the centre. White and robust stem. Slightly dense decurrent gills.

Habitat: it grows in the pine groves.

Remarks: edible, but not considered species in the region.





Inocybe geophylla



Aspecto: sombrero pequeño, cónico con la parte central elevada; de color lila. Pie delgado y fibroso, más claro que el sombrero. Láminas blancas que se vuelven de color marrón al madurar.

Hábitat: fructifica durante el otoño en pinares con suelos ricos en materia orgánica.

Observaciones: especie **TÓXICA**, con alto contenido en muscarina, que tras su ingesta provoca sudores fríos, temblores, diarreas, vómitos, etc. Se controla con sulfato de atropina por vía intravenosa o subcutánea.

Appearance: conical small lilac cap. Thin and fibrous stem, the same colour as the cap. White gills which turn brown in the ripeness.

Habitat: fruiting bodies grow during autumn; in pine groves with soils rich in organic material.

Remarks: **POISONOUS** species; it contains muscarine, that after its ingestion causes gastrointestinal disorder. These effects can be controlled with atropine sulphate.

Falso guíscano *Lactarius chrysorheus*



Aspecto: sombrero convexo, deprimido en el centro; de color naranja-rosado con círculos concéntricos. Pie blanco, corto y robusto. Láminas blancas y densas. Al corte emite un látex blanco que se torna amarillo al contacto con el aire.

Hábitat: crece de forma individual o en pequeños grupos, en carrascales y pinares mixtos, durante el otoño; forma micorrizas con las encinas y otros árboles.

Observaciones: especie **TÓXICA**, de sabor picante. **Causa trastornos gastrointestinales.**

Milk-Cap

Appearance: convex, orange or pink cap, with concentric circles; depressed in the centre; Whitish, short and robust stem. Whitish and dense gills. Some white latex flows when cut; then it turns into yellow.

Habitat: it grows in evergreen oak woods and pine groves, during autumn; comes into contact with several species of trees to form micorrhizae.

Remarks: **POISONOUS** species; hot flavour. **It causes gastrointestinal disorders.**





Guíscano, nízcalo *Lactarius deliciosus*



Aspecto: sombrero convexo o aplanado, de hasta 10 centímetros, algo deprimido en el centro, de color anaranjado, con manchas concéntricas. Pie corto y robusto, de color anaranjado. Láminas densas y anaranjadas. Al corte emite un látex de color naranja.

Hábitat: pinares, donde crece durante el otoño.

Observaciones: excelente comestible, muy apreciada en la zona. Muy aromático, con olor a resina o a fruta. Se consume a la plancha con aceite y sal, en revuelto con jamón o en guisos.

Milk-Cap

Appearance: convex or flat orange cap, with concentric spots; depressed in the centre; up to 10 centimetres in diameter. Short, robust orange stem. Dense and orange gills. Some orange latex flows when cut.

Habitat: pine groves; fruiting bodies grow during the autumn. Choice edible, much valued in the region. Smells like resin or fruit.

Remarks: excellent edible, much valued in the region. Smells like resin or fruit.

Guíscano rojo, guíscano de sangre *Lactarius sanguifluus*



Aspecto: sombrero aplanado, algo deprimido en el centro, de hasta 12 centímetros de diámetro; de color naranja intenso, con manchas concéntricas y algunas zonas verdosas. Pie robusto y corto del mismo color que el sombrero. Láminas anaranjadas y densas. Al corte emite un látex de color rojo.

Hábitat: fructifica durante el otoño en los pinares. Forma micorrizas con diversas especies de pinos.

Observaciones: excelente comestible, incluso de sabor más refinado y consistencia más suave que la especie anterior.

Blood Milk-Cap

Appearance: flat orange cap, with concentric spots and greenish areas; depressed in the centre; diameter up to 12 centimetres. Robust and short stem, the same colour as the cap. Orange and dense gills. Some red latex flows when cut.

Habitat: fruiting bodies grow during autumn, in the pine groves. Micorrhizal fungus, comes into contact with diverse species of pines.

Remarks: excellent edible; softer and more flavoured than other *Lactarius* species.





