

S E T A S • M U S H R O O M S

Marbella Natural





Cuadernos Divulgativos *Marbella Natural: Setas*

Textos: Diego Rodríguez Martínez y Jesús Duarte.

Ilustración portada: José Antonio Sencianes.

Ilustración contraportada: Lola García Crespo (acuarela).

Fotografías: Diego Rodríguez Martínez.

Traducción: José María Lozano.

Dirección y coordinación: Jesús Duarte.

Maquetación: El Gutenberg Digital (Marbella).

Impreso en Andalucía por: Imprenta Galindo (Ronda).

Promotor: Delegación de Medio Ambiente Ayuntamiento de Marbella.

Editor: Ofitecma Serranía S.L., Av. Ramón y Cajal 17, Marbella.
ofitecma.marbella@gmail.com.

Primera edición: diciembre de 2017.

Reservados todos los derechos.

Los textos, ilustraciones y fotografías son propiedad de los autores.

No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información ni transmitir parte alguna de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado -electrónico, mecánico, fotocopia, grabación, etc.- sin el permiso previo y expreso de los autores y el editor.



INTRODUCCIÓN

Los hongos son un grupo de seres vivos que habitan prácticamente en todos los ambientes. Tienen características propias que los distinguen de los vegetales y los animales. Su importancia es fundamental. Son los encargados de descomponer la materia orgánica. Sin el reciclaje que llevan a cabo no conoceríamos los bosques tal y como son. Los residuos vegetales no se eliminarían nunca y acabarían por sobrepasar a las plantas, ahogándolas, dejándolas sin luz.

En Andalucía hay una gran diversidad de especies. Muchas se encuentran presentes en la provincia de Málaga y, en concreto, en Marbella y su entorno. La combinación de clima, ambientes y suelos hacen que contemos con más especies de lo que en principio pudiera parecer. Los suelos calizos de sierra Blanca no son especialmente propicios para las setas, pero aún así hay rincones y umbrías en nuestra sierra que esconden verdaderos tesoros. Los castañares, los pinares de Juanar y Nagüeles y, sobre todo, el alcornocal de Elviria (auténtico paraíso para las setas) sorprenderían a los aficionados.

Se conoce como seta al cuerpo fructífero del hongo. Sólo los hongos más evolucionados son capaces de formar estas estructuras complejas. La mayor parte del cuerpo del hongo es invisible, suele estar enterrado en el suelo, incluso cuando no se observa la seta, y está formado por un intrincada red de pequeños hilos blanquecinos llamados hifas.

La típica forma de paraguas de una seta está sustentada por un pie que eleva el sombrero sobre el nivel del suelo, permitiendo que las esporas puedan ser esparcidas por el viento. Algunas setas se protegen durante su eclosión mediante una funda llamada volva que la cubre y que se acaba rompiendo cuando sale del suelo. En algunas especies, como las amanitas, quedan restos de la volva adheridos al pie. El sombrero protege una estructura llamada himenio y formada por láminas de la lluvia y el sol. Las láminas son la parte más importante de la seta, donde se producen las esporas, especie de semilla que dará lugar a nuevas setas.

No todas las setas tienen láminas. Algunas, como los boletos, presentan poros bajo el sombrero. Son en realidad el extremo final de pequeños tubos. Otras, como la trompeta negra, no presentan ni láminas ni poros. A algunas, como la lengua de vaca, tiene púas blandas. pero todas estas estructuras cumplen la misma función: producir las esporas. También hay setas que no tienen el típico sombrero. Diferentes estructuras cumplen funciones similares, como la colmenilla con su forma cónica llena de celdillas, las setas con forma de cazoleta o los cuescos de lobo.

Las setas tienen gran importancia para el hombre. Son un ejemplo del gran valor de la biodiversidad y de porqué merece la pena esforzarse en conservarla. Los hongos no sólo han sido los precursores de sustancias tan importantes como los antibióticos, sino que algunas setas como el champiñón y la seta de ostra aportan miles de millones de euros a la economía mundial anualmente. Las setas silvestres también generan importantes beneficios. En Andalucía, la chantarella, el gurumelo, el níscolo, la amanita cesárea, el boleto negro y por supuesto las afamadas trufas, son elementos fundamentales de la economía rural.

La setas crecen en muchos ambientes, pero dependen de la existencia previa de lluvias y de humedad. Los bosques suelen ser los mejores lugares para buscarlas. Son especialmente adecuados los alcornocales, los castañares o los pinares donde se acumula mucha hoja seca en el suelo o hay zonas de umbría y humedad. Buena parte de los hongos se asocian con las raíces de estos árboles. Crean una sociedad donde comparten nutrientes y agua. También en los pastizales, tras las lluvias, aparecen muchas especies que aprovechan la materia orgánica o el estiércol del ganado. Y, por supuesto, en la madera muerta de árboles viejos podemos encontrar también setas. Incluso en ambientes tan hostiles como las Dunas de Artola o Las Chapas, donde a priori no esperaríamos encontrar setas, los hongos prosperan.

