



# SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

Revista de la SAM

Septiembre 2014

## XXI Jornadas Micológicas

**Villa de Gijón** del 26 al 27 de octubre  
en el Centro Municipal del Coto.

**Algunas setas de la familia Phallaceae  
presentes en España**

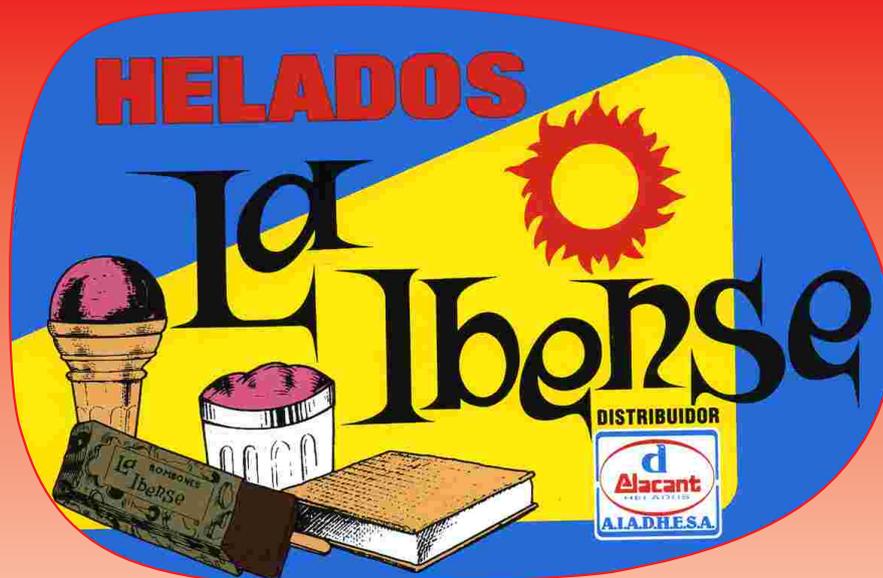
**El género  
Macrolepiota  
y Chlorophyllum**

**Los nombres de  
los Hongos**

**Caminata por los  
lagos de Saliencia**

**Calendario 2015  
Actividades  
Libros  
Gastronomía**

Fotografía: Montse Espadas Suárez



**Fabricante del riquísimo y más natural bombón helado de crema**

Fabricante nacional 473 • R.G.S. 28179/0  
**Distribuidor: Alacant • A.I.A.D.H.E.S.A.**

**TODO EN HELADO**

Emilio Tuya, 54 • Teléfono 985 36 53 37 • GIJÓN

**RESTAURANTE - MARISQUERÍA**

**Fernando**



**LA CASA  
DE LAS SETAS**

C/ Aguado, 34  
 Tel. 984 399 541  
 GIJÓN

**Talleres SOLARES, S.L.**

Especialidad en:  
 ELECTROEROSIÓN POR HILO / MATRICERÍA / EMBUTICIÓN  
 CENTROS DE MECANIZADO / MECANIZACIÓN EN GENERAL  
 TORNOS CNC / DECOLETAJE

Pol. Los Campones  
 Avda. del Transporte, n.º 16  
 33211 TREMAÑES (GIJÓN)

Tel.: 985 31 15 13  
 Fax: 985 30 10 22  
 ts@talleressolares.com  
 www.talleressolares.com

las **cerezas**  
**gastrobar**  
 Gijón

C/ Pola de Siero, 5 • 606 16 47 32



## SUMARIO

1. Editorial/Sumario
2. Actividades 2013/2014.
5. Excursiones Micológica. Juan R. Glez Diego.
6. Normas de la SAM para la identificación de setas.
7. XXI Muestra Micológica Villa de Gijón.
8. Noticias Micológicas.
9. Galería fotográfica.
10. Libros.
12. El género *Macrolepiota* y *Chlorophyllum*. Marta Salcedo.
14. Calendario 2015
16. Rutas: Caminata por los lagos de Saliencia. Jose Luis Oliveros.
20. Los Nombres de los Hongos. Antonio Angel Alonso Sandoval.
22. Algunas setas de la familia Phallaceae Corda presentes en España. Juan Carlos Alonso Lago.
24. Relatos: Así empezó todo. Manuel Glez Diego.
28. Gastronomía.

### Comité Editorial:

Javier Polancos, Germán Fernandez Blanco,  
Marta Salcedo, Jose Luís Oliveros, Paco Casero,  
Antonio Angel Alonso Sandoval, Herminio Lara

### Diseño y maquetación:

Javier Polancos

### Colaboran con artículos en este número:

Antonio Angel Alonso Sandoval  
Juan Ramón González Diego  
Manuel González Diego  
Marta Salcedo  
José Luis Oliveros  
Herminio Lara  
Bernardo Muel  
Juan Carlos Alonso Lago

### Colaboran con material Gráfico:

Javier Polancos  
Angel Argüelles Longo  
Yago Tamargo  
Paco Casero  
Montse Espadas



**I**niciamos un otoño cargado de actividades y excursiones con las que queremos compartir con vosotros la pasión que sentimos por la micología. Estoy ilusionado por esta nueva etapa que comienza, después de mi reelección como presidente, pues gente joven se ha involucrado en nuestro proyecto renovándolo de fuerza y optimismo.

Este año ha venido marcado por varios acontecimientos importantes, siendo el de mayor relevancia el de la renuncia de la SAM a organizar el VIII Congreso Micológico del Arco Atlántico previsto para el año 2015. La decisión se tomó después de valorar distintos factores de tipo organizativo, financiero y sobre todo por la perentoria necesidad de centrarnos en objetivos más cercanos y necesarios como es el de buscar un nuevo local social para poder seguir desarrollando nuestra actividad.

Este año seguiremos con las colaboraciones en Soto del Barco, en el Monte Deva y con el estudio micológico del Jardín Botánico de Gijón, ampliando nuestro conocimiento sobre las especies presentes en este emblemático espacio de nuestra ciudad.

Recordaros también que todos los lunes del año, salvo en el mes de agosto, nos reunimos en la aula 1 del Centro Municipal del Coto en horario de 19:00 a 20:30, para prestar a todos los ciudadanos que lo requieran, de forma totalmente gratuita, el servicio de identificación de setas.

La clasificación de la setas que traéis los aficionados es una de las actividades más enriquecedoras y nos sirve de estímulo para seguir formándonos y continuar aprendiendo día a día. A veces discutimos entre nosotros si se trata de una especie u otra, provocando un debate muy fructífero para todos. Os invito a participar en esos lunes micológicos aunque no llevéis setas, pues escuchando también se aprende. Humildemente os digo que el mayor placer que tengo es poder compartir con todos vosotros esta apasionante afición. Por último solo me queda dar la bienvenida a todo aquel que quiera acercarse a conocer nuestra sociedad.

Os esperamos.

Francisco Casero



# XXI Jornadas Micológicas Villa de Gijón

La tradicional cita Micológica Gijonesa, organizada por nuestra Sociedad, tendrá este año la siguiente programación:

## DOMINGO 26 DE OCTUBRE

XXI MUESTRA MICOLÓGICA VILLA DE GIJÓN en el **Centro Municipal del Coto** con la EXPOSICIÓN de las especies recolectadas y determinadas durante el fin de semana, de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00h.

Se recepcionarán las setas que vayáis trayendo para su clasificación en el Centro Municipal del Coto hasta las 18.00h del sábado 25.

## LUNES 27 DE OCTUBRE

Conferencia a partir de las 19:00 horas en el Salón de Actos (Auditorio) del Centro Municipal del Coto.  
TEMA: Ecología de los Hongos

CONFERENCIANTE: Pablo Pérez Daniëls. Doctor en Biología. Micólogo. Especialista en Gomphales (Ramarias) y vicepresidente de la Sociedad Micológica de Córdoba.

*A la vanguardia del  
vestuario corporativo*

**NORVIL**  
www.norvilsa.com

Pol. Ind. Mora Garay  
c/Marie Curie, 6-8  
33211 Gijón - España  
Tfno: +34 985 301 875  
Fax: +34 985 301 969  
norvil@norvilsa.com

## Servicio de identificación de setas

Durante los 26 años de vida de nuestra Sociedad llevamos prestado un servicio de identificación de setas abierto y gratuito a todos los ciudadanos de Gijón. El servicio de identificación se presta todos los lunes a partir de las 19.00 horas en el AULA-1 del Centro Municipal del Coto. Se recomienda llevar las setas, que se hubieran recolectado durante el fin de semana, en el mejor estado de conservación posible, nunca en bolsas de plástico y lo que es más importante, llevar todas las setas recolectadas y nunca dejar "otras como esta" en casa, para poder ofrecer de esta forma un mejor servicio.



## Próximas actividades OTOÑO 2014

### Semana de la ciencia

Lugar: Jardín Botánico Atlántico de Gijón

Fechas: Del día 8 al 14 de Noviembre de 2014

### Taller Micológico en el Monte Deva

Lugar: Aula de la Naturaleza: Monte Deva.

Fechas: 15 y 16 de Noviembre de 2014

### Jornadas Micológicas de Soto del Barco

Lugar: Centro Municipal La Puerta del Mar, Soto del Barco.

Fechas: Del día 1 y 2 de Noviembre de 2014

### Excursiones Otoño 2014

- 20 de septiembre

- 4 de octubre

- 18 de octubre

- 8 de noviembre

- 22 de noviembre

Los lugares están aún por determinar. Para más información [www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com)



# Gastropalacia

delicias a tu alcance

Calle San Bernardo 60 · Bajo · 33201 · Gijón  
Tel. 984 84 65 42 · mail: [info@gastropalacio.es](mailto:info@gastropalacio.es)

## Exposiciones

El domingo 27 de octubre de 2013 tuvo lugar la ya tradicional cita expositiva micológica anual que organiza nuestra Sociedad en la Villa de Jovellanos.

Se estrenó nueva ubicación, ya que se desarrolló en el salón de actos de la Parroquia de los Padres Capuchinos en los Campos, y no en el patio del Centro Municipal de El Coto como solía ser lo habitual.

Se pudieron contemplar 237 especies, algunas de especial interés como el *Laurobasidium lauri*, que fue primera cita en Asturias y que se ha expuesto durante dos años consecutivos, o la ya casi familiar *Favolaschia calocera*.

Para garantizar el éxito de la muestra en futuras ediciones, requerimos vuestra colaboración, bien ayudando en la parte logística o aportando setas que previamente hayáis recolectado en el campo el día anterior.



## Conferencias

Con la conferencia "Los Ascomicetos. El mundo de los hongos diminutos" impartida por el Dr. Enrique Rubio Domínguez, dimos por finalizadas las XX Jornadas micológicas Villa de Gijón 2013.



El Dr. Rubio explicó las características principales de los ascomicetos, esto es que producen sus esporas de reproducción sexual, meiosporas, en el interior de una célula fértil llamada asca o ascos. Repasó la biología de los mismos, pudiéndonos encontrar con "Ascosporas" saprófitos, simbióticos o parásitos, constituyendo un grupo de más de 150.000 especies como mínimo, descubriéndose cientos de ellos todos los años en especial en zonas tropicales.

## Salidas al campo



Durante la temporada se realizaron varias excursiones para recolectar setas. El 23 de noviembre y el 14 de diciembre de 2013 realizamos excursiones al pinar de Camposagrado en León. Como punto a destacar de la jornada, citar la reciente inauguración de una interesante senda micológica por la zona. La ruta se inicia en Cuadros y llega hasta el pinar de Camposagrado, contando con cuatro paneles informativos que describen las especies más características de la zona.