Lepiota felina



Aspecto: sombrero cónico, de color blanquecino, con mancha parda-vinosa central y escamas concéntricas. Pie anillado. Láminas blancas.

Hábitat: pinares, herbazales y zonas arenosas.

Observaciones: especie **TÓXICA**. Su ingesta causa la muerte.

Feline Parasol

Appearance: conical whitish cap, with reddish concentric scales. Ringed stem. White gills.

Habitat: pine groves, grasslands and sandy areas.

Remarks: **LETHAL species.**

Pie azul Lepista nuda



Aspecto: sombrero convexo, de tonos azulados, que se torna pardo conforme envejece. Pie de color violeta claro, macizo y fibroso. Láminas densas de color violeta.

Hábitat: crece en grupos, en bosques con abundante hojarasca, tanto en primavera como en otoño.

Observaciones: buen comestible. Carne de sabor particular y aroma intenso. **Puede provocar cierta intolerancia en algunas personas, que cursa con trastornos gastrointestinales.** Se recomienda no consumirla en crudo, sino en guisos o seca.

Wood Blewit

Appearance: convex and bluish cap, it turns darker in the ripeness. Fibrous and light purple stem. Dense purple gills.

Habitat: fruiting bodies grow in groups, in forests with abundant fallen leaves; both in spring and in autumn.

Remarks: edible. Flavoured and aromatic pulp. **It can provoke gastrointestinal disorders.** It is recommended to consume it stewed or dry.





Parasol

Macrolepiota procera



Aspecto: sombrero muy grande, de hasta 30 centímetros, al principio globoso y luego en forma de sombrilla; de color crema con numerosas escamas marrones. Pie muy alto, de hasta 40 centímetros, de color pardo, con un característico anillo. Láminas densas, de color blanco.

Hábitat: todo tipo de bosques, zonas aclaradas y bordes de caminos con vegetación herbácea. Crece durante el otoño, a veces también en primavera.

Observaciones: excelente comestible. Se pueden freír, rebozar o saltear con huevo. Se recomienda no cocinar los pies por su consistencia fibrosa. Recompensa al recolector por sus grandes dimensiones.

Parasol Mushroom

Appearance: very big cap, up to 30 centimetres in diameter; globular in the youth, then parasol-shaped in maturity; light brown coloured with dark scales. Very high ringed stem, up to 40 centimetres. Dense white gills.

Habitat: forests and meadows. Fruiting bodies grow during autumn, sometimes also in spring.

Remarks: choice edible. It is recommended not to cook the fibrous stem.

Seta de cardo

Pleurotus eryngii



Aspecto: sombrero de color marrón, aplanado y algo deprimido en el centro. Pie robusto, generalmente lateral, de color blanco. Láminas blanquecinas, poco apretadas, que se prolongan hasta la mitad del pie.

Hábitat: prados y bosques con presencia de cardo corredor, también conocido como cardo setero, sobre cuyas raíces crece. Fructifica durante el otoño, raramente en primavera.

Observaciones: excelente comestible. Se puede cocinar sola, a la parrilla, con ajos y limón o en cualquier tipo de plato. También se puede desecar para su posterior consumo, pues no pierde su sabor agradable.

Appearance: brown cap, flat or depressed in the centre. Robust, white stem, on the side Whitish, slightly tight, decurrent gills.

Habitat: meadows and forest where *Eryngium campestre* grows. Fruiting bodies grow during autumn, rarely in spring.

Remarks: choice edible. It is possible to use in many dishes.





Chivato, cabrero

Russula torulosa



Aspecto: sombrero aplanado en su madurez, de un llamativo color rojo con algunas áreas oscuras. Pie robusto, de color rosado. Láminas apretadas, de color blanquecino.

Hábitat: crece en los pinares, formando micorrizas con los pinos. Fructifica durante el otoño.

Observaciones: no comestible por su sabor picante y desagradable. **Algunos autores la consideran tóxica.**

Russule

Appearance: red cap with dark areas; flat in the ripeness. Robust, pink stem. Whitish and tight gills.