Hay setas comestibles, no comestibles y venenosas. Algunas son mortales. Incluso éstas últimas cumplen un papel ecológico y no deben destruirse. Desgraciadamente todos los años ocurren envenenamientos. La regla básica es no recolectar nunca lo que no se reconoce con seguridad e iniciarse en el mundo de las setas de la mano de expertos, aprender in situ. Marbella ofrece muchas posibilidades. Esperamos que este cuaderno te ayude a descubrirlo.

INTRODUCTION



Fungi are a group of living beings that inhabit practically all environments. They have their own characteristics that distinguish them from plants and animals. Their importance is huge. They are responsible for breaking down organic matter. Without the recycling process they carry out we would not know the forests as they are. The plant residues would never be eliminated and would end up overcoming the plants, drowning them, leaving them without light.

In Andalusia there is a great diversity of species. Many are present in the province of Malaga and, specifically, in Marbella and its surroundings. The combination of climate, environments and soils means that we have more species than at first might seem. The limestone soils of Sierra Blanca are not particularly suitable for mushrooms, but there are still corners and shadows in our mountain range that hide real treasures. The chestnut groves, the pine forests of Juanar and Nagüeles and, above all, the cork forest of Elviria (real paradise for mushrooms) can surprise the amateurs.

A mushroom is the fruiting body of a fungus. Only the most evolved fungi are capable of forming these complex structures. Most of the body of the fungus is invisible, it is usually buried in the ground. Even when you can't see it, there is an intricate subsoil network made up of small whitish threads called hyphae.

The typical umbrella shape of a mushroom is supported by a stem called "stipe" that raises the cap above ground level, allowing the spores to be scattered by the wind. Some mushrooms are protected during their expansion by a cover called "volva" that covers it and that ends up breaking when it leaves the ground. In some species, such as amanitas, remains of the volva stay adhered to the stipe. The cap protects a structure called "hymenium" from the rain and sun, formed by plates called "gills". The gills are the most important part of the mushroom, where the spores are produced, a kind of seed that will give rise to new mushrooms.

Not all mushrooms have gills. Some, like boletus, have pores under the cap. They are actually the final end of small tubes. Others, like the black chanterelle, do not have any gills or pores. Some, like the hedgehog mushroom, have soft quills. But all these structures have the same function: to produce the spores. There are also mushrooms that do not have the typical cap. Different structures fulfill similar functions, such as the morel mushroom with its conical shape full of cells, the mushrooms with the shape of a bowl or the puffball mushroom.

Mushrooms are of great importance to man. They are an example of the great value of biodiversity and why it is worth trying to conserve it. Fungi have not only been the precursors of substances as important as antibiotics, but some mushrooms such as button mushrooms and oyster mushrooms contribute billions of euros to the world economy annually. Wild mushrooms also generate important benefits. In Andalusia, the chanterelle, the heavy amidella, the saffron milkcap, the Caesar's mushroom, the dark cep and of course the famous truffles, are fundamental elements of the rural economy.

Mushrooms grow in many environments, but depend on the previous existence of rain and humidity. Forests are usually the best places to look for them. Cork, chestnut or pine forests where a lot of dry leaves accumulate in the soil or there are areas of shade and humidity are especially suitable. Many of the fungi are associated with the roots of these trees. They create a partnership where they share nutrients and water. Also in the grasslands, after the rains, many species that take advantage of the organic matter or the manure of the cattle appear. And, of course, in the dead wood of old trees we can also find mushrooms. Even in environments as hostile as the Dunes of Artola or Las Chapas, where we would not expect to find them, they do thrive.

There are edible, inedible and poisonous mushrooms. Some are deadly. Even these play an ecological role and should not be destroyed. Unfortunately, poisonings occur every year. The basic rule is never to collect what is not recognized for sure and to start in the world of mushrooms guided by experts, to learn on-the-spot. Marbella offers a lot of opportunities. We hope this notebook will help you discover it.

Amanita caesarea



Nombre común: Yema, Yema de huevo, Amanita cesárea

Descripción: Seta grande, con un sombrero de 10 a 20 cm cuando se abre por completo, primero curvado y posteriormente plano. Típico color naranja intenso, casi rojo en algunos ejemplares, con el margen acanalado. Láminas, anillo y pie de color amarillo, lo que la diferencia de las demás amanitas. Volva blanca.

Comestibilidad: Carne blanca de olor muy débil y de sabor agradable y dulce. Comestible excelente. Se puede consumir crudo en carpacho y ensaladas. Considerada por muchos como la reina de las setas.

