

# tarrelos

FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA

NÚMERO 14 • NOVIEMBRE 2012



3 - Limiar

### FLORA MICOLÓXICA

4 - Aportación al conocimiento de los hongos entomopatógenos en Galicia (N.O. de la Península Ibérica)

7- *Stilbella byssiseda*, un curioso patógeno de *Myxomycetes*

10- *Trichophaea boudieri*, un curioso ascomiceto encontrado en Galicia

12- *Torrendia pulchella* (= *Amanita torrendii*): un fungo secotioide presente en Galicia.

19- Estudios sobre o xénero *Leucocoprinus* na Península Ibérica (III).

23- *Clitopilus hobsonii* y *Entoloma parasiticum*, dos pequenas especies de *Entolomataceae* presentes en la Costa da Morte

26- *Schizophyllum commune*: un fungo de interese etnomicolóxico

29- Paraíso micolóxico de la isla de Cortegada (Pontevedra)

31- Especies comestibles que se poden encontrar nas plantacións de eucalipto.

34- Media ducia de especies fúnxicas pouco frecuentes

### FLORA VASCULAR

37- Nuevo híbrido de orquídeas para la Flora de Galicia: *Serapias cordigera* x *Orchis morio*

39- Fotografiando las Orquídeas de Galicia.

### VARIOS

41- II Congreso de Asociacións Micolóxicas Federadas celebrado en Rábade (Lugo)

49- Ruta del Pico Cuiña

51- Tres lugares con nome de fungo

53- Agrupación Micolóxica "A Cantarela". Viaje a León-Asturias-Cantabria.

55- Una especie en continua expansión: el "Micofriki"

### MICOGASTRONOMÍA

57- El género *Amanita* en micogastronomía. Segunda parte.

63- Mycocrucigrama

64- Láminas de Mercedes Nodar (Asociación Estrada Micolóxica)

66- *Pluteus petasatus* en el norte de Portugal

### ACTIVIDADES DAS ASOCIACIÓNS

70- Actividades programadas polas asociacións para 2012.

# staff

TARRELOS é unha publicación da  
Federación Galega de Micología.

CIF: G-36640928

Tel.: 630 493 497

cantarela@cantarela.org

Depósito Legal: PO-388/04

ISSN: 1888-7066

## COORDINA

José Luis Tomé Ortega

## CONSELLO DE REDACCIÓN

Jaime B. Blanco-Dios,

José Luis Tomé Ortega,

Carlos Álvarez Puga.



*Volvariella gloiocephala*  
J. L. Tomé

# #14

## Federación Galega de Micología

Presidente: C. Álvarez Puga

Vicpresidente: F. Riveiro Sanjurjo

Secretario: J.L. Tomé Ortega

Tesorería: C. Barreiro González



O pasado mes de xullo viu a luz oficialmente no DOGA, e despois dun longo proceso de varios anos, a lei 7/2012 de montes de Galicia. Centrándonos no estritamente micolóxico, a lei non introduce aspectos substancialmente novos á lexislación existente xa que, aínda que fai varias referencias importantes aos cogomelos, como no artigo 8 que recoñece aos fungos a súa condición de aproveitamentos forestais, o art. 58 que entende como actividade forestal o aproveitamento dos cogomelos, o art. 84 que outorga o titular do monte a propiedade dos recursos forestais (incluíndo os cogomelos) que nel se producen e o dereito o seu aproveitamento, o art. 85 que recoñece o dereito dos propietarios ao acoutamento das súas propiedades e o art. 102 que establece o rexistro de empresas do sector forestal (incluíndo as de cogomelos), estes aspectos xa estaban considerados, aínda que dun modo non tan explícito, na lei nacional de montes do ano 2003 (ley 43/2003 de montes: artigos 6, 31, 36 e 61).

Queda, polo tanto, pendente e posiblemente aínda afastada, a posibilidade dunha norma que especificamente regule os aproveitamentos micolóxicos, é dicir dunha norma que estableza e delimite claramente dereitos e obrigas, tipos de aproveitamentos posibles, prácticas prohibidas e cantidades e métodos permitidos para a recolección e protección dos fungos e, en definitiva, dunha norma que dea seguridade xurídica a todas as partes para evitar os conflitos, os excesos dalgúns colleiteiros desaprofundados e, sobre todo, que garanta a subsistencia do recurso.

É esta unha vella polémica entre os partidarios e detractores dunha posible regulación e a Federación Galega de Micología, que non podía quedar á marxe dun tema de tal transcendencia, asumiu unha posición común e de consenso sobre a base de todo un proceso de información e consulta realizado nos 2 últimos anos a través dos Congressos de Asociacións Micolóxicas celebrados en A Fervenza (O Corgo) e Rábade (Lugo) en 2011 e 2012. A posición asumida resúmese na primeira das conclusións do Congreso de Rábade:

*A Federación Galega de Micología é partidaria de que exista en Galicia unha norma que regule a recolección de cogomelos, sempre e cando esta teña en conta non só os criterios económicos senón sobre todo a sostibilidade do recurso e que esta regulación sexa froito do consenso e acordo, e teña en conta a opinión dos distintos axentes, incluíndo ás asociacións micolóxicas.*

Non é, polo tanto, esta posición un cheque en branco da Federación para que se estableza calquera tipo de regulación senón que esta, cando exista, terá que ser ante todo unha norma que protexa e defenda a estes seres vivos vitais para a persistencia dos ecosistemas naturais, e que son o motivo da nosa afección e paixón: os fungos. O noso compromiso será velar para que así sexa...

# Aportación al conocimiento de los hongos entomopatógenos en Galicia (N.O. de la Península Ibérica)

J. M. C. Marcote<sup>1</sup> & O. Requejo<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Rúa de arriba, nº 1, Cee E-15270, A Coruña. Asociación Micológica Naturalista Pan de Raposo. marcotecee@gmail.com

<sup>2</sup> San Xurxo, Laxe 12 B, Salceda de Caselas E-36473, Pontevedra. Grupo Micológico Galego. oscarequejo@hotmail.com

## RESUMEN

Se describe *Isaria farinosa* (Holmsk.) Fr., un hongo poco conocido en Galicia pero de gran valor ecológico.

**Palabras clave:** *Isaria farinosa*, hongos entomopatógenos, taxonomía, Galicia, España

## ABSTRACT

**Contribution to the knowledge of the entomological fungi in Galicia (N.O. of the Iberian Peninsula).**

*Isaria farinosa* (Holmsk.) Fr., a mushroom little known in Galicia but of great ecological value, is described.

**Key words:** *Isaria farinosa*, entomological fungi, taxonomy, Galicia, Spain.

## ► INTRODUCCIÓN

Siguiendo la línea de otros trabajos, en los que se tratan algunas especies de hongos entomopatógenos (DE LA PEÑA LASTRA, 2006; LÓPEZ GOLDAR & LÓPEZ NÚÑEZ, 2009), en el presente artículo vamos a describir el taxón *Isaria farinosa* (Holmsk.) Fr, tradicionalmente conocido como *Paecilomyces farinosus* (Holmsk.) A.H.S. Br. & G. Sm, un hongo poco conocido en Galicia pero de gran valor ecológico, ya que se trata de otra de las especies encargadas de la regulación natural de las poblaciones de insectos (LOPEZ-LLORCA & JANSSON, 2007).

## DESCRIPCIÓN

*Isaria farinosa* (Holmsk.) Fr., *Syst. mycol.* (Lundae) 3(2): 271 (1832)

=*Paecilomyces farinosus* (Holmsk.) A.H.S. Br. & G. Sm., *Trans. Br. mycol. Soc.* 40(1): 50 (1957)

Sinnema de 1,5-2 cm de alto, formado por unos apéndices claviformes estériles con la base ensanchada, que emergen a lo largo de la crisálida hospedante. El tramo terminal, mas menos un tercio, está fuertemente ramificado. Todo el carpóforo es de color blanco amarillento, con zonas blanco-ocráceas al secar y está recubierto de una pruina blanquecina, más abundante en las ramificaciones apicales, lo que le da un aspecto pulverulento.

Conidióforos ramificados, de 200 a 300  $\mu\text{m}$ , con 3-4 fiálides de 15 x 2  $\mu\text{m}$ , que portan conidios elipsoides de 2-3 x 1-1,5  $\mu\text{m}$ .

**Material estudiado:** PONTEVEDRA: Vila de Cruces, Gres, sobre crisálida de lepidóptero enterrado y sin identificar, J.M.C. Marcote, PR1170504101. Salceda de Caselas, A Laxe, 29TNG3662, 69 m, sobre crisálida de insecto enterrada y sin identificar, Ó. Requejo, REQ-Fungi 255.

**Observaciones:** el desarrollo de los sinnemas en todo el cuerpo del hospedante y la microscopía, nos llevan a la identificación de esta especie. De todas formas, la variabilidad y simplicidad de las especies de *Isaria*, hacen que sea muy difícil establecer límites entre *taxa* próximos y para una mejor delimitación, tendremos que esperar a los resultados de estudios futuros.

*Isaria* es uno de los más de 25 géneros anamorfos que se relacionan con *Cordyceps* Fr. (*Beauveria* Vuill., *Hirsutella* Pat., *Hymenostilbe* Petch, *Isaria* Fr., *Lecanicillium* W. Gams & Zare,...). Estos géneros anamorfos son *Hyphomycetes*, con estructuras conidiógenas, donde se producen los conidios.

*Isaria farinosa* pertenece a la familia *Cordycipitaceae* Kreisel y es una especie próxima al género *Cordyceps* (SUNG & al., 2007). Al buscar conexiones con teleomorfos de *Cordycipitaceae*, encontramos que



*Isaria farinosa* (PR1170504101). J.M.C. Marcote.



Detalle del ápice ramificado y pruinoso del sinnema. J.M.C. Marcote.

*Isaria farinosa* es el anamorfo de *Cordyceps memorabilis* (PAZIONI & FRIZZI, 1978), aunque erróneamente se asoció a *Cordyceps militaris* (PETCH, 1936). También está relacionada con dos especies de *Torribiella*, *Torribiella gonylecticida* (A. Möller) Petch y *Torribiella pulvinata* Mains. Los anamorfos de estas últimas fueron descritos como *Spicaria pulvinata* Mains y *Spicaria longipes* Petch respectivamente; más tarde SAMSON (1974) sinonimizó ambas especies con *Paecilomyces farinosus* (= *Isaria farinosa*).

*Isaria farinosa* ha sido encontrada sobre seis órdenes de insectos (*Lepidoptera*, *Coleoptera*, *Hemiptera*, *Homoptera*, *Diptera* e *Hymenoptera*) y también sobre arañas (*Araneae*).

Las especies del género *Isaria* son parásitas de insectos y nematodos, a los que atacan degradándoles la cutícula hasta penetrar dentro de

ellos y eliminarlos, habitualmente cuando están enterrados en fase de pupa (LÓPEZ-LLORCA & OLIVARES-BERNABEU, 1994; LÓPEZ-LLORCA & al 2002). Debido a esta característica es habitual encontrar estudios para producirlos en laboratorios (MOURA & al, 2010; JACKSON & al, 2010) y utilizarlos como arma biológica frente a una gran variedad de plagas como podrían ser algunos tipos de mildiu o incluso la procesionaria del pino (*Thaumetopoea pityocampa*) (MOHANAN, 1988; LÓPEZ-LLORCA & OLIVARES-BERNABEU, 1994; SZENTIVÁNYI & al, 2006; TOLEDO & al, 2007; ZIMMERMANN, 2008).

Otro interesante uso de este hongo se encuentra en el campo sanitario, ya que su micelio contiene sustancias hipoglucémicas y se están realizando estudios para utilizarlo en pacientes con diabetes (LU & al, 2010)

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DE LA PEÑA LASTRA, S. (2006). Fungos entomopatógenos comunes. *Tarrelos* 8: 26-29.

JACKSON, M.A., DUNLAP, C.A. & JARONSKI, S. T. (2010). Ecological considerations in producing and formulating fungal entomopathogens for use in insect biocontrol. *Bio Control* 55:129-145.

LÓPEZ GOLDAR, X. & LÓPEZ NÚÑEZ, F.A. (2009). *Entomophthora muscae* sensu lato, un parasitoide de *Musca domestica*: biología e reproducción. *Mykes* 12: 71-77.

LÓPEZ-LLORCA, L.V. & OLIVARES-BERNABEU, C. (1994). Crisálidas de procesionaria del pino (*Thaumetopoea pityocampa*) infectadas por el hongo entomófago *Paecilomyces farinosus*. *Bol. Soc. Micol. Madrid* 19:187-191.

LOPEZ-LLORCA, L.V. & JANSSON, H. (2007). Fungal parasites in invertebrates: Multimodal biocontrol agents?. *Exploitation of Fungi* 310-335.

LÓPEZ-LLORCA, L.V., CARBONELL, T. & GOMEZ-VIDAL, S. (2002). Degradation of insect cuticle by *Paecilomyces farinosus* proteases. *Mycological Progress* 1(3): 249-256.

LU, H., JIAN, C., CHEN, S., CHEN, T., LEE, S., CHANG, C. & WENG, C. (2010). Hypoglycaemic effects of fermented mycelium of *Paecilomyces farinosus* (G30801) on high-fat fed rats with streptozotocin-induced diabetes. *Indian J. Med. Res.* 131: 697-701.

MOHANAN, C. (1988). *Paecilomyces farinosus*, a potential biocontrol agent of some lepidopterous tree pest in India. *Trans. Br. Mycol. Soc.* 90(1): 119-122.

MOURA, G., BATISTA, S. & BIAGGIONI, R. (2010). Culture Media Selection for Mass Production of *Isaria fumosorosea* and *Isaria farinosa*. *Braz. Arch. Biol. Technol.* 53(4): 753-761.

PACIONI, G. & FRIZZI, G. (1978). *Paecilomyces farinosus*, the conidial state of *Cordyceps memorabilis*. *Canadian Journal of Botany* 56: 391-394.

PETCH, T. (1936). *Cordyceps militaris* and *Isaria farinosa*. *Trans. Brit. Mycol. Soc.* 20: 216-224.

SAMSON R.A. (1974). *Paecilomyces* and some allied hyphomycetes. *Studies in Mycology* 6. Centraalbureau voor Schimmelcultures, Baarn.

SEEVER, J. (1911). The *Hypocreales* of North America-IV. *Mycologia* 5(3): 207-232.

SUNG, G., HYWEL-JONES, L., SUNG, J., LUANGSA-ARD J.J., SHRESTHA, B. & SPATAFORA, J.W. (2007). Phylogenetic classification of *Cordyceps* and the clavicipitaceous fungi. *Studies in Mycology* 57: 5-59.

SZENTIVÁNYI, O., VARGA, K., WYAND, R., SLATTER, H & KISS, L. 2006. *Paecilomyces farinosus* destroys powdery mildew colonies in detached leaf cultures but not on whole plants. *European Journal of Plant Pathology* 115: 351-356.

TOLEDO, A.V., MARINO DE REMES LENICOV, A.M. & LÓPEZ, C.C. 2007. Pathogenicity of fungal isolates (*Ascomycota: Hypocreales*) against *Peregrinus maidis*, *Delphacodes kuscheli* (*Hemiptera: Delphacidae*), and *Dalbulus maidis* (*Hemiptera: Cicadellidae*), vectors of corn diseases. *Mycopathologia* 163: 225-232.

ZIMMERMANN, G. 2008. The entomopathogenic fungi *Isaria farinosa* (formerly *Paecilomyces farinosus*) and the *Isaria fumosorosea* species complex (formerly *Paecilomyces fumosoroseus*): biology, ecology and use in biological control. *Biocontrol Science and Technology* 18(9): 865-901.

# *Stilbella byssiseda*, un curioso patógeno de *Myxomycetes*

J. M. C. Marcote<sup>1</sup> & J. M. Costa Lago<sup>2</sup>

<sup>1</sup>marcotecee@gmail.com. Asociación Micológica Naturalista Pan de Raposo

<sup>2</sup>josemaria.costa@usc.es. Asociación Micológica Naturalista Pan de Raposo

## RESUMEN

Se describe *Stilbella byssiseda*, una curiosa especie anamorfa que parasita un *Myxomycete* (*Cribraria argillacea*).

**Palabras clave:** *Stilbella byssiseda*, *Myxomycetes*, taxonomía, Galicia, España

## ABSTRACT

*Stilbella byssiseda*, a pathogenic onlooker of *Myxomycetes*.

*Stilbella byssiseda*, a curious species anamorphic that parasitizes a *Myxomycete* (*Cribraria argillacea*).

**Key words:** *Stilbella byssiseda*, *Myxomycetes*, taxonomy, Galicia, Spain.

## ► INTRODUCCIÓN

Se describe una curiosa especie anamorfa que parasita *Myxomycetes*: ROGERSON; CLARK T. et al (1993) describen 9 ascomycetes y 26 hyphomycetes que colonizan las fructificaciones de *Myxomycetes*. Aunque la mayoría de estos hongos también colonizan otros tipos de sustratos, hay unas pocas especies que son específicas.

A modo de breve glosario, decir que anamorfo es el hongo con reproducción asexual, teleomorfo es el mismo hongo con reproducción sexual, aunque se les asignan distinto género y especie, y holomorfo se refiere al ciclo de vida completo. Los anamorfos producen conidios y los teleomorfos esporas. La parte del micelio que origina y soporta los conidios se denomina conidióforo. La célula en cuyo extremo se origina el conidio se llama fiálide y en el ápice suele formarse una estructura llamada collarín. La forma y ramificaciones de los conidióforos y las fiálides han sido caracteres importantes para la delimitación de géneros de anamorfos. El hábitat también suele ser un carácter importante a la hora de la identificación.

Los conidióforos pueden estar agrupados y entremezclados con hifas estériles dando lugar a un conidioma o synnema. El término *synnema* es introducido por SACCARDO (1906) para describir los conidiomas producidos por miembros de las "*Stilbaceae*", porque consideró que los términos

"coremiun" y "stroma" eran inaceptables. La palabra deriva del griego: "syn" (juntos) y "nema" (hilo, hebra), que describe la columna de hifas que forman el estipe. SACCARDO también introduce "capitulum" para el ápice esporífero del synnema. Así, podemos definir synnema como: Conidioma estipitado de un *Hyphomycete* en el cual, cuando la esporulación comienza, el estipe, en sección longitudinal, se ve como una composición de hifas no diferenciadas, o en textura porrecta, textura intrincada o más raramente en textura prismática.

## *Stilbella s.l.*

Es un género anamorfo de hyphomycetes, perteneciente a los *Hypocreales*, con un synnema característico, conidióforos ramificados monocasialmente o también verticilados o biverticilados, fiálides cilíndricas o subuladas, ausencia de un collarín brillante, aunque el engrosamiento apical es a menudo visible. Synnema blanco o rosa y a veces marrón o negro. No cambian de color con KOH o ácido láctico. Producen una masa conidial terminal mucilaginoso, cuyo color suele variar durante el desarrollo. Los conidios están inmersos en un denso y opaco mucilago y son globosos a oblongo elipsoidales, de menos de 10 micras, hialinos, de paredes finas y lisas y a veces contienen gúttulas. Los teleomorfos están clasificados en Ascomycete, orden Hypocreales, Clavicipitales, Helotiales y Eurotiales.



*Stilbella byssiseda* sobre *Cribaria argillacea*



*Stilbella byssiseda* sobre *Cribaria argillacea*



*Stilbella byssiseda*–fialides



*Stilbella byssiseda*–fialides

## DESCRIPCIÓN

*Stilbella byssiseda* (Pers.) Seifert, *Stud. Mycol.* **27**:61 (1985)

= *Stilbum byssisedum* Pers., *Mycol. eur.* (Erlanga) **1**: 347 (1822)

= *Stilbum orbiculare* Berk. & Broome, *Ann. Mag. Nat. His.*, Ser. 5 **1**:28 (1878)

= *Stilbella orbicularis* (Berk. & Broome) W. Gams, *Cephalosporium-artige Schimmelpilze* (Stuttgart): 230 (1971)

= *Blistum orbiculare* (Berk. & Broome) Ing, *Bull. Br. Mycol. Soc.* **10**(1): 30 (1976)

Descripción original: *album; plantulis gregariis e macula alba pulverulenta oriundis; stipite cylindrico tomentoso apice quandoque velo lacerato ornato; capitulo globoso; esporis oblongis minutis.*

Synnema: de 1-2.5 x 0.2-0.5 mm, erecto, cilíndrico capitado, claviforme o lateralmente comprimido, a veces prolifera dando lugar a 2 ó 3 nuevos synnemata. Pie de 1-3 x 0.2-0.5 mm, capítulo de 0.5-1 mm de diámetro. De color blanco, crema o ligeramente pardo en la base, finamente tomentoso. El capítulo es blanco al principio y al madurar se engrosa y se vuelve opalescente o translúcido, con el interior mucilaginoso. Subículo tomentoso blanquecino, que recubre al hospedador cerca del synnemata.

Microscopía: hifas del estipe con células mayoritariamente lisas o ligeramente rugosas. Conidióforos, de 1.8-2.5  $\mu$ m, ramificados en uno, dos o tres verticilos, con hifas septadas y sin fíbulas. Las fialides o células terminales donde se originan los conidios, son subuladas, es decir, cilíndricas estrechándose hacia el ápice y terminando en punta, derechas, curvadas o flexuosas, lisas, sin o con un septo y en verticilos de 3 a 5, con un tamaño de 20-35 x 1.8-2.3  $\mu$ m. Conidios elípticos alargados a cilíndricos, a veces ligeramente reniformes, sin septos, hialinos, de 4.7 [5.7; 6] 7 x 1.9 [2.3; 2.5] 2.9  $\mu$ m; Q = 1.8 [2.4; 2.5] 3.1; Me = 5.8 x 2.4  $\mu$ m; Qe = 2.4.

Hábitat: es un patógeno de *Myxomycetes* de los géneros *Cribraria*, *Didymium*, *Fuligo* y *Lindbladia*, que crece en colonias de individuos aislados, gregarios o densamente agrupados.

Teleomorfo desconocido, aunque otras especies del género tienen teleomorfos de la familia *Nectriaceae*.



Desarrollo y propagación: BULLER (1934) estudió la biología de este tipo de hongos. A partir del primordio crece el estipe y aparece muy tempranamente el capítulo, al principio el estipe se desarrolla verticalmente debido a la influencia de la gravedad pero pronto comienza a inclinarse, posiblemente inducido por un comportamiento quimiotáctico negativo de cada individuo en una colonia de muchos, siendo el resultado un crecimiento divergente. El margen del capítulo crece algo hacia abajo, a lo largo del estipe, formando una especie de brazaletes. Al madurar, el capítulo se separa del estipe pero permanece en el sitio sujeto por el borde del brazaletes. El capítulo se vuelve totalmente gelatinoso, pero no delicuescente, y se suelta fácilmente del pie por la acción del viento y al ser pegajoso se adhiere al sustrato, donde germina. La germinación también puede ocurrir, en condiciones de humedad, mientras el capítulo está sobre el estipe.

**Material estudiado:** la colección se halló en Santiago de Compostela, A Coruña, en el mes de julio de 2012, creciendo sobre *Cribraria argillacea*, que colonizaba

ampliamente un tronco de *Pinus pinaster* en avanzado estado de descomposición. Herbario: PR 1080712991.

**Observaciones:** se reconoce por el hábitat, como patógeno de *Myxomycetes*, la forma cilíndrica capitada de color blanco y los conidios elipsoides alargados. Se parece mucho a *Polycephalomyces tomentosus*, que es un patógeno exclusivo de *Myxomycetes* de la familia Trichiaceae, tiene el pie del synnema adornado con células globosas verrugosas laterales o terminales y conidios globosos, 2.5-3  $\mu\text{m}$ , o elipsoidales 1-6 x 1.5-2. *Stilbella byssiseda* no parasita a la familia Trichiaceae, tiene el pie del synnema sin células verrugosas y conidios cilíndricos o elipsoidales de 4.5-8 x 2-2.5. Hay otras especies de *Stilbella*, pero se diferencian bien a nivel microscópico.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CLÉMENÇON, H. (2004). Cytology and Plectology of the Hymenomycetes. *Bibliotheca Mycologica*, vol. 199. J. Cramer, Berlin, Stuttgart.
- ELLIS, M.B. & ELLIS, J.P. (1988). *Microfungi on miscellaneous substrates*. Timber Press, Portland, Oregon.
- GRÄFENHAN, T., SCHROERS, H.-J., NIRENBERG, H.J. & SEIFERT, K.A. (2011). An overview of the taxonomy, phylogeny, and typification of nectriaceous fungi in *Cosmospora*, *Acremonium*, *Fusarium*, *Stilbella*, and *Volutella*. *Studies in Mycology*, nº 68: 79-113. Centraalbureau voor Schimmelcultures, Utrecht, The Netherlands.
- ING, B. (1974). Mouldy Myxomycetes. *Bull. Brít. Mycol. Soc.* B: 25-30.
- JOHNOVÁ, MILENA (2009). Diversity and ecology of select lignicolous Ascomycetes in the Bohemian Switzerland National Park (Czech Republic). *Czech Mycol.* 61 (1): 81-97.
- ROGERSON, CLARK T.; STEPHENSON, STEVEN L. (1993). Myxomyceticolous Fungi. *Mycologia*, 85, pp. 456-469. The New York Botanical Garden, Bronx.
- SAMUELS, GARY J. (1973). The Myxomyceticolous Species of Nectria. *Mycologia*, Vol. 65, nº 2, pp. 401-420. Mycological Society of America Stable.
- SEIFERT, K.A. (1985). A Monograph of *Stilbella* and some allied Hyphomycetes. *Studies en Mycology*, nº 27. Centraalbureau voor Schimmelcultures, Utrecht, The Netherlands.

# *Trichophaea boudieri*, un curioso ascomiceto encontrado en Galicia

J. B. Blanco-Dios & A. Castro González

Asociación Micológica Brincaboís. R/ Fernando II, Nº 6, 1ª esq. 36003 Pontevedra. jbblandios@gmail.com

## RESUMO

Descríbese *Trichophaea boudieri*, especie sobre a que non temos noticia da súa presenza en Galicia.

**Palabras chave:** Humariaceae, *Trichophaea*, taxonomía, Galicia, España.

## SUMMARY

*Trichophaea boudieri*, an onlooker ascomycete found in Galicia.

There is described *Trichophaea boudieri*, species on which we do not have news of his presence in Galicia.

**Key words:** Humariaceae, *Trichophaea*, taxonomy, Galicia, Spain.

## ▶ INTRODUCCIÓN

Durante o estudo da biodiversidade da micobiota do río dos Gafos, Tomeza ou Toxal (curso fluvial que percorre parte dos concellos de Vilaboa e de Pontevedra) e que estamos a levar a cabo dende hai xa uns cantos anos, unha das especies máis interesantes que atopamos foi a que presentamos de seguido, *Trichophaea boudieri* Grélet. Trátase dunha especie que foi atopada sobre salgueiros (*Salix atrocinerea* Brot.) cubertos de brións, nun dos retais de ripisilva máis extensos dos que aínda se conservan nas marxes deste río, nun lugar que fica cáseque permanentemente enchoupado durante os meses en que frutifica esta rara especie.