Durante la Primavera de 2014 se organizaron dos excursiones en autocar, a San Feliz el día 17 de mayo y a Camposagrado el 31 del mismo mes.

Al finalizar las excursiones se organiza una pequeña exposición con las especies recolectadas, siendo recomendable que los participantes se animen a anotar las especies identificadas para poder así hacer un seguimiento futuro de la abundancia de dichas setas en la zona.

Recordar que las excursiones tienen su salida desde la sede social en la calle Avelino Glez Mallada 42 de Gijón, a las 8 de la mañana. Los interesados pueden apuntarse por correo electrónico enviando un mensaje a [info@asturianademico-logia.com](mailto:info@asturianademico-logia.com) indicando los nombres de los interesados, o por teléfono al número 620940885.



## Colaboraciones

Como viene siendo habitual, la Sociedad Asturiana de Micología colabora con el Centro de Interpretación del Monte Deva en la organización de las Jornadas Micológicas homónimas aquí en la ciudad de Gijón.

Por la mañana se impartió una pequeña charla introductoria a la micología y se proyectó un video sobre la biología de los hongos. Posteriormente se organizó una salida por las inmediaciones con el ánimo de encontrar el mayor número de especies distintas para su posterior identificación. Se hicieron varios grupos con los participantes, acompañados en todo momento por miembros de la Sociedad Asturiana de Micología.

Por la tarde se preparó una exposición con las especies recogidas que pudo ser visitada al día siguiente.

Así mismo durante el presente ejercicio se ha continuado con el estudio Micológico emprendido el año 2011 en el Jardín Botánico Atlántico de Gijón. Se han instalado carteles identificativos de las especies más representativas.

Recordar que estas actividades están abiertas a todos los socios que quieran participar, tan solo deberán de comunicarlo a la dirección de la Sociedad para gestionar las acreditaciones.

Por último, socios de la Sociedad Asturiana de Micología han colaborado también durante el pasado año con el Excmo. Ayuntamiento de Soto del Barco en la celebración de las IX Jornadas Micológicas que anualmente tiene lugar en este Concejo Asturiano.

Los interesados en participar en futuras ediciones pueden apuntarse por correo electrónico enviando un mensaje a [info@asturianademicologia.com](mailto:info@asturianademicologia.com) indicando los nombres de los interesados, o por teléfono al número 620940885.

# Café - Bar Papy y Mamy

C/ Avelino González Mallada 36, Bajo - Gijón

Tel: 984 491 276





## Normas de la SAM para la identificación de setas

1. ES UN SERVICIO VOLUNTARIO Y GRATUITO DE LA SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA AL PÚBLICO EN GENERAL. No se trata de un servicio oficial, ni del Ayuntamiento de Gijón, ni de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. En definitiva, las personas que les atienden están empleando su tiempo de una forma altruista, llevadas de su pasión por la Micología.
2. NOS LIMITAMOS A DECIRLES SI LOS EJEMPLARES QUE VD. PRESENTA SON COMESTIBLES O DESECHABLES. No es ningún cursillo, ni clase. Cualquier orientación e información extra queda a criterio del experto que les atienda. Acuérdesse de que si Vd. no es socio, no intente ejercer unos derechos inexistentes.
3. SÓLO SERÁN ADMITIDOS A EXAMEN LOS EJEMPLARES SANOS Y COMPLETOS, es decir, la seta ha de estar con su sombrero y pie enteros. Serán rechazadas las rotas, incompletas, congeladas, secas y las que por su estado de descomposición no permitan una observación completa de sus características macroscópicas... Se presentarán en continentes de material rígido, (cartón, cestas, etc.), en ningún caso en bolsas de plástico.
4. Ha de quedar bien claro que el juicio expresado del experto que les atiende se refiere única y exclusivamente a los ejemplares que Vd. presenta, NO a los que Vd. tenga almacenados en casa, NO a los que Vd. pueda recolectar al día siguiente.
5. EL USO, O EL NO USO, DE LA INFORMACIÓN QUE EL EXPERTO LE DÉ, ES DE SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD. La Sociedad Asturiana de Micología y sus socios quedan libres de toda responsabilidad al respecto, al no ser este servicio un Peritaje Oficial, ni un Peritaje Colegiado, ni una Expertización remunerada.
6. EL HORARIO SERÁ de 19:00 a 20:30 horas, todos los lunes que no sean fiesta, en ese caso sería el martes, durante la temporada micológica.
7. NO SE IDENTIFICAN SETAS SI NO SE CUMPLEN ESTAS NORMAS.

SI ALGUIEN QUIERE OBTENER MÁS CONOCIMIENTOS  
SOBRE LAS SETAS, LE ACONSEJAMOS HACERSE SOCIO.

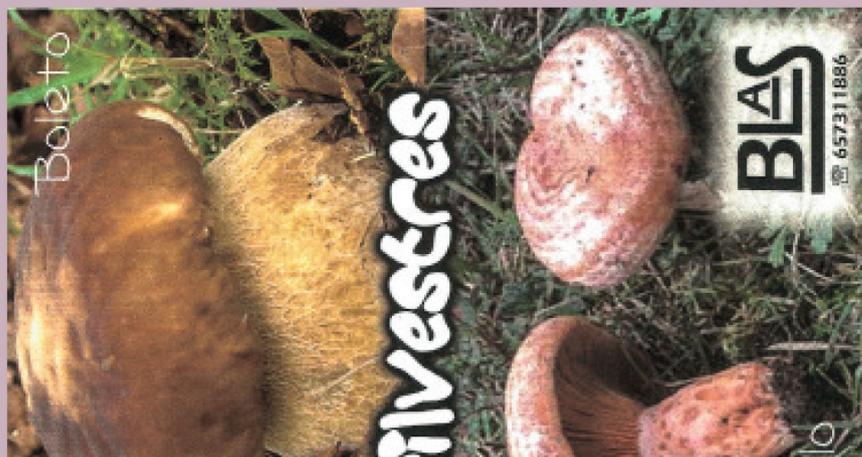
### SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

Si quieres formar parte de esta **Asociación**, cubre éste cupón con tus datos y envíanoslo a la siguiente dirección:  
**Sociedad Asturiana de Micología**, Calle Avelino González Mallada, 42 - 33204 GIJÓN (Asturias)

NOMBRE		
DIRECCIÓN	CÓDIGO POSTAL	LOCALIDAD
TELÉFONOS	FAX	
E-MAIL		



Contáctanos en: [www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com) - Teléfono 678 354 313





Juan R. Glez Diego

## EXCURSIONES MICOLÓGICAS

*“Me referiré a salidas en busca de setas comestibles por Asturias y durante todo el año”*

**E**n el mes de enero vamos a pinares de montaña y nos centramos en la angula de monte, alguna lengua de gato y, por supuesto, podremos encontrar boletos como la calabaza, el bayo y el pie rojo.

En febrero, quizá el mes más difícil, no es imposible ver aún alguna angula de monte. También nos vamos a las orillas de los ríos en donde solemos encontrar orejas de Judas y la bonita peziza escarlata y, a finales de mes, algún año, aparecen las primeras colmenillas y, por supuesto, siempre puede haber sorpresas. Recuerdo ver en este mes el rebozuelo en eucaliptales costeros y la colibia de pie aterciopelado en un hermoso bosque de hayas. Se me olvidaba decir que en pleno mes de enero vimos un año una corra de setas de primavera en una pradería alta cercana al mar.

Mes de marzo. Vamos directamente a por colmenillas y, con toda seguridad, veremos alguna, sobre todo a partir de mediados de mes. Algunos expertos seteros ya encuentran de primavera e incluso hablan de los marzuolus en los bosques de hayas aunque yo nunca tuve esa suerte. Buscando la de primavera es posible ver alguna melanoleuca.

En el mes de abril encontramos, sin duda, colmenillas y también de primavera (San Jorge) que por supuesto es lo suyo. ¡Ojo! También pueden verse otras cosas como campestris y senderuelas, es un poco pronto pero ocurre. Tengo que decir, por otra parte, que nosotros de San Jorge, prácticamente, ya no la buscamos.

Mayo. La colmenilla ya es difícil de ver, pero es buen mes para la de primavera, champiñones como la bola de nieve y el gigante o macrosporus, senderuela y algunas rúsulas, también la amanita viscosa estas, por supuesto, en el bosque. No quiero dejar de mencionar la seta de chopo que fácil ver en tocones de planifolios con días de sol después de las lluvias.



*Auricularia auricula-judae*

Los meses de verano, aunque no lo parezca, si hay lluvias, son estupendos; castaños y robles nos ofrecerán rebozuelos y lengua de gato, rúsulas, boleto de verano y otros boletos como el pie rojo. En los hayedos he visto, en pleno verano, en el mes de agosto, rebozuelos, lengua de gato seta de ostra, lactario anaranjado, rúsula aurata, trompeta de los muertos e incluso boleto calabaza y boleto de verano, estos en zona de bosque mixto. He de decir que fue en un mes de agosto muy lluvioso.

En otoño sigue habiendo lo mismo que en verano pero más abundante en cantidad y en especies. A nosotros nos gusta ir ya a los pinares en busca de los estupendos niscalos y boletos calabaza, bayo y pie rojo, de la amanita vinosa y de la amanita de pie grueso. En los planifolios buscamos la estupenda trompeta y las mejores rúsulas, es decir, la comestible, el gorro verde y la carbonera; en pinares habrá también algunas buenas como la íntegra y la sólida o mustelina. No hay que olvidar las praderías para localizar parasoles, champiñones y senderuelas.

En diciembre sigue habiendo cosas, si bien el frío hace que para muchas setas ya sea tarde y será difícil ver las mejores rúsulas y el rebozuelo. Pero aún veremos algunas angulas y boletos en los pinares altos y también alguna lengua. Solemos ver angula amarilla en planifolios costeros.

A modo de ejemplo diré que un año vimos en Cabranes una enorme eclosión de parasoles en este mes tan frío. Como decía nuestro antiguo presidente, ya fallecido, Angel Rico “las setas no tienen calendario”.

Por supuesto que puede haber otras experiencias muy distintas a estas de mi grupo. Solo trato de referir aquí las localizaciones de un puñado de aficionados que solemos ir al monte a lo largo de todo el año. Sería una alegría para mí que esta pequeña crónica sirviera para desterrar la idea de que solo se encuentran setas en otoño y de esta forma muchos aficionados disfruten de más agradables y saludables excursiones por el monte.



Tel: 984 100 401  
Puerto del Puntal  
Villaviciosa  
Asturias

[www.restauranteelmoreno.com](http://www.restauranteelmoreno.com)  
[restaurantelmoreno@hotmail.es](mailto:restaurantelmoreno@hotmail.es)

restaurante  
**el moreno**

## Reelegida la junta directiva de la SAM

En el presente año tuvo lugar elecciones a la presidencia de la Sociedad. En la primera convocatoria, celebrada el día 24 de febrero y ante la falta de candidaturas por parte de los socios para asumir la presidencia, se optó por convocar otra asamblea, esta vez extraordinaria el día 17 de marzo, teniendo como único punto en del orden del día la elección de presidente. En esta segunda asamblea la única candidatura presentada fue la del presidente saliente Don Francisco Casero Morcillo, que se comprometió a seguir un año más encabezando nuestra Sociedad como presidente.

## Sanción por recoger setas sin autorización

El Ayuntamiento de Manzanal de Arriba (Zamora) multa a un vecino del municipio por recoger setas sin autorización, incumpliendo una ordenanza municipal que regula la recolección de setas en el pueblo.

La multa podría ascender a 6000 euros, si se aplica la máxima sanción, o de 600 euros en el mejor de los casos si no se demuestra reincidencia.