Hábitat y ecología: Crece asociada a las raíces de árboles de bellota y castaños, principalmente bajo alcornoques y quejigos.

Dónde y cuándo encontrarla: Es una seta típica de principios de otoño porque le gusta el calor, siendo octubre el mes de aparición más frecuente en Marbella. En primaveras lluviosas a veces aparecen ejemplares en mayo y junio. Es una seta escasa. El mejor sitio para verla es el alcornocal de Elviria, aunque también aparece en Juanar.



Common name: Caesar's mushroom



Description: Large mushroom, with a cap size of 10 to 20 cm when it is fully opened; first curved and then flat. Typical intense orange color, almost red in some specimens, with a ribbed margin. Yellow gills, ring and stipe, which differentiates it from the other amanitas. White volva.

Edibility: White flesh with a very weak smell and a pleasant and sweet flavor. Excellent edible. It can be consumed raw, in carpaccio and in salads. Considered by many as the queen of mushrooms.

Habitat and ecology: It grows associated with the roots of chestnut trees and those which produce acorns, mainly under cork and gall oaks.

Where and when you can find it: Usually found in the beginning of autumn because it likes heat; October is the most frequent month of appearance in Marbella. In rainy springs, specimens sometimes appear in May and June. It is a scarce mushroom. The best place to find it is the cork forest of Elviria, although it also appears in Juanar.

Amanita phalloides



Nombre común: Amanita verde, Oronja verde, Oronja de la muerte

Descripción: Sombrero de 6 a 14 cm, primero semiesférico y finalmente plano, de color amarillo y verde, finamente jaspeado (hay ejemplares completamente blancos que pueden confundirse con champiñones). Láminas juntas y blancas. Pie blanco o con bandas jaspeadas de tonos amarillentos o verdosos. Anillo blanco y estriado, presente si no ha recibido lluvias intensas. Volva blanca.

Comestibilidad: Seta MORTAL. Carne blanca, con olor y sabor agradable, pero un solo ejemplar es suficiente para matar a una persona. Produce envenenamientos anualmente ocasionando fallos hepáticos fatales.

Hábitat y ecología: Crece asociada a las raíces de árboles de bellota y castaños, más raramente bajo pinos. Fundamentalmente bajo alcornoques, quejigos y encinas.

Dónde y cuándo encontrarla: Es una seta de otoño, siendo octubre y noviembre los meses donde más frecuentemente aparece. Presente, pero no abundante, en el alcornoque de Elviria y en Juanar.



Common name: Death cap



Description: Cap size is 6 to 14 cm, first hemispherical and flat in the end, yellow and green, finely mottled (there are completely white specimens that can be confused with edible mushrooms). White gills, close together. White stipe or with mottled bands of yellowish or greenish tones. White and striated ring, present if it has not received intense rains. White volva.

Edibility: DEADLY mushroom. White flesh, with a pleasant smell and flavor, but a single specimen is enough to kill a person. It produces poisonings annually causing fatal liver failure.

Habitat and ecology: It grows associated with the roots of chestnut trees and those which produce acorns, more rarely under pines. Mainly under cork, gall and holm oaks.

Where and when you can find it: It is an autumn mushroom; October and November are the months of most frequent appearance. Present, but not abundant, in the cork forest of Elviria and in Juanar.

Amanita ponderosa



Nombre común: Gurumelo

Descripción: Sombrero de 6 a 12 cm, en un principio convexo y finalmente aplanado. Color pardo rosado y con margen liso, con ausencia de acanaladuras como ocurre en otras especies de amanitas. Láminas blancas que acaban tomando tonos crema con la edad. Pie grueso, rosado o blanco sucio. Volva blanca.

Comestibilidad: Carne blanca que se vuelve algo rosada al corte, de sabor delicado y típico olor a tierra. Es una seta más apreciada en Huelva y el sur de Extremadura.

Hábitat y ecología: Crece bajo jaras y alcornoques.

Dónde y cuándo encontrarla: Fructifica en primavera, pero en nuestra zona se comporta también como especie invernal, siendo posible verla a partir de Reyes. Más frecuente en febrero y marzo. Los últimos ejemplares aparecen en abril. Presente, pero poco abundante, en los alcornocales de Elviria y las Chapas y en los castaños de Juanar.



Common name: Heavy amidella



Description: Cap size is 6 to 12 cm, initially convex and flattened in the end. Pinkish brown color and smooth margin, with absence of grooves as occurs in other species of amanitas. White gills that end up taking cream tones with age. Thick, pink or dirty white stipe. White volva.

Edibility: White flesh that turns slightly pink when cut, with a delicate flavor and typical earthy smell. It is a most appreciated mushroom in Huelva and southern Extremadura.