## MATERIAL E MÉTODOS

Para a descrición macroscópica utilizáronse as notas tomadas nos exemplares frescos e coa axuda das fotografías feitas no momento da recolección. Os reactivos que se empregaron para levar a cabo o estudo microscópico foron vermello congo en auga ao 1% e KOH ao 3%. O material seco estudouse usando técnicas standard de microscopía. Os debuxos das distintas estruturas microscópicas realizáronse coa axuda dun microscopio óptico equipado cun tubo de debuxo ou cámara clara. As exsiccata consérvanse no herbario LOU-Fungi, situado no Centro de Investigacións Forestais de Lourizán (Pontevedra), dependente da Consellería de Medio Rural da Xunta de Galicia.

## DESCRIPCIÓN

*Trichophaea boudieri* Grélet, *Bull. Soc. Mycol. Fr.* 33: 95.1917

Fructificacións de 0,5-1,5 mm, sésiles, primeiro globuloso-hemisféricas, finalmente cupuliformes ou campaniformes, coa marxe ciliada. Himenio liso de cor crema, ás veces ocráceo. Superficie externa e marxe recuberta de pelos longos de cor ocre-pardo.

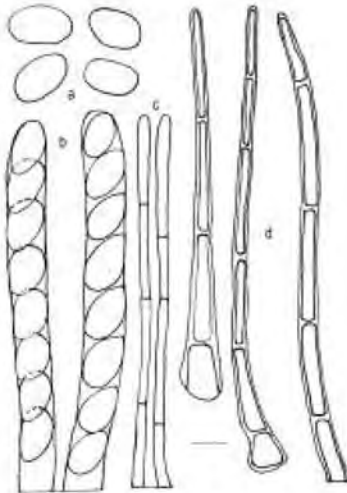
Esporas de 18-20 x 10,5-12  $\mu\text{m}$ , elípticas, lisas, hialinas, sen gúttulas. Ascas de 210-225 x 10,5-12  $\mu\text{m}$ , octosporícas. Paráfisis septadas, gráciles e lixeiramente claviformes. Pelos de ata 525 x 13  $\mu\text{m}$ , lisos, marróns, septados, con paredes espesas, con extremo apuntado ou redondeado, con base atenuada ou bulbosa.

**Material estudado:** PONTEVEDRA: Pontevedra, Tomeza, 29TNG3095, 10 m, marxes do río dos Gafos, entre os brións da cortiza dun salgueiro (*Salix atrocinerea*), 28-XI-2010, J.R. López, A. Castro & J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19565; *ibidem*, 1-XII-2010, A. Castro & J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19566; *ibidem*, 7-XII-2010, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19567; *ibidem*, 16-XII-2010, A. Castro & J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19568.

**Observacións:** especie moi característica por varios aspectos: carpóforo cupuliforme ou campaniforme recuberto exteriormente de longos pelos marróns, tamaño esporal, presenza de longos pelos e hábitat



*Trichophaea boudieri*. A. Castro.



*Trichophaea boudieri* (LOU-Fungi 19565).

a. Esporas. b. Ascas. c. Paráfisis. d. Pelos. Barra= 10  $\mu$ m.

entre brións en bosques de ribeira (BREITENBACH & KRÄNZLIN, 1984; GRÉLET, 1979).

En base aos datos que temos, en Galicia este taxón non está citado (nen ningunha outra especie deste xénero) e só coñecemos unha mención desta especie en España: trátase dunha cita de Asturias, carente de descripción, incluída no catálogo provisional de macromicetos desa comunidade publicado por RUBIO *et al.* (2006).

#### AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Juan Ramón López (Asociación Vaipolorío) a súa imprescindible colaboración na localización desta especie e doutras moitas durante o citado estudo da biodiversidade da micobiota do río dos Gaños e ao Centro de Investigacións Forestais de Lourizán (Consellería de Medio Rural, Xunta de Galicia), por facilitarnos a utilización, xestión e conservación do herbario LOU-Fungi.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BREITENBACH, J. & KRÄNZLIN, F. (1984). *Champignons de Suisse*. Tome I. Les Ascomycètes. Ed. Mykologia. Luzern. 310 pp.

GRÉLET, L.J. (1979). Les Discomycètes de France (reéd.). *Bull. Soc. Bot. Centre-Ouest* (num. spécial) 3: 1-709.

RUBIO, E., SUÁREZ, A., MIRANDA, M.A. & LINDE, J. (2006). *Catálogo provisional de los macromicetos (setas) de Asturias*. Ed.: Real Instituto de Estudios Asturianos. 478 pp.

# *Torrendia pulchella* (= *Amanita torrendii*): un fungo secotioide presente en Galicia.

J. Alonso Díaz

Sociedade Micolóxica Lucus. [lucos.alonso9@mundo-r.com](mailto:lucos.alonso9@mundo-r.com); [info@smlucus.org](mailto:info@smlucus.org)

## RESUMO

Neste artigo descríbese a especie secotioide *Torrendia pulchella* Bres. (= *Amanita torrendii* Justo), que foi encontrada na parroquia de Roblido, concello da Rúa de Valdeorras, Ourense, (Galicia, España) e se achegan as observacións macroscópicas e microscópicas realizadas sobre os exemplares recollidos. Revisáanse tamén outras citas coñecidas desta especie para Galicia.

**Palabras chave:** *Torrendia pulchella*, *Amanita torrendii*, secotioide, taxonomía, Galicia, España

## SUMMARY

***Torrendia pulchella* (= *Amanita torrendii*): a secotioid mushroom present in Galicia.**

In this article, the secotioid species *Torrendia pulchella* Bres. (= *Amanita torrendii* Justo) is described, which was found in Roblido, A Rúa de Valdeorras, Ourense (Galicia, Spain). Macroscopical and microscopical descriptions are based on the collected examples. We review other records known of this species in Galicia.

**Key words:** *Torrendia pulchella*, *Amanita torrendii*, secotioid, taxonomy, Galicia, Spain.

## ▶ INTRODUCCIÓN: OS FUNGOS SECOTIOIDES

O termo secotioide (etimolóxicamente significa coa forma ou aparencia dos fungos do xénero *Secotium*) aplícase a aqueles *basidiomycetes* cuxo basidiocarpio presenta unha morfoloxía intermedia entre as formas típicas agaricoides ou boletoides (pileo e estipe ben formados e himenóforo externo de láminas ou tubos con orientación xeotrópica -cara ao chan-), e as gasteroides (ou gastroides) con himenóforo interno e con formas, polo xeral, máis ou menos globosas ou tuberosas. Outras características dos fungos secotioides son: (i) non presentan balistosporas (esporas de liberación activa, proxectadas cando están maduras) como os fungos agaricoides senón estatismosporas (esporas de liberación pasiva) como os gasteroides, (ii) nalgunhas especies existe un estipe (pé) evidente, noutras só un vestixio interno deste, (iii) se presentan pileo (sombreiro) o borde está unido ao estipe ou só parcialmente aberto segundo especies, (iv) nalgunhas especies obsérvanse lamelas recoñecibles pero de aspecto engurrado e anastomosado, (v) noutras especies a zona fértil é interna e aseméllase á gleba dos fungos gasteroides (THIERS, 1984; HIBBETT *et al.*, 1997).

Os estudos moleculares e filoxenéticos demostran que tanto os fungos secotioides coma gasteroides son evolutivamente derivados das formas agaricoides ou boletoides, posiblemente como resposta a factores ambientais que implican climas con períodos prolongados de seca ou con bruscas diferenzas ou alternancias entre estacións húmidas e secas (THIERS, 1984; BRUNS *et al.*, 1998; PEINTNER *et al.*, 2001; JUSTO *et al.*, 2010).

Na figura 1 (adaptada de BRUNS *et al.*, 1989) pódese observar un esquema ilustrativo da dirección



FIG. 1: Adaptación evolutiva dos basidiomycetes para reducir a perda de auga

evolutiva de formas agaricoides a outras secotioides e gasteroides como proceso de selección para reducir a perda de auga, xa que as formas pechadas xunto coa tendencia ao enterramento (fungos hipogeos) favorece a conservación da humidade ante factores ambientais adversos (BRUNS *et al.*, 1989). A este proceso evolutivo denomínaselle gasteromicetación e aínda que se acompaña nas formas hipogeas dunha selección cara á dispersión animal, tamén se comprobou que as esporas dos gasteromycetes epigeos teñen un maior carácter hidrofóbico (repelen a auga, non a absorben) favorecendo o seu anemocoria (dispersión polo vento) (DÖRFELT & RUSKE, 2010).

Os *ascomycetes* tamén poden mostrar procesos evolutivos semellantes (figura 2, adaptada de KENDRICK, 2000) de tal forma que aos fungos (sexan basidio ou *ascomycetes*) cuxo himenóforo é interno e cuxas esporas non son activamente liberadas se lles denomina xenericamente fungos "secuestrados" (*sequestrate fungi*), como son as formas secotioides e gasteroides (KENDRICK, 2000; BOUGHER, N. L. & LABEL, A. (2001).

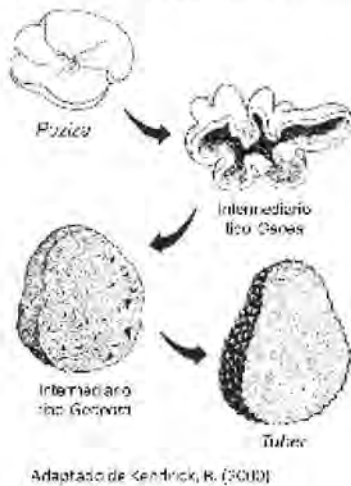


FIG. 2: Esquema evolutivo suxerido en *Pezizales* (*Ascomycetes*)

Polas razóns antes expostas existe unha maior presenza e diversidade de fungos secotioides en zonas de climas con estacións extremas especialmente dos continentes Americano e Austral, sendo na Península Ibérica especies máis raras presentes sobre todo nas áreas con climas mediterráneos e noutros casos, especies introducidas coas plantacións de árbores exóticos ou alóctonos como *Eucalyptus* (DÍEZ *et al.* 2010).

Alguns exemplos de series de especies (agaricoides ou boletoides, secotioides e gasteroides) emparentadas evolutivamente a través dun antepasado común (clados) son, por exemplo, diversas especies de *Suillus* (forma boletoides), *Gastroboletus* (forma secotioides) e *Rhizopogon* (forma gasteroides) constituíndo o chamado clado *Suilloide* (BRUNS *et al.*, 1989), diversas especies dos xéneros *Descolea* (formas agaricoides), *Setchelliogaster* (formas secotioides) e *Descomyces* (formas gasteroides) que conforman o clado *Descolea* (PEINTNER *et al.*, 2001) e moitos máis que poden evolucionar independentemente en función dos factores ambientais de tal maneira que algunhas formas están presentes nuns continentes e outras non, por exemplo *Chlorophyllum* (*Macrolepiota*) *rhacodes*, presente en España e en América representa o antecesor agaricoide da especie secotioides *Chlorophyllum* (*Endoptychum*) *agaricoides*, que tamén está presente en España e América e da especie gasteroides *Endoptychum* *arizonicum* neste caso só presente en USA e México (VELLINGA & DE KOK, 2002; VELLINGA *et al.* 2003).

**O xénero secotioides *Torrendia* Bres.**

O xénero *Torrendia* Bres. foi creado por Bresadola en 1902 para situar a unha pequena especie esbrancuxada de gasteromycete con presenza de pé e volva, localizada por primeira vez en Portugal polo micólogo Camillo Torrend e en cuxa honra Bresadola lle deu o nome. Ao longo dos anos os caracteres macro e micromorfolóxicos do xénero conduciron a moitos autores a consideralo como un derivado secotioides do xénero *Amanita* e xa neste século os primeiros traballos de bioloxía molecular sobre estes fungos (MONCALVO *et al.*, 2002) corroboraron este emparentamento. A descrición do xénero gasteroides *Amarrendia* (BOUGHER & LABEL, 2002), que presenta todos os caracteres de *Torrendia* pero sen estipe, marca o termo dunha evolución de certas amanitas cara ao desenvolvemento anxioicárpico (no que o himenio do basiocarpo permanece encerrado) típico dos *gasteromycetes* (NEVILLE & POUMARAT, 2004). O xénero *Torrendia* estivo constituído durante moito tempo por unha sóa especie mediterránea: *Torrendia pulchella*, pero en 1992 describiuse outra especie en Australia: *Torrendia arenaria* O.K. Mill. & E. Horak, (xunto cunha forma *lutescens* de carne que amarela fronte ao tipo de carne branca) que é moi parecida á especie europea, pero que non presenta fibulas, con esporas máis curtas e anchas, con basidios de parede máis grosa e que se encontra en

bosques ou zonas de matogueira con *Eucalyptus*, *Hakea*, *Chamalaucium uncinatum*, *Casuarina* ou *Allocasuarina* (MILLER & HORAK, 1992). Ademais, en 1999 describíronse outras dúas especies en Australia ligadas a *Eucalyptus* ou zonas de matogueira con presenza de *Allocasuarina* ou *Acacia*: *Torrendia inculta* Bougher e *T. grandis* Bougher (BOUGHER, 1999) que recordan moito a *T. pulchella* e que tamén presentan microscopicamente fíbulas, pero con esporas máis curtas (NEVILLE & POURMARAT, 2004). Na relación de especies do *Index fungorum* para o xénero *Torrendia* tamén se inclúe a especie *Torrendia deformans* Bougher, pero desta especie non existe practicamente descrición máis alá dunha mención superficial e imprecisa (BOUGHER, 1996).

*Torrendia pulchella* é unha especie rara e de distribución mediterránea: citada en Portugal, España, Francia, Italia insular, Marrocos e Alxeria (NEVILLE & POURMARAT, 2004). Está incluída na lista vermella de protección europea do anexo I (especies de flora silvestre a protexer) da Convención de Berna (Convención relativa á conservación da vida salvaxe e o medio natural) na que constan 33 especies de fungos e na lista vermella de fungos preliminar para Galicia (DE IONGH, 2007; CASTRO *et al.*, 2010).

En España no norte é rara sendo moito máis frecuente no centro e sur do país, podendo mesmo ser localmente abundante. A primeira cita española data do ano 1976 na Serra de Guadarrama, Madrid (CALONGE *et al.*, 1977) e a primeira en Galicia de 1982, en San Cibrao de Lás, San Amaro, Ourense (CALONGE, 1983).

Remarcar que recentemente os traballos moleculares de JUSTO *et al.* (2010) conduciron finalmente á transferencia dos xéneros *Torrendia* e *Amarrendia* ao xénero *Amanita*, de tal forma que a especie europea *Torrendia pulchella* Bres., actualmente denomínase *Amanita torrendii* Justo, incluíndose no subxénero *Amanita* sección *Caesareae*. As outras especies australianas do xénero *Torrendia* pasan a nomearse como: *Torrendia arenaria* O.K. Mill. & E. Horak = *Amanita arenaria* (O.K. Mill. & E. Horak) Justo; *Torrendia inculta* Bougher = *Amanita inculta* (Bougher) Justo; *Torrendia grandis* Bougher = *Amanita grandis* (Bougher) Justo.

## MATERIAL E MÉTODOS

As descrições e fotografías macroscópicas (*in situ*) fixéronse sobre material fresco, secando

posteriormente varios exemplares. As mostras para estudo microscópico preparáronse con reactivo roxo congo amónico. As observacións fixéronse con microscopio triocular óptico con obxectivos de 10x, 40x e 100x e oculares de 10x, un provisto de micrómetro. As medicións, ademais de mediante o micrómetro do ocular, fixéronse sobre fotografías obtidas cunha cámara Canon 60D acoplada ao triocular, mediante o programa de medición *Piximetre* versión 5.3.

Para a identificación e estudo desta especie useuse fundamentalmente o traballo de NEVILLE & POURMARAT (2004).

## DESCRICIÓN

*Torrendia pulchella* Bres.

= *Amanita torrendii* Justo

Aspecto xeral (Figura 3): basidioma branco ou branco cremoso, inicialmente máis ou menos globoso, semihípoxeo e envolvido nun veo xeral membranoso. Posteriormente desenvólvese un estípe que porta unha cabeza a xeito de píleo semigloboso na súa parte superior e unha volva na inferior.

Píleo: de aspecto semigloboso e un pouco esmagado, deprimido na cara inferior na que se insire ao píleo a xeito de boina sobre este, de entre 0,5 a 2 cm. Externamente rodeado dun fino peridio que envolve a unha gleba de aspecto alveolado (Figura 4).

Estípe de 2-4 x 0,3-0,7, central, esbrancuxado, subcilíndrico ou un pouco esmagado, algo atenuado na súa inserción co píleo e na base na que está envolvido por unha volva membranosa esbrancuxada. Carne branca, inmutable, algo fibrosa e superficie de aspecto esfiado nalgunhas zonas. Tanto píleo coma volva sepáranse facilmente do estípe.

Veo xeral: membranoso e algo friable, esbrancuxado ou cremoso, frecuentemente con restos adheridos de terra e que envolve inicialmente ao basidioma para logo, ao desenvolverse este, quedar como restos sobre o píleo en forma de placas membranosas e unha volva na base do estípe, bastante ampla e facilmente separable.

Gleba: carnosa-subxelatínosa, de aspecto alveolado-loculado pola presenza de lóculos ou cubículos numerosos que conteñen o himenio, de morfoloxía de subsféricos a irregulares pola compresión duns contra outros (Figura 5).



FIG. 3: *Torrendia pulchella* (= *Amanita torrendii*)



FIG. 4: Corte de píleo



FIG. 5: Detalle de gleba e peridio (imaxe de 0,4 x 0,26 cm)



FIG. 6: Basidiosporas



FIG. 7: Basidio

Sabor e olor pouco definidos. Comestibilidade descoñecida.

Basidiosporas: de 12-15,5 x 5,2-6,4  $\mu\text{m}$ . Q= 2,1-2,4. Non amiloides, hialinas, gutuladas, lisas (moi lixeiramente verrugosas, apenas apreciable a microscopio óptico) a maior parte cilíndricas a subelipsoides (Figura 6).

Basidios: 30-50 x 10-15  $\mu\text{m}$ , claviformes, algo irregulares, maioritariamente tetraspóricos (Figura 7).

Veo xeral con esferocistos de 20-60  $\mu\text{m}$  e hifas con presenza de fíbulas (Figura 8).

*Ecoloxía*: especie considerada como ectomicorrízica e polo xeral ligada á vexetación mediterránea especialmente nas zonas con presenza de *Cistus* spp e bosques de árbores de folla perenne como piñeiros (*Pinus radiata* D. Don, *Pinus pinaster* Aiton, *Pinus*

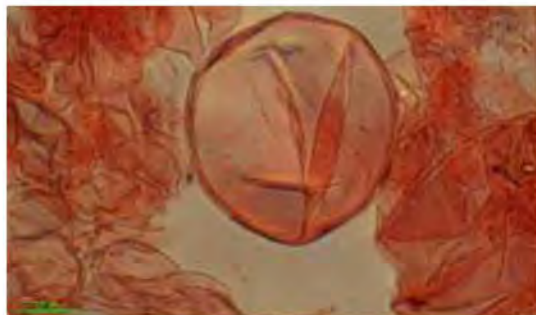


FIG. 8: Esferocisto en velo xeral



*pineae* L.), sobreiras (*Quercus suber* L.), aciñeiras (*Quercus ilex* L.), etc., con chans areentos e silíceos. Xeralmente frutifica en outono ou principio de inverno (NEVILLE & POUMARAT, 2004; COMANDINI et al., 2006).

**Material estudado:** A Rúa de Valdeorras (Ourense), parroquia de Roblido (San Xoán), 480 m de altitude, nun claro dun piñeiral de *Pinus pinaster* con mestura minoritaria doutra vexetación arbórea tipicamente mediterránea como sobreiras (*Quercus suber*, aciñeiras (*Quercus ilex* subsp. *ballota* (Desf.) Samp.), érbedos (*Arbutus unedo* L.) e matogueiras nas que destacan *Cistus salviifolius* L., *Cistus ladanifer* L. subsp. *ladanifer* e *Lavandula stoechas* L. subsp. *sampaiana* Rozeira. Sólo silíceo, granítico e areento. 8 exemplares desenvolvidos atopados (recollidos 3) o 19 de decembro de 2011. Legit e determinavit.: J. Alonso Díaz. LUCUS 191211-01.

**Observacións:** como se comentou, trátase da única especie do xénero *Torrendia* (actualmente transferido ao xénero *Amanita*) citada en España e Europa, polo que atendendo ás súas peculiares características, a súa identificación é sinxela. Con todo, aínda que non se describiron en Europa, sería importante non desprezar outras posibilidades de identificación con especies de *Torrendia* do continente austral (*T. grandis*, *T. inculta* ou *T. arenaria*), e realizar un completo estudo se os exemplares fosen encontrados en bosques de *Eucalyptus* ou outras árbores orixinarias dese continente.

Aínda que se considera unha especie rara no norte peninsular e está incluído na lista vermella preliminar para Galicia, na nosa comunidade encóntrase citada en todas as provincias. As citas coñecidas son:

Na provincia de Ourense en San Cibrao das Láas, concello de San Amaro (CALONGE, 1983, 1990; CASTRO et al. 1993) crecendo nunha zona aberta con algo de vexetación herbácea e pouco arbusto (*sic*). En Chandrexa de Queixa, suba a Ferreiría, no borde dun camiño (LORENZO et al., 2006). En Taboadela, entre *Cistus* sp. (CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007). Ademais das citas referenciadas, Juan José Martínez, presidente da xuntanza de micólogos "Os Cogordos" de Ourense, gran micólogo e amigo, confirma a súa presenza habitual nalgúns zonas areentas dos concellos de Ourense, Taboadela e Vilamarín.

Na provincia de Pontevedra cítase en Vilagarcía de Arousa, en piñeiral areento con *Cistus salviifolius*

(MARCOTE, 2010, MARCOTE et al., 2011). En Cristiñade (Pontearreas) en camiño areento baixo *Castanea* sp. e *Ulex europaeus* (REQUEJO, 2009).

Na provincia de A Coruña citada en Camariñas baixo *Cistus salviifolius* (MARCOTE et al., 2009) e tamén mencionada en Sta. Uxia de Ribeira no Parque de San Roque en chan areento baixo *Aesculus hippocastaneum* (castaño de indias) en primavera de 2011 (REFUNGANDO, 2011)

Na provincia de Lugo, citouse de perto de Sarria, en marxe de camiño, con presenza de *Cistus* sp. (CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007). Non publicadas ata agora cónstannos 2 citas máis: na Pobra de San Xulián (concello de Láncara) en 2002 e 2003, baixo *Pinus radiata* con presenza de *Cistus salviifolius* en terreo areento, encontradas por quen subscribe este artigo, e en 2003 por José Castro Ferreiro no concello do Corgo, tamén baixo *Pinus radiata* en chan areento. Ambas as dúas localizacións foron posteriormente fortemente alteradas por diversas actuacións humanas (desmontes e curtas) e xa non volveron encontrarse nelas basidiomas desta especie.

## CONCLUSIÓN

*Torrendia pulchella* Bres. (= *Amanita torrendii* Justo), é unha curiosa especie de morfoloxía secotioide, escasamente citada en Europa e circunscrita, de momento, á zona sur mediterránea e norte de África (España, Portugal, Francia, Italia, Alxeria e Marrocos). Na península é relativamente frecuente no centro e sur e escasa no norte aínda que en diversas zonas de Galicia, especialmente na provincia de Ourense, obsérvase con certa frecuencia especialmente nas áreas con bioclima de tendencia mediterránea e xeralmente asociado a vexetación perenne propia destas zonas como piñeiros, sobreiras, aciñeiras e carpazas (*Cistus* spp.) aínda que non exclusivamente. Un aspecto común a tódalas citas consultadas é a presenza en terreos con chans areentos e silíceos (normalmente graníticos). Aínda que polas súas características macro e microscópicas a súa identificación é sinxela, é importante comprobar posibles confusións con outras especies similares australianas (*T. grandis*, *T. inculta* e *T. arenaria*) se os exemplares fosen encontrados en bosques de *Eucalyptus* ou outras árbores orixinarias do continente austral.