Los vecinos empadronados en el pueblo pueden recolectar setas previo pago de una licencia de 20 euros al año aunque para los visitantes la cuota es también de 20 euros pero esta vez para solo tres días. Esta regulación solo se aplica en los terrenos municipales y el cupo máximo para los recolectores es de tres kilos al día para no los censados.

## Incendio en Camposagrado producido por una negligencia

El incendio se inició pasadas las cuatro de la tarde del día 18 de agosto durante unas tareas de limpieza de residuos en una finca particular de la localidad. Según se ha confirmado por la investigación, una negligencia en la limpieza de esa finca fue lo que provocó el incendio, que fue extinguido cinco horas después, después de que quedaran arrasadas 26 hectáreas de matorral y monte bajo.



Para la extinción del fuego fue necesaria la intervención de dos helicópteros, tres brigadas y siete agentes medioambientales,

así como varias patrullas de la Guardia Civil.

La persona imputada, junto con las diligencias instruidas por el puesto de la Magdalena, ha sido puesta a disposición del Juzgado de Instrucción número 4 de León.

## Estudian los efectos de la psilocibina y lo relacionan con el sueño

Un grupo de científicos que estudian los efectos de las sustancias psicodélicas en los hongos alucinógenos han descubierto un paralelismo entre la actividad cerebral que tiene lugar mientras soñamos y la intoxicación con estos hongos. Las drogas psi-



codélicas como el LSD y los hongos alucinógenos pueden alterar profundamente la percepción de nuestro entorno, pero se sabía poco de cómo estos estados de alteración afectan al cerebro a nivel

bioquímico y físico. En un estudio publicado en la revista Human Brain Mapping, los investigadores examinaron los efectos cerebrales de la psilocibina, el ingrediente psicodélico en los hongos mágicos, utilizando los datos que los científicos sacaron de los escáneres cerebrales realizados a 15 voluntarios a los que se les había proporcionado psilocibina por vía intravenosa.

Las drogas psicodélicas perturban seriamente el funcionamiento del cerebro siendo así herramientas poderosas para explorar lo que sucede cuando la conciencia se altera profundamente”, dijo el Dr. Enzo Tagliazucchi, quien dirigió el estudio en la Universidad Goethe de Alemania.



Encontraron que con la psilocibina, la actividad en la red del cerebro más primitivo vinculado al pensamiento emocional se hizo más pronunciada. Este patrón es similar a cuando las personas están soñando. También encontraron que los voluntarios a los que se administró la psilocibina tenían una actividad más inconexa y descoordinada en la red cerebral que está vinculado al pensamiento de alto nivel, incluyendo la auto-conciencia.

Galería fotográfica



*Hypholoma fasciculare*. Angel Argüelles Longo



*Laccaria amethystina*. Angel Argüelles



*Cantharellus tubaeformis*. Angel Argüelles Longo



*Boletus satanas*. Paco Casero



*Scleroderma areolatum* . Javier Polancos



*Inonotus rickii* . Javier Polancos



*Boletus pinicola*. Jesús Castaño

**SIDRERÍA**  
RESTAURANTE

*La Pámpana*

**AMPLIA TERRAZA CON TELEVISIÓN**  
**PARKING GRATUITO PARA CLIENTES**

C/ Alfonso Camín, 31  
33209 GIJÓN • Telf: 985 155 483  
sidrerialapampana@gmail.com

**RESTAURANTE - SIDRERIA**

*La Pámpana*

Cocina casera - Menú diario y festivos - Parking gratuito  
Cetarea propia

Siguenos en **Facebook** [sidreria.lapampana](https://www.facebook.com/sidreria.lapampana)

Calle Alfonso Camín 31 - Tel: 985155483 - Gijón

# LIBROS

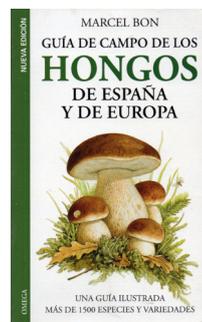
En esta sección analizamos algunos de libros que todo aficionado a la micología debe de conocer y las novedades publicadas recientemente



## Los imprescindibles

GUIA DE CAMPO DE LOS HONGOS DE ESPAÑA Y DE EUROPA

Marcel Bon



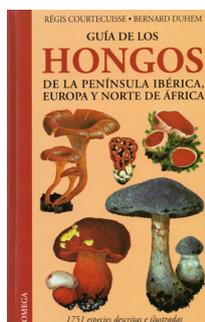
DATOS DEL LIBRO

Nº de páginas: 368 págs.  
Encuadernación: Tapa blanda  
Editorial: OMEGA  
Lengua: CASTELLANO  
ISBN: 9788428213363

Guía de referencia indispensable para todos aquellos aficionados que se interesan por los hongos, ya sean aficionados o especialistas, esta nueva edición, revisada y completada por Marcel Bon, muestra numerosas láminas en color que representan no solamente las especies más comunes, sino también especies raras. Detalladas descripciones, en la página opuesta a cada lámina, facilitan la identificación y pueden servir de referencia para la recolección. Contiene más de 1500 especies y variedades, ilustraciones de una asombrosa precisión y claves de identificación sencillas y eficaces

GUIA DE LOS HONGOS DE LA PENINSULA IBERICA, EUROPA Y NORTE DE AFRICA

Regis Cortecuisse



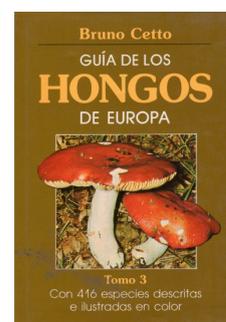
DATOS DEL LIBRO

Nº de páginas: 488 págs.  
Encuadernación: Tapa blanda bolsillo  
Editorial: OMEGA  
Lengua: CASTELLANO  
ISBN: 9788428214018

Profesor en la universidad de Lille-II, Regis Cortecuisse es hasta la fecha el autor de más de 80 publicaciones científicas. Gracias a sus claves macroscópicas de determinación, esta guía nos permite reconocer más de 3000 especies de hongos que crecen en toda Europa. Las 160 láminas en color del libro representan 1751 especies. Con un apartado general que aborda la ecología, la biología, los bioindicadores, la etnomicología, la toxicología y las aplicaciones medicinales. Completan esta obra numerosos consejos técnicos sobre la recolección, determinación y conservación de los hongos.

GUIA DE LOS HONGOS DE EUROPA

Bruno Cetto



DATOS DEL LIBRO

Nº de páginas: 698 págs.  
Encuadernación: Encuadernación en tela  
Editorial: OMEGA  
Lengua: CASTELLANO  
ISBN: 9788428208871

Esta magnífica guía de los hongos Europeos es una de las más completas de su género. Consta de 6 tomos y permite la identificación de más de 2500 especies. La descripción es extensa e incluye el nombre científico y su etimología, los sinónimos, los nombres vulgares en varias lenguas, la descripción del sombrero, de las láminas, del pie, de la carne, de las esporas, del hábitat y se hacen consideraciones sobre su comestibilidad. El nivel científico del texto, unido a la gran cantidad de especies descritas y a la calidad de las fotografías en color, hacen que esta obra sea irremplazable para la biblioteca del aficionado.

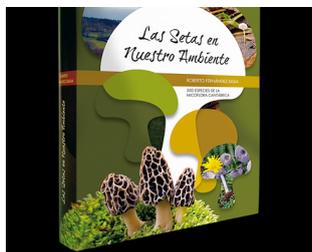
*platero*  
*librería*  
Especialistas en libros de Micología  
y Cocina de Setas

Teléfono 985 36 39 29  
Emilio Tuya, 50 - 33203 GIJÓN - (Asturias)

## Novedades

### LAS SETAS EN NUESTRO AMBIENTE

Roberto Fernández Sasía



DATOS DEL LIBRO  
Nº de páginas: 608 págs.  
Encuadernación: Rústica con tapa dura.  
Formato: 20x28cm  
Impresión: Color  
Lengua: CASTELLANO  
Precio: 35 euros

Este libro, presentado esta primavera por su autor, Roberto Fernández Sasía con la colaboración del ayuntamiento de la localidad vizcaína de Muskiz, contiene 500 especies de setas de la región cantábrica, mostrando especial énfasis en la zona de la margen izquierda y zonas mineras en los alrededores de dicha localidad. Se relacionan los distintos biotopos con las especies que fructifican en ellos y analiza el estado de conservación de las mismas aportando posibles soluciones para la conservación de especies amenazadas.

Se trata de una edición de unos mil ejemplares a color y con tapas duras, en formato folio, que se van a distribuir a través de la Asociación Micológica de Muskiz, así como en la página web <http://fernandroberto.wix.com/las-setas-en-nuestro-ambiente>.

Quien lo desee puede solicitar también el libro a través del email [lassetasennuestroambiente@gmail.com](mailto:lassetasennuestroambiente@gmail.com), especificando sus datos personales: nombre, apellidos y dirección; (pago contra reembolso: 35€ + 11€ de gastos de envío).

## Revistas

Estas son alguna otras publicaciones interesantes que se pueden descargar desde las siguientes direcciones web:

ERROTARI

Sociedad Micológica de Durango

<http://www.errotari.com/errotaricastellano/revista10.htm>

YESCA

Sociedad Micológica Cantábrica

<http://www.somican.es/yesca.html>

LACTARIUS

Asociación Micológica de Jaén

<http://www.lactarius.org/lactarius/>

BOLETÍN SOCIEDAD MICOLÓGICA DE MADRID

<http://www.socmicolmadrid.org/publica01.html>

FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA

<http://tarrelos.revistadixital.com/tarrelos10/>

F.A.M.C.A.L

<http://famcal.es/noticias-setas/>

SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

<http://asturianademicoologia.com/Micologia/index.php/descarga-revistas-sam>



# El género *Macrolepiota* y *Chlorophyllum*



Marta Salcedo

Una de las setas que en el otoño es llevada a la sociedad para su catalogación es la *Macrolepiota procera*. Dicha seta atrae a nuevos aficionados a la sede de la SAM para que se les certifique que de verdad es una seta comestible y no corren ningún peligro al consumirla, pues corre la creencia de que las mayores de 11 cms pueden consumirse con toda tranquilidad.

Hacer afirmaciones tan contundentes no son de mi agrado. Y explicaré por qué:

1º Si recogemos una *Macrolepiota* para su consumo deberíamos tener un esmerado cuidado en la manipulación del alimento a lo largo de las horas o días que se anticipen a su consumo. Parece obvio, pero los lunes a la SAM, llegan especies muy deterioradas cuyos dueños solo preguntan si se las pueden comer.

2º Riesgo de indigestión: Salir al campo y recoger setas es una actividad muy entretenida, pero a la vez "cegada". Es difícil controlar el desenfreno ante una campa llena de hermosas *macrolepiotas*. Cuando se dan, pueden ser muy abundantes y hay que tener la cabeza fría para no llevarlas todas a casa. Una vez en casa, hay que pensar en distribuir y almacenar lo recogido y no comerlo en una sentada.

3º Antes de consumir ninguna seta deberían conocerse todas aquellas similares.

La taxonomía de los hongos ha sufrido un desarrollo espectacular desde los años 90. Los estudios bioquímicos y genéticos han revolucionado la forma en

que la sistemática establece relaciones de parentesco y a día de hoy éstos son fundamentales junto con a la descripción de la especie para determinar de qué especie estamos hablando. Los datos se están actualizando continuamente y complementando a día de hoy, quedando mucho trabajo por hacer.