Habitat and ecology: It grows under rockroses and cork oaks.

Where and when you can find it: It grows in spring, but in our area it also behaves as a winter species, and it can be found from the Three Kings' Day (6 January). More frequent in February and March. The last specimens appear in April. Present, but little abundant, in the cork forests of Elviria and Las Chapas and in the chestnut trees of Juanar.

Boletus reticulatus



Nombre común: Boletito de verano

Descripción: Seta voluminosa. Sombrero de 8 a 25 cm de color marrón. Forma globosa que se va abriendo con la edad. Piel seca. En vez de láminas tiene poros de color blanco que se tornan amarillos a medida que madura y acaban de color verde sucio. Pie cremoso, rechoncho, que se va alargando y estrechando con el paso de los días.

Comestibilidad: Carne blanca, con olor y sabor agradables, que no cambia de color al cortarla. Es un excelente comestible.

Hábitat y ecología: Crece asociado a las raíces de árboles de bellota, como alcornoques y quejigos. Amante del calor, le gusta de fructificar en zonas donde la luz solar llega al suelo.

Dónde y cuándo encontrarla: Seta típica de verano, cuando las tormentas estivales son frecuentes. En Marbella este hongo suele esperar a las primeras lluvias de otoño, siendo frecuente en septiembre y octubre, aunque también puede aparecer en junio si ha llovido durante las semanas previas. Presente, pero no abundante, en el alcornoque de Elviria y en los castaños de Juanar.



Common name: Summer cep



Description: Bulky mushroom. Its cap is brown; size is 8 to 25 cm. Globular shape that opens with age. Dry skin. Instead of gills it has white pores that turn yellow as it matures and end up dirty green. Creamy, plump stipe, which lengthens and narrows with the passing of days.

Edibility: White flesh that does not change color when cut, with pleasant smell and flavor. It is an excellent edible.

Habitat and ecology: It grows associated with the roots of trees which produce acorns, such as cork and gall oaks. Loves heat and likes to grow in areas where sunlight reaches the ground.

Where and when you can find it: Typical summertime mushroom, when summer storms are frequent. In Marbella this fungus usually waits for the first autumn rains, so it is frequent in September and October, although it can also appear in June if it has rained during the previous weeks. Present, but not abundant, in the cork forest of Elviria and in the chestnut trees of Juanar.

Cantharellus subpruinus



Nombre común: Chantarela, Rebozuelo

Descripción: Seta de color amarillo anaranjado fácil de reconocer porque en vez de láminas tiene venas o “nervios”. Forma de embudo, aunque no es hueca por dentro, de 2 a 12 cm. Olor característico que recuerda a frutas como el albaricoque o la ciruela.

Comestibilidad: Carne firme y de sabor intenso. Excelente comestible que rara vez es atacado por los gusanos.

Hábitat y ecología: Crece bajo árboles que dan bellotas, alcornoques fundamentalmente, y en las zonas más húmedas y umbrías del bosque, donde abunde el musgo.

Dónde y cuándo encontrarla: En Marbella aparece sobre todo en alcornocales como el de Elviria, aunque es poco abundante. Fructifica de noviembre a enero, siendo diciembre el mejor mes para encontrarla.



Common name: Chanterelle



Description: Yellow-orange mushroom easy to recognize because instead of gills it has veins or “nerves”. Funnel shape, although not hollow inside; size from 2 to 12 cm. Characteristic smell reminiscent of fruits such as apricot or plum.

Edibility: Firm and intense flavored flesh. Excellent edible that is rarely attacked by worms.

Habitat and ecology: It grows under trees which produce acorns, mainly cork oaks, and in the most humid and shady areas of the forest, where moss abounds.

Where and when you can find it: In Marbella it appears mostly in cork forests like Elviria, although it is not abundant. Grows from November to January, December being the best month to find it.

Chlorophyllum rachodes



Nombre común: Apagador menor, Falsa macrolepiota

Descripción: Seta grande, de hasta 20 cm. Forma de bastoncillo muy escamoso, con placas grandes de color marrón. Láminas blancas, manchándose de tonos oxidados en zonas dañadas. Pie engrosado de arriba a abajo, sin cambio repentino de grosor.

Comestibilidad: Se recomienda no consumirla. Carne blanca que va enrojeciendo tras el corte. Sabor dulce. Se ha comido indistintamente junto a las Macrolepiotas, pero se han dado casos de intolerancia.

Hábitat y ecología: Fácil de encontrar en ambientes ricos en materia orgánica, como bosques abiertos, praderas y jardines. Aparece en grupos numerosos y compactos.

Dónde y cuándo encontrarla: Es una especie otoñal poco abundante en Marbella, pero que es posible ver ya en septiembre. Puede aparecer en cualquier lugar donde abunde el ganado o se abone con frecuencia.