Finalmente non debemos esquecer que é unha especie protexida polo que debemos evitar recollela máis alá dalgún exemplar para estudo e respectar e non alterar o medio no que se encontre.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOUGHER, N.L. (1996). Notes on *Torrendia*, and a request for information about the genus in Australia. *Australasian Mycological Newsletter* 15: 74.
- BOUGHER N.L. (1999). New species of *Torrendia* (Fungi, Agaricales) from remnant woodlands in the wheat-belt region of Western Australia. *Australian Syst. Bot.* 12: 145-156.
- BOUGHER, N. L. & LEBEL, A. (2001). Sequestrate (truffle-like) fungi in Australia and New-Zealand. *Australian Systematic Botany* 14: 439-484.
- BRUNS, T.D.; FOGEL, R.; WHITE, T.J. & J.D. PALMER (1989). Accelerated evolution of a false-truffle from a mushroom ancestor. *Nature* 339: 140-142.
- BRUNS, T.D.; SZARO, T.M.; GARDES, M.; CULLINGS, K.W.; PAN, J.J.; TAYLOR, D.L.; HORTON, T.R.; KRETZER, A.; GARBELOTTO, M. & LI, Y. (1998). A sequence database for the identification of ectomycorrhizal basidiomycetes by phylogenetic analysis. *Molecular Ecology* 7: 257-272.
- CALONGE, F.D.; DE LA TORRE, M. & M. LAWRYNOWICZ (1977). Contribución al estudio de los hongos hipogeos de España. *Anal. Inst. Bot. Cavanilles* 34 (1): 15-31
- CALONGE, F.D. (1983). Algunos hongos raros o nuevos para España. *Lazaroa* 5: 283-289.
- CALONGE, F.D. (1990). Check-List of the spanish *Gasteromycetes* (Fungi, Basidiomycota). *Cryptog. Bot.* 2(1):33-55.
- CASTRO, M.L.; FREIRE, L. & F.D. CALONGE (1993). Catálogo provisional de los *Gasteromycetes* de Galicia (España). *Bol. Soc. Micol. Madrid* 18:87-104.
- CASTRO, M.L. & J.B. BLANCO-DIOS (2007). Algunos basidiomycetes raros o interesantes de la Península Ibérica. *Fungi non delineati* 37: 1-80.
- CASTRO, M.L.; BLANCO-DIOS, J.B. & REQUEJO, O. (2010). Micobiota de Galicia: Conservación de especies e proposta de lista vermella. *Mykes* 13:7-32.
- COMANDINI, O., CONTU, M., RINALDI, A.C. (2006). An overview of *Cistus* ectomycorrhizal fungi. *Mycorrhiza* 16: 381-395.
- DE IONGH, H.H. & D. BAL (2007). Harmonisation of Red List in Europa: some lessons learned in the Netherlands when applying the new IUCN Red List Categories and Criteria version 3.1. *End. Spec. Res.* 3: 53-60.
- DÍEZ, J.; MORENO, G.; FERNÁNDEZ, E. & A. MURIEL (2010). Hongos exóticos de parques nacionales españoles, 159-172. En: Ramírez, L & B. Asensio (Eds.), *Proyectos de Investigación en Parques Nacionales: 2006-2009*. Organismo Autónomo Parques Nacionales, Madrid
- DÖRFELT, H. & E. RUSKE (2010). Hydrophobia of basidiospores as trait of gasteromycetation. *Z. Mykol.* 76/2: 153-170.
- HIBBETT, D.S.; PINE, E.M.; LANGER, E. LANGER, G. & M.J. DONOGHUE (1997). Evolution of gilled mushrooms and puffballs inferred from ribosomal DNA sequences. *NAS* 94 (22): 12002-12006.
- INDEX FUNGORUM en [www.indexfungorum.org](http://www.indexfungorum.org).
- JUSTO, A.; MORGENSTERN, I.; HALLEN-ADAMS, H.E. & D.S. HIBBETT (2010). Convergent evolution of sequestrate forms in *Amanita* under Mediterranean climate conditions. *Mycologia*, 102(3): 675-688.
- KENDRICK, B. (2000). *The fifth kingdom*. 3º ed. Focus Publishing Co. 373 pp.
- LORENZO, P, DASAIRAS, A. & M.L. CASTRO (2006). Aportación ao coñecemento dos macromicetos de Chandrexa de Queixa (Ourense)(II). *Mykes* 9: 43-51.
- MARCOTE, J.M.C. (2010). *Guía dos cogomelos dunares do litoral atlántico galego*. Ed. Cumio. 191 pp.
- MARCOTE, J.M.C.; COSTA, J.M.; POSE, M.; MONTES, R. & TRABA, J.M. (2009). Catálogo de especies recollidas na Costa da Morte polo grupo de estudos micolóxicos de "Pan de Raposo". *Bol. Asoc. Micol. Naturalista "Pan de Raposo"* 13: 35-50.
- MARCOTE, J.M.C.; POSE, M. & TRABA, J.M. (2011). 500 setas del litoral atlántico y noroeste peninsular. Ed. Cumio. 560 pp.
- MILLER, O.K. & E. HORAK (1992). Observations on the genus *Torrendia* and a new species from Australia. *Mycologia* 84: 64-71.
- MONCALVO J.M.; VILGALYS, R.; REDHEAD, S.A.; JOHNSON, J.E.; JAMES, T.Y. AIME, M.C.; HOFSTETTER, V.; VERDUIN, S.J.W.; LARSSON, E.; BARONI, T.J.; THORN, R.G.; JACOBSSON, S.; CLÉMENÇON, H. & O.K. MILLER Jr. (2002). One hundred seventeen clades of euagarics. *Mol. Phylogenet. Evol.* 23: 357-400.
- NEVILLE, P. & S. POUMARAT (2004). *Amaniteae: Amanita, Limacella and Torrendia*. Fungi Europaei Vol. 9. Ed. Candusso. 1120 pp.
- PEINTNER, U.; BOUGHER, N.L.; CASTELLANO, M.A.; MONCALVO, J.M.; MOSER, M.M.; TRAPPE, J.M. & R. VILGALYS (2001). Multiple origins of sequestrate fungi related to Cortinariaceae (*Cortinariaceae*). *American Journal of Botany* 88(12): 2168-2179.
- REFUNGANDO, ASOCIACIÓN MICOLÓXICA (2011). En: <http://refungando.blogspot.com.es/2011/08/rareza-primaveral-en-ribeira-amanita.html>
- REQUEJO, O. (2009). Aportacións corolóxicas ao xénero *Amanita* Pers. en Galicia (N.O. da Península Ibérica). *Mykes* 12: 37-43.
- THIERS, H.D. (1984). The secotiid syndrome. *Mycologia* 76 (1): 1-8.
- VELLINGA, E.C. & R.P.J. DE KOK (2002). Proposal to conserve the name *Chlorophyllum* Masee against *Endoptichum* Czern. (*Agaricaceae*). *Taxon* 51: 563-564.
- VELLINGA, E.C.; DE KOK, R.P.J. & T.D. BRUNS (2003). Phylogeny and taxonomy of *Macrolepiota* (*Agaricaceae*). *Mycologia* 95(3): 442-456

# Estudios sobre o xénero *Leucocoprinus* na Península Ibérica (III).

J.B. Blanco-Dios

Asociación Micolóxica Brincaboís, R/ Fernando II, Nº 6, 1º esq. 36003 Pontevedra. jbblandios@gmail.com

## RESUMO

Achegamos citas de tres taxóns recollidos en Galicia, entre a que destacamos a que cremos que se trata da primeira cita para a Península Ibérica de *Leucocoprinus heinemannii* var. *melanotrichoides* P. Mohr.

**Palabras chave:** *Leucocoprinus*, taxonomía, Galicia, Península Ibérica.

## SUMMARY

**Studies on the genus *Leucocoprinus* in the Iberian Peninsula (III).**

We contribute appointments of three *taxa* gathered in Galicia, between which we emphasize the one that we believe that it is the first appointment for the Iberian Peninsula of *Leucocoprinus heinemannii* var. *melanotrichoides* P. Mohr.

**Key words:** *Leucocoprinus*, taxonomy, Galicia, Iberian Peninsula.

## ► INTRODUCCIÓN

Nesta terceira aportación ao coñecemento do xénero *Leucocoprinus* Pat. na Península Ibérica (BLANCO-DIOS, 2001; BLANCO-DIOS, 2003) achegamos citas de tres taxóns recollidos en Galicia, en todos os casos en cultivos protexidos (invernadoiros, macetas ou xardiñeiras situadas no interior de edificios), entre a que destacamos a que cremos que se trata da primeira cita para a Península Ibérica de *Leucocoprinus heinemannii* var. *melanotrichoides* P. Mohr.

## MATERIAL E MÉTODOS

Para a descrición macroscópica utilizáronse as notas tomadas nos exemplares frescos e coa axuda das fotografías feitas no momento da recolección. Os reactivos que se empregaron para levar a cabo o estudo microscópico foron vermello congo en auga ao 1%, KOH ao 3%, reactivo de Melzer e azul de cresilo. O material seco estudouse usando técnicas standard de microscopía. Os debuxos das distintas estruturas microscópicas realizáronse coa axuda dun microscopio óptico equipado cun tubo de debuxo ou cámara clara. As *exsiccata* consérvanse no herbario LOU-Fungi, situado no Centro de Investigacións Forestais de Lourizán (Pontevedra), dependente da Consellería de Medio Rural da Xunta de Galicia.

## DESCRICIÓN

***Leucocoprinus heinemannii* var. *melanotrichoides*** P. Mohr, *Feddes Repert.* 115 (1-2): 33. 2004

Píleo de 11-18 mm, de ovoidal a campanulado cando é novo, algo mamelonado despois, plano-convexo a plano-cóncavo coa idade, con disco plano, gris escuro a case negro, con finas, longas e mestas escamas tanto arredor desta zona central como no resto do píleo, gris escuro a negras sobre fondo pálido, gris claro, cremoso ou ocre, con marxe estriado (2-4 mm de ancho), ás veces con restos do anel. As escamas consérvanse en todo o píleo tamén en estado adulto. Frecuente presenza dalgúns reflexos verdosos en todo o píleo, que a coño se deshidrata, volvéndose involuto. Lamelas libres, moderadamente pretas, subventricosas, cremosas e, finalmente, de cor ocre, con arista regular e concolor. Estipe de 22-38 x 1,5-2,5 mm, gradualmente ancheado cara á base (4-7,5 mm na base bulbosa, con numerosos rizomorfos), oco, lustroso, abrancazado, ou, con maior frecuencia, de cor crema-ocre (ocre ao manosealo), recuberto de fibríñas concoloras; anel simple, súpero, membranoso, moitas veces fugaz, branco co marxe gris, ás veces gris escuro; carne branca no píleo e no estipe. Olor fúnxico, a lixivia (exemplares adultos) ou, ás veces, anisado. Sabor entre fúnxico e amargo.

Esporas 5,8-6,7 x (3,3) 3,7-4,2  $\mu\text{m}$ , Q=1,5-1,8 (1,9), (n=30), elipsoidais, elipsoidais-subovoideas ou elipsoidais-amigdaliformes, sen poro xermolativo, dextrínoides, metacromáticas. Basidios 14-20 x 6,5-9  $\mu\text{m}$ , tetraspóricos, anchamente claviformes, rodeado por pseudoparafisos. Queilocistidios 15-27



Fig. 1. *L. heinemannii* var. *melanotrichoides* (LOU-Fungi 19557)

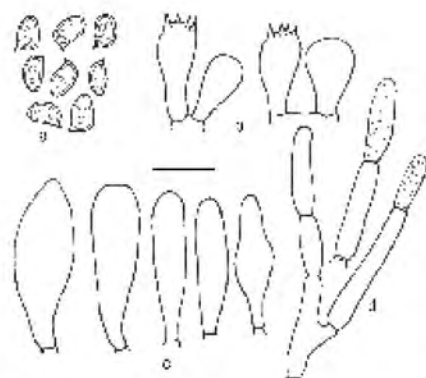


Fig. 2. *L. heinemannii* var. *melanotrichoides* (LOU-Fungi 19560).  
a: esporas; b: basidios; c: queilocistidios; d: pileipellis. Barra=10 m



Fig. 3. *L. ianthinus* var. *subglobisporus*



Fig. 4. *L. straminellus* var. *straminellus* (LOU-Fungi 19554)

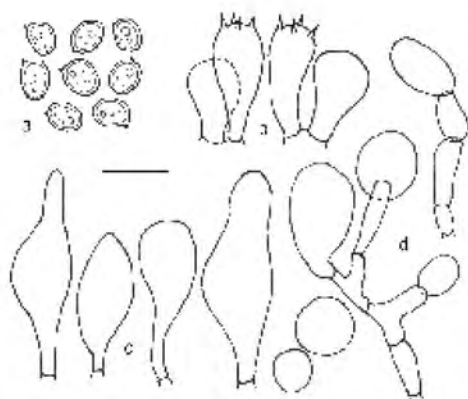


Fig. 5. *L. straminellus* var. *straminellus* (LOU-Fungi 19554).  
a: esporas;  
b: basidios;  
c: queilocistidios;  
d: pileipellis. Barra=10 m

x 8-11  $\mu\text{m}$ , de estreitamente claviformes a estreitamente utriformes. Pileipellis formada por hifas irregulares, entrelazadas, con curtos e longos elementos, ata 12  $\mu\text{m}$  de ancho, con pigmento intracelular gris-pardo ou verdoso pardo. Fíbulas non observadas.

**Material estudado:** PONTEVEDRA: Pontevedra, núcleo urbano, 29TNG3097, 30 m, no vestíbulo dun edificio, en xardiñeira de prantas ornamentais, baixo *Aspidistra elatior* e *Scindapsus pictus*, 8-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19556; *ibidem*, 10-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19557; *ibidem*, 12-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19558; *ibidem*, 19-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19560; *ibidem*, 21-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19561; *ibidem*, 29-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19562; *ibidem*, 12-IX-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19563; *ibidem*, 16-IX-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19564.

**Observacións:** as nosas recoleccións deste taxón da sección *Denudati* Herink encaixan bastante ben na descrición desta variedade, que se caracteriza, segundo a diagnose orixinal, por presentar píleo máis pequeno (de ata 15 mm de diámetro), estipe de 20-30 x 2-3 mm (na base ata 5 mm) e esporas de (5,5) 6-6,5 (7) x (3)3,5-4 (4,2)  $\mu\text{m}$ , elipsoidais, elipsoidais-subovoideas ou elipsoidais-amigdaliformes. Deste taxón só coñecemos a cita da descrición orixinal (Kew Garden, Reino Unido) (MOHR & LUDWIG, 2004), encontrada nun invernadoiro, cultivo protexido onde tamén foi atopada por primeira vez a variedade tipo (San Sisto Vecchio, Roma) (MIGLIOZZI, 1987; CANDUSSO & LANZONI, 1990). A escasa rega que sofreu e sofre a xardiñeira onde atopamos este taxón fixo que non volvéramos a velo frutificar en anos posteriores.

**Leucocoprinus ianthinus** var. **subglobisporus** (D.A. Reid) Blanco-Dios, *Fungi non Delineati* 33: 65. 2007

= *Leucocoprinus lilacinogranulosus* var. *subglobisporus* D.A. Reid

Píleo de 15-20 mm, dende ovoidal a campanulado, levemente umbonado. Cutícula parda sobre fondo branco, prontamente disociada (excepto o disco) en pequenas escamas máis escasas cara á marxe típicamente estriada (1,5-4 mm), dispostas radialmente e de cor pardo con reflexos purpúreos, tonalidades que tamén amosa, en menor medida, o propio disco pardusco. As *exsiccata* tamén conservan

nos primeiros meses esas tonalidades purpúreas, pero éstas dilúense co tempo ata case desaparecer. Lamelas libres, anchas, separadas, primeiro abrancazadas, logo cor crema. Estipe 24-28 x 0,6-1,2 mm (1,7-2,8 mm na base), oco, grisáceo e flocoso por riba do anel, gris-ocre con reflexos rosado-purpúreos no tercio inferior, tomentoso, ensanchándose progresivamente desde o anel cara á base bulbosa, nítidamente purpúrea sobre fondo grisáceo. Nas *exsiccata*, estes reflexos purpúreos mantense especialmente na base. Anel simple, súpero, membranoso, abrancazado, persistente. Carne só reseñable no centro do píleo, mais de escaso espesor, e de cor de branco a crema. Olor desagradable. Sin sabor determinado.

Esporas 5,5-6,5 (7) x (3,5) 4-4,5 (5) m., Q= 1,3-1,6 (1,7), (n=30), dende subglobosas a ovadas, con poro xermolativo, dextrinoides, metacromáticas. Basidios 28-42 x 8-11 m., tetraspóricos, claviformes. Queilocistidios 30-65 x 10-27 m., escasos, claviformes, esferopedunculados ou sublaxeniformes. Pileipellis composta por hifas septadas formadas por elementos cilíndricos ou vesiculosos, con elementos terminais piriformes, ovoides (25-41 x 23-29 m.) ou cilíndricos (28-34 x 12-17 m.). Fíbulas non observadas.

**Material estudado:** A CORUÑA: Brión, Liñares, 29TNH2645, 200 m, no patio interior dun edificio, en xardiñeira de prantas ornamentais, baixo *Ficus benjamina*, 3-III-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19555.

**Observacións:** este taxón da sección *Leucocoprinus* xa fora citado por nos de Pontevedra como primeira cita para a Península Ibérica (BLANCO-DIOS, 2001; CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007). Como citamos en BLANCO-DIOS (2001) e xa citara REID (1989) na descrición orixinal da variedade, ésta caracterízase por amosar tanto esporas de globosas a subglobosas (de 4,5-6,0 x 4,2-5,0 m) e tamén unha grande proporción de esporas subglobosas a ovais que acadan 6,0-6,75 x 5,0 m., característica que apreciamos tamén nesta mostra estudiada.

**Leucocoprinus straminellus** (Bagl.) Narducci & Carotti, *Mem. Soc. Tosc. Sci. Nat.*, ser. B 102: 49.1995

= *Leucocoprinus denudatus* (Rabh.) Singer

Píleo de 13-30 mm, de ovoidal a campanulado cando é novo, finalmente plano-convexo, con mamelón máis ou menos evidente, de cor amarelo-cremoso ou

amarelo-citrino, recuberto dunhas finas escamiñas da mesma cor que o píleo e marxe claramente estriada (2-3,5 mm). Lamelas libres, mais ou menos pretas, con lamélulas, de cor branco-crema ou amarelo moi pálido. Estipe de 20-50 mm x 0,7-3 mm, liso, oco, engrosado en dirección á base, onde é algo pruinoso, e concolor ao píleo. Anel simple, súpero, membranáceo, fugaz, concolor ao estipe e ao píleo. Carne de cor amarela pálida, sen olor e sabor característicos.

Esporas (4,5) 5-6,5 x (3,5) 4-5  $\mu\text{m}$ , Q=1,4-1,7, (n=30), de elipsoidais a subglobosas, sen poro xermolativo, dextrinoides, metacromáticas. Basidios 13-20 x 6,5-8  $\mu\text{m}$ , tetráspóricos, claviformes, rodeado por pseudoparafisos globosos. Queilocistidios 15-25 x 6-9  $\mu\text{m}$ , ventricosos, tamén claviformes ou subfusiformes. Píleipellis formada por hifas septadas e ramificadas das cales parten elementos globosos, claviformes ou ventricosos apendiculados, o que constitúe unha estrutura himeniforme; tamén poden observarse esferocistos de 12-30  $\mu\text{m}$ . Presenza de pigmento vacuolar. Fíbulas non observadas.

**Material estudado:** A CORUÑA: Brión, Liñares, 29TNH2645, 200 m, en bandeixas de alveolos con plántulas de *Magnolia x soulangeana* obtidas por cultivo *in vitro*, situadas nun invernadoiro de aclimatación, 10-VI-2004, J.B. Blanco-Dios, LOU-

Fungi 19551; *ibidem*, 14-VII-2004, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19552; *ibidem*, 5-I-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19553; *ibidem*, 3-II-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19554. PONTEVEDRA: Pontevedra, núcleo urbano, 29TNG2996, 30 m, en maceta cunhas prantas de flor de Pascua (*Euphorbia pulcherrima*), 12-VIII-2005, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19559.

**Observacións:** este outro taxón da sección *Denudati* xa fora citado en Galicia, pero somentes da provincia de Pontevedra (BLANCO-DIOS, 1998; JUSTO & CASTRO, 2004). Na devandita cita de A Coruña este taxón fructificaba abundantemente e en distintas épocas do ano no sustrato de propagación de prantas ornamentais, axudado polo sistema de rega localizada (*fog*) do invernadoiro e unha temperatura temperada constante.

#### AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Marga Fraga (*Cultigar*, Brión) e a Amancio Castro (Pontevedra) a súa colaboración, a Peter Mohr (Berlín) e Vincenzo Migliozi (Roma) que nos achegasen algunhas das referencias bibliográficas consultadas e ao Centro de Investigacións Forestais de Lourizán (Consellería de Medio Rural, Xunta de Galicia), por facilitarnos a utilización, xestión e conservación do herbario LOU-Fungi.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BLANCO-DIOS, J.B. (1998). Fragmenta chorologica occidentalia, Fungi, 6420-6433. *Anales Jard. Bot. Madrid* 56(1): 129-130.
- BLANCO-DIOS, J.B. (2001). Estudios sobre el género *Leucocoprinus* Pat. en la Península Ibérica (I). *Leucocoprinus lilacinogranulosus* (Hein.) Locq. var. *subglobisporus* Reid. *Mykes* 4: 13-15.
- BLANCO-DIOS, J.B. (2003). Estudios sobre el género *Leucocoprinus* Pat. en la Península Ibérica (II). *Leucocoprinus castroi* sp. nov. *Revista Catalana Micol.* 25: 41-47.
- CANDUSSO, M. & LANZONI, G. (1990). *Lepiota* s.l., Fungi Europaei, Vol. 4. Saronno, Italia. 743 pp.
- CASTRO, M.L. & BLANCO-DIOS, J.B. (2007). *Algunos basidiomicetos raros o interesantes de la Península Ibérica*. Fungi Non Delineati, Pars XXXVII. Ed. Candusso. Alassio. 80 pp.
- JUSTO, A. & CASTRO, M.L. (2004). Revisión del género *Lepiota* s.lato en Galicia. *Bol. Soc. Micol. Madrid* 28: 315-324.
- MIGLIOZZI, V. (1987). *Leucocoprinus heinemannii* Migliozi nov. sp. *Mic. Ital.* 2: 8-13.
- MOHR, P. & LUDWIG, E. (2004). Vier neue Arten aus den Gattungen *Leucoagaricus* und *Leucocoprinus* mit bräunlichen bis rufärbigen Tönungen in den Hutfarben. *Feddes Repert.* 115(1-2): 20-34.
- REID, D.A. (1989). Notes on some leucocoprinoid fungi from Britain. *Mycol. Res.* 94 (5), 641-670.

# *Clitopilus hobsonii* y *Entoloma parasiticum*, dos pequeñas especies de *Entolomataceae* presentes en la Costa da Morte

J.M.C. Marcote<sup>1</sup> & R. Montes Papín<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Asociación Micológica Naturalista Pan de Raposo. marcotecee@gmail.com

<sup>2</sup> Asociación Micológica Naturalista Pan de Raposo montesfistera@gmail.com

## RESUMEN

Se describen *Clitopilus hobsonii* y *Entoloma parasiticum*, dos *Entolomataceae* encontrados en la Costa da Morte (A Coruña).

**Palabras clave:** *Clitopilus hobsonii*, *Entoloma parasiticum*, taxonomía, Galicia, España

## ABSTRACT

*Clitopilus hobsonii* and *Entoloma parasiticum*, two small species of *Entolomataceae* present on the Costa da Morte.

*Clitopilus hobsonii* and *Entoloma parasiticum*, two *Entolomataceae* found in the Costa da Morte (A Coruña), are described.

**Key words:** *Clitopilus hobsonii*, *Entoloma parasiticum*, taxonomy, Galicia, Spain.

En este artículo se describen dos pequeños *Basidiomycetes* de la familia *Entolomataceae*. Tanto por su pequeño tamaño como por su rareza, son especies difíciles de ver y no suelen venir descritas en guías de divulgación. Su presencia en los bosques de la "Costa da Morte", en la provincia de A Coruña, nos animó a hacer una descripción detallada de ambas.

## DESCRIPCIONES

*Clitopilus hobsonii* (Berk.) P.D. Orton

*Agaricus hobsonii* Berk.

*Clitopilus pleurotelloides* (Kühner) Joss.

Sombrero de 0,2-1.0 cm de diámetro, redondeado o arrifionado, a veces lobulado, de aspecto pleurotoide. Cutícula tomentosa, de color blanquecino o blanco grisáceo. Margen entero e involuto, a veces algo lobulado.

Láminas escasas, gruesas, algunas bifurcadas, adnatas o separadas, con lamélulas cortas intercaladas, al principio blancas y después cremas con tintes rosados. Arista entera y del mismo color.

Pie muy corto pero manifiesto, excéntrico o lateral, de color blanco y cubierto de una pruina blanca.

**Hábitat:** es una especie saprofita que crece sobre madera descompuesta y restos vegetales. Solitario o en pequeños grupos. Verano y otoño.

Esporas elipsoidales, hialinas, estriadas longitudinalmente y con sección transversal poligonal, con 8-10 ángulos. Esporas con 9 aristas, de 5.9 [6.7; 6.9] 7.7 x 3.5 [4; 4.1] 4.6  $\mu\text{m}$ , Q = 1.4 [1.6; 1.7] 1.9; Me = 6.8 x 4.1  $\mu\text{m}$ ; Qe = 1.7. Basidios tetraspóricos, cistidios no observados. Hifas sin fibulas.

Las esporas tienen unas estrías longitudinales características que son muy difíciles de apreciar con el microscopio óptico, pero en los cortes transversales se aprecia fácilmente una sección poligonal con 8-10 ángulos.

**Material estudiado:** recolectado en Daneiro, Zas, el 17 de julio de 2012, creciendo varios ejemplares sobre un erizo de *Castanea sativa*. Herbario: PR1140712992.

**Observaciones:** es una de las especies más pequeñas del género, de aspecto pleurotoide y pequeño pie lateral. Bien caracterizada macro y



Fig. 1. *Clitopilus hobsonii*

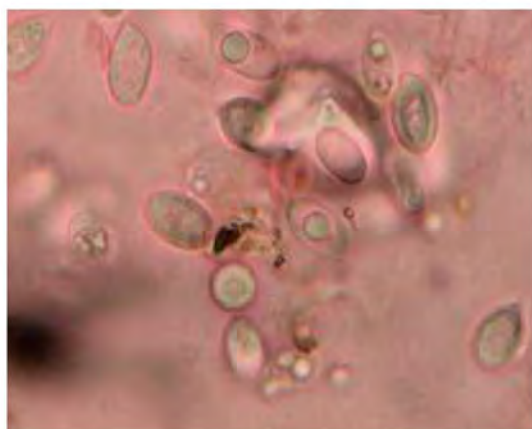


Fig. 2. *Clitopilus hobsonii*-esporas



Fig. 3. *Entoloma parasiticum*



Fig. 4. *Entoloma parasiticum*

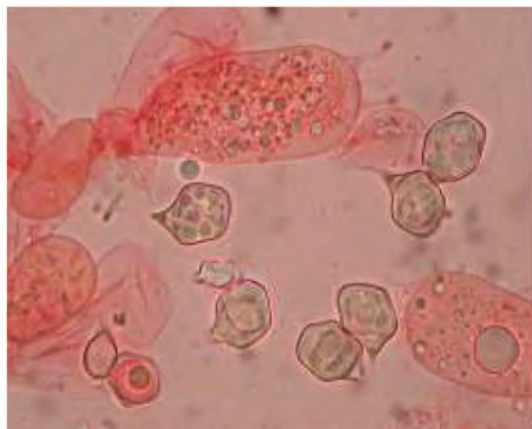


Fig. 5. *Entoloma parasiticum*-micro



microscópicamente. *Clitopilus scyphoides* f. *reductus* Noordel. también tiene el pie excéntrico, pero crece directamente sobre el suelo y tiene las esporas más pequeñas. Las especies del género *Crepidotus* pueden parecerse, pero tienen la esporada parda y carecen de pie. Otra especie saprofita lignícola muy parecida a nivel macroscópico es *Hohenbuehelia myxotricha* (Lév.) Singer, pero a nivel microscópico se diferencia muy bien por los abundantes y grandes cistidios metuloides con los ápices cristalíferos.

**Entoloma parasiticum** (Quél.) Ricken

*Claudopus parasiticus* (Quél.) Ricken

*Leptonia parasitica* Quél.

*Rhodophyllus parasiticus* (Quél.) Quél.

Sombrero de 0,3-0,8 cm de diámetro, redondeado o reniforme, de aspecto pleurotoide. Cutícula de color blanco, fuertemente tomentosa en los ejemplares jóvenes y recubierta de finas fibrillas blanquecinas en los maduros. Margen entero e involuto.

Láminas bien desarrolladas, adnatas, separadas, con lamélulas intercaladas, algo ventradas y gruesas, al principio de color blanco y después rosadas.

Pie corto, a veces ausente, excéntrico o lateral, con la superficie totalmente pruinosa y de color blanco.

Carne escasa, sin olor apreciable y sabor no testado.

Hábitat: crece parasitando algunas especies de hongos como *Cantharellus cibarius* o *Coriolus versicolor* y otras *Corticaceae*, pero también se desarrolla sobre corteza podrida de coníferas o sobre musgos vivos. En pequeños grupos. Verano y otoño.

Esporas rosadas, angulosas, con 5-6 ángulos vistas de perfil, subisodiamétricas, con gúttulas, de 8.9 [10; 10.5] 11.6 x 7.6 [8.5; 8.8] 9.7  $\mu\text{m}$ ; Q = 1 [1.2] 1.4 ; Me = 10.2 x 8.7  $\mu\text{m}$  ; Qe = 1.2. Basidios tetraspóricos, de 1.2 [23.4; 84] 106.2 x -1.8 [10; 42.3] 54.1  $\mu\text{m}$ . Cistidios no observados. Hifas con fíbulas.

**Material estudiado:** recolectado en Fisterra, el 10 de julio de 2012, parasitando ejemplares en buen estado de *Cantharellus cibarius*. Herbario: PR1080712990.

**Observaciones:** sobre *Cantharellus* y *Craterellus* también crece *Entoloma pseudoparasiticum*, de tamaño más pequeño, con el sombrero de color pardo claro, esporas más pequeñas y queilocistidios en la arista de la lámina.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAS, C., KUYPER, T.H., NOORDELOOS, M.E. & VELLINGA, C. (1988). *Flora agaricina neerlandica* Vol. 1. Pág. 84.

BREITEMBACH, J. & KRANZLIN, F. (1995). *Champignons de la Suisse*, Vol. 4, Mykologia Luzern.

MALENÇON, G. & BERTAULT, R. (1970). *Flora des Champignons Supérieurs du Maroc*, tomes 1-2, Faculté des Sciences, Rabat.