Esta descripción no pretende ser una guía, sino un resumen. Faltarían muchos más datos descriptivos que cada uno debería estudiar y profundizar en ellos si se está pensando en consumir dichas setas. El género *Macrolepiota* engloba 38 especies de las cuales solo unas pocas han sido descritas en Asturias.

Según la forma de excoriación de la *Macrolepiota* podemos diferenciarlas en 2 grupos para que sea más sencillo:

---

*Antes de consumir ninguna seta deberían conocerse todas aquellas similares.*

---



*Macrolepiota mastoidea*  
Fotografía cortesía de Emilio López

## Excoriación concéntrica:

\* La *Macrolepiota procera* (Scop.) Singer, es una de las más corrientes. Sombrero entre 12 y 25 cms, ligeramente umbonado, con una mancha continua y parda en el centro rodeada de escamas concéntricas beige sobre fondo más claro. El pie entre 20 y 40 cms de largo, un poco bulboso y está decorado con unas manchas en zig-zag como atigrado. El anillo es doble y móvil. Tiene algunas variedades descritas por Pázmány y Bon en Rumanía y Francia pero a día de hoy no han sido consideradas especies diferentes. En Asturias existe la variedad *olivascens*, cuyo sombrero tiene tonalidades verde oliva.

\*La *Macrolepiota permixta* (Barla) Pacioni se parece mucho a la *M. procera* pero su estípite vira al rojo al roce o al aire. Es rara.

\*La *Macrolepiota mastoidea* (Fr) Sing. es de talla mediana y su principal característica es su mamelón central. Existen también distintas tonalidades de color en pie o sombrero pero a día de hoy no se reconocen como especies diferentes.

\*La *Macrolepiota gracilentata* (Krombh.) Wasser 1978, es muy parecida a la *M. mastoidea* pero mucho más esbelta. Las excoriaciones del sombrero también son



*Macrolepiota Procera*



*Macrolepiota mastoidea* a la izda y *Macrolepiota Procera* a la dcha.

diferentes. Esta especie ha traído mucha controversia recientemente entre los científicos que discutían por su taxón.

### Excoriación en forma de estrella:

\*La *Macrolepiota excoriata* (Schaeff.) Wasser presenta una excoriación en estrella en su sombrero. Tiene a veces, otras no, un pequeño mamelón. Es de talla mediana con el sombrero de unos 10 cms. Las láminas son blancas pero enrojecen ligeramente. Su pie es liso sin decoraciones. Existen variedades diferentes, pero hay que destacar la var. *rubescens*, la cual ha pasado a tener nuevo nombre recientemente pasando a llamarse *Macrolepiota rubescens* (L.M. Dufour) Pázmány. Su carne enrojece al aire.

\*La *Macrolepiota konradii* (Huijs. ex

Orton) Moser es de talla mediana con sombrero convexo con un pequeño mamelón, cuyo revestimiento se disocia en placas grandes y cuadrangulares lábiles que al desprenderse dejan la superficie del sombrero de color crema pálido.

La *Macrolepiota affinis* y la *Macrolepiota fuliginosquarrosa* son raras pero están presentes en la P. Ibérica. Son setas robustas y con el pie muy bulboso. Tienen características muy comunes con otras *Macrolepiotas*. Solo quiero nombrarlas para que el lector sea consciente de que las cosas no son tan sencillas como parecen.

En el género *Chlorophyllum* existen unas 20 especies, pero algunas tienen un parecido asombroso con la *Macrolepiota procera*. En este género el pie es liso. Solo 6 especies han sido vistas en Europa, yo nombraré 3:

\**Chlorophyllum molydites* (G. Mey.) ha sido descrita en islas caribeñas, Sierra Leona, Argentina... Su esporada es verde pálido en fresco y pardo rojiza en seco. En España ha sido citada en invernaderos en Valencia (Mahiques 1996) y en Asturias ha sido visto en la maceta de una planta tropical en Avilés. ([www.asturnatura.com](http://www.asturnatura.com)). Es tóxica.

\**Chlorophyllum brunneum* (Farl.& Burt.) Vellinga 2002. Sombrero con escamas pardas sobre fondo blancuzco. Crece sobre compost, en zonas muy nitrogenadas. Su anillo es simple, aunque pueda ser engrosado y su cara exterior dura y de color marrón.

\**Chlorophyllum rhacodes* (Vittad.) Sombrero con escamas pardas sobre fondo blancuzco. Anillo doble. Crece en zonas muy nitrogenadas también.

Para complicar un poco más las cosas y atemorizar a los fartones compulsivos, debemos de nombrar a *Leucoagaricus americanus* (Peck.) Vellinga 2000 antiguo *Leucoagaricus bresadolae*, descrito por Bon; con sombrero entre 8 y 12 cms. Muy parecido al género *Macrolepiota* y tóxica.

Solo el pasar de los años y el avance de la ciencia nos dará la certeza de muchos misterios que a día de hoy no nos explicamos. ■

#### Bibliografía:

- Revista nº 24 de la Sociedad Micológica Cántabra (2012)
- [www.asturnatura.com](http://www.asturnatura.com)
- [www.sp2000.org](http://www.sp2000.org)
- [www.indexfungorum.org](http://www.indexfungorum.org)
- [www.micobotanicajaeen.com](http://www.micobotanicajaeen.com)

## Tabla comparativa

	Sombrero	Pie	Anillo	Hábitat
<i>Macrolepiota procera</i>	Puede llegar a los 25 cms. Color pardo con escamas beis u ocre.	Atigrado con una decoración en zig-zag y un poquito bulboso en la base	Doble y móvil. Blanco en cara superior y pardo en la inferior.	En comunidades de carácter herbáceo, susceptibles de pasto o siega.
<i>Macrolepiota permixta</i>	Muy parecida a la <i>Macrolepiota procera</i>	Enrojece al roce o al aire.	Igual que <i>M. procera</i>	Igual que <i>M. procera</i> pero rara.
<i>Macrolepiota mastoidea</i>	Hasta los 12 cms con mamelón muy pronunciado.	Blanco o crema pálido sin dibujos o muy débiles en la base.	Engrosado hacia el exterior	Zona herbosa, prados o claros de bosques en otoño.
<i>Macrolepiota gracilentia</i>	Similar a <i>M. Mastoidea</i> , pero con las excoriaciones diferentes	Más esbelta que la <i>M. mastoidea</i>		Lugares herbosos bajo árboles planifolios.
<i>Macrolepiota excoriata</i>	Sobre los 12 cms. Color crema pálido a café con leche en el centro. Excoriación en estrella.	Pie liso, casi bulboso.	Simple	Bajo árboles planifolios en zona herbosa.
<i>Macrolepiota konradii</i>	Excoriación parecida a la <i>M. excoriata</i> pero con escamas grandes y cuadrangulares	Atigrado en la mitad inferior a veces. Otras sin decoración. Un poco bulboso.	Anillo grueso en el que muchas veces quedan adheridos restos del revestimiento	Lindes de claros forestales herbosos.



# Sociedad Asturiana de Micología

Avelino Glez. Mallada, 42 bajo. 33204 Gijón, Asturias. Teléfono 678354313. E-mail: info@asturianademicologia.com



*Laetiporus sulphureus*



*Fistulina hepatica*



*Hygrophorus marzuolus*

## enero

sm	l	m	m	j	v	s	d
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	

## febrero

sm	l	m	m	j	v	s	d
5							1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	

## marzo

sm	l	m	m	j	v	s	d
9							1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31					



*Calocybe gambosa*



*Russula vesca*



*Boletus pinophilus*

## abril

sm	l	m	m	j	v	s	d
14				1	2	3	4
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

## mayo

sm	l	m	m	j	v	s	d
18						1	2
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

## junio

sm	l	m	m	j	v	s	d
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					

# Calendario 2015



*Boletus aereus*



*Russula cyanoxantha*



*Cantharellus cibarius*

## julio

sm	l	m	m	j	v	s	d
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

## agosto

sm	l	m	m	j	v	s	d
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

## septiembre

sm	l	m	m	j	v	s	d
36			1	2	3	4	5
37	6	7	8	9	10	11	12
38	13	14	15	16	17	18	19
39	20	21	22	23	24	25	26
40	27	28	29	30			



*Cuphophyllus pratensis*



*Laccaria laccata*



*Tricholoma terreum*

## octubre

sm	l	m	m	j	v	s	d
40				1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

## noviembre

sm	l	m	m	j	v	s	d
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

## diciembre

sm	l	m	m	j	v	s	d
49			1	2	3	4	5
50	6	7	8	9	10	11	12
51	13	14	15	16	17	18	19
52	20	21	22	23	24	25	26
53	27	28	29	30	31		

# CAMINATA POR LOS LAGOS DE SALIENCIA

Y RECOGIDA DE SETAS DE PRIMAVERA EN LAS NUMEROSAS PRADERIAS DE LA ZONA.

**José Luis Oliveros** Secretario de la Sociedad Asturiana de Micología



Estos lagos, junto con el del Valle, forman el conjunto denominado los Lagos de Somiedo. El Lago de la Cueva está situado a 1.504 m de altitud con una superficie de 7,4 ha. El de Cerveriz a 1.580m y 2 ha, con una profundidad de entre 8 y 9 m y el Negro o Calabazosa, que es el mayor de los tres, tiene una extensión de 22,6 ha y una profundidad de entre 40 y 50 m.

**E**l Lago del Valle es el de mayor extensión de Asturias. Tiene una superficie de 23 ha y una profundidad máxima de 45 m.

En el plano que se adjunta se ve la ubicación de los lagos mencionados y se marca en negro el itinerario seguido. También fotos de las setas recogidas de la zona.

## Itinerario

Cogimos la N-634 (la de Galicia) hasta Trubia. Aquí giramos a la izquierda en dirección al Puerto Ventana. Pasado el Puerto, empezamos a descender y al poco tiempo giramos a la derecha en dirección a Torrestío. Nada más pasar Torrestío se termina la carretera asfaltada y empieza una pista de tierra y piedras que están arreglando. Continuando por dicha pista (que va a Saliencia) llegamos a la Collada de Balbarán, en donde cogimos una pista a la izquierda(en mucho peor estado) que nos llevó hasta el primer lago, el de La Cueva, donde dejamos el coche.

Es conveniente dejar el coche en la Collada de Balbarán y empezar a caminar desde la misma puesto que la pista hasta el lago de La Cueva está bastante mal y los coches sufren mucho (sobre todo cuando es el de uno).

Subiendo por dicha pista encontramos dos bocas de una mina de hierro que se explotó hace más de cuarenta años y que debieron cerrar porque debían tener una ley baja (en caso contrario pienso que hubiesen construido una carretera; asimismo el transporte debería salir por un ojo de la cara porque quedaba lejos de las zonas de uso: Mieres y La Felguera en aquella época).

También existían algunas escombreras, unas restauradas y otras no. En las restauradas habían echado semilla de hierba pero apenas si había salido y tendrán que pasar varios años para que se integren dentro del paisaje (esta parrafada sobre las escombreras debe ser deformación profesional).

Una vez subida la cuesta llegamos a una loma, pasamos junto a una laguna (la de Almagrera) y llegamos al segundo lago, el de Cerveriz que tenía poco agua y que estaba cubierto, en su mayoría, por maleza.



*Palloza, también conocida como pallouza y pallaza, es una construcción tradicional de la zona de Somiedo.*

Como quiera que al llegar aquí habíamos caminado una media hora y que nos habían defraudado bastante los lagos (es decir, no merecía la pena haber recorrido tantos kilómetros para ver aquello) decidimos continuar hasta el Lago del Valle y ver el de Calabazosa al regreso.