Habitat: fruiting bodies grow in the pine groves, during autumn. Micorrhizal fungus, which comes into contact with pine roots.

Remarks: not edible. Hot and disagreeable flavour. **Some authors and field guides consider this mushroom to be poisonous.**

Seta de los caballeros

Tricholoma equestre -T. flavovirens-



Aspecto: sombrero de convexo a aplanado, de tonalidades amarillentas con el centro más oscuro. Pie robusto en la base, de color amarillo. Láminas apretadas, de color amarillo limón.

Hábitat: crece en pinares, donde forma micorrizas con los árboles. Fructifica durante el otoño.

Observaciones: muy apreciada por la nobleza desde la Edad Media, de ahí su nombre. Fácilmente reconocible por su tonalidad amarilla y ausencia de olor. **Existen datos que apuntan a la posible toxicidad** de esta seta tras su consumo reiterado.

Appearance: convex to flat cap, yellow coloured, with dark centre. Robust and yellow. Tight and yellow gills.

Habitat: fruiting bodies grow in pine groves, during autumn. Micorrhizal fungus.

Remarks: appreciated by the humans from the middle age. Easily recognizable for its yellow colour and lack of smell. **There exists some information that points the possible toxicity of this mushro-**





Negrilla

Tricholoma terreum



Aspecto: sombrero aplanado en la madurez, algo elevado en el centro; de color gris, con una textura granulosa. Pie blanco y recto. Láminas poco densas, de color blanco, aunque se vuelven grisáceas al madurar.

Hábitat: crece en pinares y encinares, formando micorrizas con el arbolado. Fructifica durante el otoño, también en invierno y en primaveras húmedas.

Observaciones: buen comestible, especialmente los ejemplares más jóvenes. Por su pequeño tamaño es necesario recolectar muchos ejemplares para conseguir una buena ración.

Grey Knight-Cap

Appearance: flat cap in the ripeness, grey coloured, and granular texture. White and straight stem. Slightly dense gills, white coloured, becoming greyish in the oldest specimens.

Habitat: fruiting bodies grow in pine groves and oak woods, mainly during autumn and rainy springs, but also in winter. Micorrhizal fungus, which comes into contact with trees roots.

Remarks: edible, especially the youngest specimens. It is necessary to collect many specimens to obtain a good portion, because of its small size.



Bojín

Suillus collinitus



Aspecto: sombrero convexo que puede volverse aplanado en ejemplares viejos; de color pardo-amarillento. Pie blanco-amarillento, robusto y sin anillo. Posee tubos en lugar de láminas, que se abren en numerosos poros bajo el sombrero.

Hábitat: fructifica durante el otoño, en grupos de varios individuos. Crece en los pinares, formando micorrizas con los árboles.

Observaciones: buen comestible, aunque poco apreciado en nuestra zona. Se recomienda eliminar la cutícula del sombrero y los poros bajo el mismo antes de ser cocinada. Los ejemplares más jóvenes suelen ser de mayor calidad.

Appearance: convex cap, which turns flattened in old specimens; yellow coloured. Robust and yellowish stem, without ring. Pipes instead of gills, opened in pores under the cap.

Habitat: fruiting bodies grow during the autumn, in the pine groves. Micorrhizal fungus which comes into contact with the trees roots.

Remarks: edible. Not considered in the region. It is recommended to remove the cuticle of the cap and the pores before cooking.



Recomendaciones básicas para el buen recolector de setas:

Todos podemos contribuir a un aprovechamiento racional de los hongos comestibles presentes en nuestros bosques, observando estas sencillas recomendaciones:

1. Únicamente recolectaremos aquellas setas que sean perfectamente conocidas, y cuya comestibilidad esté totalmente garantizada.

2. Los ejemplares que no presenten dudas para su identificación, deben de ser cortados por el pie al nivel del suelo, y no arrancados, mediante el uso de una navaja o cuchillo. Para la recolecta de setas comestibles, se puede remover suavemente la hojarasca o pinocha que cubre el cuerpo fructífero del hongo para, después de cortado, cubrir el lugar del que se extrajo.