Common name: Shaggy parasol



Description: Large mushroom, size up to 20 cm. Very scaly swab shape, with large brown plates. White gills, staining rusty tones in damaged areas. Stipe thickened from top to bottom, without sudden change in thickness.

Edibility: It is recommended not to consume it. White flesh that is blushing after the cut. Sweet flavor. It has been eaten indistinctly with Macrolepiota and cases of intolerance have been reported.

Habitat and ecology: Easy to find in environments rich in organic matter, such as open forests, meadows and gardens. Appears in large and compact groups.

Where and when you can find it: It is an autumnal species, little abundant in Marbella, but it is possible to find it in September. It can appear in any place where there are a lot of cattle or the soil is often fertilized.

Craterellus cornucopioides



Nombre común: Trompeta de los muertos, Trompeta negra

Descripción: Seta de color negro o marrón muy oscuro. Muy fácil de reconocer porque carece de láminas y tiene forma de trombón. Es hueca por dentro. Tamaño de 5 a 14 cm. Olor agradable y afrutado.

Comestibilidad: Carne frágil y sabor delicado. Excelente comestible. Acompaña muy bien platos de pescado.

Hábitat y ecología: Crece bajo árboles que dan bellotas, alcornoques fundamentalmente, aunque también encinas y quejigos. En las zonas más húmedas del bosque, donde abundan el musgo y los helechos.

Dónde y cuándo encontrarla: Es una seta escasa, pero está presente en los barrancos más umbríos del alcornocal de Elviria. Fructifica entre noviembre y enero, siendo diciembre el mejor mes para encontrarla.



Common name: Black chanterelle, Horn of plenty, Black trumpet



Description: Black or very dark brown mushroom. Very easy to recognize because it lacks the gills and has a trombone shape. It is hollow inside. Size ranges from 5 to 14 cm. Pleasant and fruity smell.

Edibility: Fragile flesh and delicate flavor. Excellent edible. Accompanies fish dishes very well..

Habitat and ecology: It grows under trees which produce acorns, mainly cork oaks, but also holm and gall oaks, in the most humid areas of the forest, where moss and ferns are abundant.

Where and when you can find it: It is a scarce mushroom, but it is present in the shadier ravines of the Elviria cork forest. Grows between November and January, December being the best month to find it.

Hydnum repandum



Nombre común: Lengua de vaca, Gamuza

Descripción: Seta de 6 a 12 cm. Color amarillo anaranjado, con forma y tonos que recuerdan a la chantarela, con la que a menudo aparece. Fácil de reconocer porque en vez de láminas tiene pequeñas púas blandas. Pie blanco, ancho y corto.

Comestibilidad: Carne de color blanca cuando es joven, que es cuando debe consumirse. Si la carne amarillea, amarga. Seta de calidad, que se conserva bastantes días en la nevera. Acompaña muy bien los guisos por su textura y sabor.

Hábitat y ecología: Crece asociada a árboles de bellota, principalmente el alcornoque. Ocupa las zonas más umbrías y húmedas de los bosques.

Dónde y cuándo encontrarla: En Marbella es escasa y no suele aparecer hasta el mes de diciembre, aunque es posible ver algunos ejemplares ya en noviembre, sobre todo si los primeros fríos del invierno se adelantan. Crece en alcornocales como el de Elviria y en los castaños de Juanar.



Common name: Sweet tooth, Wood hedgehog, Hedgehog mushroom



Description: 6 to 12 cm mushroom. Orange yellow color, with shape and tones reminiscent of the chanterelle, with which it often appears. Easy to recognize because instead of gills it has small soft quills. White, wide and short stipe.

Edibility: White flesh when young, which is when it should be consumed. If the flesh yellows, it sours. Quality mushroom. It can be stored for several days in the fridge. Accompanies the stews very well for its texture and flavor.

Habitat and ecology: It grows associated with trees that produce acorns, mainly the cork oak. It occupies the most shady and humid areas of the forests..

Where and when you can find it: In Marbella it is scarce and usually does not appear until the month of December, although it is possible to find some specimens already in November, especially if the first cold of winter is ahead of time. It grows in cork forests like Elviria and in the chestnut trees of Juanar.

Lactarius deliciosus



Nombre común: Níscalo

Descripción: Sombrero de 4 a 15 cm, primero con forma de boina, luego plano y finalmente con forma de plato. Piel de color naranja, con marcas circulares rojizas, que se vuelve verde cuando se tocan. Láminas naranjas que basta rozar para que suelten un látex naranja intenso muy característico (típico de las setas llamadas lactarios o níscalos). Pie corto con pequeñas muescas de forma circular.