¡Y dicho y hecho!. Cogimos la senda hacia el Lago del Valle que va a través de una pradera que estaba bien tupida que da a otra pradera, amplia, con muchos charcos, con numerosos regatos que llevaban bastante agua y que discurre entre montañas. Era preciosa e hicimos un camino muy agradable contemplándola, además de caminar con facilidad.

Al terminar dicha pradera, dimos con otra pradera más estrecha pero también muy tupida que en su final tenía dos señales: una para el pueblo del Valle del Lago y otra para el Lago del Valle. Seguimos ésta por la ladera de los Picos Albos. Poco después siguiendo la ladera llegamos a un risco desde el cual teníamos una visión impresionante:

A la izquierda veíamos prácticamente todo el Lago del Valle, con la isleta enfrente, en la parte de abajo parte del valle, y en la

parte superior las montañas que rodean el mismo. A la derecha, el resto del valle, con sus montañas y bosques de hayas, que tenían un colorido marrón precioso que contrastaba con el verde de los prados y el calor blanquecino de la caliza de las montañas), los pueblos de Otero y Valle del Lago (más al fondo).

¡Una panorámica preciosa!. En el risco nos sentamos, sacamos algunas fotos, oteamos todo aquello con los prismáticos, charlamos y recordamos el itinerario seguido cuando hicimos la ruta del Lago del Valle (la pista por el centro del valle para ir y la pista por la ladera cuando regresamos, el canal del agua, etc.).

---

*Por las distintas praderías que íbamos pasando se veían corras de San Jorge (*Calocybe Gambosa*), Senderuela (*Marasmius Oreades*) y varias especies de *Agaricus*.*

---

La verdad es que mereció la pena ir hasta aquel risco, porque los que no habían visto el Lago del Valle pudieron contemplar una panorámica maravillosa y los que habíamos hecho la excursión, completamos todo el valle, por un lado viéndolo desde abajo (cuando hicimos la excursión) y por otro desde allá arriba. Hay que ver cómo cambia la visión de las cosas. Es difícil explicar aquella sensación, pero me alegro enormemente de haber decidido ir hasta el Lago del Valle.

En el camino de regreso, en la pradera más grande, vimos un corzo. En el camino de ida y vuelta pudimos observar alguna colina (sumideros o tragaderos de agua en las rocas calcáreas), también llamadas torcas cuando son grandes, al igual que cuando fuimos a La Gamonal, ya que se trata de rocas de la misma composición.

Al final fuimos a ver el lago de Calabazosa, el mayor de los tres y el más guapo.

### Climatología

Tuvimos un día bueno de visibilidad. Hacía una ligera brisa y a veces un poco de viento pero normal en los altos y estaba un poco frío, lo cual era también lógico para esta época del año. Era un día muy adecuado para caminar.

Algunas veces las nubes tapaban el sol, pero como hacía viento eran desplazadas rápidamente y volvía otra vez el sol.



*Calocybe gambosa*

### Duración del recorrido

4 horas aproximadamente. El recorrido que hicimos fue de unos 14-15 km

### Comida

Fuimos a comer al Hotel San Emiliano, en San Emiliano de Babia. Era un edificio de piedra que estaban restaurando y que estaba muy bien. La cafetería decorada con madera y el restaurante con un comedor grande y otro más pequeño (donde comimos) muy coqueto y agradable.

### Resumen

Si bien al comienzo de la marcha nos desanimamos un poco, después fue todo lo contrario. La caminata por las praderías fue muy cómoda y afable ya que nos permitía ir juntos o en dos grupos, manteniendo una conversación entre todos amena y entretenida cada uno contando sus experiencias o sus conocimientos, como por ejemplo, distinguir las calizas de las dolomías, ver sinclinales con fallas que parecían de libro, etc..

Los paisajes preciosos, la vista desde arriba del Valle del Lago una auténtica maravilla, complemento total de la que teníamos desde abajo cuando hicimos la marcha por el mismo y no menos bonitas eran las panorámicas de las praderas con los montes en los bordes o al fondo.

Merece la pena efectuar la visita a los Lagos de Saliencia pero incluyendo la marcha hacia el Lago del Valle, porque en caso contrario se queda sosa la relación contenido marcha/distancia. Además como siempre vamos preparados con cesto y navaja, la recogida de unas setas fue la guinda de la excursión y del día.

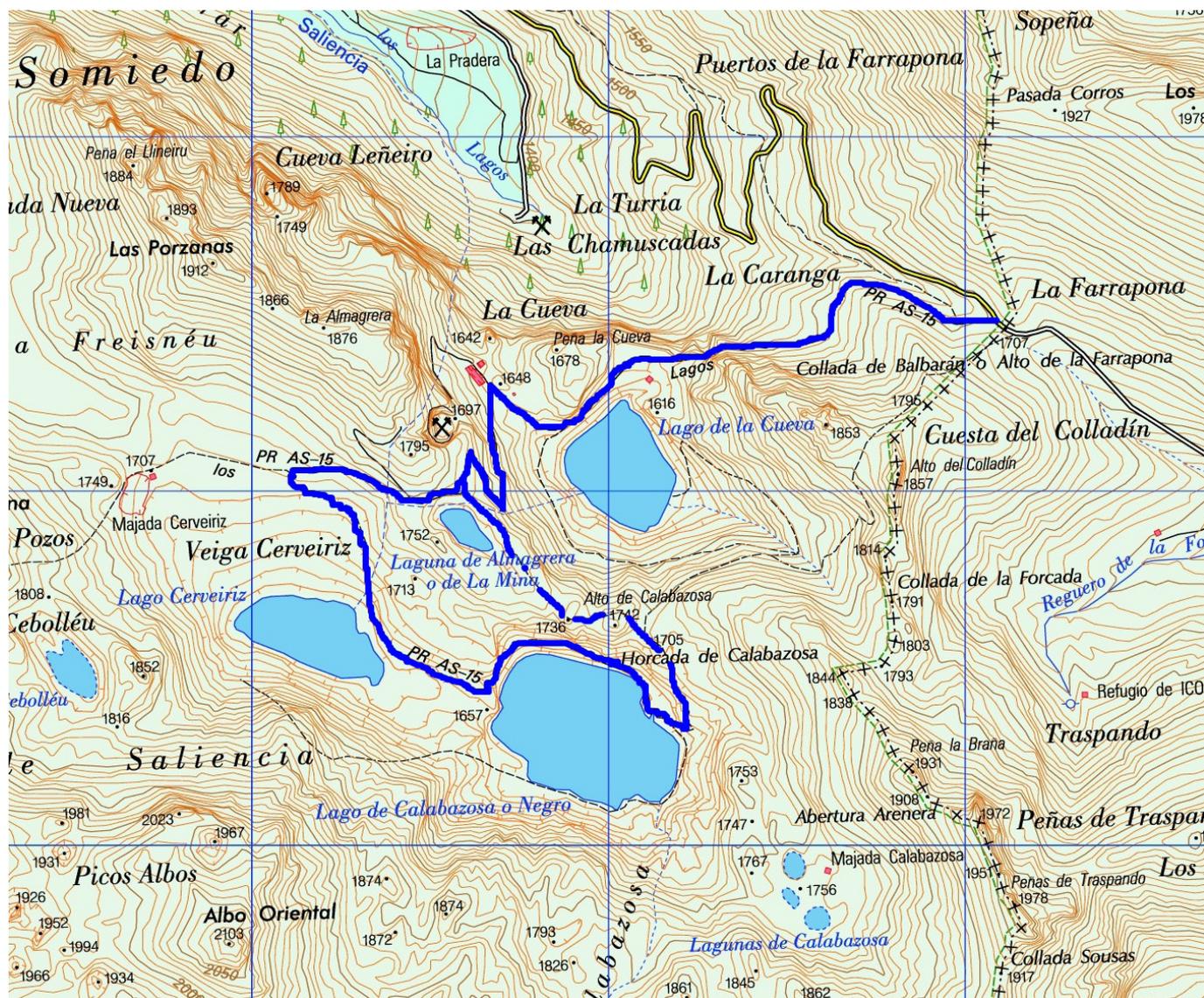
Por las distintas praderías que íbamos pasando se veían corras de distintas clases de setas, San Jorge (*Calocybe Gambosa*), Senderuela (*Marasmius Oreades*) y Champiñones (*Agaricus*). Nos acercábamos a mirar si teníamos suerte de encontrar alguna corra de setas y poder degustarlas, ya que las de San Jorge están muy buscadas por estas praderías.

La verdad es que tuvimos suerte y encontramos algunas corras que no estaban cogidas y nos dimos la satisfacción de recoger unos buenos ejemplares, también encontramos Senderuelas, que las degustamos en una hermosa tortilla, acompañada con los San Jorges.

La finalidad no era recoger setas, pero deformación nos hizo que a parte de la caminata y el deleite de las espectaculares vistas, poder degustar entre los amigos que caminamos, tan deliciosas tortillas. ■

**C/ Carlos III, 6 Bajo**  
**GIJÓN**  
**Tel. 984 49 18 86**

**SETAS DE TEMPORADA**  
**Menú diario ★ Comidas para llevar**



En el plano que se adjunta se ve la ubicación de los lagos mencionados y se marca en azul el itinerario seguido.

# Reconquista

café ☉ vinatería

Calle Aguado, 1 33202 Gijón Tfno 985369281



- Le facilitamos todo lo que necesita para viajar.
- Tenemos flota de autocares propia

*Profesor Miguel A. González Muñiz, 17*

*Teléfono: 985 38 07 77 - GIJÓN*

*www.gijonturviajes.com*

*E-mail: info@gijonturviajes.com*



- **Alquiler de autocares de 10 a 55 plazas**
- **Excursiones y viajes:**  
**Provinciales - Nacionales - Internacionales**
- **Transportes escolares**
- **Transportes de personal a centros de trabajo**

*Prof. M. Glez. A. Muñiz, 17*  
*Teléfono: 985 38 69 79*  
*33209 GIJÓN*

*Avda. de la Playa, s/n.*  
*Teléfono: 985 85 61 02*  
*33320 COLUNGA*

*E-mail: info@autocarescostaverde.es*

# LOS NOMBRES DE LOS HONGOS

Antonio Angel Alonso Sandoval Licenciado en Veterinaria y ex-presidente de la Sociedad Asturiana de Micología

Cuando una persona se acerca por primera vez a la sede de una sociedad micológica o a una exposición de setas, con el fin de que le sea identificada una especie, lo primero que le sorprende es, qué se le responda, en lugar de con un nombre popular y en castellano, con una palabra para él extraña y en latín.

Pero el uso de estos nombres no es un mero capricho, ni un invento de las sociedades micológicas, sino que se trata, como veremos a continuación, de una obligación motivada por acuerdos científicos internacionales de obligado cumplimiento, con el objetivo de normalizar y organizar la correcta e inequívoca denominación.

Los nombres populares, sirven para denominar aquellas especies, generalmente comestibles, más comunes y abundantes en determinadas regiones, y se hallan estos nombres impregnados por las preferencias gastronómicas, por su toxicidad, por la riqueza lingüística o por los gustos y costumbres de cada comarca o región. Pero no se encuentran sujetos a norma alguna, ni poseen suficiente precisión como para descartar las posibilidades de confusión o para determinar la especie, con rigor científico.

Además, en realidad existen pocos nombres populares de hongos y estos, con frecuencia, suelen usarse modificados en muchas comarcas. Así, a escasas distancias, por ejemplo, el afamado niscaló, podemos verlo denominado como: nízcalo, nicalo, miscaló, mizclo, etc. Otros nombres son tan poco específicos como «seta de chopo», pues esta seta puede aparecer también en olmos, sauces y otros árboles, y además sobre el chopo también pueden crecer, otras muchas especies, incluso tóxicas.