MORENO, G. & CHECA, J. (1983). Estudios sobre Basidiomycetes VIII (Agaricales). *Anales del Jardín Botánico de Madrid*, 40 (1).

NOORDELOOS, M.E. (1980). *Entoloma s.l.*. Fungi Europaei 5. Libreria editrice Giovanna Biella, Saronno.

NOORDELOOS, M.E. (2004). *Entoloma s.l.*. *Supplemento*. Fungi Europaei 5A. Edizione Candusso, Alasio.

AARONSEN, A. & ALL (2008). *Funga Nordica, agaricoid, boletoid and cyphelloid genera*. Henning Knudsen & Jan Vesterholt, Nordsvamp, Copenhagen.

# **Schizophyllum commune**: un fungo de interese etnomicolóxico

J. M. Costa Lago

Asociación Micolóxica Naturalista Pan de Raposa. josemaria.costa@usc.es

## **RESUMO**

Apórtanse datos sobre taxonomía, usos medicinais, comestibilidade e patoxenicidade para o ser humano de *Schizophyllum commune*.

**Palabras clave:** *Schizophyllum commune*, etnomicoloxía, cosmopolita.

## **ABSTRACT**

***Schizophyllum commune*: a mushroom of etnomycological interest.**

Data on taxonomy, medicinal uses, comestibility and pathogenicity for the human being of *Schizophyllum commune* is contributed.

**Key words:** *Schizophyllum commune*, etnomycology, cosmopolitan.

**“...cuando mi esposo dice que hay orejitas, me dice que lo acompañe a juntarlas...”**

Muller Iacandona

De taxonomía incerta e distribución cosmopolita, o *Schizophyllum commune* Fr. é un cogomelo cunchado que ten o himenio sulcado por unhas peculiares pseudolamelas fendidas lonxitudinalmente, característica que fai doada a súa identificación no campo ao tempo que xustifica o nome do xénero. Rico en proteínas e nomes populares, constitúe un recurso alimenticio vencellado á pobreza en lonxanos países dos Tristes Trópicos. Xeneroso tamén en propiedades medicinais, pode amosarse, sen embargo, coma un temible patóxeno para o ser humano. Todo isto fai do *Schizophyllum commune* Fr. un fungo de grande interese etnomicolóxico.

### **Posición taxonómica e descrición macroscópica**

*Schizophyllum commune* é a especie tipo dun xénero de **taxonomía incerta e moi discutida**. A sistemática, esa loucura necesaria, sitúao tradicionalmente dentro da orde Agaricales, ben na familia Agaricaceae (KILLERMANN, KAUFFMANN, DODGE...), ben na familia Tricholomataceae (Singer). LOHWAG, no ano 1941, considéao derivado do xénero *Skepperia*, con especies estipitadas e con forma de espátula, que normalmente está asociado á familia Thelephoraceae. COOKE sitúao na familia

Schizophyllaceae, Suborde Porotheliales, Orde Polyporales, mentras que Stalpers inclúeo na orde monoxenérica Schizophyllales, próxima ao xénero *Auriculariopsis* e, polo tanto, cercano a Aphyllophorales. Todo este artificio non nos debe facer tolear pois, como di Gabriel Moreno, o único que non é artificial é o individuo que se atopa na natureza, independentemente da nosa capacidade para recoñecelo. E no campo o *Schizophyllum commune* é moi doado de identificar polos seus hábitos lignícolas e as súas peculiares **características macroscópicas**: carpóforo cunchado, xeralmente sen pé, coa superficie pileica moi flocosa de cor abrancazada e unha sorte de lamelas rosadas ou griseiras fendidas lonxitudinalmente. Estas pseudolamelas fórmanse pola agregación de diferentes corpos fructíferos que permanecen unidos por un abundante tomento cuticular común e teñen a propiedade de ser higroscópicas, abríndose en tempo húmido e arrolándose para protexer o himenio cando vira a seco.

No que se refire ao seu **hábitat e distribución**, estamos a falar dunha especie cosmopolita moi común, que medra saprófita durante todo o ano en todo tipo de sustratos: madeira tanto de frondosas

como de coníferas, restos herbáceos, pacas de herba seca (en Irlanda leva anos causando graves perdas económicas aos granxeiros) ou incluso sobre restos de animais (pel, cornos..., mesmo en ósos de balea, según COOKE). Ás veces aparece como parásito de distintas plantas (*Prunus*, *Tilia*...) ou mesmo do ser humano, como veremos máis adiante. En Córdoba téñense atopado medrando nos froitos caídos do marmeleiro. Pena de foto.

#### Usos humanos: comestibilidade

Especie de contexto coriáceo, o esquizófilo é considerado un cogomelo sen interese culinario e coa cualificación de NON COMESTIBLE aparece en calquera obra de divulgación que poidamos consultar. Nembargantes xa COOKE, nun traballo do ano 1961, fálanos do seu uso como alimento ou como unha especie de goma de mascar no Congo, Perú ou Tailandia, entre outros países. De feito *Schizophyllum commune* é a especie máis coñecida e consumida nos trópicos de todo o mundo. En México, onde é coñecido co nome de "orejitas", é un dos cogomelos favoritos nos mercados e os vendedores comentan que cando abundan despois

da tempada de chuvias, a xente cómeos polo menos unha vez por semana, utilizándoos sobre todo para facer sopas. Na Selva Lacandona, en Chiapas, consumen cocidas as "orejitas café" de forma ocasional, xa que prefiren as "orejitas brancas" (*Pleurotus djamor*), por seren menos correúdas. O aproveitamento sobre todo de fungos lignícolas é comprensible pola maior resistencia dos seus carpóforos a condicións de temperatura e humidade altas. Nos trópicos todo apodrece máis rápido.

*Schizophyllum commune* é tamén o cogomelo favorito dos Majangir, grupo étnico etíope que habita no escarpado suroeste do país, cuberto aínda por un denso bosque. Con este fungo enriquecen unha monótona dieta a base de ñame, mandioca, batata ou millo. Despois da colleita, os Majangir machacan os cogomelos con dous tipos de pedras, unha pequena empregada a xeito de martelo e outra grande que fai a función de morteiro. Os cogomelos moídos son fervidos nunha ola de barro con sal, se é posible, ou con especias e logo sérvense con ñame ou taro (*Colocassia esculenta*). Este prato ten un sabor que recorda á carne de venado e por iso é coñecida como



*Schizophyllum commune*



*Schizophyllum commune*



*Schizophyllum commune*



Detalle del himenio

"Carne dos Majangir". O *S. commune* é tamén consumido como alimento de emerxencia polos pobos Songola, Eala, Rungu-Wamba e Immu da República Democrática do Congo, que coñecen este fungo cos nomes de "tukunw" ou "buangi".

#### Usos medicinais

Cunhas propiedades coñecidas xa de vello pola medicina tradicional chinesa, o *S. commune* utilízase en forma de infusións contra a leucorrea. Produce un polisacárido inmunoestimulante denominado "esquizofilano" ou "sonifilano" que serve para tratar o cancro cervical e o carcinoma de pulmón de Lewis, entre outras doenzas. Según Francisco Calonge é un estimulante da produción de leite materna despois do parto, propiedade que comparte con *Xylaria polymorpha*. Están demostradas as súas propiedades antibióticas fronte a *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae* e *Pseudomonas aeruginosa*. Tamén estimula a vitalidade orgánica e aumenta a produción de interferóns.

#### Olo ao piollo: *Schizophyllum commune* como fungo patóxico para o ser humano

A pesar do visto anteriormente, convén ter coidado á hora de consumir este cogomelo, cando menos crú. O seu uso como goma de mascar por distintos grupos étnicos amazónicos ten provocado graves micoses que nalgúns casos derivaron en parálises irreversibles ao instalarse as esporas na médula espinal dos consumidores. E temos datos que nos avisan de que non só hai que ter coidado á hora de consumilo senón tamén cando o manipulamos. Aínda que son casos raros e illados, o *Schizophyllum commune* está citado na literatura médica como o axente directo causante de distintas infeccións en pacientes inmunodeficientes: sinusites crónicas ou alérxicas, transtornos pulmonares, lesións ulcerosas con perforación do padal, meninxites atípicas e onicomicoses, sobre todo nas dedas dos pés. Todo isto invita certamente á reflexión e á posta en práctica dunhas mínimas precaucións hixiénico-sanitarias á hora de manipular este fungo.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRADY, W.C.; O'KIELY, P.; FORRISTAL, P.D. & FULLER, H. (2005). *Schizophyllum commune* on big-bale grass silage in Ireland. En: *Mycologist*, vol. 19, part. 1, pp. 30-35.
- COOKE, W. B. (1961). The genus *Schizophyllum*. En: *Mycologia*, 53(6), pp. 575-599.
- CORTECUJISSE, R. (1995). Taxonomy of Some Fungi Used by the Songola People (Zaire). En: *African Study Monographs*, 16(1), pp. 45-60.
- DIEGO CALONGE, F. de (2011). *Hongos medicinales*. Mundi-Prensa. Madrid.
- MORENO HORCAJADA, G.; GARCÍA MANJÓN, J. L. (2010). *Guía de hongos de la Península Ibérica*. Omega. Barcelona.
- RESTREPO, Á.; GREER, D. L.; ROBLEDO, M.; OSORIO, O. & MONDRAGÓN, H. (1971). Ulceration of the palate caused by a basidiomycete *Schizophyllum commune*. En: *Sabourandia*, 9, pp. 201-204.
- RUAN SOTO, F.; GARIBAY DRIJEL, R. & CIFUENTES, J. (2004). Conocimiento micológico tradicional en la planicie costera del Golfo de Méjico. En: *Revista Mexicana de Micología*, vol. 19, pp. 57-70.
- RUAN SOTO, F.; CIFUENTES, J.; MARIACA, R.; LIMÓN, F.; PÉREZ-RAMÍREZ, L. & SIERRA, S. (2009). Uso y manejo de hongos silvestres en dos comunidades de la Selva Lacandona, Chiapas, México. En: *Revista Mexicana de Micología*, 29, pp. 61-72.
- TJUNO, N. (2001). Mushroom utilization by the Majangir, an Ethiopian tribe. En: *Mycologist*, vol. 15, part. 2, pp. 78-79.

# Paraíso micológico de la isla de Cortegada (Pontevedra)

S. De La Peña Lastra

Monforte de Lemos (Lugo). (saul.delapena@gmail.com)

## RESUMEN

Se resumen los resultados obtenidos en el estudio micológico que se está llevando a cabo en la isla de Cortegada (Pontevedra)

**Palabras clave:** isla de Cortegada, catalogación micológica, taxonomía, Galicia, España

## ABSTRACT

**Paradise micological of Cortegada's island (Pontevedra).**

The results obtained in the micological study that is carried out in Cortegada's island (Pontevedra) is done.

**Key words:** Cortegada's island, micological study, taxonomy, Galicia, Spain.

A las más de 500 especies presentadas en la Guía micológica de la isla de Cortegada (inédita), hay que añadirle otras 100 especies nuevas y aproximadamente otras 100 sin identificar. Esta Isla nunca deja de sorprender, resulta increíble que en su reducida superficie (43,8 ha terrestres) se encuentren sobre 700 especies distintas y aún con posibilidades de más descubrimientos. Es una superficie única en muchos aspectos pero en micología no hay nada comparable en Europa. Independientemente de las especies consideradas raras, poco frecuentes o incluso primeras citas, lo más interesante es la cantidad tanto de carpóforos como de especies y su distribución. Otro aspecto a tener en cuenta en su biodiversidad es que, a pesar de su reducido tamaño, coexisten una gran variedad de influencias climáticas que se podrían determinar exclusivamente por algunas de las especies encontradas. Así, en la parte norte, se encontró el *Hygrocybe calyptiformis*, seta que suele aparecer por encima de la cota de 800 m y, en el extremo opuesto, en el sur, se descubrió *Torrentia pulchella*, hongo propio de zonas meridionales. En los últimos años se está viendo muy perjudicada por el cambio ambiental, destacando la reducción considerable de las nieblas que afectan a la humedad y condiciones tan particulares que poseía la Isla. Por ello es interesante conservar la *Hedera hibernica* ya que crea a nivel del suelo un ambiente particular que permite el desarrollo de hongos con comportamientos

muy distintos como especies de prado o de clima subalpino en el interior del bosque. De mayor importancia es el control de especies peligrosas o muy agresivas para los micelios como *Sus scrofa* (jabalí) u otras similares.

Entre las 100 especies identificadas destacamos: *Armillaria mellea* y *Armillaria gallica* (también presente en la Isla *Armillaria tabescens* ya nombrada en la Guía), de tan conocida peligrosidad como parásitos que, junto con otros ya identificados con anterioridad como *Phellinus* spp., *Ganoderma* spp., etc. y la actuación de los numerosos temporales, generan una continua renovación del bosque.

También es de destacar el elevado número de saprófitas, como algunas de las primeras citas que comentaremos. Algunas muy raras como *Dendrocollybia racemosa* (11/12/2011, típica de zonas muy húmedas, también encontrada por nosotros en Galicia en hayedos a más de 1000 m de altitud), *Entoloma jahnii* (23/06/2007), *Entoloma parasiticum* (22/06/2012, parasitando a *Cantharellus cibarius*, 2ª cita para Galicia), *Hygrocybe berkeleyi* (23/12/2011), *Leucoagaricus jubilaiei* (10/09/2008), *Leucoagaricus purpureorimosus* (10/09/2008) y *Volvariella surrecta* (12/12/2009, especie parásita de *Clitocybe nebularis*).

Algunas primeras citas para Galicia como *Agaricus bohusii* (21/05/2005), *Amanita huijsmanii*

(12/12/2009), *Entoloma flocculosum* (08/04/2006), *Favolaschia calocera* (11/12/2011 - 22/06/2012, especie potencialmente invasora originaria de Madagascar encontrada en dos

ocasiones creciendo sobre ramas de laurel y roble), *Leucoagaricus tener* (22/12/2011), *Scutellinia umbrorum* (22/12/2011) y *Xylaria digitata* (11/12/2011).



*Armillaria mellea*



Buscando setas en la isla de Cortegada

# Especies comestibles que se poden encontrar nas plantacións de eucalipto.

J.B. Blanco-Dios

Asociación Micolóxica Brincaboís. R/ Fernando II, Nº 6, 1º esq. 36003 Pontevedra. jbbiancodios@gmail.com

## RESUMO

Tradicionalmente entre os afeizoados aos cogumelos se lle ten achacado ás prantacións de eucalipto ser un lugar onde non medran cogumelos interesantes dende un punto de vista comestible. Esta pequena aportación tenta desmitificar estas afirmacións aportando datos que as desminten.

**Palabras chave:** *Eucalyptus*, cogumelos comestibles, Galicia, Península Ibérica, Europa.

## SUMMARY

**Edible species that they can find in the plantations of *Eucalyptus*.**

Traditionally between the fans of the mushrooms he has been imputed to the plantations of *Eucalyptus* to be a place where dende cannot be interesting mushrooms an eatable point of view. This small contribution tries to demythologize these affirmations contributing information that they them deny.

**Key words:** *Eucalyptus*, edible mushrooms, Galicia, Iberian Peninsula, Europe.

Os distintos taxóns do xénero *Eucalyptus* que se encontran cultivados na Península Ibérica ocupan xa unha superficie considerable, onde destaca unha comunidade como Galicia, onde 396.000 ha están colonizadas tanto por eucaliptais puros como formando masas mixtas, onde os eucaliptos están misturados con outras especies como o carballo (*Quercus robur*) e/ou o piñeiro bravo (*Pinus pinaster*).

Nos últimos 15 anos a superficie forestal adicada a eucaliptais en Galicia duplicouse, ao pasar das 138.500 hectáreas contabilizadas en 1996 segundo o inventario forestal do entón denominado Ministerio de Medio Ambiente ás 396.000 actuais recollidas no informe publicado por Greenpeace no ano 2011. En relación a estes datos, na comunidade galega cultívanse mais da metade (52,1%) das 760.000 hectáreas contabilizadas no conxunto de España.

Tradicionalmente entre os afeizoados aos cogumelos se lle ten achacado ás prantacións de eucalipto ser un lugar onde non medran cogumelos interesantes dende un punto de vista comestible. Esta pequena aportación tenta desmitificar estas afirmacións aportando datos que as desminten.

En base aos nosos datos e aos recollidos especialmente nos traballos de LAGO (2008) e LAGO & CASTRO (2003) adicados ao estudio da micoflora

de basidiomicetos dos eucaliptais do NO da Península Ibérica (Galicia, Asturias e Norte de Portugal) e nos estudos de ALONSO *et al.* (2000,2001,2002) e PÉREZ BUTRÓN *et al.* (2003ab,2004ab,2005ab,2006,2007,2012), centrados nas provincias de Biscaia e Cantabria, temos constancia da presenza de 164 taxons comestibles dun total de 721 taxones referenciados para a Península Ibérica baixo as distintas especies cultivadas do xénero *Eucalyptus*, número que sinala a grande diversidade da micoflora que albergan estas especies arbóreas procedentes de Oceanía. *Eucalyptus globulus* é a especie maioritariamente cultivada nas comunidades con maior superficie adicada ao cultivo do eucalipto como son Galicia, Asturias ou Cantabria, pero tamén se encontraron parte destes cogumelos baixo outras especies como *E.camaldulensis*, *E.delegatensis*, *E. nitens*, *E.rudis*, *E.viminalis* ou baixo taxons deste xénero sen determinar (*Eucalyptus sp.*).

Destes taxóns comestibles, os 59 seguintes destacan pola súa calidade comestible, entre boa e excelente:

- *Agaricus altipes* (F.H. Møller) F.H. Møller
- *Agaricus arvensis* Schaeff.
- *Agaricus augustus* Fr. var. *augustus*
- *Agaricus bitorquis* (Quél.) Sacc.

- *Agaricus campestris* L.: Fr. var. *campestris*
- *Agaricus campestris* var. *squamulosus* (Rea) Pilát
- *Agaricus cappellianus* Hlaváček
- *Agaricus impudicus* (Rea) Pilát
- *Agaricus langei* (F.H. Møller) F.H. Møller
- *Agaricus osecanus* Pilát
- *Agaricus silvaticus* Schaeff.
- *Agaricus sylvicola* (Vittad.) Sacc. var. *sylvicola*
- *Agaricus urinascens* (F.H. Møller & Jul.Schäffer) Singer var. *urinascens*
- *Amanita ovoidea* (Bull.: Fr.) Link
- *Amanita rubescens* (Pers.: Fr.) Gray
- *Boletus aereus* Bull.: Fr.
- *Boletus aestivalis* (Paulet) Fr.
- *Boletus edulis* Bull.: Fr.
- *Boletus erythropus* (Pers.: Fr.) Pers.
- *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk
- *Cantharellus cibarius* var. *pallidus* R. Schulz
- *Cantharellus cibarius* var. *albidus* Maire
- *Cantharellus cibarius* Fr. var. *cibarius*
- *Cantharellus friesii* Quéf.
- *Cantharellus gallaecicus* (Blanco-Dios) Olariaga
- *Cantharellus pallens* Pilát (=C. subpruinus) Eyssartier & Buyck
- *Cantharellus pseudominimus* Eyssartier & Buyck
- *Cantharellus romagnesianus* Eyssart. & Buyck
- *Chlorophyllum rhacodes* (Vittad.) Vellinga
- *Clitocybe nebularis* (Batsch: Fr.) P. Kumm.
- *Clitopilus prunulus* (Scop.: Fr.) Quéf.
- *Coprinus comatus* (O.F.Müll.) Gray
- *Craterellus cornucopioides* (L.: Fr.) Pers.
- *Craterellus tubaeformis* (Fr.) Quéf.
- *Helvella crispa* (Scop.) Fr.
- *Hydnum albidum* Peck
- *Hydnum repandum* L.: Fr.
- *Laccaria amethystina* Cooke
- *Laccaria bicolor* (Maire) P.D. Orton
- *Laccaria laccata* (Scop.) Cooke var. *laccata*
- *Laccaria laccata* var. *pallidifolia* (Peck) Peck
- *Laccaria lateritia* Malençon
- *Laccaria striatula* (Peck) Peck
- *Laccaria tortilis* (Bolt.) Cooke
- *Lepista nuda* (Bull.: Fr.) Cooke
- *Lepista sordida* (Schumach.) Singer
- *Leucoagaricus leucothites* (Vittad.) Wasser
- *Macrolepiota fuliginosa* (Barla) Bon
- *Macrolepiota mastoidea* (Fr.: Fr.) Singer var. *mastoidea*
- *Macrolepiota mastoidea* var. *coccineobasalis* (Locq.) Bon
- *Macrolepiota permixta* (Barla) Pacioni
- *Macrolepiota procera* (Scop.: Fr.) Singer var. *procera*
- *Macrolepiota subsquarrosa* (Locq.) Bon
- *Marasmius oreades* (Bolt.: Fr.) Fr.
- *Morchella elatoides* Jacquet.
- *Pseudocraterellus sinuosus* (Fr.: Fr.) Reid
- *Tricholoma joachimii* Bon & Riva
- *Tricholoma portentosum* (Fr.: Fr.) Quéf.
- *Xerocomus badius* (Fr.: Fr.) J.-E. Gilbert

Coa recopilación de datos aportados neste artigo queremos facer ver que as plantacións de eucaliptos (moí especialmente os eucaliptais adultos) constitúen un medio interesante para os apañadores de cogumelos comestibles, dada a nada desdeñable relación de taxóns comestibles que se poden encontrar nestas plantacións.



*Cantharellus cibarius* var. *cibarius*





*Lepista nuda*



*Macrolepiota procera*

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALONSO, J.L., FERNÁNDEZ, J. & PÉREZ BUTRÓN, J.L. (2000). Setas de los eucaliptales de la cornisa cantábrica y catálogo micológico de los eucaliptales. *Yesca* 12: 19-40.

ALONSO, J.L., FERNÁNDEZ, J., PÉREZ BUTRÓN, J.L. & PÉREZ PUENTE, J.L. (2001). Setas de los eucaliptales de la cornisa cantábrica (III) y catálogo micológico de los eucaliptales (II). *Yesca* 13: 18-38.

ALONSO, J.L., FERNÁNDEZ, J., PÉREZ BUTRÓN, J.L. & PÉREZ PUENTE, J.L. (2002). Setas de los eucaliptales de la cornisa cantábrica (IV) e catálogo micológico de los eucaliptales (III). *Yesca* 14: 18-41.

LAGO, M. (2008). Micoflora (*Basidiomycota*) de los eucaliptales del NO de la Península Ibérica. *Guineana* 14: 1-502.

LAGO, M. & CASTRO, M.L. (2003). Flora micológica (*Macrobasidiomicetos*) do eucalipto na Península Ibérica. *Mykes* 6: 3-111.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J. & ALONSO, J.L. (2007). Setas de los eucaliptales de la Cornisa Cantábrica (IX). Catálogo micológico de los eucaliptales (VIII). *Yesca* 19: 43-51.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., ALONSO, J.L. & PÉREZ PUENTE, A. (2003). Aproximación al catálogo micológico de los eucaliptales de la cornisa cantábrica (2). *Bol. Soc. Micológica Extremeña* 2: 12-19.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., ALONSO, J.L. & PÉREZ PUENTE, A. (2004). Aproximación al catálogo micológico de los eucaliptales de la cornisa cantábrica (3). *Bol. Soc. Micológica Extremeña* 3: 14-18.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., ALONSO, J.L. & PÉREZ PUENTE, A. (2005). Aproximación al catálogo micológico de los eucaliptales de la cornisa cantábrica (4). *Bol. Soc. Micológica Extremeña* 4: 46-50.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., BARRIO, L. & ALONSO, J.L. (2003). Setas de los eucaliptales de la Cornisa Cantábrica (V). Catálogo micológico de los eucaliptales (IV). *Yesca* 15: 19-39.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., BARRIO, L. & ALONSO, J.L. (2004). Setas de los eucaliptales de la Cornisa Cantábrica (VI). Catálogo micológico de los eucaliptales (V). *Yesca* 16: 20-41.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., BARRIO, L. & ALONSO, J.L. (2005). Setas de los eucaliptales de la Cornisa Cantábrica (VII). Catálogo micológico de los eucaliptales (VI). *Yesca* 17: 27-50.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., FERNÁNDEZ, J., BARRIO, L. & ALONSO, J.L. (2006). Setas de los eucaliptales de la Cornisa Cantábrica (VIII). Catálogo micológico de los eucaliptales (VII). *Yesca* 18: 33-49.

PÉREZ BUTRÓN, J.L., ALONSO ALONSO, J.L. & FERNÁNDEZ VICENTE, J. (2012). *Estudio y catalogación de la micoflora de los eucaliptales de Cantabria y Bizkaia*. 64 pp.

## Media ducia de especies fúnxicas pouco frecuentes

L. Dapena Méndez. Xuntanza de Micólogos Os Lactouros (Monforte de Lemos, Lugo)

Levamos xa unhas cantas tempadas outonais pouco boas micolóxicamente pola bisbarra de Lemos. Foron outonos moi secos, con moi poucas augas, os destes últimos anos e, por élo, foron escasos e chegados a destempo os cogomelos, xa que cando principaban a quer saír as xeadas non llelo permitían. Mais aínda así sempre se consegue atopar algunha que outra especie que faga aumenta-lo número delas no noso rol particular. Xa que logo ímonos referir a media ducia de especies que, para nós, foron novidades que ollábamos de primeiras, anque as conecésemos dos libros. Por rigorosa data de achádego foron elas:

### ***Boletus fechtneri* Velenovski**

Atopámola o 19-09-08, a finais do verao, nesa única ocasión e un soio exemplar –o da fotografía-. O lugar de achádego foi o talude da beira dun camiño, baixo carballos, na parróquia de Bascós (Monforte de Lemos). Crémos trátase dunha especie fúnxica que non ofrece dúbidas a súa determinación. O exemplar, a meio desenrolar, presentaba a seguinte morfoloxía:

Sombreiro: hemisférico, coa beira un pouco involuta, de cor branca por estare recuberta dunha pruina desa cor anque polo centro, onde a pruina escomezaba a desaparecer, advertíase unha cutícula de ton pardo-rosáceo. Os tubos do himenio tiñan cor amarela con tendencia a voltárense azuí-verdosos, cor que adquiren ó premelos, e deixaban ceibe o pé, se ben algúns deles, moi poucos, eran algo decorrentes.

Pé: de cor amarela, cunha banda finamente rediculada de cor rosácea no centro do mesmo, e de feitura fibrosa.

Carne: consistente ou espesa, un pouco rosácea baixo a cutícula e o resto amarela; tórnase ó corte lixeiramente azuí-verdosa, para retornar logo á primeira das cores.

Supomos sexa unha especie comestíbel maila súa rareza fai que a consideremos especie a protexer.



*Boletus fechtneri*



*Mitrula paludosa*



*Mitrula paludosa*



*Coprinus cortinatus*



*Gymnopus erythropus*



*Stropharia rugosoannulata*

### ***Mitruła paludosa* Fr.**

Achádego feito perante unha excursión de sendeirismo feita por "Os Lactouros" pola parróquia de Saa (Pobra de Brollón), a data do 09-05-10. As fotos fixéronse no día seguinte, voltando ó lugar para élo. Presenta as seguintes características morfolóxicas: un carpóforo a xeito de porra, oco no interior e por élo moi fráxil, de cor amarela-ovo ou amarela-laranxa. Un pé delgadiño, e dúas ou tres veces máis longo có carpóforo, de cor branco-grisácea. Esta especie fúnxica atopámola nunha grandeira charca e parte dos pés soportándose sobor pequenas ramiñas e follas de carballo. Seica é éste o seu hábitat natural. Dádolo seu pequeno porte, 2-4 cm de diámetro, súa cor, e seu hábitat, esta especie non ofrece confusión posíbel. Ven recollida no libro "Cogomelos de Galicia" de Marcote, Pose e Traba, edic. 2009.

