

Micocomparativas

Jose Castro Ferreiro

INTRODUCCIÓN

Con ésta primera *micocomparativa* comienza una serie de artículos mediante los que pretende realizar una comparativa de los caracteres macroscópicos entre dos especies de setas que, por sus semejanzas, resulten en ocasiones objeto de confusión entre los más inexpertos aficionados a la micología, a los que principalmente va dirigida.

En infinidad de ocasiones y principalmente desde las asociaciones micológicas, todos los que disfrutamos de esta bonita afición, sufrimos viendo la constante osadía de personas inexpertas que, saltándose todas las recomendaciones y la debida prudencia, un día si y otro también juegan a la ruleta rusa poniendo en riesgo la salud de familiares, amigos y la suya propia, dedicando al consumo ejemplares de setas cuya posible toxicidad realmente desconocen.

Estas micocomparativas pretenden ser una humilde, sencilla pero clara fuente de información y a la vez herramienta para que cualquier persona interesada pueda, mediante su consulta, disipar algunas dudas que le puedan surgir en la identificación de algunas especies de setas aparentemente semejantes.

Sin embargo, como es natural, puesto que las setas presentan en ocasiones una cierta variabilidad morfológica que para determinadas personas puede seguir resultando de confusa interpretación, jamás se debe sustituir éstas micocomparativas por la debida experiencia en la identificación de setas, derivada del conocimiento preciso de las mismas, imperando en todo momento la **PRUDENCIA** y la máxima de **JAMÁS CONSUMIR SETAS, ANTE LA MÁS MÍNIMA DUDA EN SU IDENTIFICACIÓN.**

Micocomparativa I : *Amanita rubescens* – *Amanita pantherina*

Estas dos especies de setas frecuentemente hacen surgir las dudas de muchos aficionados poco expertos, pues aunque con un poco de práctica no debiera ser un problema su correcta identificación, el hecho de que una confusión entre estas dos especies pueda ser peligrosa por la toxicidad de la *Amanita pantherina*, obliga a quien recoja alguna *Amanita rubescens* para consumo (comestible cocinada), a tener la certeza absoluta en su identificación, sin que haya lugar a ninguna duda en la misma.

Precisamente por este motivo se recomienda que el consumo de *Amanita rubescens* se realice únicamente por personas expertas y siempre bien cocinada (es tóxica en crudo). Ante la más mínima duda, es recomendable destinar para consumo otras especies menos controvertidas.

Amanita rubescens Pers

Nombres populares:

Castellano: oronja vinoso, amanita rojiza

Galego: amanita de viño

Catalán: cua de cavall

Euskera: galdakao lanperna

COMESTIBLE MUY COCINADA

Amanita rubescens Pers - Comestible muy cocinada



© Jose Castro

Amanita pantherina Krombh.

Nombres populares:

Castellano: Oronja pantera

Catalán: pixacà

Euskera: lanperna txar

TÓXICA

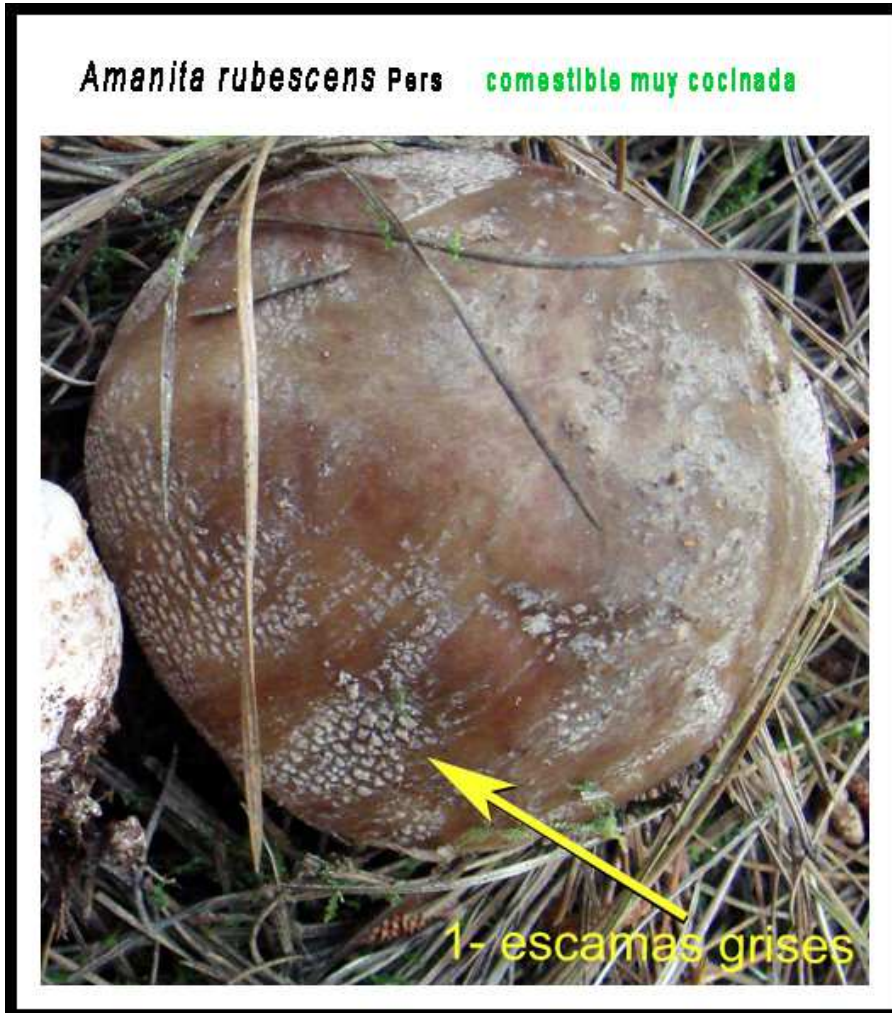
Amanita pantherina Krombh. tóxica



© Jose Castro

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS DIFERENCIALES:

- 1- Escamas de color GRIS sobre el sombrero.
- 2- Borde del sombrero LISO.
- 3- Volva NAPIFORME.
- 4- Carne blanca toma COLORACIONES ROSADAS O VINOSAS en las heridas, roces, etc y sobre todo en la volva.



CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS DIFERENCIALES:

- 1- Escamas de color BLANCO PURO sobre el sombrero.
- 2- Borde del sombrero ESTRIADO.
- 3- Volva CIRCUNCISA.
- 4- Carne blanca INMUTABLE.



***Amanita rubescens* Pers** comestible muy cocinada



OTRAS CARACTERÍSTICAS de la *Amanita rubescens*:

- La *Amanita rubescens* es una seta con una morfología muy variable, lo que sin duda dificulta su identificación. Pueden encontrarse ejemplares muy estilizados y frágiles hasta muy robustos y la coloración del sombrero es también extremadamente variable pudiendo encontrar ejemplares desde blancos (*Amanita rubescens* f. *alba*) hasta pardo muy oscuro, pasando por toda una gama de ocres oliváceos. Aunque la característica que siempre se mantiene es la tendencia de su carne al enrojecimiento.

- El hábitat donde se puede encontrar es también muy variable, estando presente en casi cualquier tipo de bosque y/o de suelo.

- La *Amanita rubescens* tiene hemolisinas termolábiles, sustancias tóxicas que se eliminan a una temperatura de 65 °C, por tanto se debe consumir siempre bien cocinada.

***Amanita pantherina* Krombh.** tóxica



OTRAS CARACTERÍSTICAS de la *Amanita pantherina*:

- Se debe tener en cuenta que en algunas ocasiones no resulta apreciable el estriado del borde del sombrero, sobre todo en ejemplares muy jóvenes, e incluso existe una forma (*Amanita pantherina* f. *abietum*), con el borde del sombrero liso persistentemente o muy cortamente estriado, más robusta e igual de tóxica que la especie tipo.