Por ello, será más fácil aprender un solo nombre *-Lactarius deliciosus-*, que no los cerca de 20 con que se conoce, solo en España.

A estos argumentos hay que sumar el problema que representa el enorme número de especies de hongos existentes, para la mayoría de las cuales no existe nombre popular alguno que los nombre.

Por tanto, la solución está en llamar a cada especie con el nombre científico, es decir, el nombre que le han dado los micólogos (científicos especializados en hongos).

De este modo, si decimos *Lactarius deliciosus* (nombre científico del niscaló), sabrán a que nos referimos, en toda España y en cualquier país del mundo.

El uso de los nombres científicos para denominar a los hongos, no es un asunto reciente, pues su punto de partida es la obra del insigne Linneo: *Species Plantarum* (1 de mayo de 1753). En el caso de los hongos, se han tomado como inicio distintos trabajos de los ilustres micólogos: Persoon y Fries (siglo XIX). Los seres vivos se clasifican en categorías jerárquicas, llamadas en general taxones. Existen 12 taxones, pero solo mencionaremos aquí los 8 principales, pues los 4 restantes son subdivisiones: Especie, género, familia, orden, clase, filo, reino y dominio. Estos comprenden categorías que van de lo particular a lo general.

Algunas categorías adoptan: en su denominación, unas termi-



naciones especiales, que en el caso de los hongos son estas:

Los filos, terminan en: *-mycota*

Las clases, en: *-mycetes*

Los órdenes, en: *-ales*

Las familias, en: *-aceae*

Por ejemplo, la oronja verde o seta mortal se denomina *Amanita phalloides*. Esto nos indica que es la especie *phalloides* dentro del género *Amanita* el cual, a su vez, incluye a otras especies como la oronja (*A. caesarea*), la seta matamoscas (*A. muscaria*), etc.

El género *Amanita* se encuadra en la familia *Amanitaceae*, ésta en el orden Agaricales, ésta en la clase *Basidiomycetes*, ésta en el filo *Basidiomycota*, éste en el reino *Fungi* y éste, a su vez, en el dominio *Eukaryota*.

El concepto de especie es diferente para unos y otros autores, pero comúnmente se puede afirmar que la especie es la unidad elemental, partiendo de la cual se agrupan en divisiones o categorías sistemáticas de amplitud creciente.

Así, varias especies parecidas constituyen un género, varios géneros forman una familia, las familias dan lugar a órdenes, los órdenes, con características semejantes, a otra clasificación taxonómica superior, etc.

En general, la especie no cambia, porque la especie existe en la naturaleza; sin embargo, el género, la clase, la familia, no existe: la crea el botánico.

Para denominar a una especie por su nombre científico se utiliza el sistema binómico, creado por Linneo, constituido por dos palabras, latinas o latinizadas, a modo de nombre y apellido, siendo la primera palabra, con la letra inicial en mayúscula, la correspondiente al género: *-Lepista-*, y la segunda palabra, con letra inicial en minúscula, la correspondiente a la especie: *-nuda-* (*Lepista nuda*)

El binomio (y, en realidad, todos los nombres de taxones) se escriben en cursiva (o subrayado, si el medio de escritura elegido no dispone de cursivas).

A continuación del nombre científico se coloca en primer lugar el nombre del científico que describió la especie por primera vez de forma válida *-(Bull.)-*, y a continuación el nombre de las personas que modificaron el nombre científico que ya tenía el



Carlos Linneo

Råshult, Suecia, 23 de mayo de 1707 – Upsala, Suecia, 10 de enero de 1778).

Fue un científico, naturalista, botánico y zoólogo sueco que estableció los fundamentos para la taxonomía de los seres vivos. Actualizó los antiguos métodos de clasificación de una forma sencilla, asignando una denominación binomial para cada especie. Aunque con cambios, su método de clasificación ha sido válido hasta el presente.

hongo o que lo incluyeron en un género distinto *Lepista nuda* ( Bull.) Cooke.

También pueden aparecer más anotaciones, pero de las que prescindiremos aquí, para no alargar la explicación.

El nombre científico de un hongo puede cambiar, si hay razones para ello. Por ejemplo, un especialista realiza la revisión de toda una familia de hongos, y decide que algunos géneros no son válidos, por lo que las especies han de redistribuirse en nuevos géneros. Como consecuencia, una misma especie, además del nombre válido, puede tener uno o varios sinónimos.

Existe libertad, prácticamente absoluta, para que cada descubridor decida cómo llamar a su especie. Los nombres pueden servir como homenaje a grandes científicos, o llevar el nombre de su descubridor, a veces reflejando alguna peculiaridad en cuanto a su descubrimiento o algún característica morfológica, ecológica, de localización geográfica o similares, relativas a la especie en cuestión.

El idioma oficial de la botánica es el latín clásico.

La pronunciación del nombre científico es muy parecida a nuestro idioma, con las características propias del latín clásico que se indican a continuación:

- La composición -ae- se pronuncia “E”. > *Praestans* = (Pres-tans)
- La composición -oe- se pronuncia “E”. > *poetarum* = (Pe-tarum)
- La letra -j- se pronuncia “Y”. > *hypotejus* = (hypoteyus)
- La composición -ph- se pronuncia “F”. > *Pholiota* = (Foliota)
- La composición -ch- y -ch- suenan como “K”. > *Tricholoma* = (Tricoloma) > *sacchariolen* = (sacariolens)
- La composición de dos consonantes iguales equivale a la pronunciación de una sola de las mismas; así, -ss- = “S”. -ll- = “L”, etc. > *Russula*, *Craterellus* = (Rusula, Craterelus)

En cuanto a la acentuación, las palabras latinas no llevan nunca colocado el acento, aunque como norma general, todas las palabras se consideran llanas, es decir, el golpe de voz debe darse en la penúltima sílaba; pero en algunos casos se acentúan en la antepenúltima sílaba, debido a que la penúltima sílaba es breve. En los nombres científicos dedicados a recordar a alguna persona no suelen cumplirse las reglas latinas indicadas; se pronuncia lo más parecido posible a como se dice en su país, añadiendo la terminación latina.

Muchos de estos aspectos se fueron implantando progresivamente desde la época de Linneo, pero se hacía totalmente necesario unificar criterios y establecer normas claras y precisas, para nombrar a las plantas y entre ellos a los hongos.

Es entonces, cuando se hace la unificación de la nomenclatura a través de los congresos internacionales de botánica, a partir de los cuales se aprobó por primera vez un Código Internacional de Nomenclatura Botánica (CINB, en inglés ICBN), en el año 1905 durante la celebración del II Congreso Internacional de Botánica, celebrado en Viena.

Dicho Código es el que fija las reglas de ordenación y las directrices o requisitos referentes al nombre de las setas y demás plantas, a efectos de determinar, un único nombre válido internacionalmente.

Los cambios al Código se deciden cada seis años en los Congresos Internacionales de Botánica. Cada código deroga los an-

teriores y se aplica retroactivamente desde la fecha fijada como inicio de la botánica sistemática, en sentido moderno, la publicación en 1753 del *Species Plantarum* de Carlos Linneo.

Para que el nombre sea correcto, han cumplirse una serie de principios:

- El nombre debe aparecer en una publicación efectiva: impresa en papel, y con una distribución que la haga accesible al público (o al menos, a las instituciones botánicas).

- Debe tratarse de una publicación válida: el nombre ha de aparecer en forma correcta, acompañado de una descripción en latín, estar de acuerdo con el Código, que figure claramente el rango del taxón y que se indique el ejemplar tipo del que se hace la descripción, y dónde se halla depositado.

- Se necesita su tipificación: toda especie o taxón ha de basarse en un ejemplar tipo, que puede estar en un pliego de herbario, en forma de cultivo desecado.

- El nombre ha de ser legítimo: hay que evitar los nombres superfluos o los homónimos (emplear un nombre que ya existía anteriormente).- Se debe respetar el principio de prioridad: si se proponen varios nombres para una misma especie en distintas publicaciones, el más antiguo es el válido.

A partir del XVIII Congreso de Botánica celebrado en Melbourne (Australia) en 2011, paso a denominarse Código Internacional de Nomenclatura para algas, hongos y plantas (ICN o Código de Melbourne) y en él se recogen las transformaciones de algunas de sus leyes fundamentales:

Así, desde el 1 de enero de 2012 se admite como efectiva la publicación electrónica en formato PDF con ISSN o ISBN.

La descripción de una nueva especie se puede hacer en latín o inglés, optativamente.

Y desde el 1 de enero de 2013 todos los nuevos nombres de hongos precisarán de un registro emitido por un repositorio reconocido (como *Index Fungorum* o *Mycobank*). Lugares ambos donde se podrán consultar, en línea, los nombres válidos de los hongos, en ese momento. ■

### Bibliografía:

- ALONSO SANDOVAL, A. A. & LASTRA MENENDEZ J. J. (2007) *Entre Setas*. Cajastur. Oviedo.
- GARCIA ROLLAN, M. (2006). *Manual para buscar setas*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- GREUTER, W. & RANKIN, R. (2012) *Código Internacional de Nomenclatura para algas, hongos y plantas*. Ed. Real Jardín Botánico; Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid.
- LLAMAS FRADE, B. & A. TERRÓN ALFONSO (2005). *Guía de Campo de los Hongos de la Península Ibérica*. Celarayn. Onzonilla (León)
- MORENO, G. ; J. L. GARCÍA MANJÓN y A. ZUGAZA (1986). *La Guía de Incafo de los Hongos de la Península Ibérica* (2 vol). Incafo, Madrid.
- OLTRA, M. (1991) *Origen etimológico de los nombres científicos de los hongos*. Monografías de la Sociedad Micológica de Madrid, nº 1. Madrid.
- RUBIO E., SUÁREZ A., MIRANDA M. A. & LINDE J. (2006) *Catálogo Provisional de los Macromicetos (Setas) de Asturias*. R. I. D. E. A. Oviedo.

### Enlaces Web:

*Index Fungorum* <http://www.indexfungorum.org/Names/Names.asp>  
*Mycobank* <http://es.mycobank.org/?Lang=Spa>

# Algunas setas de la familia Phallaceae Corda presentes en España

Juan Carlos Alonso Lago

Algunas veces, con toda seguridad con menor frecuencia de lo que quisiéramos, tenemos la fortuna de hallar setas con formas muy curiosas y raras, con llamativos colores, que incluso podemos llegar a dudar de que puedan serlo.

Las representantes de la familia Phallaceae Corda responden a esta descripción. Se trata de basidiomicetos, es decir, setas cuya semilla se desarrolla sobre basidios (estructuras microscópicas productoras de esporas con forma de maza), con gleba (masa formada por esporas) más o menos gelatinosa o mucilagínosa, en especial en la madurez.

La propagación de estas esporas se produce gracias a pequeños animales o insectos, que acuden a estas setas para consumir la gleba, dispersándolas posteriormente al quedarse pegadas a las patas y piezas bucales de los mismos, pasando incluso por su tracto digestivo.

Esta microfauna es atraída por el olor fétido y cadavérico que desprende la gleba madura, característica por la que estas setas son denominadas de distintas maneras, como por ejemplo, 'hongos hediondos' o 'huevos del diablo'. Por otra parte, debemos anotar que, a pesar de este olor nauseabundo (como de carroña o bosta), extrañamente suelen poseer un sabor dulce.

Estas setas son, en teoría, comestibles en su estado de "huevo" inmaduro, siendo inodoros, pero pocas personas se atreven a consumirlos por su olor desagradable en los ejemplares maduros. Sin embargo, después de ser fritos en aceite, parece ser que tienen un

cierto sabor a pescado tostado.

