



SETAS  
DEL  
PINAR  
DE CASTELLÓN



# SETAS DEL PINAR DE CASTELLÓN



Vivimos en un entorno privilegiado a pies del mar mediterráneo y a pocos metros de la montaña. Una situación que nos proporciona un patrimonio natural envidiable en el que encontrar verdaderos tesoros naturales que desde la Concejalía de Sostenibilidad queremos poner en valor. La difusión de nuestra riqueza y variedad natural así como el aumento del conocimiento popular de nuestras especies vegetales y animales tanto terrestres como marinas son algunos de los proyectos en los que estamos trabajando día tras día desde el Ayuntamiento en colaboración con las asociaciones naturales de Castellón. En esta publicación sobre las setas y hongos de Castellón contamos con la colaboración de la Asociación Micológica de Castellón que tanto está haciendo por la preservación del parque del pinar y por las distintas variedades micológicas que en él encontramos.

EL ENTORNO DEL PARQUE DEL PINAR ES UNO DE LOS ESPACIOS NATURALES MÁS IMPORTANTES DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN. ESPECIES MICOLÓGICAS, ANIMALES Y VEGETALES CONFORMAN LA MASA FORESTAL MÁS IMPORTANTE DEL GRAO DE CASTELLÓN.

Hemos querido realizar esta publicación que conforma un catálogo de las principales especies micológicas que allí encontramos. Desde la Concejalía de Sostenibilidad queremos potenciar el estudio de estas especies por su labor medioambiental en los procesos de descomposición natural.

## Gonzalo Romero

Concejal de Sostenibilidad del Ayuntamiento de Castellón.



La creación de la presente guía ilustrativa sobre las especies de setas que aparecen en el Pinar del Grao de Castellón, pretende llamar la atención sobre la riqueza fúngica que existe en esta franja de pinar marítimo, que debido a su situación y a las diferentes actuaciones que en él se han desarrollado, ha favorecido la aparición de una diversidad de especies de hongos, algunos ya arraigados desde hace años y otros de procedencia foránea, como consecuencia de los distintos rellenos y abonados que en el mismo Pinar se han realizado.

La gran mayoría de especies que se han clasificado son saprofitas a excepción de las especies pertenecientes a los géneros Suillus y Xerocomus, que forman micorrizas con coníferas.

Los hongos micorrizogenos forman un estrecho vínculo, conocido como simbiosis, con aquellos árboles o arbustos a los cuales micorrizan, proporcionando un considerable aumento del entramado radicular del árbol, favoreciendo de esta forma la asimilación de elementos por parte del vegetal y asegurándose también el hongo elementos que obtiene del árbol.

Los hongos saprofitos contribuyen a la degradación de sustancias de difícil descomposición como son la celulosa y la lignina, ya que no hay organismo alguno conocido que lo haga con la eficiencia que lo hacen los hongos.

## RECORDAR QUE ES SU INGESTIÓN Y NO SU CONTEMPLACIÓN LA QUE NOS PUEDE PERJUDICAR.

Es muy importante tener en cuenta que los hongos poseen una gran facilidad para absorber y retener metales pesados tales como Cadmio, Mercurio, Cesio, Plomo, etc. y por lo tanto **es totalmente desaconsejado el consumo de cualquier especie que aparezca en lugares en los que estos contaminantes puedan estar presentes:** como pueden ser zonas industrializadas, zonas cercanas a centrales térmicas, nucleares, químicas, etc. ..., o carreteras muy transitadas, incluidas calles, plazas o parques de ciudades. **Un ejemplo es el propio parque del pinar de Castellón, donde se desaconseja el consumo de los hongos presentes debido a su cercanía a una zona industrializada.**

Gonzalo Miguel Ferrer Presidente de ASMICAS.



**AGARICUS BISPORUS**  
(J.E. Lange) Imbach

**Nombre común**  
Champiñón cultivado  
Seta de París  
Xampinyó  
Txanpinoi  
Franzes-perretxiko

**Sombrero:** redondeado y ligeramente aplanado en su parte superior, posteriormente se expande a planos convexos. De 4 a 10 cm. de diámetro. El ocasiones el sombrero puede alcanzar los 18 cm de diámetro.

