

### Cómo citar este artículo:

Noelia Sánchez Alcaide y otros. “Las mejores setas comestibles de la comarca del Estrecho”. *Almoraima. Revista de Estudios Campogibaltareños*, 47, septiembre 2017. Algeciras. Instituto de Estudios Campogibaltareños, pp. 117-130.

Recibido: enero de 2014

Aceptado: febrero de 2014

# LAS MEJORES SETAS COMESTIBLES DE LA COMARCA DEL ESTRECHO

*Noelia Sánchez Alcaide* / Técnica Superior Recursos Forestales.

*James Henry Bourke* / Estudiante de Ciencias Exactas (Universidad de Granada).

*Luis Federico Sánchez Tundidor* / Instituto de Estudios Campogibaltareños.

## RESUMEN

Se hace un repaso exhaustivo y razonado del centenar corto de taxones macrofúngicos que tenemos de calidad buena/excelente, y que consumimos en el territorio de la que denominamos “Comarca del Estrecho (*sensu amplo*)”. Amén de mencionar todas las especies mortales del catálogo propio, que supera ya los 1.700 binomios.

**Palabras claves:** setas comestibles, calidad culinaria (1 a 4 tenedores), setas mortales, Jornadas Micológicas, comarca del Estrecho.

## ABSTRACT

A thorough and reasoned review of the hundreds of macromycetes taxons that we have and consume in the territory that we call “Comarca de el Estrecho (*sensu amplo*)”. Also a mentioning of all of the mortal species of my own catalog, which already exceeds 1.700 species.

**Keys words:** edible mushrooms, culinary quality (between 1 and 4 forks), mortal mushrooms, mycological congress, the region of Strait.

## DEDICATORIA

A Amalia Tundidor Garijo & Gregorio Sánchez Aza.

Todo su afán otoñal consistía en coger diariamente decenas de kilos de “nícolas” en Matamala de Almazán, para darles el dinerito de la venta a sus tres nietecillos de San Pablo de Buceite.

## PREÁMBULO

En esta ponencia vamos a comentar las setas comestibles de mayor calidad y más consumidas en esta comarca denominada de “El estrecho de Gibraltar”, en su sentido más amplio, tanto en Cádiz y Málaga como en el Rif marroquí.

El estudio se basa en las entrevistas, charlas y conferencias presenciadas e impartidas a lo largo de una veintena de años en este territorio, entre los continentes africano y euroasiático. El denominador común es la denominada en geología como arenisca del Aljibe, junto a sus calizas y margas asociadas; y que en su era cerraban el mar Mediterráneo al océano Atlántico, hasta que surgió el Estrecho entre Tarifa y Yebel Mussa, iniciándose la separación actual de unos 15 km (allá por el período Messiniense que ocurrió hace algo más de 5 millones de años). Hoy existe una denominada Reserva de la Biosfera Intercontinental que se basa en un criterio propuesto en nuestro entorno naturalístico ya hace decenios, y que abarcaría los Parques Naturales de Talassentane (Maroc), del Estrecho (Cádiz), de la Sierra de las Nieves (Málaga) y de Los Alcornocales Cádiz y Málaga. A *grosso modo*, el trapecio formado desde Chefchauen hasta Ronda, y desde Ubrique hasta Tánger. Bien cierto es que en la zona rifeña resulta ser una figura meramente retórica.

En la colonia inglesa de Gibraltar, a todos los efectos Campo de Gibraltar, más de lo mismo. Solemos ver con mucha frecuencia a los llanitos degustando setas en ventas y restaurantes, sin distinguirse culinariamente del resto de los mortales. Los que nos visitan, vía el Peñón, rápidamente tapean como los demás paisanos.

Entre los tres ponentes hemos asistido a 43 Jornadas micológicas, desde 1998 hasta el reciente 2014. Son las que siguen: 17 en Jimena de la Frontera, 7 en Cortes Fra., 6 en Júzcar, 3 en La Almoraima, 2 en Gaucín, 2 en Casas Viejas-Benalup, así como una vez en la Subbética cordobesa, Aracena, Chefchauen, Benarrabá, Ubrique y los montes de Málaga.

En todas ellas, que generalmente duran tres días, se exponen las setas recogidas en las localidades cercanas y se identifican por los expertos y entendidos locales, entre los que nos encontramos nosotros, en mayor o menor medida. Hemos disfrutado de etiquetados clasificatorios entre un mínimo de 92 especies y unos exitosos 212 taxones. La sequía es decisoria siempre. También es enriquecedora la presencia de expertos en géneros o familias que nos han visitado e ilustrado con material fresco. Hay mucho cariño, reconocimiento y amistad entre estos entendidos y los cientos de aficionados que asisten. Teniendo constancia y método se logra tener un archivo documental que apabulla cuando se trata de entresacar citas y de extraer conclusiones novedosas. ¡Deseamos que sepan perdonarnos los errores de subjetividad, derivados de lo apasionante de esta afición!

Recordemos singularmente a los maestros y avezados micólogos que nos han marcado y encaminado en esta complejísima y apasionante afición: Joserra Sogorb Castro & Maricarmen Fajardo Arcos, Pablo José Pérez Daniëls, Luis Alberto Parra Sánchez, Paco Prieto García & Chiqui González Cruz, Juan Antonio Leiva Morales, Manolo Becerra Parra & Estrella Robles Domínguez, Ibai Olariaga ibarguren, Luis Romero de la Osa Mateos, Teresa Ágreda Cabo, Gabriel Moreno Horcajada, Francisco Diego Calonge, Ricardo Galán Márquez, Tomás Illescas Ferrezuelo, Fernando Palazón Lozano (+).

Entre las miles de fichas que poseemos están personas tan valiosas y entrañables como: Toñi Alcaide Perona, Paco Martín Rueda, Gabriel Jesús Andrades Fernández de Córdoba, Domingo Mariscal Rivera, Domingo González Cochinerro, Carmen Belén Benítez Moncada & Salvador Rubio Pérez, Noelia García Herrera, Remedios Prieto Bueno, Miguel Moya Moya,

Hubert Matthes, Ignacio Morales Trujillo, Juan Quero González (+), Raúl Cárdenas Castillo, Leopoldo Moreno Barranco, Elisabeth Jean Brown-Sassoon & Hamo Sassoon (+), Diego Jiménez Jiménez & Pepe Lorenzo Quirós Sánchez de Medina (ambos cofundadores con Joserra Sogorb y Fede Sánchez Tundidor de la A. M. Chantarela, en 1989 ). Seguimos con Pilar Ferrer Agarrado, Baldomero Moreno Arroyo, Suzanne Etienne Odell, Mamen Iglesias Rodríguez (+), Isabel M<sup>a</sup> Pecino López, Antonio Carmona Álvarez, Adolfinia Montes Muñoz, Begoña Garrido Díaz, Vicenta Delgado Pérez, Míriam Madrid Calvente, M<sup>a</sup> Carmen Aragón del Pino, Antonio Muñoz Corbacho (+), Miguel Corrales Moreno, Juan Antonio García Rojas, Emilio Canalejo Muñoz-Repiso & M<sup>a</sup> Antonia Alonso López, Marja Irmeli Leino, Antonio Ruiz Sánchez, Belí Casillas Chacón, Javier Retamino Hernández; y los variados y activos miembros de la actual asociación jimenense, como Antonio Lobo Díaz, Patricio Escalona Pérez, José Luis López Cárdenas, Sotero Jiménez González, Antonio Ocaña Rico, Charo Hidalgo Maqueda, M<sup>a</sup> José Moyano Márquez, José Luis López Revidiego, M<sup>a</sup> Antonia Delgado Lorente & Bernardo De los Santos Guerrero.