Comestibilidad: Comestible muy apreciado. Carne consistente, de olor suave. Otros níscalos con látex de color vino tinto también son excelentes comestibles. Aquellos que lo presentan de color blanco o amarillo deben desecharse por tóxicos y sabor desagradable.

Hábitat y ecología: Típico de pinares. Crece asociado a las raíces de los pinos, pudiendo aparecer tanto en las umbrías como en zonas más abiertas próximas. A veces bajo la hojarasca del pinar.

Dónde y cuándo encontrarla: Es un hongo común, frecuente y fácil de encontrar en Nagüeles, Los Monjes, la zona de las Chapas a Cabopino o en Juanar. En Marbella comienza a salir en noviembre, persistiendo diciembre y a veces enero.



Common name: Saffron milkcap, Delicious milkcap



Description: Cap size from 4 to 15 cm, first shaped like a beret, then flat and shaped like a plate in the end. Orange skin, with reddish circular marks, which turn green when touched. Orange gills that just by brushing release a very characteristic intense orange latex. Short stipe with small circular notches.

Edibility: Much appreciated edible. Consistent flesh, with a mild smell. Other chanterelles with red wine latex are also excellent edibles. Those that feature it white or yellow should be discarded for being toxic and having an unpleasant taste.

Habitat and ecology: Typical of pine forests. It grows associated with the roots of the pines, and can appear both in shady areas and in more open areas which are nearby. Sometimes under the leaf litter of the forest.

Where and when you can find it: It is a common fungus, frequent and easy to find in Nagüeles, Los Monjes, the area from Las Chapas to Cabopino or in Juanar. In Marbella it begins to grow in November, persisting across December and sometimes January.

Leccinum corsicum



Nombre común: Boleto de las jaras

Descripción: Sombrero de 4 a 10 cm, globoso pero que se va abriendo. Superficie rugosa que se vuelve brillante tras la lluvia y se agrieta con tiempo seco. Color marrón oscuro, más claro hacia el borde del sombrero. En vez de láminas tiene pequeños poros. Pie abombado que se va volviendo cilíndrico al madurar, de color amarillento con tonos rojos, y pequeños granitos que se van oscureciendo a medida que envejece.

Comestibilidad: Comestible de calidad media. Carne firme y blanca, que amarillea tras el corte y finalmente se pone gris.

Hábitat y ecología: Crece bajo las numerosas especies de jaras presentes en la sierra.

Dónde y cuándo encontrarla: Seta frecuente y abundante en toda la zona. Fructifica en primavera y otoño, siendo fácil de encontrar en febrero y marzo.



Common name: Rockrose bolete.



Description: Cap size from 4 to 10 cm, balloon-shaped but opening. Rough surface that becomes bright after rain and cracks in dry weather. Dark brown color, lighter towards the edge of the hat. Instead of gills it has small pores. Domed stipe that becomes cylindrical when mature, yellowish with red tones, and small spots that darken as it ages.

Edibility: Medium quality edible. Firm, white flesh, yellowing after cut and finally turning gray.

Habitat and ecology: It grows under the large number of species of rockrose that exist in the mountain range.

Where and when you can find it: Frequent and abundant mushroom in the whole area. Grows in spring and autumn, easy to find in February and March.

Macrolepiota procera



Nombre común: Matacandil, Parasol, Apagador

Descripción: Seta popular, de gran tamaño, con un sombrero de 10 a 35 cm cubierto de escamas algodonosas con distintos tonos de color marrón. El sombrero tiene forma de huevo al principio, abriéndose hasta ser completamente plano, momento en que alcanza un gran tamaño. Láminas blancas. Pie alto y estrecho, cilíndrico. Se ensancha abruptamente en la base. Se distingue de Chlorophyllum porque no enrojece al corte y porque el pie se ensancha de forma abrupta y no gradual.

Comestibilidad: Carne blanca y blanda en el sombrero, pero muy fibrosa en el pie. Olor suave y sabor parecido al de las avellanas. Buen comestible. Se estropea pronto, incluso en nevera. La forma más cómoda de recolectarla es girar ligeramente el sombrero, como si fuera una tuerca, para desprenderlo del pie (no aprovechable).

Hábitat y ecología: Crece en gran diversidad de ambientes, donde haya suelos ricos en materia orgánica en descomposición: pastizales, bosques, jardines... Suele aparecer en grandes grupos donde haya estiércol u hojarasca.

Dónde y cuándo encontrarla: Seta frecuente, abundante y fácil de ver en toda la zona. Con las primeras lluvias de septiembre u octubre salen los primeros ejemplares. Frecuente, por ejemplo, en la vega del río Guadaiza o en Juanar.