Dentro de esta familia de setas, a lo largo de los años, se han citado para España unos 7 géneros distintos, dentro de los 29 que existen

aproximadamente en el mundo, y unas 13 especies diferentes, de los 158 más o menos que se pueden encontrar a lo largo de nuestro planeta.

La clasificación taxonómica de estas setas, resumiéndola de manera sencilla, es la siguiente:

Reino *Fungi* Bartling  
Filo *Basidiomycota* R.T. Moore  
Subfilo *Agaricomycotina* Doweld  
Clase *Agaricomycetes* Doweld  
Subclase *Phallomycetidae* K. Hosaka, Castellano & Spatafora  
Orden *Phallales* E. Fisch.  
Familia *Phallaceae* Corda

Los representantes de la familia *Phallaceae* Corda encontrados en nuestro país son los siguientes:

- Aseroë* Labill. (1)
  - Aseroë rubra* Labill.
- Clathrus* P. Micheli ex L. (2)
  - Clathrus archeri* (Berk.) Dring
  - Clathrus ruber* P. Micheli ex Pers.
- Colus* Cavalier & Séchier (1)
  - Colus hirudinosus* Cavalier & Séchier
- Ileodyction* Tul. ex M. Raoul (1)
  - Ileodictyon gracile* Berk.
- Lysurus* Fr. (2)
  - Lysurus cruciatus* (Lepr. & Mont.) Henn.
  - Lysurus mokusin* (L.) Fr.
- Mutinus* Fr. (3)
  - Mutinus caninus* (Huds.) Fr.
  - Mutinus elegans* (Mont.) E. Fisch.
  - Mutinus ravenelii* (Berk. & M.A. Curtis) E. Fisch.
- Phallus* Junius ex L. (3)
  - Phallus hadriani* Vent.
  - Phallus impudicus* L.
  - Phallus rubicundus* (Bosc) Fr.



*Aseroë rubra* Labill.  
Fotografía: Óscar Requejo Martínez



*Mutinus caninus* (Huds.) Fr.  
Fotografía: José Plácido Iglesias Gómez



*Lysurus cruciatus* (Lepr. & Mont.) Henn.  
Fotografía: Carlos Tovar Breña



*Mutinus elegans* (Mont.) E. Fisch.  
Fotografía: Manuel Garea Castro



*Phallus impudicus* L.  
Fotografía: Alfonso Rey Pazos



*Mutinus ravenelii* (Berk. & M.A. Curtis) E. Fisch.  
Fotografía: José Ramón Pato Vicente



## ASÍ EMPEZÓ TODO

Por Manuel Glez Diego



“Estoy de la brisca hasta el moño” dijo Agustín. “Troto más que ando con tanto movimiento de caballo de ajedrez” dijo Roberto. Fue Nicolás quien sugirió “Tenemos que salir a caminar. Hay que aprovechar que la primavera ya está aquí... y que ellas vengan, pero difícil lo veo, son de cafetín y charlar”. -“Hay que meter en juego al deporte y la ecología, hacen milagros. Senderismo en pandilla, atravesar bosques y comer en un área de recreo. Ellas ponen tortillas y empanadas caseras, nosotros las bebidas. Ni una palabra de ‘sosa’ ni ‘salada’ sólo ‘está para chuparse los dedos’ esto sí que abre los corazones”. Intervino Rafa diciendo: “Podríamos comer en un sitio un poco más tranquilo si vamos buscando setas” -“No sabemos nada de setas” -“Por salir con Lorena aprendo micología en arameo”.

El sol de marzo alegra el día. El riachuelo corre ligero entre fresnos, saúcos, chopos y otros árboles de ribera. Las primulas ya adornan el suelo. Aparece la primera seta. Es de color marrón rojizo, superficie lisa aunque ondulada. Está sobre un saúco que tiene otras muchas de la misma especie a lo largo de las ramas más altas. No es fácil alcanzarlas pero la pandilla se las arregla para coger unos cuantos ejemplares. “Agustín ¿Qué seta es esta? -“Mi guía de campo señala en esta época del año las morchelas, las orejas de Judas, las tremellas mesentéricas y varias especies más. Pero atendiendo a que están en saúcos, a su forma peculiar muy semejante a las de la foto y a su descripción, creo Lorena que son Orejas de Judas, son comestibles y muy apreciadas en muchos países”. -“Pues a la cesta y que nos confirmen en la Sociedad Micológica Asturiana “SAM” en Gijón, que efectivamente son ‘orejas’. Yo me encargo de prepararlas, tengo recetas sacadas de la página web de la SAM ¡que yo hago los deberes coleguis!”. -“Al ser las primeras que cogemos ¿por qué no os las repartís? probamos las cuatro recetas y decidimos cuál es la mejor”. -“Yo doy el beso a la campeona”. -“Estás soñando, un abrazo de felicitación, aplausos y cuidado no te dé un síncope”. -“Vale”. -“Yo abrazo a la subcampeona”. -“Yo abrazo a Marisa”. -“No, a Marisa la abrazo yo”. -“Pero bueno... a coger setas pazguatos, que no os estrenasteis”. -“¡Pepi! encontré una seta preciosa, de unos 5 cms. amarilla, sa-



*Tremella mesenterica*

tinada, brillante, pie imperceptible, con muchos pliegues, está posada sobre esta rama” -“Muy bonita, haré una foto” -“Haz una automáticamente y salimos los tres” -“Vale, Rafa. No hay más que una, suele suceder así aunque a veces aparecen varias en un árbol. Es la Tremella mesenterica. Existe una variedad albina casi transparente pero escasea. Le haré también una foto macro y, si sale bien, la subiré a la página de la SAM”.

“¡Rafa, mira!; a mí no... a estas ollas rojas repartidas por el suelo. Busca en tu guía micológica. No serán difíciles de identificar con su forma tan definida y el color rojo vivo, nacen sobre madera muerta”. -“Pues aquí tenemos otras muy parecidas, son de color marrón grisáceo y también en forma de olla pero su borde tiende a abrirse. Las ollas rojas las trae la guía, son la *Sarcoscypha coccinea* o Peziza escarlata. Hay otra muy parecida, la *Peziza austriaca* pero es muy difícil reconocer cuál de las dos es la que tenemos aquí. Quizá el lunes nos lo aclaren en la SAM, no obstante supondremos que es la coccinea porque la austriaca es de zonas montañosas”.



*Sarcoscypha coccinea*

“Toma la guía, Pepi. Trata de conseguir el nombre de las ollas marrones. Yo voy a recoger un par de setas de cada. Las curiosidades las guardaré en mi cesta en grupos separados, como las comestibles las lleva Lorena no habrá posibilidad de accidentes por mezclarse buenas y malas”.

“Ya está, es la *Helvella leucomelaena* (Helvela blanquinegra). La identificación de setas no me parece tan difícil, Rafa. Las que cogimos las tenemos identificadas; la pega está en que tenemos que ojear todo el libro hasta dar con la figura que buscamos. Tendremos que aprender las clases de setas existentes para ir directamente a la sección en la que se pueden encontrar”. -“Te parece fácil porque buscamos especies con formas y rasgos muy evidentes. Cuando sean setas con forma muy parecida, que se diferencien sólo por el olor, el color, el tipo de lámina, etc. etc. quién te dice que es verdaderamente la que tienes en tu poder. Son pocos entre muchos aficionados los que identifican



*Helvella leucomelaena*

un número significativo de especies y aun así en muchos casos dudan ¿no te dice esto que la cosa no debe ser fácil? Además no sabemos si las setas que hemos cogido no tienen hermanas o primas semejantes que no están en el libro y que, como las ollas rojas no las distinguimos unas de otras”. –“¡Vaya, hombre!, o sea, que no puedes estar seguro de nada” –“De una cosa estoy convencido” –“¿De qué?” –“De que estás como un queso” –“Bla, bla, bla...adulador” –“¿lo puedo comprobar?” –“Mejor compruebas que estás metido en el agua, te estás calando y no te enteras, chavalote, despierta no te lleve la corriente”.

“Recogí las setas que mejor aspecto tenían. No cogí ninguna vieja, no tenían buen aspecto, tampoco cogí las muy pequeñas porque me imagino que están empezando a desarrollarse y si las llevas eliminas la juventud, sólo quedarán las viejas y, como pasa con los pueblos, la población irá desapareciendo; algún día volveríamos aquí y no habría ya ninguna seta que coger”

“Bien pensado chico, estoy de acuerdo. Me gusta que seas cuidadoso con la micología. Seguro que eres atento por naturaleza. Me gustan los chicos atentos” –“¡Bieeen!”

“Agustín y Lorena están aquí delante pero a los demás los perdimos de vista”. –“Venían detrás de nosotros pero desaparecieron. Se acerca la hora de comer y no tenemos decidido en dónde” –“Estamos cerca del Molín de la Ñora, podríamos comer allí. ¿Os parece bien?” –“Sí” –“de acuerdo. Mirad están en la otra margen del río tratando de coger algo en el talud” –“Vamos allá”.

“¡Venid chicos! mirad lo que tenemos aquí, un par de setas muy curiosas, no tienen la forma típica, son puntiagudas con la su-

perficie llena de celdillas, de color amarillo pálido y pie crema blanco” –“Son colmenillas. Ya os dije al principio que la guía señala que son las setas más características de este tiempo y son comestibles de buena calidad” –“Soy el mejor, os lo dije” –“Nico ¡fantasma! no son más que dos setas y ni siquiera grandes ¿qué comida hacemos con esto?” –“No lo voy a hacer yo todo, Marisa. Tendremos que buscar más por toda esta finca. Unos por la orilla del río y otros nos dispersamos por el prado, ¿Dice la guía de campo el sitio más frecuente en el que aparecen?”

*Son pocos entre muchos aficionados los que identifican un número significativo de especies y aun así en muchos casos dudan*

–“Sí, están muy relacionadas con los fresnos, chopos y frutales” –“¿Sabéis si hay aquí alguno de esos árboles? desde luego, frutales no hay ninguno” –“¡Encontré otro grupo! aquí, al lado del mato que cerca la finca” –“Un momento Rober, éstas no parecen las mismas. Son de color gris y no amarillo. La lanza es casi esférica. El pie parece el mismo pero algunos son huecos y otros macizos. Mi guía sólo tienen una foto pero el texto habla de varias morchelas distintas”

–“Agustín, cuidado. La guía que yo tengo habla de posibles confusiones con la *Gyromitra esculenta* que puede resultar mortal consumida en fresco. Por otra parte, de la morchela dice que es comestible previa cocción y hay que desechar el agua de la cocción”. –“Las cogemos y las llevamos el lunes a la SAM además de las orejas de por la mañana” –“Estas las llevas en tu cesta Nico, así no se mezclan con ninguna; y separamos con papel las que parecen distintas entre sí para que no se nos olvide preguntar la diferencia” –“¡Un momento! tendrán que examinar todas y cada una de las que llevemos, de éstas y de las otras, porque si no yo no las preparo ni las consumo” –“Marisa, no seas tan quisquillosa. Si son de la misma clase vista una, vistas todas” –“Nada de eso. Quién te dice que son de la misma clase, aun siéndolo puede que alguna de ellas deba desecharse por alguna falta o estar en mal estado. Por las ganas de coger cantidad no debemos dejar de lado la calidad. Por cierto, en las cestas las setas se transportan muy bien pues tienen ventilación, se irán secando y no se enmohecerán. Hasta que las comamos pasarán



Soluciones publicitarias

Feijoo, 60 - 33204 GIJÓN (Asturias)  
Teléfono 985 361 704 - Fax 984 190 637  
[www.publical.com](http://www.publical.com)

diseño gráfico y fotocomposición  
imágenes corporativas  
rotulación  
corte de vinilo  
regalo publicitario  
tablas de mareas 2015  
calendarios F-1 2015  
calendarios liga de fútbol 2015/16



*Morchela vulgaris*

tres o cuatro días y los alimentos frescos se estropean y pierden propiedades con rapidez así que habrá que celebrar pronto la comida”. –“Yo tengo una malla. Para la ventilación viene muy bien” –“Sí, Sonia, si tuviera un bastidor se mantendría abierta como una cesta, de lo contrario las setas acabarán destrozadas por golpes y rozaduras”. –“Tienes razón Pepi, la cesta es mejor, sobre todo si no es muy profunda para favorecer la aireación y que no se aplasten las setas”.