Hay que valorar como determinantes las creaciones de otras asociaciones micológicas en nuestra zona de actuación: la primera que fue la Sección Micológica Micorriza del Zoo de Jerez (Juan Antonio, Cristina, Keke, Íñigo, Trini, Inés, Jimena, Miguel, María, Juan, Manolo...) y, tras la afamada Chantarela de Jimena, otras como *Saepo* de Cortes de la Frontera (Antonio, Belí, Ana, Javier, Rocabily... ), Havaral de Júzcar (Dani, David, María, Manolo, Estrella...), La Breña de Barbate, Los Alcornocales de Casas Viejas-Benalup (Guillermo, Antonio, Alfonso, Rafael, Manolo, Juan, África...), A. Micológica de Ubrique, A. Mairei de Algeciras, y algunas más en fase de maduración.

Asimismo poseemos miles de referencias fotográficas y una amplísima documentación escrita sobre nombres locales y gustos culinarios. Los nombres vernáculos y locales ya se han publicado exhaustivamente en la obra, que citamos, de Juan Manuel Velasco, Martín & González (FAMCAL, nº 6. Valladolid- 2011). Últimamente han aparecido incluso varios vistosos y atractivos libros sobre la gastromicología comarcal. Véanse también en la bibliografía la obra del fenomenal profesor, viejo amigo y convecino Domingo Mariscal, así como las imprescindibles publicaciones de los prolíficos esposos Manolo Becerra & Estrella Robles (Micogest, S. L. L. ). El editor José Manuel Dorado Rueda (Ed. La Serranía) sigue luchando por ganarse la vida promocionando la cultura y la lectura.

## SETAS COMESTIBLES

Las setas son los órganos reproductores de los hongos macromicetos o superiores. Gracias a las esporas que se producen en las setas existe la reproducción sexual de estos hongos macroscópicos tan visibles y llamativos, a la vez que mágicos y terroríficos.

Se llaman “comestibles” a las setas que pueden ingerir los humanos sin que les produzcan daño alguno en cualquier parte de su organismo o psique. Cuestión que en algunas ocasiones se antoja dudosa, o cuando menos desconocida. Hay multitud de hongos que producen setas que no han sido catalogadas aún. Lo peor es que se van descubriendo, con el tiempo y los accidentes, una larga serie de complicaciones por la ingesta de setas que se creían beneficiosas de forma innegable, y que venían siendo degustadas tradicional y vorazmente. Citemos como ejemplo culmen la seta de los caballeros (*Tricholoma equestre*), que ha provocado muertes en Francia y Polonia, por el síndrome de rbdomiolisis. Es de notar que está en plena y polémica revisión porque no se ponen de acuerdo los estudiosos del tema, tanto micólogos como toxicólogos.

Por circunstancias varias resulta que gran número de setas tóxicas son de agradable sabor y no dan la cara hasta horas después de la ingesta. Las más mortíferas resultan ser las que no avisan hasta que han producido daños irreparables. Se llaman “mortales” a las que producen la muerte, en dosis normales –un almuerzo o cena corrientes–, siempre y cuando no dispongamos de atenciones médicas y toxicológicas que cada día son capaces de hacer más milagros. Ya veremos las principales. A las demás, que son indigestas, vomitivas, alucinógenas, dañinas en general, se les debe llamar setas “tóxicas”. Aún quedaría otro amplísimo grupo de ejemplares inocuos, insípidos o que son casi leña incomedible, que serían las denominadas setas “sin interés culinario”, o simplemente, “no comestibles”.

Teléfonos de urgencias por envenenamientos : 915 620 420 / 914 261 784 / 917 689 804.

Hay un dicho que corre de boca en boca y que dice que “todas las setas se pueden comer al menos una vez”.

## LAS MEJORES SETAS COMESTIBLES DE LA COMARCA DE EL ESTRECHO

Otro punto a tratar sería el concepto de “las mejores setas” qué criterios hemos seguido para valorar cada especie de 1 a 4 tenedores, así cómo qué taxones hemos tenido en cuenta por su abundancia, reconocimiento y utilización como recurso gastronómico, social o simplemente culinario.

Los 3 ponentes somos de la misma familia (desde más de 4 años), vivimos en la propia comarca y hemos consumido variados platos con estos ejemplares. Así y todo no coincidimos plenamente en señalar estas categorías –como era de esperar–, ya que entramos en el tema de gustos personales, de los recuerdos infantiles, de ser o no rarezas, de la época de fructificación, de la valoración comercial, y sobremanera de la cocina propia de nuestras madres y abuelas; bien distintas por cierto (de Soria, Bizkaia, Londres o Córdoba).

Algunas setas, hay que decirlo, no hemos llegado a probar; siendo por ello una valoración bibliográfica o referencial. No obstante son las menos, y siempre especies de baja valoración y escasa utilización comarcal.

Tirando de las encuestas realizadas podríamos cifrar en 1974 el despertar significativo de la micología en la Serranía de Ronda y Campo de Gibraltar. Alrededor de ese año comenzó a pequeña escala la comercialización entre Cortes, Gaucín, Jimena, Alcalá y Los Barrios, de unas pocas especies; principalmente del rebozuelo, hongo amarillo o chantarela (*Cantharellus pallens/subpruinosis*). Ha prevalecido este último nombre, que ha sido calcado de la denominación francesa, aportado por algunos emigrantes que regresaban y sí conocían el mismo, y aquí “temido hongo”, en su devenir europeo. Hasta entonces casi exclusivamente solo se consumían, y siempre puntualmente, 4 especies. La más generalizada era la calceta, el parasol, el paraguas o la seta de la anilla (*Macrolepiota procera*), que se asaba sobre las brasas con una pizca de sal. Abunda en las sierras y bujeos. Los champiñones de campiña u hongos (*Agaricus arvensis/campestris*) que se ponían a la plancha o guisados con unas papas y un chorreoncito de aceite. Siempre han sido frecuentes en los variados pastizales comarcales. Los que pastoreaban cabras, ovejas o vacas en las zonas más norteñas y con suelos calizos (mayormente jurásicos), sí conocían desde al menos el siglo XIX las riquísimas setas o setas de cardo (*Pleurotus eryngii*), usadas en diversos guisos. Y también, desde que el extinto ICONA introdujo a todo trapo, especies de pinos por doquier, llegaron y se consumieron, con cierto secretismo no exento de puntual voracidad, los niscalos u hongos de los pinos (*Lactarius deliciosus/sanguifluus*).

Citamos a la jovencísima abuela jimenense María Mejías Oliver: “Mi padre nos decía, ésta –la seta de la anilla o parasol que es lo mismo–, es la única seta que podéis comer. La preparábamos en la candela de leña con un ajo picao, un chorreoncito de aceite y sal. Los niños tan contentos. Y santas pascuas”. Años después ya empezaron con las crespas. María continúa relatando que “Mi padre decía que él no las comía... se murió sin probarlas”.