### ***Coprinus cortinatus* J.E. Lange**

Esta pequena especie fúnxica saíu nuns maceteiros con prantas ornamentais que crecían en terra vexetal nunha cafetería de Monforte de Lemos. É unha especie gregaria aínda que algún exemplar ten saído ailladamente. Os carpóforos veñen ter entros 0,5-1 cm de diámetro e son de cor branco-grisácea co mamelón un pouco máis escuro de cor marrónácea. O pé é branco, liso e brillante, duns 40-60 mm x 0,5-1,5 mm, oco e por élo moi fráxil. Crémos seren inconfundíbeis pola cortina –daí seu apelido- a xeito de telará que recobre os carpóforos, coma se poden ollar nas fotografías dos mesmos, que se adxuntan, feitas o 25-11-11 e o 01-07-12

### ***Gymnopus erythropus* (Pers.) Antonín, Halling & Noordel.**

Fotografados o 30-11-11 "in situ", sobor dun toro vivo de carballo recuberto de mosgo, a unha outura dun metro e meio, nunha carballeira da parróquia de Canaval (Sober). Os sombreiros entre 3-5 cm de diámetro teñen xeito de campá a non ser un déles, do que se amosa o himenio, que por estare totalmente aberto tiña aspecto máis chan. A cor moi variábel: branco-crema pola beira e rosáceo, con partes bermello-afresadas cara o centro. O pé, da cor do sombreiro, cilíndrico, longo e máis ou menos oco, con certa elasticidade. As lamelas de cor branca, separadas, con outras máis pequenas intercaladas nas beiras do sombreiro. Carne escasíña, con sabor e cheiro a fungo. Esta especie ven recollida no libro "Cogomelos de Galicia", xa referido.

### ***Stropharia rugosoannulata* Farl. ex Murril**

Desta especie trouxéronnos unhos exemplrais un sábado pro non chegaron as nosas mans, xa moi deterioraos, ata o luns seguinte. Dixósenos que había moitos máis e alá fomos, un horto de repolos na parróquia de St<sup>a</sup>. María de Eiré (Pantón). Levaba xeando moi duramente e, cando chegamos ó lugar, aínda que certo o abondo de exemplrais, éstes ficaban queimados e apodrecidos polas baixas temperaturas. Somentes poidemos aproveitar os tres exemplrais da foto, un déles –o do pé– “in situ” e os outros dous deitados, postos perto dél. As características morfolóxicas:

**Sombreiro:** de cor marronácea con destelos purpuráceos; algúns exemplrais xa apodrecidos superaban os 20 cm de diámetro (os fotografados: 8-12 cm.); hemisféricos pro de contorno irregular; carnosos; a cutícula separábase con facilidade da carne.

**Lamelas:** anque ceibes do pé, ben achegadas ó mesmo, de cor gris-violáceas, máis craro –cáseque brancas polas beiras– nos exemplrais vellos e apodrecidos. Moi densas e pertas, con lameliñas intercaladas.

**Carne:** Branca, espesa, sen sabor nen creiro determinados.

**Pé:** fibroso, recuberto de fibrilas amarelas, curvo e bulboso. Anque a bibliografía dí posuir un anelo

grandeiro e forte, crémos que polas xeadas, non eran moi apreciábeles anque sí a marca déles. Ó parecer é un cogomelo comestíbel pro, dácala súa rareza, deberíamolo considerar especie a protexer.

### ***Psathyrella conopilus* (Fr.) A. Pearson & Dennis**

Esta especie atopámola o 22-04-12, perante a excursión de sendeirismo que fixemos “Os Lactouros” polo Concello de Parada do Sil, nun lugar da parróquia de San Mamede de Forcas. Saían sobor follas e outros restos vexetais en descomposición na beira dun sendeiro. Fácilmente recoñécíbel polo sombrero de cor chicolate, máis escuro nos exemplrais xóvens e máis craro nos exemplrais xá abertos e, polo tanto, máis vellos. A beira do sombrero é de cor branca. Os pés son cilíndricos, brancos e lisos, duns 8-12 cm x 2-3 mm., e moi fráxiles. As lamelas, moi pertas, nun principio brancas vanse logo escurecendo ata voltárense case mouras. Voltamos ós sombreros para dicir que os exemplrais xóvens teñen feitura de campá, cun mamelón ben sinalado que persiste nos máis vellos, medindo entros 2-4 cm de diámetro. A carne, ben escasíña, probámola e tiña unha dozura agradábel.

Querémoslle testemoniar noso agradecimento ó vello amigo –aínda que moito máis novo ca nós– Julián Alonso, presidente da Sociedade Micolóxica “Lucus” de Lugo, por habere feito a comprobación microscópica das esporas dalgunhas das especies descritas neste artigo.



*Psathyrella conopilus*

# Nuevo híbrido de orquídeas para la Flora de Galicia: *Serapias cordigera* x *Orchis morio*

S. De La Peña<sup>1</sup> & E. Sahuquillo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Monforte de Lemos (saul.delapena@gmail.com)

<sup>2</sup>Dpto. Biol. Animal, Biol. Vexetal e Ecoloxía. Fac. Ciencias. Universidade da Coruña. Campus A Zapateira s/n. E-15071. A Coruña (elvira@ud.es)

## RESUMEN

Durante la primavera de 2012, en la localidad de Monforte de Lemos (Lugo), se realizaron interesantes observaciones que permitirán ampliar el conocimiento de la familia Orchidaceae en Galicia. Entre ellas destacan: el descubrimiento de un insólito híbrido (*Serapias cordigera* L. x *Orchis morio* L.), la cita de una nueva especie para este ayuntamiento (*Orchis coriophora* subsp. *martrinii* (Timb.-Lagr.) Nyman) y la observación de una población hipocromática de *Serapias parviflora* Parl. Además se encontraron varios híbridos entre especies de este último género bastante llamativos.

**Palabras clave:** *Serapias cordigera* x *Orchis morio*, taxonomía, Galicia, España

## ABSTRACT

**New hybrid orchids for the Flora of Galicia: *Serapias cordigera* x *Orchis morio*.**

During the spring of 2012, in Monforte de Lemos (Lugo), interesting observations have been made on orchid distribution that will expand our knowledge about this family in Galicia. They include: the discovery of an unusual hybrid (*Serapias cordigera* L. x *Orchis morio* L.), the report of a species new to this council (*Orchis coriophora* subsp. *martrinii* (Timb.-Lagr.) Nyman), the observation of a hypochromic population of *Serapias parviflora* Parl. and finally, we found several quite striking hybrids between species of this latter genus.

**Key words:** *Serapias cordigera* x *Orchis morio*, taxonomy, Galicia, Spain.

A continuación se describen las características morfológicas de este nuevo híbrido haciendo especial hincapié en su relación con las especies parentales. Además, se indica su distribución, fenología y el hábitat en el que se ha encontrado. Por último, se destacan otras interesantes aportaciones observadas en la misma localidad, Monforte de Lemos (Lugo).

### ***Serapias cordigera* L. x *Orchis morio* L.**

**Descripción:** planta de 28-46 cm de altura, con 4 hojas basales lineares de 4-10 cm x 1-1,5 cm y 2 hojas caulinares, abrazadoras. Brácteas ligeramente teñidas de púrpura que no exceden al casco. Inflorescencia esbelta y alargada, con 4-10 flores de color rosa-púrpura. Casco gris-lila con nervios rojizos que lo recorren longitudinalmente; sépalos y pétalos de 1 cm, éstos últimos con la base orbicular. Labelo plegado, trilobulado, ligeramente más largo que ancho 1,5 (2,5) x 1,7 (2,7) cm con nervaduras púrpuras y algo pubescentes.

**Distribución:** encontrada únicamente en el ayuntamiento de Monforte de Lemos, provincia de Lugo.

**Floración:** mediados de mayo a finales de junio.

**Hábitat:** de plena luz o media sombra, en substratos arcillosos y encharcados temporalmente. Altitud: 300 m.

**Observaciones:** híbrido entre *Serapias cordigera* y *Orchis morio*, con características intermedias aunque muy diferenciado de ambas especies: la bráctea floral no cubre al casco que se abre como *O. morio* con la columna visible y presenta un labelo aterciopelado pero mucho más corto que *S. cordigera*.

En esta misma localidad, Monforte de Lemos, se encontraron otras especies de interés:

*Orchis coriophora* subsp. *martrinii* (Timb.-Lagr.) Nyman, primera cita para este ayuntamiento, y una población de *Serapias parviflora* Parl. hipocromática, con aproximadamente 15-20 ejemplares. Por su inflorescencia más condensada puede tratarse de una variante única que habrá que estudiar en profundidad. Además se pueden observar diversos híbridos entre especies de este género no menos llamativos.

Nuevo híbrido de orquídeas para la Flora de Galicia:  
*Serapias cordigera* x *Orchis morio* de especies fúnxicas pouco frecuentes



*Serapias cordigera* x *Orchis morio* - Fotografía: S. de la Peña

# Fotografiando las Orquídeas de Galicia

R. C. Encisa

Agrupación Micológica "A Cantarela". Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)

Como aficionado a la micología y a su fotografía desde el año 80, vengo observando la disminución progresiva tanto en la cantidad como en el número de especies, sobre todo en estos últimos años, con lo cual, "a falta de pan buenas son tortas". Así que, con la consecuente escasez de setas, me aficioné a fotografiar plantas, árboles, flores, mariposas y todo tipo de "bichos", hasta que un día descubrí las fantásticas orquídeas.

Cuando generalmente pensamos en las orquídeas, las vemos como algo que tenemos en las floristerías o unas plantas que crecen en los países tropicales y no nos imaginamos que en Galicia pudieran existir.

Aunque no son muchas las especies existentes en nuestra comunidad (aproximadamente 40 especies pertenecientes a 19 géneros) todas ellas terrestres, si tienen su importancia y por supuesto su belleza, que a medida que las localizas te enamoras más de ellas por su diversidad de formas y colores.

Sus distintas inflorescencias nos confunden con formas cónicas, en espiral, o largos tirabuzones y desde la figura de un abejorro, a una especie de lengua, o la silueta de un ahorcado, etc.

Su distribución depende de factores como la climatología, la naturaleza del suelo o la vegetación, favoreciéndole el clima mediterráneo y los suelos alcalinos y no pudiendo germinar sus semillas si no encuentran, además del suelo apropiado, algunos microorganismos como hongos, adecuados para su desarrollo.

Las orquídeas utilizan preferentemente la polinización cruzada, por lo que necesitan de agentes polinizadores, cosa que realizan con distintos métodos: algunas ofrecen el néctar, otras unos colores llamativos y la forma más usual que consiste en usar un reclamo ilusorio para atraer a los insectos como por ejemplo, la atracción sexual imitando a las abejas y abejorros hembra y despistando así al macho

para llevar adheridos los polinios al intentar la cópula (género *Ophrys*) y también la autopolinización.

Es frecuente la hibridación así como la hipocromía y la diversidad de colores dentro de la misma especie. Esta variabilidad puede hacer pensar que se trata de especies distintas.

La mayor concentración de orquídeas en Galicia la encontramos en la comarca de Valdeorras, con 27 especies y algunas raras, como *Anacamptis pyramidalis*, *Cephalanthera rubra*, *Epipactis fageticola*, *Limodorum trautmanianum*, *Limodorum abortivum* u *Orchis fragrans*.

Tenemos algunas que sólo aparecen a partir de altitudes superiores a los 1500 metros como *Pseudorchis albida*, a nivel del mar como *Epipactis palustris*, otras como *Dactylorhiza maculata* que puede aparecer entre los 0 y 1.800 metros y una que aparece en Galicia exclusivamente en la zona del Caurel como es *Orchis ustulata*.

El tipo de vegetación también influye como es el caso de *Neottia nidus-avis* que sólo la encontramos en bosques de caducifolios.

A medida que se van estudiando más las orquídeas de Galicia, se están descubriendo nuevas especies (*Dactylorhiza cantabrica*), así como nuevas localidades.



*Serapias cordigera*



*Anacamptis pyramidalis*



*Dactylorhiza sambucina*



Flor hipocromática  
de *Ophrys scolopax*



*Dactylorhiza maculata*



Polinizando *Orchis purpurea*



*Ophrys sphegodes*



*Himantoglossum hircinum*



*Epipactis helleborine*



*Epipactis palustris*  
derecha: flores hipocromáticas.



participan as asociacións naturalistas Numenius, Drosera, Saramaganta e a Sociedade Micolóxica Lucus. A Casa das Insuas está ubicada a carón do río Miño, no edificio do concello vello de Rábade, grazas ao acordo acadado entre a AGCT e dito concello.

O centro conta cun auditorio de 80 prazas en cómodas butacas, que pode ser utilizado para conferencias, cursos, xornadas, etc. O espazo interpretativo da Casa das Insuas está formado por tres salas contiguas. Estas salas conforman un espazo de máis de 100 m<sup>2</sup> adicado tanto á exposición permanente do centro como a exposicións temporais.

O Centro de Documentación reúne fondos bibliográficos relacionados co estudo e a conservación da natureza, depositados por diversas entidades e persoas a título individual. Os temas das publicacións son diversos: distintos grupos biolóxicos, metodoloxías de estudo, programas de conservación, desenvolvemento rural, etc.

Nas proximidades da Casa das Insuas encóntrase o río Miño nun dos tramos que conforman a Reserva da Biosfera Terras de Miño e do LIC Parga-Ladra-Támoga

da Rede Natura 2000. Vexetación de ribeira, prados, bosques de inundación, lagoas e insuas marcan este espazo polo que poden realizarse rutas de gran valor paisaxístico como a da lagoa de Cospeito ou a ruta das insuas.

#### ASISTENTES

Durante o sábado e/ou domingo contouse coa asistencia de representantes de 10 Asociacións Micolóxicas Federadas de Galicia. Tamén asistiu e participou cun relatorio o expresidente da Sociedade Asturiana de Micología de Gijón e da Xuntanza de Micólogos "Os Cogordos" de Ourense, Antonio Angel Alonso Sandoval, invitado polos organizadores pola súa valiosa achega como figura coñecedora do mundo micolóxico e persoa entrañable e querida no ámbito micolóxico en Galicia. Estaba prevista a asistencia e participación de Santiago de Castro Alfageme (Expresidente de FAMCAL –Federación de Asociacións Micolóxicas de Castela-León), persoa tamén moi apreciada, pero que a última hora non puido asistir por motivos familiares. En total 34 asistentes representantes de Asociacións, aos que se uniron como público un nutrido grupo de afeccionados á micología durante o desenvolvemento

**II CONGRESO LUCUS DE ASOCIACIÓNS MICOLÓXICAS**  
Centro de Conservación e Estudo da Natureza CASA DAS INSUAS  
Rábade (Lugo). 5 - 6 de Maio de 2012

**COLABORAN:**

Rabade  
CONCELLO

AMIGA

FEDERACIÓN GALEGA  
DE MICOLOXÍA

cetal

INLUDES

**ORGANIZA:**

ASOCIACIÓN MICOLÓXICA  
LUCUS



Foto: *Hygrocybe coccinea* (Schaeff.) P. Kumm.  
José Castro

# II Congreso de Asociacións Micolóxicas Federadas celebrado en Rábade (Lugo)

J. Alonso Díaz & J. Castro Ferreiro  
Sociedade Micolóxica Lucus. Lugo. info@smlucus.org

## ▶ INTRODUCCIÓN

O pasado 5 e 6 de maio de 2012 celebrouse no C.E.N. (Centro de Conservación e Estudo da Natureza) Casa das Insuas de Rábade (Lugo) o "II Congreso Lucus de Asociacións Micolóxicas" organizado pola Sociedade Micolóxica Lucus de Lugo en colaboración coa Federación Galega de Micoloxía, Centro Tecnolóxico Agroalimentario de Lugo (CETAL), Concello de Rábade e Instituto Lucense de Desenvolvemento Económico e Social (INLUDES) da Deputación de Lugo.

O OBIXECTIVO do Congreso foi continuar na liña iniciada no I Congreso de Asociacións celebrado en 2011 na Ferverza (O Corgo, Lugo) de favorecer a comunicación entre as Asociacións Micolóxicas Galegas, debater con tempo sobre os problemas habituais e expor solución aos mesmos, intercambiar coñecementos e ideas mediante relatorios, e todo iso nun espazo privilexiado: o Centro de Interpretación da Casa das Insuas e o seu contorno, situado na reserva da Biosfera Terras do Miño no concello de Rábade (Lugo).

## PROGRAMA

### Día 5 de maio, sábado

- 10'45: Inauguración do congreso
- 11'30: Mesa de debate: "Os resultados do I Congreso de Asociacións: posición consecuente das Asociación e da Federación Galega de Micoloxía". Recompilación de conclusións e resultados das consultas xurdidas do I Congreso de Asociacións. Definición de posicións da Federación e debate.
- 13'00: Relatorio:  
-"O xénero *Cantharellus* en Galicia: estado de coñecemento actual". Jaime B. Blanco Dios (Asociación Micolóxica "Brincaboís" de Pontevedra)
- 14'00: Xantar
- 16'30: Relatorios:  
"Ascomycetes curiosos". J.M. Castro Marcote (Asociación Micolóxica "Pan de Raposo" de Cee).  
"Olores nos cogomelos". Antonio Angel Alonso Sandoval (Expresidente da Sociedade Asturiana de Micoloxía de Gijón e da Xuntanza de Micólogos "Os Cogordos" de Ourense)

- 18'00: Paseo micolóxico polo entorno da Lagoa de Cospeito

- 21'00: Cea

### Día 6 de maio, domingo

- 10'30: Relatorios:  
"Radioactividade nos fungos". Santiago de Castro Alfageme (Expresidente de FAMCAL -Federación de Asociacións Micolóxicas de Castela-León). Nota: Tema exposto finalmente por Julián Alonso Díaz da S.M. Lucus de Lugo ao non poder asistir Santiago de Castro.  
"Amanita torrendii (Torrendia pulchella): unha curiosa especie en Galicia". Julián Alonso Díaz (Sociedade Micolóxica "Lucus" de Lugo)
- 12'00: Paseo micolóxico pola "Ruta das Insuas"  
Nota: substituído por un paseo micolóxico pola área recreativa do campo de Sta. Isabel en Outeiro de Rei por estar impracticable polas chuvias parte da Ruta das Insuas)
- 15'00: Xantar
- 17'00: Clausura e despedida.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

O Congreso celebrouse no Centro de Conservación e Estudo da Natureza CASA DAS INSUAS que é un centro de recursos autoxestionado por e para

entidades e persoas con inxerencia polo coñecemento e conservación do medio natural. A Asociación Galega de Custodia do Territorio (AGCT) impulsou e xestiona a Casa das Insuas, na que tamén



Asistentes durante o Congreso

## DESENVOLVEMENTO DO CONGRESO

### Sábado 5 de maio

Procedeuse á inauguración coa presenza de representantes da Asociación organizadora e dalgunhas das institucións colaboradoras, presentados polo vicepresidente da Sociedade

Micolóxica Lucus D. Manuel Fernández Otero: D. Julián Alonso Díaz (presidente da S.M. Lucus), D. Francisco Fernández Montes (Alcalde de Rábade) e Dna. Sonsoles López-Izquierdo Álvarez-Buylla (Deputada delegada de Medio Ambiente da Excm. Deputación de Lugo),



Inauguración congreso. De esquerda a dereita: D. Manuel Fernández Otero (vicepresidente da Sociedade Micolóxica Lucus) D. Julián Alonso Díaz (presidente da S.M. Lucus), D. Francisco Fernández Montes (Alcalde de Rábade) e Dna. Sonsoles López-Izquierdo Álvarez-Buylla (Deputada delegada de Medio Ambiente da Excm. Deputación Provincial de Lugo).



Foto de grupo do Congreso.

As 11,30 constituíuse a mesa de debate sobre "Os resultados do I Congreso de Asociacións: posición consecuenta das Asociacións e da Federación Galega de Micoloxía", na que se fixo unha recompilación de conclusións e resultados das consultas xurdidas do I Congreso de Asociacións, definindo a posición da Federación.

Debe recordarse que na acta de conclusións do I Congreso de 2011 se recollían as seguintes indicacións (sic): "6. *Crear unha comisión encargada de elaborar un dossier informativo sobre a regulación micolóxica, resumido, sinxelo e concreto para poder informar sobre este tema aos socios de cada asociación.* 7. *Realizar unha clara e sinxela enquisa sobre as cuestións claves relacionadas coa regulación micolóxica, para recabar a opinión dos socios das distintas asociación micolóxicas sobre este tema.* 8. *Aprobar en asemblea xeral ou de acordo co mecanismo que cada asociación determine, a posición de cada unha delas con respecto á regulación micolóxica, para que quede constancia da mesma e se poida defender no futuro unha postura común de todas as asociacións.*"

Realizadas ao longo do ano estas tarefas, cada asociación remitiu os seus resultados aos organizadores do Congreso. Os resultados no Congreso presentáronse de 3 maneiras: 1. Resultados particulares de cada Asociación. 2. Resultados globais para cada pregunta sobre o total de enquisas e 3. Resultados globais considerando que cada Asociación representa 1 punto para cada

resposta na que os seus asociados votasen maioritariamente (0,5 puntos en caso de empate entre 2 respostas). Decidiuse que esta última fórmula sería a que achegaría a posición de consenso da Federación.

Asociacións federadas que presentaron resultados: 10. Total de enquisas válidas: 198 (13 da Asociación Micolóxica "Sendeiríña" de Negreira, 15 da Asociación Micolóxica "Viriato" de Fene, 15 da Asociación Micolóxica "Pan de Raposo" de Cee, 33 da Asociación Micolóxica "Andoa" de Cambre, 20 da Asociación Micolóxica "Brincabois" de Pontevedra, 5 do Grupo Micolóxico Galego de Vigo, 27 da Agrupación Micolóxica "A Cantarela" de Vilagarcía, 16 da Agrupación Micolóxica "A Zarrota" de Vigo, 10 da Asociación "Estrada Micolóxica" de A Estrada e 44 da Sociedade Micolóxica "Lucus" de Lugo).

#### Resultados das enquisas

1ª pregunta: *Con relación á propiedade dos cogomelos ¿Sabía que os cogomelos silvestres son legalmente propiedade dos titulares dos montes en que aparecen?:*

- SI: Resposta maioritaria en 9 asociacións (90%). Votos 151 (76%)

- NON: Resposta maioritaria en 1 asociación (10%) Votos 47 (24%).

Observacións: Trátase dunha pregunta orientativa sobre a apreciación e coñecemento dos afeccionados sobre a propiedade legal do recurso. Maioritaria SI. Total votos 198.

2ª pregunta: *Cree que a produción de cogomelos silvestres diminuíu significativamente nos últimos anos?:*

- *Non sei:* Resposta maioritaria en 1 Asociación (11 %). Votos 24 (13%).

- *Non, só as variación habituais duns anos a outros:* (1 Asociación, 11 %). Votos 38 (21 %).

- *Si, diminuíu dun xeito xeralizado:* (5 Asociacións e ½ punto, 61 %). Votos 56 (31 %).

- *Si, pero só as especies comercializadas:* (1 Asociación e ½ punto, 17 %). Votos 34 (19 %).

- *Si, pero só algunhas especies ou grupos concretos:* (0 Asociación, 0 %). Votos 30 (16 %).

*Observacións:* Trátase dunha pregunta tamén orientativa sobre a apreciación dos afeccionados sobre a evolución da produtividade fúnxica. Para esta pregunta obtivéronse respostas de 9 das 10 asociacións que participaron e o número total de votos foi de 183. A resposta maioritaria foi que si diminuíu dun modo xeralizado a produtividade fúnxica, pero algunhas asociacións participantes consideraron que esta pregunta non sempre foi ben interpretada polos enquisados xa que a palabra "produción" podía ter feito pensar só en cogomelos recollidos para venda ou consumo.

3ª Pregunta: *Se a resposta da anterior pregunta foi si, valore de 1 a 7 cales cree que son as causas desta diminución (considere como 1 a causa principal).*

- A presión e recolección excesiva por colleiteiros comerciais

- A presión e recolección excesiva por colleiteiros afeccionados ou recreativos

- Malas prácticas de recolección

- O cambio climático e/ou a contaminación

- O abandono dos montes e as súas consecuencias (mato, incendios, etc.)

- Pérdida de hábitats autóctonos e introdución de especies forestais foráneas

- Outros (especificar)

4ª Pregunta: *Valore de 1 a 6 os principais problemas dos afeccionados no desenvolvemento da súa actividade micolóxica (considere como 1 o problema principal).*

- Conflitos cos propietarios dos terreos

- Conflitos con outras actividades na natureza como a caza

- Conflitos con outros colleiteiros de cogomelos, como los comerciais

- Diminución na produción de cogomelos silvestres

- Ausencia de regulación que protexa e regule o recurso micolóxico

- Outros (especificar)

*Observacións:* Nas preguntas 3ª e 4ª pretendíase que as respostas se ordenasen por importancia, pero por unha mala exposición do enunciado os enquisados interpretáronas de moi distintas maneiras, e en moitos casos o que se fixo foi puntualas repetindo valores, ou puntuando só unha resposta, etc., polo que finalmente se decidiu por unanimidade anular estas preguntas por falta dun criterio concreto e homoxéneo na interpretación das preguntas.

5ª Pregunta: *É vostede partidario de que exista en Galicia unha norma que regule e ordene a recolección de cogomelos?*

- *SI:* Resposta maioritaria en 10 Asociacións (100 %). Votos totais 170 (86 %).

- *NON:* 0 Asociación (0 %). Votos totais 28 (14 %).

*Observacións:* Esta é posiblemente a pregunta máis importante da enquisa de acordo co explicado no dossier informativo sobre regulación e aproveitamentos micolóxicos preparado pola Comisión emanada do I Congreso de Asociacións, e a resposta foi, por gran maioría SI. Non obstante os asistentes estiveron de acordo en recordar que a maioría é partidaria dunha norma que regule a recolección sempre e cando esta teña en conta non só os criterios económicos senón sobre todo a sostibilidade do recurso e que esta regulación sexa froito do consenso e acordo, e teña en conta a opinión dos distintos axentes, incluíndo ás asociacións micolóxicas.

6ª Pregunta: *Independientemente de que sexa ou non favorable a unha regulación, considera que a Federación Galega de Micología debe implicarse e participar na elaboración dunha posible normativa por parte da Administración?*

- *SI:* Resposta maioritaria en 10 Asociacións (100 %). Votos totais 194 (98 %).

- *NON:* 0 Asociación (0 %). Votos totais 4 (2 %).

**Observacións:** Contundente a resposta maioritaria afirmativa, demostra o interese dos afeccionados á micoloxía en que os seus representantes participen en calquera proceso de preparación de normativa micolóxica que poida xerarse.

**7ª Pregunta:** *En caso de que finalmente se estableza unha norma que regule a recolección de cogomelos en Galicia. Cre vostede que sería adecuado establecer un límite de quilos ou exemplares por cogomeleiro/día?*

- SI: Resposta maioritaria en 10 Asociacións (100 %). Votos totais 159 (84 %).

- NON: 0 Asociación (0 %). Votos totais 31 (16 %).