–“Encontré otras tres colmenillas, son un poco más altas. Parecen una variedad de las colmenillas. Quizá la guía de campo traiga alguna otra especie semejante” –“Roberto, en mi guía aparece la foto de éstas. La especie es *Verpa bohemica* y es de la misma familia que las morchelas y tiene un valor culinario similar. Son más altas y puntiagudas, la cabeza es más pequeña y el pie más largo que en las morchelas”

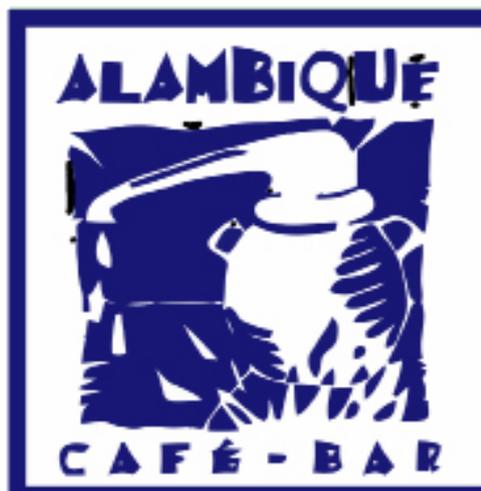
–“Debemos cogerlas sin cortarles el pie, la diferencia entre unas

y otras puede estar en detalles del pie y al cortarlo los podemos perder” –“Rober, siéntate al lado de las setas para que se iguallen un poco las alturas. Tomaré una foto del descubridor con el tesoro” –“Marisa, tú venías conmigo así que tenemos que compartir la gloria. Deja que Pepi nos la haga a los tres” –“Guapo y desprendido ¿qué más se puede pedir? allá voy.” –“Perfecta. Sacaré otra a las setas en macro procurando que se distinga el hábitat en el que se encuentran, hojas, ramas, árboles, etc., todo lo que pueda enfocar, así tendrán una pista más para identificarlas.

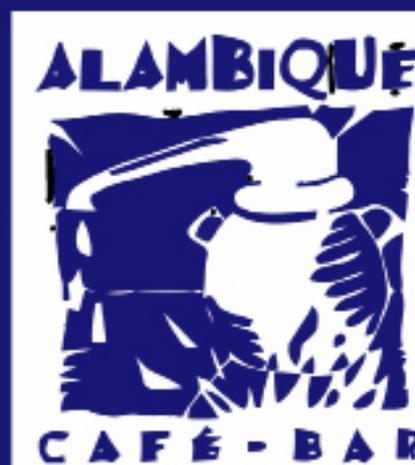
Es tarde, hay que ir a comer y caen en la cuenta de que las viandas han quedado en los coches. La caminata hasta ellos es larga. Habrá que mejorar la intendencia. En el Molín, que está cerca, sirven bocadillos y allá se van en animada conversación, muchos momentos que recordar y un mundo nuevo que explorar.

Petit  
Bar

**c/ Carlos III, N°4 Bajo**  
**Tel. 985 13 19 24**  
**Gijón**

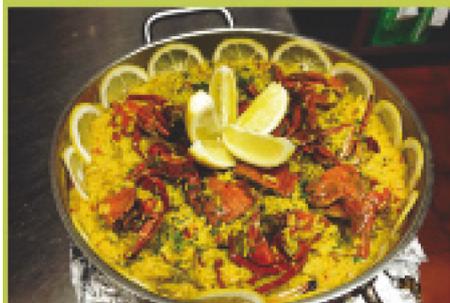


Avenida de la Constitución, 52  
Teléfonos 985348282 • 635593970  
33207 GIJÓN - (Asturias)





**Amplia variedad de Carnes Selectas - Arroces - Pescados y Mariscos del Cantábrico**



**C/ Donoso Cortés, 6 • Gijón- Tel: 984 49 21 13**  
*(Al lado de la Plaza de Toros, detrás de la gasolinera de Viesques)*



## **BOLSAPLAST** asturias

### **Fábrica de Envases y Embalajes**

**BOLSAS DE PAPEL • BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLES**  
**CELULOSA (MANTELES, SERVILLETAS, HIGIÉNICOS...)**  
**QUÍMICOS (LAVAVAJILLAS, DETERGENTES, MULTIUSOS...)**

Polígono Industrial Mora Garay • Marie Curie, 58-60 • 33211 GIJÓN • PRINCIPADO DE ASTURIAS  
 Teléfono 985 328 511 • Fax 985 328 990  
[www.bolsaplast-astur.com](http://www.bolsaplast-astur.com)



Calidad  
 certificada  
 ISO 9001  
 N° E200150



**Productos y Sistemas de limpieza e  
 higiene profesional para hostelería,  
 colegios, hospitales e industria**

**Celulosas, bobinas, secamanos,  
 toallas, kleenex, scott:**

**Distribuidor exclusivo para Asturias  
 de la: GAMA PROFESIONAL**

**Pol. Mora Garay  
 C/ Narciso Monturiol  
 Nave 22 - 33211 GIJÓN  
 comercial@lejiascampa.com**

**Tel. 985 32 65 66  
 Fax: 985 31 66 85  
 www.lejiascampa.com**



## Receta de Fistulina hepatica

Por Bernardo Muel.

Se le quita la parte inferior y superior a las setas.  
Se usa la parte central que se corta en rodajas y se pone en remojo, cambiando el agua dos o tres veces.

En una sartén con aceite de oliva se ponen dos o tres ajos bien picados y un poco de guindilla. Cuando estén dorados se añaden las setas y 1/2 de pastilla de avecrem. Cuando estén casi a punto se pone un poco de Jerez seco o whiskey. Dejar guisar unos momentos y listas.

Dejándolas de un día para otro están mejor.



Fistulina hepatica

SIDRERÍA  
LA XIRIGA  
COCINA TRADICIONAL  
ASTURIANA

C/ Mariano Pola 59  
33212 GIJÓN

Tel.: 984 19 75 72

\* CABRITU A LA ANTIGUA

\* CARNE ROXA

\* SETAS PLANCHA CON SALSA  
CABRALES

\* PARRILLADA DE VERDURAS.

PASTELERÍA - CATERING - DEGUSTACIÓN - RESTAURANTE



GIJÓN:

C/ Cabrales, 90 • 33201 Gijón • Tfno. y Fax: 985 34 51 46

OVIEDO:

C/ Principado, 7 • 33007 Oviédo - Tfno.: 985 20 60 65

CENTRO DE PRODUCCIÓN:

C/ Leonardo Torres Quevedo, 17  
Políg. de Rocas 33211 Gijón • Tfno.: 985 16 88 57

UN UNIVERSO  
GASTRONÓMICO

Especialistas en celebraciones  
y banquetes de hoy para las  
personas de hoy.

Conozca nuestro estilo de  
trabajo, porque acertar es  
importante.

## Receta de arroz negro con sepia y setas

Por Herminio Lara.

PARA 4 PERSONAS: INGREDIENTES:

400 gr. Arroz bomba, 1 Sepia mediana 400 - 500 gr, 250 gr. Langostinos, 12 Almejas babosa mediana, 60 gr Setas deshidratadas (Boletos, Trompeta o Rebozuelos) o 250 gr frescas, 1 Cebolla mediana 100 gr aprox, medio pimiento verde 60 gr aprox, 2 dientes de ajo, 1 tomate pequeño rallado, 2 sobres de tinta de sepia, 100 ml. Vino blanco, 6 Cucharas soperas de aceite, 1,4 l. de fumet de pescado, Sal.

PREPARACIÓN:

En una cacerola preparamos el fumet con las cabezas y pieles de los langostinos, una raspa y alguna cabeza de pescado, media cebolla, una zanahoria y 2 ramas de perejil, un chorreón de aceite y 2 litros de agua. Dejar cocer 20 minutos aprox. Salar y colar.

En una paellera pasamos la sepia troceada y limpia y los langostinos durante 10 minutos hasta que suelten el aceite y reservamos aparte, a continuación agregamos el aceite con la cebolla, el pimiento y los ajos troceados. Cuando ya esté pochado, agregamos



las setas machacadas en trozos pequeños si son secas y si son frescas cortadas en tiras pequeñas. Cuando estén hechas, en 5 min, agregamos el tomate pelado y rallado y sofreímos, unimos la sepia y los langostinos, para luego añadir el vino blanco y las tintas de sepia, dejar que evapore. Removemos un poco y sofreímos el arroz agregándole la mitad del fumet cociendo a fuego fuerte durante 10min. para seguidamente poner el resto de fumet durante 10min más pero a fuego mediano y añadir las almejas. Apagar y dejar reposar 5 min. tapado con un paño limpio y solo queda buen apetito y que aproveche.

## Capricho de Boletus con bacalao al pil - pil

Francisco Javier Marcos Rodriguez

INGREDIENTES: boletus, bacalao, calabacín, aceite, ajo y piquillos.

Cortar el calabacín en rodajas. Freir y reservar.

Confitar los boletus laminados y reservar su jugo reducido.

Preparar el bacalao al pil-pil y reservarlo para gratinar.

Para el montaje del plato:

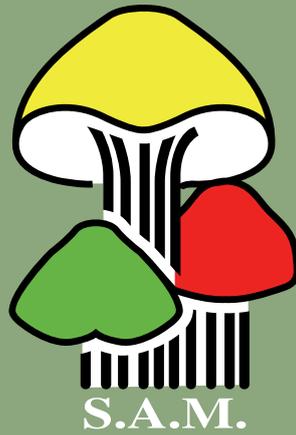
Montar en capas de calabacín, láminas de boletus y lascas de bacalao, 3 capas de cada.

Napar con pil-pil y gratinar 5 m. a horno fuerte.



The advertisement features a dark blue background. On the left, a circular porthole-style window shows two men standing in a restaurant. To the right of the window are two circular inset images: the top one shows a dish of seafood, and the bottom one shows a dish of mushrooms. The main text 'La Mar DE TAPAS' is written in a large, white, serif font. Below it, a banner reads 'por... JAVI MARCOS'. At the bottom, the address 'JUAN CARLOS I - Nº 2 · 33212 GIJÓN · T. 984 29 93 90' and the menu 'BAR TIENDA • TAPAS • VINOS • SIDRA' are listed in white capital letters. A white outline map of the region is visible in the top right corner.

Organiza:



**SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA**

Teléfono 678 354 313  
Avelino González Mallada, 42  
33204 GIJÓN (Asturias)  
info@asturianademicologia.com  
[www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com)

Colaboran:



Ayuntamiento de Gijón

**gijón**  
Turismo



ASOCIACION DE VECINOS  
CEREALES COTO VIESQUES



**SOCIEDAD MIXTA  
DE TURISMO**

**Ayuntamiento de Gijón**