Paralelamente, y por tocarnos directamente, traemos a colación lo que nos comenta, por estos días, nuestra bisabuela cordobesa Rafaela Perona Morales: “En la Montilla de la postguerra únicamente se consumía la seta de álamo blanco (*Agrocyge aegerita*), o bien con agua, ajito, sal y un poco de aceite; o con arroz y galápagos de los arroyos en ristras”. Las demás setas: “¡Qué va, qué va!” Hoy en día en las Subbéticas manejan un catálogo de especies comparables (o superior) a nuestra comarca y consumen con frecuencia al menos una veintena de setas de alto valor. Dirigen su Asociación Micológica “dos primerísimos espadas”, como son Tomás Illescas y Pablo Pérez.

Volviendo al Campo de Gibraltar/ Serranía de Ronda, apuntamos que a renglón seguido se empezaron a valorar los boletos, las yemas, las colmenillas, las trompetas de muerto, las crespas, el pie azul, la barbuda, la lengua de gato, la angula de monte, y unas pocas más.

En la parte marroquí el cambio ha sido radical en los últimos 15-20 años, por el contagio de los corcheros y hongueros que hemos intercambiado. Tenemos niños en primaria y secundaria (Fadoua, Nora, Yassin, Malak, Ikram, Kadijha, Zakarias, Anass, Hamza, Fatimazahra, Moad, Yosra, Salma, Nourddine, Amin, Abdelali, Mohammed, Youssef...), que no tienen reparo alguno en coger las setas, trabajar con ellas y consumir en sus hogares las que van conociendo sus padres y guisando sus madres. Nos contaba Moustapha El Madi que ellos cada día comen más, “las que vamos conociendo”. Las llaman idénticamente en nuestro habla local, como no podía ser de otra manera. Además de la rentable chantarela, el paraguas, los champiñones, los boletos negros, la lengua de gato, las trompetas de la muerte...

Es una pena que el proyecto de la Lonja Micológica del Bosque Mediterráneo, sita en Jimena de la Frontera, haya quedado en fracaso... Con todo el esfuerzo económico y técnico que ha dedicado el Plan CUSSTA, y las ilusiones y sudores derramados por un nutrido grupo de convecinos y políticos. No se puede pelear con el libre mercado. Estas navidades se pagaban las abundantes cosechas entre los 3 y 3,50 €/ kilo, tanto en Jimena como en Castellar de la Frontera. Estos minoristas las encajaban y limpiaban mínimamente y se negociaban al día siguiente. En la Puerta del Sol madrileña se vendían a 35 €, y en algún centro comercial, más finolis, a 40 €; bajo la denominación de origen del Parque Natural de Los Alcornocales. Ni qué decir de las canastas que viajaron desde el aeropuerto malagueño a la Europa más pudiente –y nevada–, que siempre doblan, como mínimo, el precio medio.

En el territorio marroquí el miedo ancestral a las setas va desapareciendo pues ya hay cantidad de adultos que se ganan el jornal recogiendo, en bolsas de plástico ¡qué le vamos a hacer!, cualquier especie que se compre. Citemos puntualmente al padre de dos musulmanes de Jimena, Cherki El Kaalali, que busca de sol a sol, siempre acompañado de algún paisano marroquí, nuestra chantarela, cuando no hay faena con las naranjas o en las obras. Lo mismo en una que en la otra orilla. En el Corán únicamente se valoran las conocidísimas criadillas de tierra (*Terfezia arenaria*). “Las demás no existen”. Nunca podremos olvidar las jornadas que hicimos en Chefchauen (Xauen) entre 3 profesores universitarios marroquíes y una treintena de socios de Chantarela. Había decenas de jóvenes y talluditos paisanos, e incluso alguna mujer; observando inanes en la distancia y el recelo, cómo recogíamos “esas cosas”, bajo pinos, alcornoques y todo tipo de arbustos. Parecíamos abducidos de un lejano planeta o en otra etapa histórica.

Antes de pasar a comentar los taxones (táxones) seleccionados tenemos que decir que nos apoyamos en un “Catálogo Micológico de Macromicetos de la comarca de El Estrecho (L. F. Sánchez Tundidor)” que ya supera las 1.700 fichas, y que está siendo confeccionado con datos personales y todo lo publicado desde que M<sup>a</sup> del Carmen Fajardo Arcos & José Ramón Sogorb Castro dieron a la luz su primer avance de los hongos superiores para el Campo de Gibraltar, allá por 1994, en la *Revista de Estudios Campogibraltaresños Almoraima* N<sup>o</sup> 11. El otro empujón definitivo lo dimos al ayudar, varios años, de forma apasionada a Paco Prieto & Chiqui González, mientras sacaban adelante las taxones oficiales del P. N. Los Alcornocales y del P. N. Sierra de las Nieves, con el objetivo de depositarlos en el IMBA; cuando este microherbario lo supervisaban los esforzados Pablo J. Pérez Daniels & Juan A. Ruso Fuentes –2001/04–. Por último, no olvidemos la labor inmensa e impagable de todos los que publican libremente en internet.

## LISTADO ALFABÉTICO Y VALORADO DE CADA ESPECIE FÚNGICA

Hay 67 bloques numerados que engloban casi el centenar de taxones. Irían de la mínima calidad, 1 tenedor (representado por un \*), a la máxima categoría de 4 tenedores (que serían los cuatro \*\*\*\*).

1- *Agaricus arvensis* / *campestris* / *campestris squamulosus*. CHAMPIÑÓN COMÚN, CH. DE CAMPIÑA, CH. SILVESTRE, BOLA DE NIEVE, HONGO ROSA. Comunes y muy consumidos. Son especies gramínicas y amigas de los metales pesados. Atención a las recolectas. Son los mejores de los 27 taxones reconocidos en el territorio, que a la sazón, ya tiene como tóxicas al menos 7 especies independientes. Hay quien recomienda comer sólo CHAMPIÑONES DE CULTIVO, como es el caso de *Agaricus bisporus* y *bisporus var. albidus*. Serían excelentes.\*\*\*

2- *Agaricus impudicus*. CHAMPIÑÓN ROJIZO, CH. MOTEADO. Menos consumido y no tan frecuente. En los bosques de pinos, alcornoques y mixtos de ambos árboles. Entre \*\* y \*

3- *Agaricus litoralis*. CHAMPIÑÓN DE PINAR, CH. DE LAS DUNAS. Poco conocido y menos consumido por su hábitat. \*\*

4- *Agaricus urinascens* (= *A. albertii* = *A. macrosporus*). BOLA DE NIEVE. Gregario en pastizales y alcornoques. No demasiado frecuente. Es curioso cómo pasa de ser níveo anisado a negro chocolate apestoso en dos días. \*\*

5- *Agrocybe aegerita* (= *A. cylindracea* = *Cyclocybe cylindracea*). SETA DE CHOPO, SETA DE ÁLAMO. Siempre sale en tocones enfermos o muertos de árboles caducifolios. Podemos contar que en Tánger nos miraban con horror cuando la recolectamos al pie de un plátano de sombra (*Platanus hispanica*). Últimamente hemos visto en la red ofertas interesantísimas para obtener en nuestros propios hogares unas sabrosas y baratas cosechas de estas setas. De este género hay al menos otras 3 especies sin interés. \*\*

6- *Aleuria aurantia*. PEZIZA ROJA, CAZOLETA ANARANJADA. Sale en suelos desnudos y húmedos. Va ganando terreno por su vistosidad y la denominada cocina de diseño, que tanto tirón tiene a nivel de restaurantes de lujo. \*

7- *Amanita caesarea*. AMANITA DE LOS CÉSARES, YEMA, HUEVO, REBOLLÓN. ORONJA. Abundante y agradecida especie de todos nuestros bosques termófilos. Ha sido sin duda una reina micogastronómica pero no llega a la categoría de su peligrosa hermana *Amanita rubescens*. \*\*\*

8- *Amanita crocea*. AMANITA SIN ANILLA, CUCUMELA NARANJA. Dispersa en el alcornocal. Poco consumida por temor a las confusiones. Normalita. \*\*

9- *Amanita ponderosa*. GURUMELO. Muy escasa en el territorio, no así en Huelva, donde se la tenía en gran estima hace unos años. Nos contaba el experto Luis Romero de la Osa que “nada atraía más a los sevillanos que un guiso de gurumelos con papas y tacos de jamón ibérico”. Ahora parece que no hay tanta pasión por esta buena amanita. Entre \*\* y \*\*\*.