Common name: Parasol mushroom



Description: Popular mushroom, of great size, with a cap size of 10 to 35 cm, covered with cottony scales with different shades of brown. The cap is egg-shaped at first, opening until it is completely flat, when it reaches a large size. White gills. High and narrow stipe, cylindrical. It widens abruptly at the base. It differs from Chlorophyllum because it does not redden when cut and because the stipe widens abruptly and not gradually.

Edibility: White and soft flesh in the cap, but very fibrous in the stipe. Soft smell and flavor similar to hazelnuts. Good edible. It turns bad soon, even in a fridge. The easiest way to collect it is to turn the cap slightly, as if it were a screw, to detach the stipe (not usable).

Habitat and ecology: It grows in a great diversity of environments, where there are soils rich in decomposing organic matter: pastures, forests or gardens. It usually appears in large groups where there is manure or leaf litter.

Where and when you can find it: Frequent mushroom, abundant and easy to find in the whole area. With the first rains of September or October the first specimens pop up. Frequent, for example, in the banks of the Guadaiza River or in Juanar.

Pleurotus ostreatus



Nombre común: Seta de ostra

Descripción: Sombrero de 4 a 18 cm en forma de ostra. Color marrón o gris. Láminas blanquecinas, delgadas e interconectadas. Pie muy corto y lateral, recubierto de pelos blancos.

Comestibilidad: Buen comestible y con importancia comercial. Carne blanca, de olor agradable y sabor dulce. Mayor calidad cuando crece de forma espontánea que cuando se cultiva.

Hábitat y ecología: Crece pegada a la madera, en gran variedad de árboles, sobre paja podrida o en tocones de palmeras. Aparece formando grandes grupos.

Dónde y cuándo encontrarla: Frecuente y abundante en toda la zona, en cualquier lugar donde haya madera muerta en descomposición que reciba lluvia o agua de riego. Incluso dentro de la propia ciudad, en parques con tocones de palmeras taladas. No deben consumirse nunca setas que crecen en bordes de calles y carreteras porque acumulan metales pesados.



Common name: Oyster mushroom.



Description: Cap size 4 to 18 cm in the shape of an oyster. Brown or gray color. White, thin and interconnected gills. Very short and lateral stipe, covered with white hairs.

Edibility: Good edible and with commercial importance. White flesh, pleasant smell and sweet taste. Higher quality when it grows spontaneously than when it is cultivated.

Habitat and ecology: It grows stuck to the wood, in a variety of trees, on rotten straw or on stumps of palm trees. Appears forming large groups..

Where and when you can find it: Frequent and abundant in the whole area, in any place where there is decaying dead wood that receives rain or irrigation water. Even within the town itself, in parks with stumps of cut down palm trees. You should never eat mushrooms that grow on the edges of streets and roads because they accumulate heavy metals.

Rusulla cyanoxantha



Nombre común: Carbonera

Descripción: Sombrero de 6 a 16 cm, globoso que se va aplanando hasta tener forma de plato. Color muy variable, con tonos morados, violetas, rosa o verde. Más oscura hacia el centro. Láminas apretadas y blancas, que no se rompen al pasar el dedo y dejan un tacto mantecoso (carácter distintivo) característico de esta especie. Pie carnoso y blanco, ancho y quebradizo.

Comestibilidad: Excelente comestible. Carne blanca, de sabor dulce y agradable, recuerda a avellanas crudas.

Hábitat y ecología: Puede aparecer bajo varios tipos de árboles, pero más frecuentemente en alcornocales. A menudo en grupos numerosos. Requiere calor para crecer.

Dónde y cuándo encontrarla: Especie otoñal poco abundante, pero que es posible ver ya en septiembre. Suele dejar de aparecer a finales de octubre. El mejor lugar para encontrarla es el alcornocal de Elviria, aunque también presente en los castaños de Juanar.



Common name: Charcoal burner



Description: Cap size 6 to 16 cm; it is balloon-shaped and flattens little by little until it has a plate shape. Very variable color, with purple, violet, pink or green tones. Darker towards the center. Tight and white gills, which do not break when passing the finger and leave a buttery touch (distinctive character) typical of this species. Fleshy and white stipe, wide and brittle. .

Edibility: Excellent edible. White flesh, sweet and pleasant taste, reminiscent of raw hazelnuts.

Habitat and ecology: It can appear under various types of trees, but more often in cork forests. Often in large groups. Requires heat to grow.

Where and when you can find it: Autumnal species which is not abundant, but it is possible to find it already in September. It usually stops appearing at the end of October. The best place to find it is the cork forest of Elviria, although it is also present in the chestnut trees of Juanar.

Tricholoma terreum



Nombre común: Negrilla, Ratón

Descripción: Seta pequeña, con un sombrero de 3 a 8 cm, cubierto de escamitas fibrosas con distintos tonos de color gris. Láminas irregulares de color gris blanquecino. Pie corto y frágil, sin anillo.