**Observacións:** Para esta pregunta o número de contestacións foi de 190 e a resposta foi maioritariamente afirmativa.

**8ª Pregunta:** *Pareceríalle correcto que a Administración puidese nesa norma esixir un carné de cogomeleiro*

- SI: Resposta maioritaria en 8 Asociacións (80 %). Votos totais 120 (63 %).

- SI, pero só si é gratuíto: 1 Asociación (10 %). Votos totais 35 (18,5 %)

- NON: 1 Asociación (10 %). Votos totais 35 (18,5 %)

**Observacións:** Para esta pregunta tamén o número de contestacións foi de 190 e as respostas afirmativas foron as maioritarias (81,5 % entre ambas as dúas)

**9ª Pregunta:** *En caso de resposta afirmativa, que taxa pareceríalle a máis axustada para o colleiteiro episódico?*

- Máximo 5 Euros/ano: Resposta maioritaria en 5 Asociacións e dous ½ punto (60 %). Votos totais 70 (50 %).

- Entre 5-20 Euros/ano: 3 Asociacións e 2 ½ punto (40 %). Votos totais 64 (46 %)

- Entre 20-50 Euros/ano: 0 Asociación (0 %). Votos totais 5 (3,5 %).

- Máis de 50 Euros/ano: 0 Asociación (0 %). Votos totais 1 (0,5 %)

**Observacións:** Para esta pregunta o número de contestacións foi de 140 sendo a opción maioritaria a de 5 euros/ano. Tendo en conta que a contestación

afirmativa no sentido gratuíto da anterior pregunta tamén debe terse en conta, a orde maioritaria para as respostas afirmativas e as porcentaxes serían: máximo 5 euros: 40 %; entre 5 e 20 Euros: 37 %; gratuíto: 20 %; entre 20 e 50 euros: 3%, e máis de 50 euros: 0,5%.

Concluída a revisión dos resultados das enquisas, recórdouse que outra das conclusións do anterior congreso foi a de elaborar unha ficha que permita ter un censo completo cos datos básicos das asociación micolóxicas integradas na Federación, e que a Comisión encargada deste traballo xerou un modelo de ficha que as Asociacións deben remitir cumprimentado á Federación Galega de Micoloxía, actualizando os seus datos todos os anos. Falouse tamén dalgunhas das problemáticas aínda non resoltas nas Asociacións, xa comentadas no anterior Congreso, como a necesidade de salvar as dificultades da responsabilidade civil das asociacións nas súas actividades ou a conveniencia (e dificultade actual) de que exista un centro micolóxico de referencia en Galicia.

Finalmente e tras unha exposición do problema das fumigacións en bosques de eucalito, decidiuse unánimemente facer un comunicado de prensa da Federación en contra destas fumigacións co biocida flufenoxuron que en distintas áreas da nosa comunidade se estaban ou se ían a realizar.

Continuouse, tras un breve descanso, a dar paso á exposición do relatorio de Jaime Bernardo Blanco Dios, da Asociación Micolóxica "Brincabois" de Pontevedra titulado: "O xénero *Cantharellus* en Galicia: estado de coñecemento actual". Jaime fixo unha breve pero completa e maxistral síntese das especies do xénero *Cantharellus* presentes en Galicia distribuídos nos subxéneros *Cantharellus* e *Parvocantharellus*.

Tras a comida continuouse co relatorio de José Manuel Castro Marcote, da Asociación Micolóxica "Pan de Raposo" de Cee: "Ascomycetes curiosos" na que o relator nos deleitou cun magnífico percorrido descritivo e fotográfico dalgunhas das especies máis curiosas destes fungos, dende especies típicas da nosa terra, ata outras exóticas e propias doutras latitudes. Despois Antonio Angel Alonso Sandoval, expresidente da Xuntanza de Micólogos "Os Cogordos" de Ourense, destapounos os sentidos co relatorio "Olores nos cogomelos" cunha fantástica exposición moi didáctica e entretida.



Paseo micolóxico

A xornada concluíu cun agradable paseo polo entorno da Lagoa de Cospeito previo á cea.

### **Domingo, 6 de Maio**

A xornada do Domingo comezou con 2 relatorios de temáticas moi distintas: “Radioactividade nos fungos” e “*Amanita torrendii* (*Torrendia pulchella*), unha curiosa especie en Galicia”. Ambos os dous relatorios foron expostos por Julián Alonso Díaz, da Sociedade Micolóxica Lucus de Lugo que substituíu no primeiro relatorio a sentida ausencia de Santiago de Castro, aproveitando o seu coñecemento no campo dos contaminantes en fungos, e na segunda describindo a curiosa especie secotioide: *Amanita torrendii*, as súas características macro e microscópicas e as citas coñecidas en Galicia.

Despois os asistentes desprazámonos para realizar un paseo micolóxico pola área recreativa do campo de Sta. Isabel en Outeiro de Rei, substituíndo a inicialmente formulada Ruta das Insuas, que como consecuencia das chuvias das pasadas xornadas, estaba impracticable en moitos tramos. A saída resultou moi frutífera e puideron encontrarse variadas especies de fungos que permitiron intercambiar coñecementos e impresións nun ambiente moi cordial.

Finalmente, e tras o xantar, despedímonos todos os asistentes esperando volver pronto a vernos noutro evento ou xuntanza.

### **CONCLUSIÓNS DO CONGRESO**

Na Asemblea Xeral da Federación Galega de Micoloxía de 2012, celebrada na Estrada o 21 de Abril de 2012, decidiuse que a postura e posición común da Federación en relación á regulación micolóxica se aprobase oficialmente durante o II Congreso de Asociacións Micolóxicas de Rábade en función aos resultados presentados das enquisas de consulta sobre regulación e aproveitamentos micolóxicos que as Asociacións realizaron entre a súa masa social (de acordo coas conclusións do I Congreso de Asociacións en 2011).

Desta forma as conclusións do Congreso, pendente da firma e aprobación da acta definitiva, son as seguintes:

1. De acordo cos resultados das enquisas de consulta sobre regulación e aproveitamentos micolóxicos efectuados e achegados pola asociacións micolóxicas federadas indicadas posteriormente, a posición común e de consenso da Federación Galega de Micoloxía (en diante

FGM) sobre a regulación dos aproveitamentos micolóxicos é a seguinte:

- A FGM é partidaria de que exista en Galicia unha norma que regule a recolleita de cogomelos, sempre e cando esta teña en conta non só os criterios económicos senón sobre todo a sostibilidade do recurso e que esta regulación sexa froito do consenso e acordo, e teña en conta a opinión dos distintos axentes, incluíndo ás asociacións micolóxicas.
- A FGM debe implicarse e participar na elaboración dunha posible normativa micolóxica por parte da Administración.
- A FGM considera de que, en caso de que finalmente se estableza unha norma que regule a recolleita de cogomelos en Galicia, sería axeitado establecer un límite de quilos ou exemplares por cogomeleiro/día e tamén que nesa norma puidese existir un carné de cogomeleiro. Nese caso, a taxa que parecería máis axustada para un colleiteiro episódico sería de máximo 5 euros/ano.
- A maior parte dos afeccionados son coñecedores de que os cogomelos silvestres son legalmente propiedade dos titulares dos montes en que aparecen e consideran que a produción de cogomelos silvestres diminuíu significativamente nos últimos anos dun xeito xeralizado.

NOTA: Asociacións Micolóxicas que achegaron resultados de enquisas: "Sendeiríña" de Negreira, "Viriato" de Fene, "Pan de Raposo" de Cee, "Andoa" de Cambre, "Brincaboís" de Pontevedra, Grupo Micolóxico Galego de Vigo, "A Cantarela" de Vilagarcía, "A Zarrota" de Vigo, "Estrada Micolóxica" da Estrada e "Lucus" de Lugo.

2. As Asociacións deben completar e remitir o antes posible á FGM as fichas de datos que elaborou a Comisión xurdida do I Congreso de Asociacións y

que permita ter un censo completo cos datos básicos das asociacións micolóxicas integradas na Federación. Esta ficha debería ser renovada cada ano e entregada á FGM durante a Asemblea Xeral Ordinaria.

3. Tendo en conta os argumentos presentados durante a mesa de debate do Congreso e o risco patente para os ecosistemas que formulan as fumigacións masivas contra o gurgullo do eucalipto que se están a realizar ou se van realizar en amplas zonas de Galicia con produtos comerciais que conteñen o biocida Flufenoxuron, decídese unanimemente emitir un comunicado de condena contra estas prácticas.
4. Os relatorios presentados durante o Congreso evidencian, entre outras cousas, a riqueza e biodiversidade fúnxica dos ecosistemas galegos e poñen de relevo que a realización deste tipo de eventos e a comunicación e interacción que supoñen entre expertos, afeccionados ou interesados pola micoloxía, mellora a comprensión, enriquece o coñecemento e favorece as relacións entre os membros do asociacionismo micolóxico.

#### **Agradecementos**

Á Federación Galega de Micología e Institucións colaboradoras polo seu apoio ao Congreso, a Antonio Angel Alonso Sandoval pola súa dispoñibilidade, amabilidade e intervención no evento, a Santiago de Castro pola súa disposición sempre a colaborar aínda que finalmente non puidese asistir, aos relatores Jaime Blanco, J.M.C. Marcote e Julián Alonso polas súas valiosas achegas, aos asistentes pola súa participación e agradable compañía e aos directivos da S.M. Lucus polo seu traballo para a organización deste evento.



# Ruta del Pico Cuiña

*Jose Castro Sociedade Micológica Lúcus. Lugo. ne@asonmarcos.com*

El Pico Cuiña, con 1.987 m. de altitud, es el más alto de la Sierra de Ancares y para ascender a su cumbre escogemos en esta ocasión la ruta que parte desde el Puerto de Ancares.

En el mismo puerto, pongamos que en la tardía primavera, tomamos la senda para iniciar la ruta. Se trata ni más ni menos de un paso que, haciendo camino al andar, multitud de montañeros lo han ido formando a través de los años, serpenteando entre brezos y milenarias piedras. Así rodeamos el pequeño collado inicial para iniciar la bajada que nos llevará a un pequeño refugio de piedra, en una bonita campá herbosa.

Pronto volvemos a ascender dejando atrás el refugio, por pedregosa senda, camino del Pico Ferreira. Enseguida, los ojos se pierden en el horizonte divisando un impresionante paisaje de antiquísimas y bellas montañas y el montañero comienza un dilema que se mantendrá hasta la misma cima del Cuiña: Observar un paisaje único, bellissimo, excepcional, o prestar atención al riesgo de caminar entre piedras y amenazantes raíces de brezo. El caminante elegirá la primera opción y correrá el riesgo sin dudarlo.

Posiblemente, el cambiante clima de la montaña, nos sorprenda con una repentina y tupida niebla que, quizás, aparezca y desaparezca a nuestro paso en varias ocasiones, convirtiéndose en un telón natural que nos descubra a cada momento la inenarrable visión del más bello paisaje posible.

Los prepicos que tendremos que salvar en nuestro camino, a veces por la cima, a veces rodeándolos, no suponen ningún sacrificio, no hacen sino embellecer nuestra travesía, dándonos diferentes perspectivas del paisaje a cada paso.

Si prestamos atención, todavía más atención y respetamos el silencio, podremos gozar de la visión de los rebecos pastando plácidamente la fresca hierba de las zonas húmedas, o de los caballos, o de los ratoneros, o de las cabras montesas o de las

chovas, o de.. o de... . Notaremos un colapso de nuestros sentidos, al no poder procesar la cantidad de sensaciones percibidas por segundo, ralentizaremos la marcha hasta parar en alguna ocasión para poder asimilarlo todo, para no perdernos nada de lo que nos está sucediendo.

Y, casi sin darnos cuenta, al mirar al frente, notaremos su presencia, allí está, enorme, imponente, alto... el Cuiña, ante la atenta mirada desde su izquierda, de Dos Hermanitos, un espectacular doble pico.

Al rebasar el último prepico antes de llegar al Cuiña, lo que vemos es algo excepcional, una viva postal, un paisaje soñado: al frente, a nuestros pies, un poco hacia nuestra derecha, una verde ladera herbosa sirve de pasto a caballos de rubias crines. Un poco hacia la izquierda, el lago denominado Pozo Ferreira, con sus gélidas e inmaculadas aguas y sobre el, un blanco nevero a los pies de la cima del Cuiña.

Atravesamos la campá herbosa con hermosas vistas a ambos lados y comenzamos el ascenso a la cima. En pocos minutos pasamos pegados al nevero, que dejamos a nuestra izquierda y tras otros varios minutos de fuerte subida llegamos a la amplia cima, coronada con un antiguo buzón de montañeros construido en hierro.

El paisaje que se divisa desde la cima es impresionante hacia todas partes. Mirando hacia Galicia se divisan montañas y valles y en uno de ellos, el bonito pueblo de Suárbol, en los confines de León.

Mirando hacia Asturias puede divisarse el pico Miravalles y hacia León el hermosísimo Valle del Burbia, con Ponferrada en lontananza.

Sentarse sobre una piedra de granito, en la morrena próxima a la cima del Cuiña, es algo inolvidable, con un poco de suerte, podremos ver un paisaje increíble, frente a nosotros, el Pico Dos Hermanitos y al fondo, el Valle del Burbia, con sus infinitos matices verdes y ocre, podremos escuchar el profundo silencio, solo roto, por veces, por el cantar de la chova piquigualda.

Saliendo el sol, sentiremos en nuestra piel esa placentera y extraña sensación del calor del sol unido al frío aire, frío y calor a la vez, los poros de nuestra piel se vuelven locos, se abren y cierran, se cierran y abren, creándonos un placentero, soporífero y relajante cosquilleo, a la vez que el granito sobre el que estamos sentados nos transmite una potente y milenaria energía procedente de lo más profundo de la tierra

La ruta al Pico Cuiña, un sencillo trayecto para sensaciones inolvidables.

#### DATOS TÉCNICOS:

Distancia total (ida y vuelta): **6,8 Km**

Tiempo estimado con paradas (ida y vuelta): **2:55'**

Dificultad: **Baja** (exceptuando la subida a la cima del Pico Cuiña)

Altitud Máxima: **1987 m** (Pico Cuiña)

Altitud mínima: **1669 m**

Época recomendada: Primavera (mayo-junio)

#### FAUNA DE PROBABLE VISIÓN:

Rebeco (*R115pestris*)

Acentor Alpino (*Prunella collaris*)

Rebeco (*Rupicapra pyrenaica*)

Cabra montesa (*Capra pyrenaica victoriae*)

Chova piquigualda (*pyrrhocorax graculus*)

Ratonero común (*Buteo buteo*)

Avión Roquero (*Ptyonoprogne rupestris*)

Acentor Alpino (*Prunella collaris*)



Vista del Pico Ferreira desde el Pico Cuiña



© Jose Castro

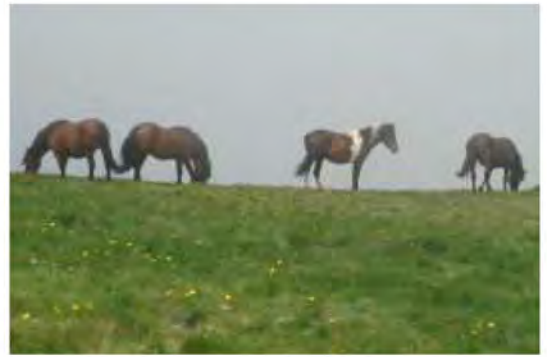
Pico Cuiña



Valle del Burbia desde el Pico Cuiña



Capra hispanica al pie del Pico Cuiña



Rebeco en las inmediaciones del Pozo Ferreira

## Tres lugares con nome de fungo

J.A. Eiroa García-garabal & E. Eiroa Rosado  
Asociación Micológica Leonesa San Jorge. León. eiroa4@telemne.es

Hoxe vamos a escribir sobre tres lugares moi afastados entre si e que teñen nome de fungos. Trátase de Mushroom Rock (roca da seta ou monte do fungo) nunha das illas do arquipélago de Malta, Mushroom Bay (baía do fungo) tamén nunha illa moi lonxe de nos, a 12 quilómetros de Bali chamada Nusa Penida, no arquipélago de Indonesia, e Mushroom Rocks State Park en Ellsworth County, en Kansas (USA).

Os tres sitios teñen en común o asociar os seus nomes aos fungos, pero por diversas razóns, xa que en ningún deles se apañan cogumelos, no sentido que nos coñecemos.

**MUSHROOM ROCK:** trátase dun monte de pouca altura, moi preto do mar Mediterráneo, na illa de Gozo, ao carón de Malta. O seu orixe foi que nel recollíase unha planta que se pensou que era un fungo. A ela atribuíanselle cualidades máxicas e posuía o poder de sandar algúns males, entre eles, a disentería e certas disfuncións sexuais. Foi Carlos Linneo (1705/1778) o que a describiu no ano 1755, nunha publicación que se chamou "*Disertatio botánico-medica in qua Fungus melitensis*". Aquí naceu o erro de que se tratase dun cogomelo, ao que chamou Fungo de Malta, ademais situouno entre os "bos para xantar". A realidade é que non se trata dun fungo senón dunha planta que se coñece hoxe como *Cynomorium coccineum*, que se cría exclusiva destas illas, mais logo encontrouse en moitos países mediterráneos, e no sur de España atópase en provincias como Almería, Huelva, e no Algarve portugués coñécese como "cipote de lobo".

Era moi apreciada polos cabaleiros da Orde de Malta. Na roca onde se atopaba en Malta estivo en perigo de desaparecer o que levou a poñer na zona protección e vixilancia para que o pobo non a recollera. Foi precisamente un portugués, naquel momento o 68º Gran Mestre da Orde de Malta (1741 a 1773) chamado Manoel Pinto de Fonseca, e que viviu nos mesmos anos que Linneo, quen o ordenou e ademais

que puxeran dificultades pra subir pola roca, dado o perigo de desaparición da planta. No 1800 prohibiuse a súa recolección. A planta crece no inverno ata o final da primavera, e ten uns 30 cms. de altura.

Curiosamente coñécese dende a antigüidade, e xa fala dela Moisés no libro do Deuteronomio incluído na Biblia.



**MUSHROOM BAY AND MUSHROOM BEACH:** ou sexa Badía dos Fungos e Praia dos Fungos. Chámanse así unha badía e unha praia que hai dentro dela, situada no noroeste dunha pequena illa chamada Nusa Penida, de 200 quilómetros cadrados. Atópase a 12 quilómetros ao sueste da Illa de Bali, moito mais coñecida por ser un lugar moi turístico e na que estivemos fai dous anos. O lugar do que falamos non se chama así porque salgan fungos como os que nos coñecemos, que tamén saen na tempada de chuvias, senón por un tipo de corais no mar desa baía e que teñen a forma e o aspecto dos fungos.

Os *Coral Mushroom* son un inmenso grupo de corais da orden *Scleroactinia*, familia *Fungiidae* e xénero *Fungia*, nos que hai subxéneros con nomes similares aos dos cogomelos que apañamos como *Cantharellus* Hoeksema & Best (que é un coral duro), *Ctenactis* Berrill, *Fungia* Lam., *Halomitra* Dana, etc.

O mesmo que pasa na actualidade cos fungos que manexamos, a análise molecular está a producir unha revolución na taxonomía dos fungos coral, cousa que se pode ler nun dos moitos artigos que se están a publicar: "*A molecular analysis of the evolutionary history of mushroom corals and its consequences for taxonomic classification*" de Adrian Gittemberger e Bastian T. Teijmam, do National Museum of Natural History de Leyden (Holanda).

En xeral os fungos coral atópanse en numerosos mares do mundo, pero foron máis estudados no océano Pacífico e en moitos países asiáticos. Na zona da que tratamos, chamaron a atención ao atoparse na baía e praia das que falamos máis enriba, aflorando tras os temporais, xa que no mar das proximidades esténdese un arrecife de coral, do que forman parte. Son seres vivos que soen vivir bastante illados, moitos son duros a aliméntanse de pequenos organismos.

Nas proximidades da illa hai correntes moi perigosas que son causa de moitos incidentes cos bañistas. Unha delas os nativos danlle o nome do "expreso de Java", xa que ás veces métense nelas e lévanos na dirección desta outra illa tamén do arquipélago de Indonesia, e teñen moitas dificultades para rescatalos.



**MUSHROOM ROCKS STATE PARK:** en Marquette, Kansas (USA), en Smoky Hills atópase un parque aberto á visita turística duns 5 acres de extensión equivalente a uns 20.000 m<sup>2</sup>, no que se poden ver varias rocas illadas en forma de cogumelo. Antigamente estaban cubertas de area e o orixe do material pode estar entre 66 y 144 millóns de anos, e proceden de sedimentos do Cretáceo. A parte superior que forma o chapeo é dunha roca arenisca máis dura da que constitúe o pé, intervindo na súa formación a erosión xunto cos ventos e a choiva.

A primeira descrición da zona fíxose na segunda metade do século XIX cando comezou a construción do ferrocarril Kansas Pacific. Tras os primeiros informes xeolóxicos do ano 1866, publicouse no ano seguinte un artigo na revista *Harper's Weekly* no que se incluía unha fotografía que lle chamaron a roca do púlpite (*Pulpit Rock*) e que hoxe se coñece como un dos fungos rock que incluímos nos nestas liñas. Ata 1963 para chegar a elas tíñase que usar un camiño en moi malas condicións, sen embargo a partir de 1965 converteuse en parque do estado rexentado polo Kanopolis State Park.

Seguramente haberá outros lugares no mundo en que tamén os fungos sexan protagonistas. Como por exemplo os petróglifos que existen en paredes ao sur de Alxeria, ou outras formas na que a natureza nos queira amosar os cogomelos en formas diferentes de cómo os coñecemos habitualmente. Se alguén sabe doutros lugares, fágano lo saber.



# Agrupación Micológica "A Cantarela". Viaje a León- Asturias- Cantabria.

C. Alvarez Puga

Agrupación Micológica "A Cantarela" Vilagarcía de Arousa (Pontevedra).cantarela@cantarela.org

El largo espacio de tiempo entre otoños, época en la que todas las agrupaciones realizan sus actividades micológicas, lo hemos llenado de contenido en la primavera con las que denominamos "Salidas de Primavera", y que consisten en varias rutas de senderismo por lugares de la geografía gallega de especial interés paisajístico y cultural, y en un viaje fuera de nuestra comunidad generalmente de cuatro días. No somos la única asociación que realiza estas actividades por lo que pensamos que el intercambio de información podría ser de gran utilidad.

**Día 14.-** Salimos a las 14,00 h de Vilagarcía con dirección a León y llegamos a las 19,30 al Hotel Tryp, con tiempo suficiente para hacer el reparto de habitaciones y salir disparados a pasear por la ciudad, ver lo máximo posible y visitar la famosa Zona Húmeda, que nos hizo disfrutar de sus vinos, tapas y sobre todo de sus populares precios.

**Día 15.-** Después de desayunar salimos hacia Valporquero para visitar su cueva de varios kilómetros de galerías y formada por la erosión del río Torio. Elegimos el recorrido completo por ser el más recomendable ya que se visitan todas las salas. El viaje hacia la cueva nos permitió gozar de la espectacular orografía de las Hoces de Vegacervera. Comimos en el Rte. Las Rocas de Vegacervera, que recomendamos por la exquisita cocina de Laura y la amabilidad de las camareras Marta y Andrea: a todas dedicamos un afectuoso saludo.

Oviedo ciudad monumental y pulcra, fue nuestra siguiente visita. Las tres horas de que disponíamos nos supieron a muy poco, pero nos permitieron pasear por su cuidado casco histórico, oxigenarnos en el Parque de San Francisco y extasiarnos ante los escaparates de la calle Uría y aledañas.

Continuamos viaje a San Vicente de la Barquera, villa en la que establecimos nuestra base, alojándonos en el Hotel Villa de San Vicente, de excelente ubicación,

buenas instalaciones y cocina de aprobado raspado.

**Día 16.-** A las 8,30 h partimos hacia Fuente De. En nuestro trayecto pasamos por el Desfiladero de la Hermida, socavado por el río Deva, de 21 kms. de largo y paredes que alcanzan en ciertos lugares los 600 m. de altura. Nuestra intención era llegar a primera hora para subir en el teleférico, que salva un desnivel de 750 m. y transporta a los visitantes a una altura de 1834 m, desde la cual se disfruta de una fantástica e impresionante vista. El tiempo nos fue favorable y tuvimos, según opinión del personal de la empresa, el mejor día del año. Continuamos a Potes, capital de la comarca de Liébana, que ha sabido conservar su sabor medieval y sus construcciones en piedra y madera, materiales tradicionales de la arquitectura cántabra. Nos coincidió con día de mercado, lo que aumentó aún más la sensación de tipismo de esta bonita villa. Comimos en el Rte. Covadonga (Panes).

Por la tarde visitamos Comillas (un paraíso para los amantes de la arquitectura por la variedad de estilos de sus edificios, entre los que sobresalen El Capricho, la Universidad Pontifica y el Palacio de Sobrellano) y Santillana del Mar, museo vivo de una villa medieval, que hace de ella el principal centro de interés histórico-artístico de Cantabria, y desarrollada en torno a la Colegiata de Santa Juliana, el monumento religioso más importante del románico en Cantabria.

De vuelta a nuestro hotel, llegamos con tiempo suficiente para visitar San Vicente de la Barquera, localidad marinera con un interesante y bien conservado casco antiguo. La iglesia de Sta. María de los Ángeles, el castillo y la muralla son sus monumentos más importantes.

**Día 17.-** Iniciamos nuestro viaje de vuelta y visitamos Llanes, monumental y marinera, situada entre el mar y la sierra de Cuera. Destacan su casco antiguo, el puerto, el Paseo de San Pedro y las casonas de

indianos. Continuamos a Ribadesella, dividida en dos por el río Sella, y situada en un espectacular entorno geográfico. Fue declarada Municipio de Excelencia Turística en 1996. Seguimos a Muros de Nalón, para comer en el Rte. Casa Zoilo, que nos asombró con un excelente menú en el que destacaba una fabada asturiana de concurso. Felicitamos a

Zoilo, su propietario y cocinero, por su arte y por su afable trato.

Tras la succulenta comida, emprendimos el regreso haciendo una parada técnica en Mondoñedo y catar su famosa tarta.



San Vicente de la Barquera



Fuente De



Potes



Comillas



Santillana del Mar



Llanes

# Una especie en continua expansión: el "Micofriki"

J. Castro Ferreira

Sociedade Micológica Lucas. Lugo. ne@asanmarcos.com

Creo que ha llegado ya el momento de dar a conocer la existencia de una especie de la que hace muchos, muchos años, se conoce su existencia en el mundo de la micología, pero que nadie hasta ahora había osado poner en evidencia y ni siquiera denominar.

Hablo, por supuesto, del micofriki, especie en continua y ascendente expansión en la actualidad. Se caracteriza el micofriki por su comportamiento extraño, lejano a cualquier conducta social mínimamente racional y lógica. Resulta ser un talibán de la micología, un fanático de las setas, a las que curiosamente, a pesar de que claramente se ve que son simples setas, este iluso individuo persiste en llamar "macromicetos", como si el hecho de darles este extraño nombre supusiera que en vez de simples setas, se convirtieran de repente en una suerte de seres fascinantes, dignos de mil y una investigaciones, objeto de ponencias, conferencias y congresos, más allá del típico "¿se come o no?", pero así son estos sujetos: raros, raros... muy raros.