10- *Amanita rubescens*. AMANITA ROJA. ORONJA VINOSA. Especie muy común en todos nuestros bosques. A veces es abundante. Hace ya unos años nos dijo Xabier Gómez Urrutia: “Es sin ninguna duda la mejor de las amanitas de Europa, a mucha distancia de la *A. caesarea*”. Hay que cocerla bien y tirar todo el agua pues puede resultar peligrosísima. No hay duda de ser la mejor especie de las 35 amanitas que ya tenemos localizadas, y entre las que hay (como veremos en el siguiente apartado), varias mortales. Sería excelente, según varios entendidos más de España y Andalucía. \*\*\*\*

11- *Amanita vaginata*. AMANITA ENFUNDADA, ORONJA ENFUNDADA. Es una especie ubiquista que puede ser muy visible. Se la tiene mucho miedo y con razón. Hay que prepararla debidamente. \*\*

12- *Amanita vittadinii*. AMANITA BLANCA DE PASTIZAL. Puede aparecer de modo gregario y con ejemplares muy grandes en los pastos y jardines. No es ninguna maravilla pero tiene la particularidad de llenar la cesta de un golpe de vista, y esto resulta interesante a nivel culinario. Entre \* y \*\*.

13- *Auricularia auricula-judae*. OREJA DE JUDAS. Aparece en tocones variados e incluso en la leña que se moje mucho. Nunca falta. Se puede decir que no sabe a nada pero está ganando sitio en la cocina moderna, que es fundamentalmente visual y estética. \*

14- *Boletus aereus*. BOLETO NEGRO, BOLETO BRONCEADO. Es una especie que alegra la vida, en especial si se coge muy joven y sin pasarse. Micorrizógena común de nuestros bosques principales (alcornoques-quejigales y pinares). Puede ser de una abundancia notable. Nos decía el valorado profesor jimenato José Luis Rondán Angulo, hace unos meses: “Este año ha sido el de los boletos. He cogido con Paco Aguilar más de 60 kilos, y ayer otros tantos; y sólo los que estaban buenos.

Los que hemos tenido que regalar...”. Tenemos fotos que dan fe de lo excepcional del otoño de 2014. Espléndido sin duda alguna. \*\*\*

15- *Boletus aestivalis*. BOLETO DE VERANO, BOLETO RETICULADO, BOLETO CASTAÑO. Muy parecido al anterior y mezclado con él. Es más temprano y friolero. \*\*\*

16- *Boletus edulis*. BOLETO COMÚN, CALABAZA. Otra especie micorrizógena que se mezcla con las dos anteriores y el más escaso *B. pinophilus*. Es otra especie que si está joven y sin agusanar es toda una conquista. Además se comercializa en medio mundo. Entre \*\*\* y \*\*\*\*

17- *Boletus erythropus*. BOLETO DE PIE ROJO. Aquí tenemos un buen boleto si se consume tras cocer y sin miedo por sus cambios de coloración. Es un típico ejemplo de seta que tardará en aprovecharse por falta de la lógica confianza. \*\*

18- *Boletus pinophilus*. BOLETO DEL PINO. BOLETO ROJO. Es micorrizógeno común en las coníferas y abetales del Rif y de la Serranía de Ronda. Forma con tres de los anteriores un grupo muy relacionado y de gran calidad. \*\*\*

19- *Boletus regius*. BOLETO REAL. Mucho más escaso que los anteriores pues es termófilo de quejigales. Poco consumido y de valoración incierta. Es otro interesante de los 26 taxones que tenemos y que no cuenta con ninguna especie realmente peligrosa. Entre \*\* y \*\*\*

20- *Cantharellus cibarius/pallens/subpruinus*. CHANTARELA, HONGO AMARILLO, REBOZUELO. No vamos a entrar en detalles de microespecies, dado que ahora nos dice el experto europeo, y bien conocido por aquí, Ibai Olariaga Ibaruren: “La especie de Los Alcornocales es *Cantharellus pallens*” (24.XI.2012). Puede que estén los 3 taxones en el territorio y que pronto sepamos diferenciarlos. En la práctica todos van a la olla por igual. Es la especie que ha provocado el primer empuje serio de la micología y el arte culinario en estas comarcas (antes de 1975). Económicamente supera, con mucho, a todas las demás juntitas. Hay años que desborda las previsiones y otros descorazonadores. Todo el mundo está esperando las lluvias de mediados de septiembre para lanzarse al monte y llenar cestas y “plastis”, desde octubre hasta febrero (e incluso mayo). No olvidemos que por el sur del sur no tenemos invierno nunca. Sólo pueden competir con nosotros ejemplares del Hemisferio Sur o importaciones en seco/conserva. La valoración gastronómica es poco objetiva dada su fama e importancia. Le daremos entre \*\* y \*\*\*

21- *Clavariadelphus truncatus*. CHIVATO DE LA CHANTARELA, MAZO DE MORTERO. Llamativa y común especie micorrizógena cuyo único mérito local es ser amiga y coetánea de la chantarela. Es una especie realmente dulce con una utilización nula por estas tierras que contrasta con el uso como chupete en las zonas septentrionales. Tal vez porque tenemos a la parecida *C. pistillaris*, que resulta amarga al chupetear. No pasa de la mínima valoración.\*

22- *Clitocybe geotropa / maxima*. PLATERA, CABEZA DE FRAILE. Este género *Clitocybe* tiene al menos 22 especies en nuestra zona, de las que hay al menos una MORTAL, y ninguna que deba tentarnos a probar, salvo las que nos ocupan. Son frecuentes en los abundantes suelos ácidos de arenisca del Aljibe. Llegan a ser buenas. \*\*

23- *Clitocybe odora*. ANISADA. Aparece en todo tipo de suelos y su olor anisado denso junto con sus tonos verdosillos la hacen muy reconocible. No obstante puede ser puesta en cuarentena en un futuro cercano. Es tan fuerte su sabor que únicamente se usa en repostería y en pequeñas proporciones.\*\*

24- *Clitopilus prunulus*. MOJARDÓN, MOLINERA. Especie micorrizógena ubiquista común en la zona de estudio. Una vez que se conoce inequívocamente se puede disfrutar de su calidad, pues consumir una seta sin estar seguros al 100 % provoca la visita al hospital y un disgusto en toda regla, aunque resulte comestible de calidad. Conocemos casos de “intoxicaciones” que necesitaron de hospitalización por culpa de entrarle dudas a uno o varios de los comensales...Y no merece la pena. La valoramos entre \*\*\* y \*\*.