Comestibilidad: Buen comestible. Carne blanca, de olor y sabor agradables, con un aroma penetrante al cocinarlo. Adecuado para guisos. Se puede confundir con especies venenosas como las lepiotas.

Hábitat y ecología: Crece asociada a las raíces de los pinos. Frecuente en pinares y bosques mixtos de pinos y alcornoques. Aparece formando grandes grupos bajo los árboles y en los claros cercanos.

Dónde y cuándo encontrarla: Seta abundante y frecuente, de principios de invierno, que se asocia a los primeros fríos intensos, por lo que suele aparecer a partir de enero. Juanar, Llanos de Puzla o en el pinar de Nagüeles.



Common name: Grey knight, Dirty tricholoma.



Description: Small mushroom, with a 3 to 8 cm cap, covered with fibrous scats with different shades of gray. Irregular whitish gray gills. Short and fragile stipe, without ring.

Edibility: Good edible. White flesh, of pleasant smell and flavor, with a penetrating aroma when cooked. Suitable for stews. It can be confused with poisonous species such as Lepiota.

Habitat and ecology: Grows associated with the roots of the pines. Frequent in pine forests and mixed pine and cork forests. It appears forming large groups under the trees and in the nearby clearings.

Where and when you can find it: Abundant and frequent mushroom, early winter, which is associated with the first intense cold, so it usually appears from January. Juanar, plains of Puzla or in the pine forest of Nagüeles.

Otras especies presentes en Marbella y su entorno

Other species present in Marbella and its surroundings

Especie Species	Nombre común Common name	Comestibilidad Edibility
Agaricus bisporus	Champiñón Common mushroom	Excelente comestible Excellent edible
Agaricus xanthodermus	Champiñón maloliente Yellow-stainer	Venenooso Poisonous
Agrocybe aegerita	Seta de Chopo Poplar mushroom	Excelente comestible Excellent edible
Amanita crocea	Falsa yema Saffron ringless amanita	Comestible Edible
Amanita muscaria	Matamoscas Fly amanita	Tóxica Toxic
Amanita pantherina	Amanita pantera Panther cap	Venenoosa Poisonous
Amanita verna	Cicuta blanca Fool's mushroom	Venenoosa mortal Deadly poisonous
Amanita virosa	Cicuta fétida Destroying angel	Venenoosa mortal Deadly poisonous
Armillaria mellea	Armillaria Honey fungus	Comestible, intolerante Edible, intolerant
Boletus aereus	Boleto negro Penny bun	Excelente comestible Excellent edible
Boletus appendiculatus	Boleto Butter bolete	Comestible Edible
Boletus luridus	Boleto cetrino Lurid bolete	Comestible cocinado, tóxico en crudo Edible when cooked, toxic when raw
Clathrus ruber	Reja del diablo Stinkhorn mushroom	No comestible Inedible
Craterellus lutescens	Angula de monte Yellow foot	Excelente comestible Excellent edible
Craterellus cinereus	Falsa trompeta negra Chanterelle	Excelente comestible Excellent edible
Craterellus tubaeformis	Angula de monte Winter mushroom	Excelente comestible Excellent edible
Coprinus comatus	Barbuda Lawyer's wig	Excelente comestible Excellent edible
Fomes fomentarius	Yesquero Tinder fungus	No comestible Inedible
Galerida marginata	Galerida Funeral bell mushroom	Venenoosa mortal Deadly poisonous
Hygrophoropsis aurantiaca	Falso rebozuelo False chanterelle	No comestible Inedible
Lactarius vinosus	Níscalo tinto Bloody milk cap	Excelente comestible Excellent edible
Lycoperdon echinatum	Pedo o cuesco de lobo Spiny puffball	Comestible mediocre antes de madurar Mediocre edible before maturing
Morchella esculenta	Cagarria Common morel	Excelente comestible Excellent edible
Omphalotus olearius	Seta de olivo Jack-o'-lantern mushroom	Venenoosa mortal Deadly poisonous
Pleurotus eringii	Seta de cardo King oyster mushroom	Excelente comestible Excellent edible
Polyporus squamosus	Yesquero escamoso Dryad's saddle	Comestible mediocre antes de madurar Mediocre edible before maturing
Russula virescens	Seta de cura Green-cracking russula	Excelente comestible Excellent edible
Russula aurea	Rúsula yema Gilded brittlegill	Excelente comestible Excellent edible
Suillus bovinus	Suillo, Baboso Bovine bolete	Comestible Edible
Suillus granulatus	Suillo, Baboso Weeping bolete	Comestible Edible
Suillus luteus	Suillo, Baboso Slippery jack	Buen comestible Good edible



AYUNTAMIENTO

Marbella

DELEGACIÓN DE PLAYAS Y MEDIO AMBIENTE