Conviene conocer sus características "macroscópicas", por si por desgracia un buen día nos encontramos con alguno de ellos. Primeramente, decir que no suelen ser peligrosos, salvo cuando se les lleva la contraria en algo relacionado con las setas, circunstancia que les vuelve irascibles y agresivos, por tanto, conviene entonces seguirles la corriente en todo momento y darles la razón a pesar de que se dirijan a nosotros de forma extraña.

Se comunican mediante su propio lenguaje, ininteligible para el resto de la población, por tanto no debe extrañar, que de sus labios emanen raras palabras que solo ellos entienden, tales como: *buchwaldoboletus hemichrysus*, *phaeolus schweinitzii*, etc. No intente jamás buscar dichas palabras en diccionario alguno, no intente usted averiguar si se trata de palabras provenientes de alguna tribu amazónica no contactada, pues forman

parte de ese lenguaje extraño y desconocido, que solo ellos comprenden.

Su comportamiento resulta asimismo raro e incomprensible y entre muchas de las cosas curiosas que hacen, se pueden destacar, por sorprendentes, las que a continuación les relato:

A veces se levantan cuando apenas ha amanecido para ir a ver alguna seta concreta en algún lugar lejano, se ponen nerviosos, les cuesta dormir, sufren ansiedad y quizás crea usted, estimado lector, que hay setas que corren y escapan de las personas y por ello tanta prisa y tales madrugones, pues no, no, nada de eso, son setas que se encuentran ahí las pobres, disfrutando de su inmovilidad en medio del bosque, pero es que los micofrikis son así, no intente buscarle una explicación, pues, créame, no la hay.

En otras ocasiones, al ver una seta que les llama la atención situada en algún inaccesible lugar, son capaces de jugarse la vida, descolgándose por algún precipicio, trepando a algún sitio, cruzando una jungla de maleza o lo que fuere menester hasta conseguir el trascendental objetivo de.... ¡observar la seta de cerca!

Es habitual también que saquen fotos de las setas que ven y para ello no dudan en tirarse al suelo, realizar un decorado teatral utilizando todo tipo de artimañas para sujetar las setas (palos, piedras, pabillos, alfileres, etc), por extraño que parezca, eso hacen, así pues si en alguna ocasión ven un individuo tirado en medio del monte, no crean que le ha dado un infarto al pobre hombre, piensen más bien que es uno de estos "especímenes" en plena faena.

Y cuando encuentran alguna seta, en vez de recogerla para comer como harían las personas cuerdas con las setas comestibles, la recogen y la secan hasta que se queda hecha una auténtica mierdecilla apenas visible y la guardan así durante años, como si en vez de la



porquería que es, se tratara por el contrario de un valioso tesoro.

Todo el mundo sabe que el momento para pasear por el campo es cuando hace una temperatura agradable y un sol espléndido, pues tampoco esto vale para ellos, los micofrikis salen al campo en los días más desapacibles, cuanto más llueve, mejor para ellos y es que se empapan de arriba abajo y vuelven felices y contentos.... si es que son tontos los pobres.

Pero lo peor de todo, sin duda su comportamiento más extraño es cuando se juntan varios de estos micofrikis y salen al campo juntos, porque créanme, lo hacen a menudo, así que imagínense una "manada" de micofrikis con sus cámaras, con sus gorros, hablando entre ellos en su extraño lenguaje y dando rienda suelta a su absurdo comportamiento,

todos sueltos por el campo adelante en busca de setas, un espectáculo digno del mejor reportaje del National Geographic sobre animales salvajes.

Si usted llegara a conocer uno de estos micofrikis, apiádese de su desgraciada familia, pues serán sin duda dignos de toda compasión, al tener que soportar la vergüenza de sus actitudes y quizás tener que acompañarlos y apoyarles en su devenir por los vastos montes de nuestra tierra.

Y ya para rematar este artículo, con la vergüenza propia de quien se sabe imbécil, hoy voy a salir del armario, voy por fin a confesarlo.... si, así es, lo confieso...

... yo también soy un Micofriki !



Dibujo de Lucía Herrero Alonso

## El género *Amanita* en micogastronomía. Segunda parte.

J. L. Tomé Ortega

Asociación Micológica Brincabois. R/ Fernando II, Nº 6, 1º esq. 36003 Pontevedra. patouro@gmail.com

### CARACTERÍSTICAS DEL GÉNERO AMANITA DESDE EL PUNTO DE VISTA CULINARIO

En el número anterior de *Tarrelos* decíamos que de las más de treinta especies de amanitas de las que conocíamos citas en nuestra zona de recolección (centro-sur de Galicia y norte de Portugal), solo recogemos con fines culinarios, *Amanita caesarea*, *A. spissa* s.l., *A. vaginata*, *A. submembranacea*, especie que no recomendamos recolectar si no se tienen conocimientos suficientes y se determina con absoluta certeza, y *A. rubescens*, siendo esta última especie la que tratábamos en ese número, y que desde nuestro punto de vista, y en lo que se refiere a las zonas de recolección antes mencionadas, es desde luego la más frecuente y abundante de las amanitas comestibles, y probablemente esté también, entre las cuatro o cinco especies más frecuentes y abundantes de setas comestibles.

Desafortunadamente la especie que vamos a tratar en este número 14 de *Tarrelos*, *Amanita caesarea*, no es ni mucho menos tan frecuente y abundante como *A. rubescens*, y decimos desafortunadamente porque, coincidiendo con un gran número de micófilos, consideramos a *A. caesarea* la mejor de todas las setas, siempre que hablemos de su consumo en fresco pues, como ya decíamos en el número anterior, nuestra experiencia nos ha llevado a la conclusión de que las amanitas comestibles citadas no son susceptibles de ser secadas para su posterior consumo, y, en cuanto a la congelación, lo hemos intentado en crudo y salteándolas en aceite de oliva, después de lavadas y troceadas, pero pierden gran parte de sus propiedades: textura, aroma, sabor. Por otra parte, cuando hemos tenido ocasión de probar *A. caesarea* en conservas industriales, al natural o en aceite de oliva, los resultados no nos han parecido mucho mejores que los obtenidos en nuestras pruebas caseras. Carecen, desde nuestro punto de vista, de la versatilidad que tienen, por ejemplo, los

boletos de la sección *edules*, también buenos comestibles en fresco, pero que además, si los salteamos previamente en un poco de aceite de oliva, pueden mantenerse en el congelador durante meses sin perder apenas propiedades culinarias, si acaso algo de textura, con ellos se obtienen también buenos resultados en conserva de aceite, sea casera o industrial, y que decir de la concentración de sabores y aromas que se producen en estos mismos boletos cuando los secamos, es otro mundo de sensaciones olfativas y gustativas. No obstante insistimos, para nosotros en fresco la mejor seta comestible es *Amanita caesarea*.

Decíamos también en aquel número de *Tarrelos* que las especies comestibles de amanitas son de porte medio y carnosas (tratándose de *A. caesarea* quizá debiéramos decir porte medio-grande), y que su alto contenido en agua (85-90%) las hace fácilmente putrescibles, por lo que debían transportarse con cuidado, sin amontonarlas, y una vez en casa, limpias de restos vegetales, babosas o insectos, y sin pasarlas por agua, guardarlas en frigorífico, donde se conservan en buen estado una media de cinco días. Todas estas afirmaciones son de aplicación a la especie que vamos a tratar en este número.

### ESPECIE A TRATAR: AMANITA CAESAREA:

**Nombres vulgares:** castellano: oronja, amanita de los césares, yema de huevo. Catalán: reig, ou de reig. Euskera: kuleto, gorringo. Gallego: amanita dos césares. Francés: oronge. Italiano: uovolo. Alemán: kaiserling

**Sombrero:** hasta 20 cm., ovoide, luego hemisférico, y al final convexo, incluso casi plano. Margen incurvado, estriado. Cutícula separable, lisa, brillante, de color rojo naranja vivo, cubierta en ocasiones de fragmentos de la volva. **Himenio:** Formado por láminas apretadas, desiguales, libres, de color amarillo, con la arista entera y del mismo

color. **Pie:** hasta 15 x 3cm, cilíndrico, robusto, hueco meduloso en los ejemplares maduros, superficie casi lisa, finamente pubescente en los ejemplares jóvenes, del mismo color que las láminas, con un anillo súpero, membranoso, amplio, amarillo. Volva grande, en forma de saco, membranosa, de color blanco, manchada por restos de tierra.

**Hábitat:** especie termófila, bajo castaños y diversas especies del género *Quercus*, como alcornoques, encinas y robles, desde mediados de verano hasta mediados del otoño, en pequeños grupos.

**Características organolépticas:** carne gruesa, compacta, blanca en el interior y amarilla junto a las superficies, olor y sabor suave y agradable, el sabor recuerda al de las avellanas.

**Posibilidades de confusión:** tradicionalmente se habla de la posible confusión con *Amanita muscaria*, pero es poco probable que esta confusión se de si se tiene un mínimo de experiencia. *A. muscaria* tiene las láminas y el pie siempre de color blanco, y la volva disociada, nunca en forma de saco y envolvente. Si puede darse la confusión, no solo con *A. muscaria*, sino con otras amanitas tóxicas, incluida la mortal *A. phalloides* si cometemos la imprudencia de recolectarlas en estado de huevo, todas las amanitas cuando nacen están envueltas por una membrana, como un huevo blanco, y pueden perfectamente compartir el hábitat y la época de aparición de la *Amanita caesarea* numerosas amanitas muy tóxicas.

#### SU UTILIZACIÓN GASTRONÓMICA:

En Galicia se acostumbra a decir que “do porco aproveitase todo”. Lo mismo podemos afirmar de *A. caesarea* de la que se come hasta la volva, que tiene una textura mas elástica que el resto de la carne y un sabor que recuerda al de los boletos. Dicho esto, debemos afirmar, que si bien estamos de acuerdo con la opinión de reputados micólogos, no compartida por afamados cocineros, de que las setas no deben comerse crudas, porque contienen sustancias perjudiciales para nuestra salud muchas de las cuales desaparecen con la cocción, porque su composición

química las hace de difícil digestión (mucho más si las consumimos crudas), y finalmente, porque, en nuestra opinión, resultan menos sabrosas en crudo que cocinadas, creemos sin embargo que debe hacerse una excepción en lo que se refiere a *A. caesarea* por lo que ofrecemos aquí dos recetas de *carpaccio* de cesáreas en las que se maceran en crudo. (recetas y fotografías 1 y 2).

Con las setas laminadas finamente, y maceradas en un buen aceite de oliva suave, batido a tenedor con un poco de limón y sal, en un cuenco frotado con un diente de ajo, y siempre que tengamos paciencia para esperar a que la carne de la seta se vuelva flexible y resbaladiza, obtendremos un entrante vistoso y muy agradable al paladar. No obstante para quienes no son partidarios de consumir setas en crudo, proponemos una alternativa de *carpaccio* en el que si se cocinan (receta y fotografía 3).

Son muchos los libros de micogastronomía en los que encontramos recetas de esta especie, entre las que manejamos habitualmente destacamos: “Las mejores recetas con setas” de Iñaki Oyarbide, que contiene, entre otras con cesáreas, una receta que nos parece excelente y que, con pequeñas variantes damos en este artículo (receta y fotografía 4), “Las setas en Euskal Herria” de José Antonio Muñoz Vivas, con una imperdonable receta con salmón ahumado, que también proponemos aquí (receta y foto 5), y finalmente, para no extendernos demasiado, “Recetario de setas” de Tomás Urrialde Garzón, en el que encontramos una impresionante mermelada de cesáreas, si bien discrepamos en la cantidad de azúcar, que consideramos no debe sobrepasar el 50% del peso de las setas. Esta mermelada se puede conservar congelada durante meses con buenos resultados; tiene además varias aplicaciones, tanto en platos dulces como salados, de los que sería muestra el que proponemos en este artículo combinándola con *foie* (receta y foto 6). Terminaremos este recetario de cesáreas con una Lasaña, que si bien es clásica en su formato, no lo es en sus ingredientes (receta y foto 7).

## RECETAS PROPUESTAS:



### Ingredientes (las cantidades se adaptarán al número de comensales):

- Amanitas cesáreas, de ser posible cerradas
- Aceite de oliva de sabor suave
- Limón
- Ajo, medio diente
- Vinagre de Módena, unas gotas (opcional)
- Sal maldon (opcional)

## Carpaccio de cesáreas tradicional, (receta 1)

### Preparación:

Con un buen cuchillo laminamos las setas finamente y las extendemos en la fuente en que vallamos a servir las; en un cuenco, frotado con el ajo, batimos a tenedor el aceite y el limón, que iremos incorporando poco a poco mientras probamos, para evitar que un exceso de al traste con el delicado sabor de las cesáreas, con esta emulsión cubrimos las setas y las dejamos macerar hasta que la carne adquiera una textura elástica y resbaladiza; optativamente podemos añadir sal maldon y unas gotas de vinagre de Módena.



### Ingredientes:

- Amanitas cesáreas, de ser posible cerradas
- Salmón ahumado, un sobre
- Vieiras frescas, cinco o seis
- Aceite de oliva de sabor suave
- Limón
- Sal maldon, pimienta (opcionales)

## Carpaccio de cesáreas y vieiras asalmonadas, (receta 2)

### Preparación:

#### Vieiras asalmonadas:

Sacaremos las vieiras de su concha y las lavamos con agua fría, procurando que no se rompan; prescindiendo de los corales las juntaremos formando un rulo que envolveremos con una loncha de salmón ahumado, para después envolver a su vez el conjunto en film transparente, tensaremos hasta conseguir que quede bien apretado y metemos a congelar.

#### Setas:

Como en la receta anterior las laminaremos finamente con un buen cuchillo y reservamos.

### Final y presentación:

En el momento de montar el plato se sacan las vieiras del congelador, se esperan unos minutos para poder laminarlas finamente, mientras tanto, se baten aceite y limón como en la receta anterior; se intercalan las láminas de cesárea y de vieira y se cubren con el líquido de maceración, se añade sal y pimienta, y cuando la carne de las setas adquiera una textura elástica el plato estará listo para ir a la mesa.



**Ingredientes (cuatro personas):**

- Amanitas cesáreas, de ser posible no muy grandes y cerradas, 400 gramos
- Aceite de oliva de sabor suave
- Albahaca fresca, tres o cuatro hojas
- Sal

### Cesáreas confitadas , (receta 3)

**Preparación:**

Limpiamos las setas y las escaldamos un par de minutos en agua hirviendo; una vez escurridas las ponemos en un cazo con las hojas de albahaca, las cubrimos con el aceite, y dejamos cocer a fuego lento entre diez y quince minutos dependiendo del tamaño de las setas, sazonomos, esperamos a que enfríen y ponemos a macerar en la nevera unas veinticuatro horas.

**Final y presentación:**

En el momento de servir, cortar las setas en láminas finas y colocarlas en la fuente de servicio o en platos individuales. Se pueden espolvorear con pimienta.



**Ingredientes (cuatro personas):**

- Amanitas cesáreas, 200 gramos
- Vieiras frescas o congeladas, cinco o seis
- Espárragos trigueros, ocho o diez
- Bacón ahumado en loncha gruesa, 150 gramos
- Aceite de oliva suave
- Sal

### Brocheta de setas y vieiras (Iñaki Oyarbide), (receta 4)

**Preparación:**

Lavar las setas y cortarlas en trozos más bien grandes; sacar las vieiras de su concha, lavarlas en agua fría y escurrirlas conservando los corales; escaldar los trigueros en agua hirviendo durante un par de minutos, escurrir y enfriar; trocear el beicon en bastones gruesos. Calentar un poco de aceite en una plancha o sartén, preparar las brochetas ensartando sucesivamente beicon seta, vieira y espárrago y hacerlas a fuego medio tres o cuatro minutos por cada lado.



**Ingredientes (cuatro personas):**

- Salmón ahumado, dos sobres (mejor bajo en sal)
- Amanitas cesáreas, 200 gramos
- Mahonesa
- Aceite de oliva de sabor suave, dos o tres cucharadas

## Rollitos de salmón rellenos de cesáreas (Muñoz Vivas), (receta 5)

**Preparación:**

Limpiamos y cortamos las setas en trozos pequeños; las salteamos en una sartén con el aceite, sin hacerlas demasiado, retiramos del fuego y cuando estén templadas añadimos la mahonesa; con esta preparación rellenamos las láminas de salmón formando rollitos; servimos.



**Ingredientes (cuatro personas):**

- Amanitas cesáreas, 400 gramos (se pueden utilizar las feas, rotas, etc)
- Azúcar 200 gramos
- Limón, un trozo de cáscara
- Canela en rama, un trozo
- Foie fresco de pato o de oca

## Carpaccio de foie con mermelada de cesáreas, (receta 6)

**Preparación:**

**Mermelada (Tomás Urrialde):**

Cubrimos con agua el fondo de un cazo, un dedo es suficiente, añadimos las setas picadas en trozos pequeños, cocemos con la cáscara de limón, el azúcar y la canela durante 20 minutos removiendo para que no se pegue, apartamos del fuego, dejamos enfriar, retiramos el limón y la canela y trituramos con la batidora; volvemos a cocer a fuego suave otros 5 minutos.

**Foie:**

Cortamos el foie en láminas finas con un cortafiambre, salamos ligeramente.

**Final y presentación:**

En el centro de una fuente de servir colocamos las láminas de foie formando un montículo y rodeamos de un cordón de mermelada.



- **Ingredientes (cuatro personas):**
- Pasta precocinada para canelones, 16 láminas
- Amanitas cesáreas, 250 gramos
- Calabacín, 200 gramos
- Vieiras frescas o congeladas, cinco o seis
- Langostinos medianos, doce o catorce
- Nata líquida, 200 c.c.
- Queso parmesano rallado, 75 gramos
- Aceite de oliva suave
- Sal

## Lasaña de cesáreas (receta 7)

### Preparación:

Cocemos los langostinos al vapor; laminamos las vieiras y las salteamos con un poco de aceite, reservamos; ponemos las placas de canelones a hidratar en agua caliente siguiendo las instrucciones del envase; picamos el calabacín y lo rehogamos en el aceite, añadimos las setas troceadas y subimos el fuego, mantenemos hasta que se consuma el agua de vegetación, añadimos a la mezcla los langostinos troceados y las vieiras. Calentamos la nata y añadimos el queso para formar una salsa.

### Final y presentación:

En una fuente de horno montamos la lasaña intercalando capas de pasta y del relleno de setas y marisco, terminamos con una capa de pasta y salseamos con el preparado de parmesano. Gratinamos y servimos.

## PUBLICACIÓN DE LIBRO

A Asoc. Mic. "Viriato", de Sillobre-Fene (A Coruña), a través do seu Presidente Xosé Manuel Fernández Costas, ven de publicar o libro

## Os cogomelos na cociña e outras cousas

No mesmo faise un percorrido pola historia da Asociación Micolóxica, una presentación do proxecto do Parque Micolóxico e Etnográfico do río Beelle e unhas dúcias de receitas e recomendacións para o tratamento dos cogomelos na cociña. As receitas son froito de anos de traballo de membros da Asociación adicados á cociña e á colaboración do cociñeiro Pedro Roca.

# Mycocrucigrama

P. Riveiro

Agrupación Micológica "Viriato" (Sillobre, Fene, A Coruña)

Horizontales.-

- 1.- Género del orden *Agaricales* / Planta de la familia de las aráceas, de raíz feculenta.
- 2.- Tabla de cristal o de vidrio cristalino / Cercenad y reservad alguna parte del gasto diario.
- 3.- *Xerocomus* ---, con tubos verdosos que viran al azul al roce / Contienda, alboroto.
- 4.- Cualquiera de las dos cavidades colocadas simétricamente entre las costillas falsas y los huesos de las caderas / Intención de hacer una cosa
- 5.- Adornar, hermosear / En números romanos, noventa y nueve / Antigua matrícula de la que no se ganó en una hora.
- 6.- Encendido, en plan internacional / ---- que, siempre que, a condición de que
- 7.- De mi propiedad / La que no es esa / Condición necesaria para la vuelta
- 8.- Río astur-galaico / Así, aunque te extrañe
- 9.- Se ---- ,se entrega al trabajo con solicitud excesiva / En los balnearios modernos / Voz militar de mando
- 10.- Nombre específico de una seta con himenio de grandes agujones, que crece sobre piñas / Vehículo de dos ruedas, de tracción animal.
- 11.- Nombre de consonante / Rápidas.
- 12.- *Boletus* ---- , con sombrero de color pardo oscuro, con reflejos éneos / Acción generosa

Verticales.-

- a.- *Tricholoma* del mismo color que el T. columbetta, pero no recomendable en la cocina / El pájaro más ferroviario
- b.- Un chaval de Avilés / Cada una de las dos cintas anchas que penden de la mitra de los obispos vanidosos.
- c.- En gallego, epidemia de poca importancia / Mezcle metales por medio de la fusión
- d.- Se dice del vestido muy deteriorado / Abreviatura de ingeniero
- e.- Para cuadrar esto, ciudad de Australia occidental (con perdón) / Afluente del Rhin, que pasa por Berna
- f.- Apócope de casa / Preposición / República Árabe Unida
- g.- Interjección para asustar a los niños / Del orden *Boletales*, aunque no lo parezca.
- h.- No creo que le esté muy agradecida a Fries esta *Lepista*, con el nombre que le puso.
- i.- Para hilar / El mandamás del convento.
- j.- Ahí se luce Plácido Domingo / Prefijo que denota negación, contrariedad o separación / No podía faltar el baile canario.
- k.- Unidad tradicional de radiación absorbida / Balsa neumática provista de motor
- l.- Del mismo género que el *C. nebularis*, pero con fuerte olor a anís / Este tiene látex, y una carne con efímero viraje al rojo.

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l
1									■			
2					■							
3							■					
4								■			■	
5											■	
6		■			■			■				■
7									■			
8	■									■		
9							■				■	
10								■				
11				■								■
12	■								■			■

Solución del Mycocrucigrama en la pag. 75



**Coprinus comatus**





**Scleroderma citrinum**

# *Pluteus petasatus* en el norte de Portugal

O. REQUEJO

San Xurxo, Laxe 12 B, Salceda de Caselas E-36473, Pontevedra. Grupo Micoloxico Galego. [oscarequejo@hotmail.com](mailto:oscarequejo@hotmail.com)

## RESUMEN

Se describe *Pluteus petasatus* (Fr.) Gillet como novedad para el Norte de Portugal.

**Palabras clave:** *Pluteus petasatus*, taxonomía, Minho, Portugal.

## ABSTRACT

*Pluteus petasatus* en el norte de Portugal

Se describe *Pluteus petasatus* (Fr.) Gillet como novedad para el Norte de Portugal.

**Key words:** *Pluteus petasatus*, taxonomy, Minho, Portugal.

## ► INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la familia *Pluteaceae* Kotl. & Pouzar (*Agaricales*, *Basidiomycota*), está siendo objeto de diversos estudios (JUSTO & al, 2011) que nos dejan el género tipo, como es *Pluteus* Fr., representado con cerca de 300 especies y una gran distribución por todo el mundo (JUSTO & CASTRO, 2007a).

En la Península Ibérica nos encontramos con los trabajos del Dr. Alfredo Justo (JUSTO & al, 2005, JUSTO & al, 2007, JUSTO, 2006, JUSTO & CASTRO, 2007a), que nos dan una idea de la distribución de este género, así como de cuáles son las especies más abundantes o las más raras, que también reflejan que se tienen menos datos en Portugal que en España, por ello se cree interesante citar la siguiente especie como novedad para el norte portugués.

## DESCRIPCIÓN

*Pluteus petasatus* (Fr.) Gillet, Hyménomycètes (Alençon): 395 (1876)

Píleo de 100 mm, convexo o con una silueta ligeramente trapezoide, finalmente plano con un ancho umbón central. De color blanco, ornamentado con escamas pardas más densas en el centro que se van disipando hacia los bordes, que en tiempo seco pueden presentarse rasgados. Láminas ventricosas, inicialmente blancas, rosa, rosa salmón, rosa anaranjado en la madurez, arista concolor pero

flocosa. Pie de 75x 12 mm, cilíndrico, engrosado en la base, de color blanco con fibras longitudinales de color similar a las escamas del píleo o más claras, base pardo amarillenta o anaranjada. Carne blanca, olor fúngico o a humedad y sabor agradable.

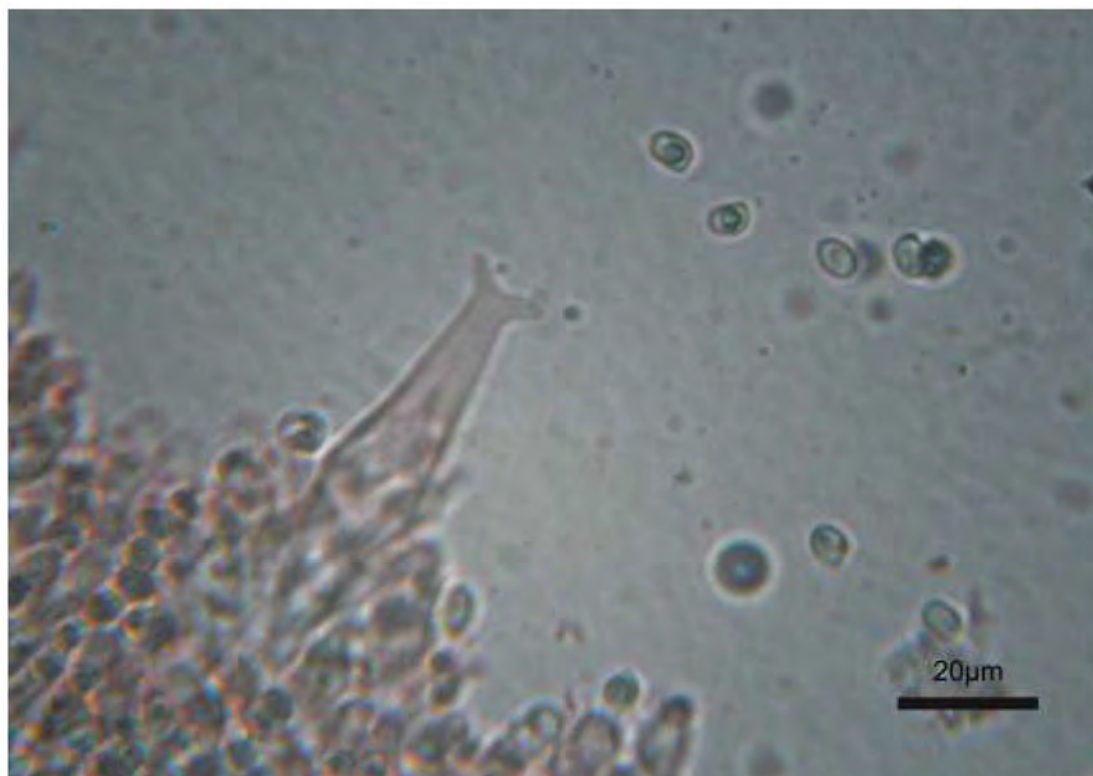
Basidios claviformes, tetraspóricos de 25-35 x 5-7  $\mu\text{m}$ . Esporas oblongas o anchamente elipsoides, de 6-8 x 3,5-5,5  $\mu\text{m}$ . Queilocistidios claviformes con paredes estrechas, de 27-62 x 9-20  $\mu\text{m}$ . Pleurocistidios de 50-80 x 12-20  $\mu\text{m}$ , fusiformes o ventricosos, mucronados con varios apéndices en forma de corona o pequeños cuernos de más menos 3-5  $\mu\text{m}$ , a veces más pequeños, pasando desapercibidos, suelen ser de 2 a 4. Paredes anchas de 1,8-2  $\mu\text{m}$  y evidente contenido intracelular. No se observaron fíbulas.