25- *Coprinus comatus*. BARBUDA, SETA DE TINTA, MATACANDIL. Especie que sale gregaria o en pequeños grupos en casi cualquier suelo con nitrógeno y restos lignosos. Sigue dando miedo y asco a mucha gente, cuando madura y chorrea “tinta china”. En estado muy juvenil se prepara de formas variadas y es exquisita. Únicamente habría otra especie de cierta calidad, entre las 20 del género, pero que es terrorífica si me mezcla con algo de alcohol; incluso días después. No referimos a la *Coprinus atramentarius*. La barbuda se valora como finísima, entre \*\*\*\* y \*\*\*.

26- *Craterellus cinereus* (= *Cantharellus cinereus*). TROMPETA DE LOS MUERTOS CENICIENTA. Micorrizógena invernal de planifolios poco frecuente pero siempre agradecida. Se puede conservar en seco muy bien. \*\*\*

27- *Craterellus cornucopioides*. TROMPETA DE LOS MUERTOS. TROMPETAS NEGRAS. Micorrizógenas de nuestras variadas quercíneas. Al ser frecuente y de fácil identificación se usa mucho y de múltiples formas, una vez que se supera el engañoso aspecto que tiene. Se seca y conserva fácilmente. Esta especie no ha cambiado nunca de género. A veces también se ha llegado a comprar dado que la recolectan “los hongueros” en su durísima búsqueda de la chantarela. Se paga menos que la anterior a pesar de ser mejor. \*\*\*

28- *Craterellus lutescens* (= *Cantharellus lutescens*). TROMPETA AMARILLA. Es escasa siempre como micorrizógena de pinares y de alcornocales frescos. Aporta poca masa en cada recolecta. Se seca genial. También \*\*\*.

30- *Craterellus tubaeformis* (= *Cantharellus tubaeformis*). ANGULA DE MONTE. Micorrizógena de bosques variados que aparece muy desigualmente según venga la otoñada. Admite todo tipo de tratamientos y guisos. Además, como todos los *Cantharellus* y *Craterellus* que tenemos (son un total de 13), no se pudren nunca. Se está forjando un lugar excelso entre los fogones y conservas de nuestros convecinos.\*\*\*

31- *Fistulina hepatica*. LENGUA DE BUEY. Inconfundible y llamativo hongo, tipo yesquero, que parasita variados *Quercus*, especialmente en el mágico Valle del río Genal. Se puede consumir crudo como lomo o jamón. \*\*

32- *Ganoderma lucidum*. PIPA, SETA PIPA. Hongo yesquero saprófito de *Quercus* y también de *Pinus*, que puede llegar a ser parásito. No es frecuente y cada día es más buscado y exhibido en las jornadas micológicas. Se ha oído incluso (Júzcar, 2014) referirla como “la seta de los mil años”. Tal vez sea una moda más pero se toma en infusión en algunos ambientes. Como seta comestible no llegaría a valoración alguna. Se queda pues en \*.

33- *Gyroporus castaneus*. BOLETO CASTAÑO. Micorrizógeno termófilo de nuestros variados bosques. Nunca abunda y suelen ser pequeños. No obstante al ser de pie carnoso e inmutable al corte habría que animarse a consumirlo más, bien cocido, dada su calidad aceptable.\*\*

34- *Hemileccinum impolatum* (= *Boletus impolitus*). BOLETO INMUTABLE, BOLETO AMARILLENTO. Este boleto tan particular por su mínima coloración e inmutabilidad clara sale escasamente en los bosque otoñales. Una pena que debe añadirse a ser rápidamente putrescible. Nunca tiene retículo, de ahí que sea de un género novedoso. A veces nos sorprende con grandes y apetecibles ejemplares.\*\*

35- *Hericium erinaceus*. BARBA DE CABRA, BARBA DE CHIVO. Espectacular hongo saprófito/parásito de nuestros añosos quejigos. Otro ejemplo más de las modas dado que se puede consumir de joven (al igual que su primo hermano, aún más raro, el *Hericium coralloides*), y que es más por estética o por señalarse que por sus cualidades culinarias. Destacamos un ejemplar que aportó a las Jornadas de Cortes de la Frontera (2011), una excitada señora, y que pasaba de los 8 kilos por estar chorreando agua. Entre \* y \*\*.

36- *Hydnum repandum/rufescens*. LENGUA DE GATO, LENGUA DE VACA, GAMUZA. Estas dos especies próximas nunca faltan en los otoños de nuestros bosques. Son micorrizógenos y de distinta textura pero suelen venir mezclados con la chantarela y las trompetas. Entre \*\* y \*\*\*.



37- *Hygrophorus marzuolus*. SETA DE MARZO. Vive en el humus de *Cedrus*, *Abies* y puede que algún *Quercus*. Hasta que M. Becerra la encontró en la Serranía (2009), sólo se conocía del Rif. Es valorada, excesivamente, por aparecer incluso con la nieve primaveral. Es una de las 10 especies del género que hemos localizado, con otras tres aceptables. Entre \*\* y \*\*\*.

38- *Hypomyces lateritius*. MADRE DEL NÍSCALO. Ascomicete parásito frecuente del niscallo que le da otra textura y más calidad culinaria. Sería \*\*\*.

39- *Lactarius deliciosus*. NÍSCALO, ROBELLÓN, SETA DEL PINO. Comunísimo hongo micorrizógeno de nuestros pinares y sus plantaciones. Es muy conocido, consumido y hasta adquirido de importación. Reconocemos que la tradición familiar-social confieren valoraciones diversas. Comentamos, sin dar nombre alguno, cómo un experto burgalés nos señalaba “los ricos que están los niscallos con patatas y costillitas de cerdos... dejando en el plato las setas (sic)”. Por ello mismo, entre \* y \*\*\*.

40- *Lactarius rugatus*. NÍSCALO DEL ALCORNOCAL. Este micorrizógeno hongo de nuestros alcornoques y quejigales va a ser mejor valorado según extienda su fama. Sería un puntito más rico que el anterior, por su abundante látex y apenas agusanarse. Le damos entre \*\* y \*\*\*.

41- *Lactarius sanguifluus*. NÍSCALO VIOLÁCEO-ROJIZO. Sale gregario en los pinares, aunque es poco frecuente. Sería más termófilo que los otros. Tal vez acapare demasiada agua para algunos paladares. Entre \*\* y \*\*\*.

42- *Lactarius semisanguifluus*. NÍSCALO VINOSO, ROBELLÓN, SETA DEL PINO. Es micorrizógeno de pinares en suelos calizos y por ello más escaso. Su látex se vuelve vinoso en unos minutos y lo diferencia de los otros congéneres. Puede ser el mejor *Lactarius* de los 43 taxones que tenemos recolectados hasta la fecha. Entre \*\*\* y \*\*.