3. Aquellos ejemplares de dudosa identidad deben ser recolectados con el pie completo, con el fin de evitar posibles confusiones con especies parecidas. La base del pie nos ayudará en la certera identificación de la seta en cuestión.

4. Para conservar en buen estado la capa vegetal superficial, evitaremos escarbar o remover el suelo, ya sea de forma manual o utilizando cualquier tipo de herramienta como ganchos, rastrillos, hoces, azadas, etc.

5. Únicamente para la recolecta de hongos ocultos (enterrados en el suelo) se podrá hacer uso de machetes truferos o utensilios adaptados para este fin. Luego se deberán rellenar los agujeros producidos con la misma tierra extraída, para dejar el terreno en las condiciones originales.

6. Evitaremos la recolección de aquellos ejemplares de especies comestibles muy maduros o pasados, rotos o alterados, por su valor como diseminadores de esporas, y por tanto, de expansión de las especies.

7. Recolectaremos solo aquellos ejemplares con buen estado de maduración evitando los muy jóvenes. De este modo, permitiremos que algunos alcancen la madurez y diseminen sus esporas, con el consiguiente beneficio para la expansión de la especie.

8. Los hongos pueden acumular fácilmente elementos tóxicos y metales pesados procedentes de la combustión de carburantes o de vertidos en el suelo, por lo tanto evitaremos el consumo de aquellas setas recogidas cerca de carreteras.

9. Evitaremos en todo momento arrancar, pisotear o destruir aquellas especies que no sean motivo de recolección, aún cuando se las identifique como setas tóxicas. El hecho de que no sean especies aprovechables por el hombre, no quiere decir que no cumplan un papel imprescindible en los ecosistemas forestales, bien por su carácter de descomponedores de la materia orgánica, bien por su papel como especies simbiotes de plantas superiores, a las que proporcionan diversos beneficios, o bien como parásitos, contribuyendo al control de las poblaciones de los organismos que parasitan.

10. Utilizaremos recipientes para la recolecta y el traslado de las setas que permitan su aireación y la caída al exterior de las esporas. Para este fin resultan idóneas las cestas de mimbre. En todo caso se desaconseja el empleo de bolsas de plástico y cubos.

Recommendations before collecting mushrooms:

We all can contribute to a rational use of the edible fungi which grow in our forests. We only have to observe these simple recommendations:

1. Only collect those mushrooms perfectly well known, and whose edibility is completely guaranteed.
2. Cut the edible mushrooms with a knife near the base.
3. Doubtful mushrooms must be collected with the whole stem, in order to identify the species properly.
4. Do not scratch or remove the soil, in order to preserve it.
5. Only use tools to collect mushrooms buried into the soil. Then refill the holes.
6. Do not collect ripe or broken mushrooms.
7. Do not collect immature specimens.
8. Do not eat the mushrooms collected next to roads or toxic dumps. Fungi can accumulate toxic metal such as lead.
9. Do not destroy the toxic mushrooms. They have an important role in the ecosystem.
10. Use baskets that allow ventilation and the spores to fall on the outside, to carry the mushrooms.



Direcciones y teléfonos de interés
Consejería de Industria y Medio Ambiente

Dirección General del Medio Natural
C/ Catedrático Eugenio Úbeda Romero 3,
3ª planta

C.P.: 30008 • Murcia

Tlf.: **968 22 89 37 / 968 22 89 38**

Fax: **968 22 89 38**

Web: www.carm.es/medioambiente/
e-mail: medioambiente@listas.carm.es

EDITA:

Consejería de Industria y Medio Ambiente.
Dirección General del Medio Natural.

DIRECCIÓN:

Andrés Muñoz Corbalán

REDACCIÓN:

Rocío Miranda
Manuel Fernández
Catalina Carrillo
Fernando Sánchez

FOTOGRAFÍAS:

Manuel Fernández

DIBUJOS:

Alfredo González

Dep. Leg.:





Región de Murcia
Consejería de Industria
y Medio Ambiente

Dirección General del Medio Natural



**Creemos
con Europa**



espacios naturales protegidos
Región de Murcia



NATURA 2000