Material estudiado: PORTUGAL: Minho, Monção, sobre raíz de *Platanus hispanica* Mill. ex Muenchh., 03/06/2012, M. Martínez Lago & Ó. Requejo, REQ-fungi 394.

## CONCLUSIONES

El material estudiado es un ejemplar típico de *Pluteus petasatus* y no ofrece lugar a dudas ya que coincide correctamente con las descripciones de VELLINGA (1990) y JUSTO (2006).

*P. petasatus* pertenece a la sección *Pluteus*, caracterizada por la presencia de pleurocistidios metuloideos y pileipelis de tipo cutis (JUSTO & CASTRO, 2007b). Nuestra especie no debería



*Pluteus petasatus*, esporas y pleurocistidio.



*Pluteus petasatus*, carpóforo.

presentar problema a la hora de separarla de otras especies blancas presentes en esta sección, como *Pluteus pellitus* (Pers.: Fr.) o *Pluteus nothopellitus* Justo & Castro, dado que tiene la base del pie manchada de pardo amarillento y olor que no recuerda a rábano, y microscópicamente observamos ausencia de queilocistidios y fíbulas.

Se cree que esta es la segunda cita para Portugal, pues en la revisión bibliográfica únicamente se encontró una cita en Beira Litoral (JUSTO & CASTRO,

2007a), aunque si se observa la distribución de las citas ibéricas de dicho trabajo, refleja que está bien repartido en la Península, más pobremente en la costa mediterránea, pero de norte a sur se encuentran citas como Lugo, Cáceres o Huelva, que llevan a pensar que sea más abundante en el país vecino que lo que reflejan estos datos.

#### AGRADECIMIENTOS

Se desea agradecer enormemente al Dr. Alfredo Justo los comentarios y aportación bibliográfica.

#### BIBLIOGRAFÍA

JUSTO, A. 2006. *Familia Pluteaceae en la Península Ibérica e Islas Baleares*. Universidad de Vigo. [Tesis doctoral, inédita]

JUSTO, A. & CASTRO, M.L. 2007a. An annotated checklist of *Pluteus* in the Iberian Peninsula and Balearic Islands. *Mycotaxon* 102:231-234.

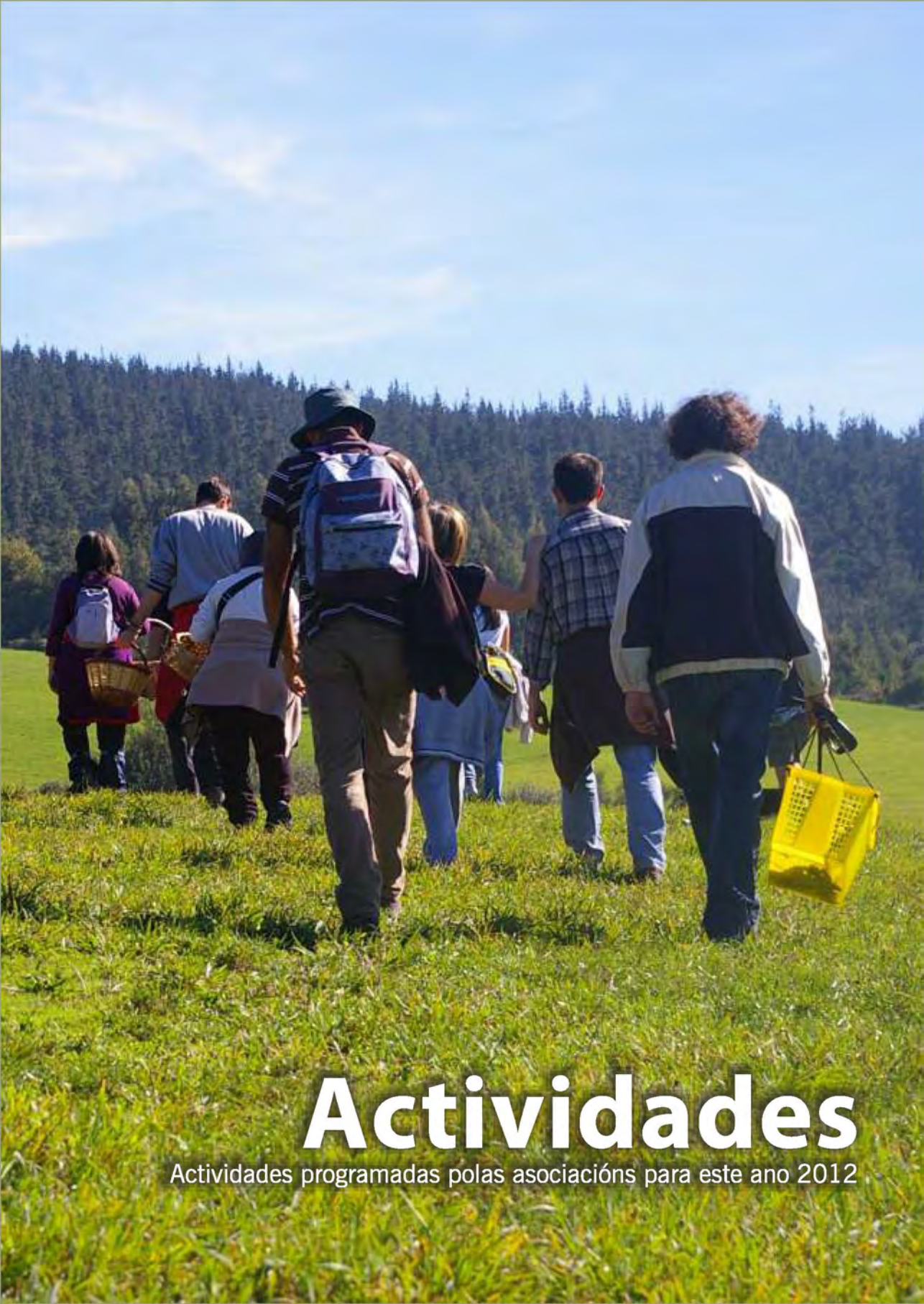
JUSTO, A. & CASTRO, M.L. 2007b. *Pluteus nothopellitus* sp. nov., and a review of white species in *Pluteus* section *Pluteus*. *Mycotaxon* 102:221-230.

JUSTO, A., CASTRO, M.L. & CABALLERO, A. 2005. Los géneros *Pluteus* y *Volvariella* (Basidiomycota, Fungi) en La Rioja (España). *Rev. Catalana Micol.* 27:75-84.

JUSTO, A., CASTRO, M.L., RODRÍGUEZ-RAMOS, N. & INFANTE, F. 2007. La familia *Pluteaceae* (Basidiomycetes) en la provincia de Sevilla (España); comentarios corológicos y taxonómicos. *Acta Bot. Malacitana* 32:41-48.

JUSTO, A., VIZZINI, A., MINNIS, A.M., MENOLLI Jr, N., CAPELARI, M., RODRIGUEZ, O., MALYSHEVA, E., CONTU, M., GHIGNONE, S. & HIBBETT, D.S. 2011. Phylogeny of the *Pluteaceae* (Agaricales, Basidiomycota): taxonomy and character evolution. *Fungal Biology* 115:1-20.

VELLINGA, E.C. 1990. In: BAS, C., KUYPER, ThW., NOORDELOOS, M.E., VELLINGA, E.C. (eds). *Flora Agaricina Neerlandica*, vol. 2. A.A. Balkema, Rotterdam.



# Actividades

Actividades programadas polas asociacións para este ano 2012

## Agrupación Micolóxica "A Cantarela" (Vilagarcía)

### Saídas de Primavera

**11 de marzo:** Ruta Pontearnelas-Barrantes

**25 de marzo:** Ruta da Auga de Guitiriz

**22 de abril:** Ruta da Pena Corneira

**6 de maio:** Ruta do Río dos Gafos. Pontevedra

### Saídas micolóxicas:

**14 de outubro.-** Lugar a determinar.

**28 de outubro.-** Maceda

### Mes de novembro:

**Día 4.- 12,00h.-** Apertura das seguintes exposicións:

- Cogomelos frescos, láminas, paneis, libros.
- XIV Concurso de Fotografía Micolóxica "Enrique Valdés"
- XIII Concurso de Debuxo Escolar
- Maquetas sobre a Natureza e os Cogomelos

### Conferencias

**Día 5.-** Ramón Carlos Encisa Fraga: **Introdución á Micología**

**Día 6.-** Antonio Rodríguez Fernández: **Boletales e Micorrizas**

**Día 7.-** Julián Alonso Díaz: **Curiosidades Micolóxicas**

**Día 8.-** Floro Andrés Rodríguez: **As intoxicacións por cogomelos. Recoñecemento e tratamento.**

**Día 9.-** Puri Lorenzo Castro: **Elaboración dun xardín micolóxico**

Polas mañás haberá charlas no Auditorio, os días 5 e 6 para os colexios que o soliciten a nivel de 6º de Primaria.

**Día 11.- XXI FESTA DOS COGOMELOS** de 11,00 a 15,30h

- Degustación de cogomelos e viño Albariño
- XXIX Concurso de cociña de Cogomelos
- X Exposición de Cestas de Outono

**Día 17.- 20,00h.- SESIÓN DE CLAUSURA.-**

Entrega de premios de:

- Concurso de Debuxo Escolar
- Concurso de Fotografía Micolóxica
- Trofeos aos colexios participantes na construción de Maquetas.

➤ Audiovisual do Outono Micolóxico 2011 e Saídas de Primavera 2012.

➤ **22,00h.-Cea Micolóxica** e entrega de obsequios aos colaboradores.

**Nota.-** Todos os luns de novembro e decembro, agás festivos, haberá un servizo de identificación de cogomelos na Sociedade Liceo Casino de 19,30 a 21,00h.

## Agrupación Micolóxica "A Zarrota" (Vigo)

### 51 anos de Micología en Vigo.

**Conferencias:** Do 12 ao 15 de novembro. (Sen determinar ponentes)

17 e 18 de novembro: **Exposición de cogomelos frescos e concurso de cestos con cogomelos.**

**Saídas ao campo:** (Sen determinar datas e destinos).

Máis información: [www.azarrota.org](http://www.azarrota.org)

## Asociación Micolóxica "Andoa" (Cambre- A Coruña)

### MARZO

**Día 04.- Comida de confraternidade** dos socios con motivo da celebración do Antroido.

### ABRIL

**Día 14.- Saída de primavera a Catasós.**

**Día 21.-** Conferencia, Javier Cremades Ugarte: **As algas.**

**Día 22.- Saída para recoñecemento e recollida á zona de Muxía.**

### MAYO

**Día 26.- Conferencia,** Rosa Romero Franco: **Plantas medicinais.**

**Día 27.- Saída ao campo** na localidade de Cambre.

### OUTUBRO

**Día 1.-** Conferencia: Purificación Lorenzo Castro: **Biología dos Fungos.**

**Día 2.-** Conferencia: Álvaro Martiáñez Rodríguez: **Principales cogomelos comestibles e tóxicos.**

**Día 3.-** Destinado a **cociña micolóxica.**

**Día 4.-** Conferencia: Julián Alonso Díaz: **Os cogomelos e a problemática da súa regulación.**

**Lexislación sobre aproveitamento, comercialización e aspectos sanitarios.**

**Día 5.-** Conferencia: José María Costa Lago:

**Curiosidades sobre os gasteromicetes.**

**Día 6.- Saída ao campo** dos asistentes ao curso guiada por José María Traba Velay.

**Día 21.- Exposición de cogomelos** no campo da Feira de Cambre.

**SAÍDAS:**

- 7 de outubro: **A Gañidoira.**
- 12,13 y14 de outubro: **Os Oscos (en estudio)**
- 20 de outubro: **Saída para a exposición.**
- 27 de outubro: **Zona da Pobra de Brollón**
- 11 de novembro: **Vilasantar.**
- 17 de novembro: **Rubián.**
- 25 de novembro: **Xaviña.**

Máis información: [www.andoadecambre.com.es](http://www.andoadecambre.com.es)

**Asociación Micolóxica "Brincabois" (Pontevedra)**

**OUTONO 2012**

**IV CONCURSO DE DEBUXO ESCOLAR**

Presentación de debuxos sobre o mundo dos cogomelos: ata o 19 de outubro.

Exposición de debuxos presentados no Casino Mercantil e Industrial. Praza de Curros Enríquez (Pontevedra), durante a semana das VII Actividades Micolóxicas.

Entrega de premios: venres 26 de outubro, ás 20,30 h., no mesmo lugar da exposición.

**VII ACTIVIDADES MICOLÓXICAS DE PONTEVEDRA 2012**

**22-26 DE OUTUBRO**

**CONFERENCIAS**

Lugar: Casino Mercantil e Industrial. Praza de Curros Enríquez. Pontevedra.

Hora: 20,30 h. Entrada libre.

Programación de conferenciantes sen pechar.

**27 DE OUTUBRO**

**PASEO MICOLÓXICO**

Lugar: Parque Deportivo do Casino Mercantil e Industrial. Cons, Mourente, Pontevedra.

Hora: 10-13,30 h.

**17 DE NOVIEMBRO**

**EXPOSICIÓN DE COGOMELOS**

Lugar: parque da rúa Bibiano Fernández-Osorio Tafall (proximidades do IES Torrente Ballester).

Hora: 11-20 h.

**LUNS MICOLÓXICOS**

Servizo de identificación de cogomelos. Desde o luns 8 de outubro ata o luns 17 de decembro, ambos inclusive, entre as 20 e as 21,30 h.. Tif. de contacto: 986 102684.

Lugar: Centro Social do Gorgullón (Rúa das Curtidoiras (barrio do Gorgullón).

**Asociación Micolóxica "Estrada Micolóxica" (A Estrada- Pontevedra)**

**Venres Micolóxicos.- Conferencias:**

7 de setembro.- Mercedes Nodar: **Iniciación á Micoloxía.**

21 de setembro.- José Luís Torné: **O xénero *Cantharellus*.**

5 de outubro.- Antonio Rodríguez Fernández: **Toxicoloxía.**

19 de outubro.- Ricardo Torrijos: **Cogomelos nos fogóns.**

17 de novembro.- Puri Lorenzo: **Tricholomas.**

**Mostra micolóxica. Mes de novembro.-** Auditorio de Novagalicia Banco de 19,00 a 21,00h.

Día 14.- Curso de cestería.

Día 15.- Curso de taxonomía de cogomelos.

Día 16.- Curso de microscopía.

Día 17.- Charla de clausura e Degustación de cogomelos.

**Saídas ao monte**

Os domingos: 9 de setembro, 23 de setembro, 7 de outubro, 21 de outubro e 18 de novembro.

II Concurso escolar de Debuxo micolóxico.

I Concurso de fotografía micolóxica.

Máis información:

<http://estradamicoloxica.wordpress.com>

**Asociación Micolóxica "Refungando" (Ribeira- A Coruña)**

**Semana Micolóxica:** do 29 de outubro ao 4 Novembro

**Luns Micolóxicos:**

Cada luns de Outubro e Novembro de 20:30 a 22:00 no "Bar Plaza", en Ribeira.



## **Asociación Micolóxica "Sendeiriña"** (Negreira- A Coruña)

**Conferencias.** Casa de Cultura de Negreira, 21,00h.

25 de outubro.- J.M. Costa Lago. **"Algúns cogomelos comestibles e as súas posibilidades de confusión"**

8 de novembro.- J. M. Traba. **"O xénero Russula en Galicia"**

**Saídas ao campo.** 27 e 31 de outubro

### **Exposición**

28 de outubro.- Casetas do Pazo do Cotón. De 11:00 a 14:00 horas.

**Obradoiro gastronómico e degustación.** Datas pendentes de confirmar.

**Paseos micolóxicos:** Os sábados e domingos dos meses de outubro e novembro.

Máis información : [www.blogoteca.com/sendeirinha](http://www.blogoteca.com/sendeirinha)

## **Asociación Micolóxica "Viriato"** (Sillobre-Fene, A Coruña)

28 de abril.- Saída de primavera ás Fragas do Eume.

A partir do 15 de setembro: Saídas ao campo guiadas.

Todos os luns : as 18,00h. **Determinación e clasificación de cogomelos.**

**Ceas de Inauguración e Peche de tempada en datas a determinar.**

### **PARQUE MICOLÓXICO:**

Mes de abril: Limpeza do parque micolóxico e estudo des cogomelos que se atopan.

16 de xuño.- Paella de primavera

14 de xullo.- Sardiñada.

### **EXCURSION MICOLÓXICA:**

3 e 4 de novembro: Excursión micolóxica a Puebla de Sanabria

### **XORNADAS MICOLÓXICAS DE FERROL:**

**XXVI Edición na Semana Micolóxica.** Do 5 ao 10 de novembro 6 de novembro. - Conferencia, Jaime B. Blanco Dios, Presidente da Asoc. Mic. **"Brincabois": A familia Cantharellaceae en Galicia**

7 de novembro.- Conferencia, José María Costa, da Asoc. Mic. Naturalista **"Pan de Raposo": AMANITA MUSCARIA. Aspectos culturais e curiosidades sobre o fungo matamoscas"**

**Macroexposición** de: "Cogomelos dos montes e litoral da comarca" na Carpa do Cantón de Molíns. Visitas de Colexios de Ferrol á Carpa e Concursos de Carteis entre escolares.

**RUBIA BARCIA (CARANZA):** (pendente confirmación datas )

- > Xornadas Micolóxicas en colaboración coa Sociedade Rubia Barcia:
- > Exposición de Cogomelos
- > Saída ao monte
- > Relatorio dun membro da directiva da Asociación sobre algún aspecto do mundo da micoloxía.
- > Degustación de pratos con cogomelos.

### **FENE:**

- > Do 20 ao 25 de novembro.
- > Obradoiro Micolóxico
- > Saída ao monte o sábado día 24.
- > Degustación popular de cogomelos baixo carpa o domingo 25, coincidindo co feirón.

### **ACTIVIDADES CON COLEXIOS:**

Colaboración cos colexios da comarca para realizar actividades de coñecemento da natureza con escolares que se desenvolverán nos primeiros e últimos meses do curso escolar e a poder ser mediante desprazamento ao parque micolóxico da Asociación Viriato no Muíño da Barcia.

## **Asociación Micolóxica Naturalista "Pan de Raposo"** (Cee- A Coruña)

### **XII XORNADAS MICOLÓXICAS DA COSTA DA MORTE**

#### **Conferenciantes:**

José María Costa Lago  
José María Traba Velay  
José Manuel Castro Marcote  
Francisco Javier Lema Fuentes

3 y 4 de novembro:

**Exposición de especies micolóxicas**

**Exposición de traballos escolares**

Escola Municipal de Música de Cee)

#### **Visitas guiadas:**

Manuel Pose Carracedo  
José Manuel Castro Marcote

## Grupo Micolóxico Galego "Luis Freire" (Vigo)

---

### Saídas Micolóxicas:

**26 Febreiro:** Camposancos, A Guardia (Pontevedra). Organizan: Óscar Requejo e Asociación Naturalista Baixo Miño (ANABAM).

**18 Marzo:** Monte Pindo, Carnota (A Coruña). Organizan: Elvira Sahuquillo e Antonio Prunell

**15 Abril:** Covelo (Pontevedra). Organiza: Puri Lorenzo.

**12-13 Maio:** Saída especial 20 anos de G.M.G. Praia de Barra, Cangas e Vigo. Programa por confirmar. Coordina: Marisa Castro

**9-10 Xuño:** A Veiga, O Invernadoiro (Ourense). Organiza: Patricia Comesaña.

**21-22 Xullo:** O Courel (Lugo). Organiza: Elvira Sahuquillo.

**1-2 Setembro:** Vinhais e Bragança (Portugal). Organiza: Xavier Martins.

**21 Outubro:** Sobreiral do Faro, Sta. María de Oía (Pontevedra). Organiza: José Rodríguez Vázquez.

**17-18 Novembro:** A Limia (Ourense). Organizan: Elvira Sahuquillo, Antonio Prunell e José Antonio Díaz Núñez.

**2 Decembro:** Samos (Lugo). Organiza: Floro Andrés Rodríguez.

## Sociedade Micolóxica "Lucus" (Lugo)

---

### FEBREIRO:

16 (xoves) Xornada informativa sobre regulación de aproveitamentos micolóxicos.

**MARZO:** 31 (sábado) O programa SACRE e iniciación aos cantos das aves. CEN Casa das Insuas. Rábade

**ABRIL:** 12 (xoves) Conferencia sobre botánica, Antonio Rigueiro: Árbores e formacións senlleiras de Galicia.

**MAIO:** 12-13 (s,d) II Congreso Lucus de Asociacións Micolóxicas

20 (domingo) Paseo micolóxico

24 (xoves) Conferencia, Julián Alonso Díaz: **Cantharellaceas nos ecosistemas lucenses.**

28 (luns) Luns micolóxico

### XUÑO:

2 (sábado) Curso de iniciación á micoloxía en Rábade.

9-10 (s-d) Excursión de fin de semana ao "Desfiladeiro das Xanas/Senda do Oso".

17 (domingo) Sendeirismo: Encontro de sendeirismo: "XXV Travesía Costa Naviega"

18 (luns) Luns micolóxico

24 (domingo) Sendeirismo: V Encontro de sendeirismo Monte Castelo en Burela

### SETEMBRO:

13 (xoves) Conferencia sobre micoloxía: **Cogomelos tóxicos: intoxicacións e prevención**

16 (domingo) Ruta cultural e sendeirista "Lucus a Pé"

22 (sábado) Sendeirismo: "VI Encontro de sendeirismo Rio Ouro e Praias de Foz"

24 (luns) Luns micolóxico

### OUTUBRO:

8 (luns) Luns micolóxico

15 (luns) Luns micolóxico

20 (sábado) Excursión micolóxica.

29 (luns) Organización e coordinación Exposición de Cogomelos

### NOVEMBRO:

4 (domingo) XI Exposición de Cogomelos

10 (sábado) Excursión Km0: Viaxe en barco e tren pola Ribeira Sacra

12 (luns) Luns micolóxico

18 (domingo) Excursión micolóxica

26 (luns) Luns micolóxico

30 (venres) Degustación de cogomelos

Máis información:

[www.smlucus.org](http://www.smlucus.org)-[www.facebook.com/smlucus](https://www.facebook.com/smlucus)

## Xunta de Micólogos "Os Cogordos" (Ourense)

---

21 de outubro.- Saída micolóxica.

### Novembro

Día 4.- **Magosto Micolóxico**, na finca da Asoc. Os Cogordos.

Días 14 ao 18.- **XIII Semana Micolóxica Ourense**, na Sociedade Liceo de Ourense

Día 20.- **Exposición anual de Cogomelos**, na Soc. Liceo.

### Decembro

Día 14.- Viño de despedida do ano.

## Xunta de Micólogos "Os Lactouros" (Monforte- Lugo)

### Casa de Cultura, mes de outubro

**Día 29.-** 20,00h.: Apertura das xornadas e degustación dun viño de Espasantes.

**Día 30.-** 20,00h.: Apertura da **Exposición de Cogomelos.**

**Día 31.-** 15:30h.: **Saída ao campo**

20,00h.- Conferencia, Julián Alonso, Veterinario e Presidente da Asoc. Mic. "Lucus": **Usos medicinais e outras aplicacións dos fungos**

### Mes de novembro

**Día 1.-** 15,00h.: **Saída ao campo**

**Día 2.-** 15,30h.: **Saída ao campo**

20:30h.- Conferencia, Jaime B. Blanco Dios, Enxeñeiro Agrónomo e Presidente da Asoc. Mic. "Brincabois": **As Cantareláceas de Galicia**

22,00h.- Degustación de cogomelos (só socios).

**Día 3.-** Concurso de cestas de cogomelos a partir das 18 horas.

**Día 4 .-** Xantar de Clausura.

### NOTA NECROLÓXICA

#### FALECIMENTO DO VICEPRESIDENTE DA ASOCIACIÓN MICOLÓXICA "VIRIATO"

A Agrupación Micolóxica "Viriato" quere manifestar o seu máis fondo pesar, sentimento ao que se suma a Federación Galega de Micoloxía, polo falecemento no mes de agosto do ano en curso do seu vicepresidente, Jaime Regueira Piñón, boa persoa, excelente colaborador e un comprometido valedor do mundo da micoloxía.

Solución del Mycocrucigrama de la pag. 63

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l
1	A	G	A	R	I	C	U	S	A	R	A	O
2	L	U	N	A	A	H	O	R	R	A	D	
3	B	A	D	I	U	S	R	U	I	D	O	
4	I	J	A	D	A	I	D	E	A	D	R	
5	D	E	C	O	R	A	I	C	Z	A		
6	U	I	O	N	D	A	D	O				
7	M	I	O	O	T	R	A	I	D	A		
8	N	E	I	O	E	O	S	I	C			
9	A	F	A	N	A	S	P	A	A	R		
10	V	U	L	G	A	R	E	B	I	C	I	
11	E	L	E	R	A	U	D	A	S	S		
12	A	E	R	E	U	S	D	A	R			

## AGRUPACIÓNS FEDERADAS

**Agr. Mic. "Andoa"** (Cambre, A Coruña)  
606 830 001 / andoadecambre@yahoo.es

**Agr. Mic. "Viriato"** (Sillobre- Fene, A Coruña)  
600 473 767 / franriveiro@yahoo.es

**Asoc. Mic. Natu.** "Pan de Raposo" (Cee, A Coruña)  
981 747 044 / marcotecee@hotmail.com

**Asoc. Mic. "Pandésapo"** (Teo, A Coruña)  
651 914 176 / merchenodar@gmail.com

**Asoc. Mic. "Refungando"** (Ribeira, A Coruña)  
606 738 358 / refungando@gmail.com

**Asoc. Mic. "Sendeiriña"** (Negreira, A Coruña)  
680 812 269 / sendeirina@yahoo.es

**Agr. Mic. "Pingadouro"** (Sober, Lugo)  
610 054 013 / luisfguitian@edu.xunta.es

**Soc. Mic. "Lucus"** (Lugo)  
676 750 812 / info@smlucus.org

**Xunt. de Mic. "Os Lactouros"** (Monforte, Lugo)  
603 573 769 / marirosafreire@hotmail.com

**Xunt. de Mic. "Os Cogordos"** (Ourense)  
637 484 695 / eladio.pateiro.gonzalez@xunta.es

**Agr. Mic. "A Cantarela"** (Vilagarcía, Pontevedra)  
630 493 497 / cantarela@cantarela.org

**Agr. Mic. "A Zarrota"** (Vigo, Pontevedra)  
670 305 429 / muchacanela@yahoo.es

**Asoc. Mic. "Brincabois"** (Pontevedra)  
986 102 684 / brincabois@gmail.com

**Asoc. Mic. "Estrada Micolóxica"**  
(A Estrada, Pontevedra)  
622 083 064 / estradamicoloxica@aestrada.com

**Grupo Mic. Galego "Luis Freire"** (Vigo, Pontevedra)  
637 558 411 / oscarequejo@hotmail.com

### AGRUPACIÓN COLABORADORA

**Agr. "Aventura da Saúde"** (Braga, Portugal)  
0035 1919 294 166

# tarrelos

FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA  
NÚMERO 14 · NOVIEMBRE 2012



FEDERACIÓN GALEGA  
DE MICOLOXÍA

Subvencionado por:



DEPUTACION DA  
CORUÑA  
[www.dicoruna.es](http://www.dicoruna.es)