43- *Lactarius zugazae*. NÍSCALO DE ZUGAZA. Este desconocido niscallo se trae a colación por ser interesante y para animar al lector a consumirlo. No debería pasarse por alto y llegar a dominar su hábitat y cronología. \*\*

44- *Leccinum corsicum*. FAISÁN DE LA JARA. Micorrizógeno de las jaras y de la zona litoral, en ambas orillas. Su valoración varía entre mediocre y bueno pero creemos que es por culpa de su hábitat poco propicio. \*\*

45- *Leccinum duriusculum*. BOLETO DE LOS ÁLAMOS. Interesantísimo boleto micorrizógeno de los álamos blancos. No es que sea una maravilla pero sí es peculiar su hábitat y siempre llamativo su tamaño. \*\*

46- *Leccinum lepidum*. FAISÁN, BOLETO AGRADABLE. Micorrizógeno abundante de quejigos y alcornoques. Preparándolo debidamente puede alegrarnos el día pues siempre resulta bueno. \*\*

47- *Lepista nuda*. PIE AZUL, PIE VIOLETA. Especie saprófita ubiquista que es muy corriente y conocida por todos los aficionados. Es indigesta casi siempre por lo que se debe cocinar bien e ingerir con moderación. Hay otras 6 especies más de su género, con otras dos especies comestibles, la *L. irina* (muy olorosa), así como la *L. panaeolus* (algo picante). Asimismo podría encontrarse la *Lepista personata* = *L. saeva*, que es la auténtica y diferenciable PIE VIOLETA (\*\*). Estarían, según los estómagos, entre \* y \*\*\*.

48- *Lyophyllum fumosum* (= *L. conglobatum*). LIÓFILO AGREGADO. Una serie de espectaculares saprófitos de variados bosques, podríamos englobar en este género por dilucidar, que al menos presenta 6 especies más en nuestro estudio. Junto con *L. decastes* y *L. immundum* serían muy aceptables, aunque nunca los hemos probado y son desconocidos en general. \*\*

49- *Macrolepiota excoriata* / *fuliginosquarrosa* / *konradii* / *mastoidea* / *rickneii* / *rhaodes*. CALCETA, PARASOL, PARAGUAS, SETA DE LA ANILLA, APAGADOR, GALIMPIERNA, APAGACANDILES. Saprófitas de todo tipo de ambientes. Muy comunes y confundidas entre sí. Ni los entendidos saben explicar bien sus diferencias taxonómicas, ni

menos aún, decir sus calidades. Hay un hecho claro, que acumulan metales pesados de las aguas fecales y arrastrados por las pluviales. Atentos al dato. Entre \*\* y \*\*\*.

50- *Macrolepiota procera*. CALCETA, PARASOL, SETA DE LA ANILLA, etc. Al parecer este taxón es el único que no ofrece demasiadas dudas. Consumida en grandes cantidades por todo el mundo. El profesor de E.S.O. (q. p. d.) Antonio Muñoz Corbacho “Telera” solía hacernos reír con sus archiconocidas teleras de pan. Nos comentaba que, ya hacía muchos años, “asaba un par de parasoles en las brasas de acebuche, con una poca sal y una gota de aceite de La Canastera –el de la Estación de Jimena–, y las iba comiendo sobre mi telera..., cortando con la navajilla los pedazos, y era el niño más feliz del mundo.” Calificada de muy buena. \*\*\*

51- *Marasmius oreades*. SENDERUELA. Especie prático típica por sus formaciones de “corros de brujas”, que tanta alegría proporcionan a los aficionados. La pena es que sea tan escasa y que tengan tan poca carne. Es una de las más apreciadas unánimemente. Estaría entre \*\*\* y \*\*\*\*.

52- *Morchella gr. conica*. COLMENILLA, CAGARRIA, MORILLA. Este grupo de especies de cabezas cónicas son saprófitas de suelos húmedos. Apenas son conocidas a pesar de que limpiándolas bien y eliminando el agua de cocción son excelentes. La conocida como *M. elatoides* es propia de abetales en suelos calizos. Entre \*\*\* y \*\*\*\*.

53- *Morchella gr. esculenta*. COLMENILLA, CAGARRIA, MORILLA. En este grupo se incluyen las de tipo globoso. Asimismo saprófitas de bosques húmedos y de ribera. Tampoco tenemos la suerte de recogerlas con frecuencia. Igual calidad y preparaciones que las anteriores. \*\*\* y \*\*\*\*

54- *Morchella vulgaris*. COLMENILLA GRIS, CAGARRIA, MORILLA. Esta llamativa especie calcárea y umbrosa nos dio en abril de 2004 un ejemplar de nada menos que 27 cm (Paco Martín Rueda). Al igual que todos los taxones de *Morchella* (que podrían ser una decena), se pueden secar, congelar y preparar tras hervirlas bien para posteriores ágapes. \*\*\*\*

55- *Pleurotus cornucopiae / ostreatus*. SETA DE ALPACA, SETA DE OSTRA, SETA DE CONCHA. Saprófitos comunes en nuestros enfermos chaparros y en otros árboles planifolios. Se parecen mucho pero la primera es rara. La otra es una especie muy conocida y consumida dado que se venden alpacas que las producen, durante semanas, con sólo regarlas repetidamente. \*\*

56- *Pleurotus eryngii / eryngii ferulae*. SETA, SETA DE CARDO. Saprófito de las raíces del cardo corredor (*Eryngium campestre*) en suelos calizos y arcillosos. La variante *ferulae* medra exclusivamente sobre las cañahejas (*Ferula communis / tingitana?*). Donde aparecen son una verdadera alegría para el cuerpo y la mente. Soportan muy bien estrujarlas con la mano sin romperse. Para muchos serranos serían las reinas de las setas. El género contaría con 8 taxones. Entre \*\*\* y \*\*\*\*.

57- *Ramaria aurea / flava / flavescens*. CRESPA, COLIFLOR AMARILLA, RAMARIA EN MANITAS, MANECILLAS. Al menos estas tres especies se mezclan en los guisos de nuestra zona de actuación. Por más que el experto por antonomasia, el conquinense políglota Pablo José Pérez Daniëls, nos explica en vivo y en directo las características de este embaucador género, así estamos aún. La gente lleva muy bien los efectos laxantes que provocan, con frecuencia, los taxones del género; que llegan a 13, y que tienen al menos cuatro claramente tóxicas. Las valoramos entre \* y \*\*.

58- *Ramaria botrytis*. COLIFLOR ROSA, RAMARIA ROSA, CRESPA ROSA. Según todos los expertos al norte del sur del sur, esta especie sería la única digna de consumirse. Es una micorrizógena del alcornoque que nunca abunda y que sigue despertando recelos por su “precioso aspecto”. Entre \*\* y \*\*\*.

59- *Russula cutrefracta / cyanoxantha / peltreaui*. CARBONERA, RÚSULA. Ya metidos con las 69 especies de *Russula* que hemos logrado detectar, empezamos con este valioso grupo de micorrizógenas de planifolios que nos alegran con su abundancia y alta calidad. Para todos serían \*\*\*.

60- *Russula vesca*. RÚSULA COMESTIBLE. Otra micorrizógena del alcornocal que se diferencia netamente de las anteriores, y de la última. No es demasiado abundante ni tan excelente como las que mencionamos. Habría una docena de especies de igual calidad, pero ¿quién las diferencia en el campo? Dicen en el País Vasco: “Qué bien quien conoce tres rúsulas. El que conoce diez es un experto, y el que diferencia veinte es un gran... mentiroso”. Eso sí, ninguna de nuestras rúsulas es tóxica. Valoración de \*\*.

61- *Russula virescens*. GORRO VERDE, SETA DE CURA, PALOMETA. Esta sería la mejor rúsula de todas. Sale en cualquier tipo de bosque pero con escasas apariciones que nos apenan. Excelente. Entre \*\*\* y \*\*\*\*.

62- *Suillus bellinii*. BOLETO DE CERDO, BOLETO DEL PINO. Al menos tenemos 4 taxones de este género de micorrizógenas de pinares. Esta especie es realmente frecuente y muy conocida, en especial en los pinares del Estrecho. Nuestro doctor de cabecera, Jesús Alberto Diago Palacios, nos contaba en su propio pinarejo: “Yo les quito la piel y la esponjita y están riquísimas con un ajito”. Esa es la clave, quitar lo desagradable. \*\*

63- *Terfezia arenaria*. CRIADILLA DE TIERRA, TERFEZIA. Este ascomicete que solo tenemos en el Rif y en Sierra Morena, sería un semihipogeo de cistáceas que aparece entre el invierno y la primavera. Se sigue confundiendo, sin graves problemas, con otra especie de ascomicete inferior en calidad (¿algo emética?), la *Choiromyces meandriformis* o CRIADILLA JARERA (\*). No hay acuerdo sobre su valoración, no exenta de ciertos complejos que sufrimos la zona europea y cristiana en referencia a nuestros vecinos marroquíes. Conocemos el caso sangrante de un tratante de hongos que nos regaló unos kilos porque no le gustaban nada... sin haberlas llegado a probar. La dejamos para el debate, entre \*\*\* y \*.

64- *Tremella foliacea / mesenterica*. TREMELA. Estos dos gelatinosos hongos típicos de ramas muertas se están incluyendo en algunas recetas de “la nueva cocina española de diseño”. Básicamente sirven para llenar el ojo, alargar el nombre del plato y justificar el sobrecoste en la tarjeta. \*

65- *Tricholoma portentosum*. CAPUCHINA, PRETENCIOSA. Entramos en este amplio y resbaladizo género, que cuenta con al menos 30 especies en la zona, y que tal vez con el tiempo prohíba toda, o casi toda, comercialización de sus especies. El precedente en la *T. equestre* o *T. flavovirens*, que antes era una exquisitez (\*\*\*), llamada durante un milenio SETA DE LOS CABALLEROS, ha resultado mortal en personas de Francia y Polonia. Esta micorrizógena de bosques variados es común, se consume y se tolera muy bien. Entre \*\* y \*\*\*.

66- *Tricholoma squarrulosum / terreum*. NEGRILLA, RATÓN. Serían micorrizógenas de pinares principalmente, de mucha menos carne que la anterior, amén de ser más frágiles. Ambas buenas. \*\*

67- *Volvariella bombycina*. VOLVARIELA. Esta especie no tiene nombre común pero sí es frecuente en tocones vivos de alcornocales, donde resulta sorprendente por la volva tan peculiar. Dura poco pues el calor la hace desaparecer como por encanto. Hay otras cuatro especies más de este género, que tal vez compartan su calidad. No se ponen de acuerdo en valorarla los que han disfrutado de su sabor. Entre \* y \*\*\*.

Nota final: Se ha podido comprobar que no tenemos localizada ninguna especie de las verdaderas emperatrices de la micología, las TRUFAS NEGRAS (*Tuber nigrum*). Baldomero Moreno las llama “diamantes negros de la cocina”. Sólo se conocen de algunos encinares serranos de Granada y Jaén. Deberían darse en Talassentane. Estarían a otro nivel. Llegan a los \*\*\*\*\*.

## SETAS MORTALES DE NUESTROS MONTES, CAMPIÑAS Y JARDINES

Por creerlo necesario daremos un sucinto repaso alfabético a las especies que han demostrado su mortalidad, así como alguna más que aún no han tenido la ocasión de hacerlo, que se sepa por la bibliografía toxicológica.

No olvidemos que tóxicas, laxantes, indigestas y acumuladoras de radioactividad (ej.: *Xerocomus badius*) y de metales pesados (ejs.: *Agaricus*, *Macrolepiota*, *Tricholoma sp. p.*) haylas. Pasan de 400 taxones los que hay que rechazar siempre, y que deberíamos conocer casi tan bien como las mejores comestibles.

Decía nuestro joven maestro Pablo Pérez, en unas Jornadas en los Montes de Málaga: “Una seta es comestible si viene en una bandeja de plástico y con un precio en euros”. Esa es una verdad prácticamente irrefutable. Además, comprando setas de nuestros montes ayudamos a aliviar el paro tan extendido por estos parajes y en ambas orillas del *Mare Nostrum*.

1- *Amanita gemmata* - No demostrado que sea mortal.

2- *Amanita muscaria* - La seta más conocida por niños y adultos de todo el mundo. Parece ser que habría que empeñarse de verdad para que pasase de alucinógena a mortal. Desde luego que es siempre tóxica, pero se puede tocar, oler, pesar, dibujar y fotografiar.

3- *Amanita pantherina* - Podría serlo, aunque tiene mil veces menos toxinas que la siguiente especie.

4- *Amanita phalloides* - Provoca ella sola el 90 % de las muertes por ingestión de setas. Es frecuente (y muy valiosa para el bosque), atractiva y de buen sabor. Es la primera seta que debe conocer todo aficionado.

Recomendación severa: en las exposiciones que se hagan al público se aconseja encarecidamente colocar ejemplares contados (fotografiados), y con alguna dificultad para ser alcanzados por los niños. No deseamos a nadie volver a pasar por la tortura de estar en la UCI tres días, como marcan los protocolos por presuntos envenenamientos con las oronjas verdes.

5- *Amanita phalloides var. alba* - Igual de mortal y más fácil de confundir. Descubierta el pasado otoño, en Castellar de la Frontera, durante el III Taller Micológico de Chantarela coordinado, cómo no, por Pablo Pérez Daniëls.

6- *Amanita verna* - Mortal. Por suerte es muy escasa.

7- *Amanita virosa* - Mortal. También escasea mucho.

8- *Clitocybe rivulosa* - Mortal según varios documentos consultados. De las 22 especies que tenemos del género hay entre 6 y 11 tóxicas o muy tóxicas.

9- *Cortinarius cinnamomeus* - Puede serlo.

10- *Cortinarius cotoneus* - Podría ser mortal.

11- *Cortinarius orellanus* - Mortal sin dudas. Muy estudiada.

12- *Cortinarius splendens* - Casi seguro que es mortal. Está clarísimo que ninguno de los 64 taxones de *Cortinarius* que conocemos, a día de hoy, debe consumirse jamás.

13- *Entoloma eulividum* - Puede llegar a serlo. Es muy frecuente y atractiva.

14- *Entoloma sinuatum* - Especie muy emparentada con la anterior.

15- *Galerina autumnalis* - Parece ser que sería la más tóxica en relación al poquísimo peso que necesita para matar a un adulto (unos pocos gramos).

16- *Galerina badipes* - Encontrada una sola vez por los micólogos madrileños Paco Prieto & Chiqui González (Jornadas Micológicas de Jimena de 2003). También en la nómina de posibles mortales. A ver quién analiza bien sus toxinas y efectos.

- 17- *Galerina marginata* - Tan mortífera como sus hermanitas. No conocemos ningún caso de intoxicación, por ese miedo ancestral (desde el medioevo musulmán), que nos une con el Rif y toda la serranía gaditano-malagueña.
- 18- *Gymnopilus junonius* - Especie psicotrópica que ha matado a algún niño.
- 19- *Gyromitra esculenta* - Mortal a pesar de ciertos tratamientos culinarios.
- 20- *Helvella crispa / elastica / lacunosa / macropus* - Si no se cuecen bien y se consumen en grandes cantidades podrían ocasionar muertes en la gente previamente debilitada.
- 21- *Hypholoma fasciculare* - Puede llegar a matar.
- 22- *Inocybe erubescens* (= *I. patouillardii*) - Sí es mortal. Tiñe la orina de rojo.
- 23- *Inocybe rimosa* (= *I. fastigiata*) - Puede que llegue a ser mortal. Del terrorífico género conocemos 37 taxones, con al menos una decena más, muy tóxicos.
- 24- *Leotia lubrica* - Hay un riesgo remoto de que pueda matar.
- 25- *Lepiota castanea* - Casi seguro que puede matar. Hay que recordar que nunca se debe comer una *Macrolepiota*, es decir, una *Lepiota* grande, que no tenga al menos 8 cm de diámetro en su sombrero. Esa medida salva vidas, dado que este género, con al menos 15 binomios, esconde toxinas fortísimas, aún por desvelar.
- 26- *Lepiota lilacea* - Mortal. Podría tener muy concentradas las toxinas. Sale en jardines y suelos abonados de pueblos y ciudades. Por estos lares nadie se ha atrevido a consumirlas y ello ha evitado irremediables disgustos.
- 27- *Lepiota pseudolilacea* (= *L. pseudohelveola*) - También mortal.
- 28- *Lepiota subincarnata* (= *L. josserandi* = *L. fourquignoni*) - Mortal y muy variable como se ve por la discutida sinonimia.
- 29- *Mycena pura / rosea* - Contienen muscarina por lo que potencialmente tienen riesgos. Son especies muy próximas, frecuentes y atractivas.
- 30- *Omphalotus olearius* - Si no fuese vomitiva ya habría matado a más de uno. Hay gente que la sigue confundiendo con la deseada chantarela, en especial en el Parque Natural de Los Alcornocales y en Parque Natural del Estrecho. Empapada en agua tiene un aspecto parecido... La clave es que sale de tocones. ¡En las bandejas bien expuestas siguen dando el pego a gente inexperta, hoy en día!
- Nos contaba el apreciado Diego Jiménez Jiménez allá por 1975, mientras cogía unos kilos de chantarelas para pagarse el primero de Magisterio: “Me comí unas pocas grandes que cogí en la patilla de un acebuche, e iba vomitando, que si no, no la cuento... ¡Qué mal rato por Dios!”.
- 31- *Panaeolus foenisecii* - Alucinógeno que no llega a matar por sí solo.
- 32- *Panaeolus papilionaceus* - *Ídem*.
- 33- *Paxillus involutus* - Si no se cocina debidamente podría matar, como ya hizo, en épocas de hambrunas en Europa central.
- 34- *Paxillus rubicundulus* (= *P. filamentosus*) - Hay dudas sobre su mortalidad.
- 35- *Spathularia flavida* - Hay un pequeño riesgo de ser mortal a grandes dosis.
- 36- *Tricholoma auratum / equestre / flavovirens* - Ya comentadas por sus efectos mortales.
- Los expertos aclararán este agregado de especies y sus toxinas.

## BIBLIOGRAFÍA

- BECERRA PARRA, Manuel y Estrella ROBLES DOMÍNGUEZ. *Las setas de la Serranía de Ronda*. Ronda- 2007.
- BECERRA PARRA, Manuel y Estrella ROBLES DOMÍNGUEZ. *Setas comestibles y tóxicas de Andalucía*. Benaolán- 2014.
- BIELLI, Ettore y Laura MAGGIORA. *Funghi. Guide compact De Agostini*. Novara-1997.
- COURTECUISSÉ, Régis et Bernard DUHEM. *Guide des champignons de France et d'Europe*. Paris-1994.
- FERNÁNDEZ TOIRÁN, Marina y Fernando MARTÍNEZ PEÑA. *Los hongos en los montes de Soria*. Madrid -1999.
- GALÁN MÁRQUEZ, Ricardo. *Misterios del mundo de los hongos*. Madrid-2012.
- GARCÍA BLANCO, Aurelio y Juan Antonio SÁNCHEZ RODRÍGUEZ. *Setas de la Península Ibérica y de Europa*. León - 2009.
- GERHARDT Ewald y Jordi VILA y Xavier LLIMONA. *Hongos de España y de Europa*. Barcelona-2000.
- GONZÁLEZ CRUZ, M<sup>a</sup> Ángeles (Juan Manuel VELASCO y Antonio MARTÍN). “Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas en la Península Ibérica”. *Bol. Micol. FAMCAL*, N<sup>o</sup> 6. Valladolid- 2011.
- IMBA. *Inventario Micológico Básico de Andalucía*. Plan CUSSTA de la Junta de Andalucía. Coordinador Baldomero MORENO ARROYO. Córdoba - 2004.
- LLAMAS FRADE, Basilio y Arsenio TERRÓN ALFONSO. *Atlas fotográfico de los hongos de la Península Ibérica*. León-2003.
- LOTINA BENGURÍA, Roberto. *Mil setas ibéricas*. Bilbao-1985.
- MARISCAL RIVERA, Domingo. *Setas y cocina para principiantes*. Ronda- 2009.
- MORENO ARROYO, Baldomero, Javier GÓMEZ FERNÁNDEZ y Elena PULIDO CALMAESTRA. *Setas comestibles de Andalucía. Manual de Identificación*. Jaén - 2001.
- MORENO HORCAJADA, Gabriel, José Luis GARCÍA MANJÓN y Álvaro ZUGAZA BILBAO. *La Guía Incafo de los hongos de la Península Ibérica*. Madrid- 1986.
- MUÑOZ VIVAS, José Antonio. *Las setas en Euskal Herria*. Cultura y Gastronomía. Bilbao-1999.
- OLARIAGA IBARGUREN, Ibai y Isabel SALCEDO LARRALDE. “*Cantharellus ilicis* sp. nova”. *Rev. Cat. Micología*, N<sup>o</sup> 30. Barcelona- 2008.
- PALAZÓN SOLANO, Fernando. *Setas para todos*. Huesca -2001.
- PÉREZ DANIÉLS, Pablo José y Baldomero MORENO ARROYO y Javier GÓMEZ. *Setas comestibles y sus “dobles” venenosas*. Córdoba-2003.
- PHILLIPS, Roger. *Mushrooms and other fungi of Great Britain y Europe*. London-1988.
- PIQUERAS CARRASCO, Josep. *Intoxicación por plantas y hongos*. Barcelona- 1996.
- ROBLES DOMÍNGUEZ, Estrella y M<sup>a</sup> Antonia DOMÍNGUEZ JIMÉNEZ. *Las setas en mi cocina*. Benaolán-2014.
- ROMERO DE LA OSA MATEOS, Luis. *Las setas del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche*. Huelva- 2003.
- SÁNCHEZ TUNDIDOR, Luis Federico. *Catálogo de hongos superiores de la Comarca de El Estrecho (Al-Andalus & El Rif)*. Localización, encuestas, comestibilidad y otras circunstancias. Documento de uso interno-1987/2015.
- SOGORB CASTRO, José Ramón. *Hongos del Parque Natural Los Alcornocales y Campo de Gibraltar*. Algeciras-2007.