**Himeno:** durante el crecimiento de la seta el sombrero se encuentra unido al pie por medio un anillo simple. Una vez se abre queda a la vista las laminillas típicas de las agaricáceas. Estas están libres del pie, muy densas, primero de un precioso color rosa, el cual va virando a marrón-chocolate cuando es madura.

**Pie:** mide de 2 a 5 cm. de alto y 1,5 a 2,5 cm. de ancho, aunque puede llegar a los 8 cm. de altura y 3 cm. de diámetro, con base cilíndrica ligeramente ampliada, superficie lisa y de color blanco-grisáceo, la cual vira a marrón cuando se le manipula.

**Carne:** blanca grisácea, casi inmutable. Su olor es débil, pero agradable, muy delicado. Su sabor es agradable, con un aroma que imita ligeramente a nueces en los ejemplares más maduros.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**AGARICUS CAMPESTRIS**  
L.: Fr.

**Nombre común**  
Champiñón silvestre  
Champiñón de prado  
Barren-gorri  
Camperol  
Fungo dos lameiros  
Fundo pequeño das febras

**Sombrero:** de 4 a 10 cm. de diámetro, en ejemplares jóvenes es globoso-hemisférico para pasar después a convexo o aplanado. Su cutícula es sedosa, fribilosa, de color blanco y fácilmente separable. Su margen suele poseer restos de velo.

**Himeno:** sus láminas son libres, apretadas y de color blancas, que poco a poco van virando a rosáceas para terminar en un marrón oscuro, casi negro.

**Pie:** corto, cilíndrico, bastante fibriloso, engrosado en la base y de color también blanco. Tiene un anillo simple, membranoso de idéntico color, el cual suele romperse quedando trozos en el borde del sombrero y alrededor de la mitad de su pie.

**Carne:** es gruesa, compacta, blanca. Si la cortamos va virando a rosa muy pálido. Olor fúngico pero a su vez agradable y sabor dulce parecido a las avellanas.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**AGARICUS PILATIANUS**  
Bohus

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** de 6 a 10 cm. de diámetro, hemisférico, después convexo y finalmente plano convexo. Color blanco, luego marrón pardo. Al frotamiento amarillea intensamente en el margen.

**Himeno:** láminas libres, rosa pálido, luego rosa carne y finalmente marrón negruzco.

**Pie:** de hasta 6 cm. de altura por 2 cm. de ancho, robusto, curvado en la base, cilíndrico, atenuado en la base. Anillo alto, con una banda circular adherente al pie que se mancha de amarillo.

**Carne:** blanca, amarillea fuertemente en la base del pie con olor a fenol.

**Comestibilidad:** **tóxica.**



**BOLVITIUS VITELLINUS**  
(Persoon) Fr.

**Nombre común**  
Borbicio amarillo yema  
Borbizio hori

**Sombrero:** muy pequeño, de apenas 3 o 4 cm como mucho. De color amarillo vivo, ovalado al principio y después se acampana para finalmente ser extendido, pero conservando un cierto mamelón central. Su HYPERLINK "javascript:void(0)" "o "Capa superficial del sombrero de las setas, que puede o no ser separable de la carne. "cutícula es muy viscosa, con el margen estriado radialmente por transparencia.

**Himeno:** sus láminas son blanquecinas en un principio, luego ocre por efecto de las esporas. Libres con respecto al pie y bastante densas.

**Pie:** muy largo con proporción al sombrero, estrecho de apenas de 2 a 4 mm de grueso. Su color es blanquecino y en ocasiones algo tiznado de amarillo. Su base suele estar un poco engrasada.

**Carne:** es frágil y quebradiza, muy escasa, de color blanquecina y bastante tenaz. En cuanto a su olor y sabor no hay nada reseñable.

**Comestibilidad:** **sin valor culinario.**





**CLITOCYBE GRAMINICOLA**  
Bon.

**Nombre común**  
Sin nombre popular.

**Sombrero:** de 2 a 4 cm. de diámetro, no carnoso, deprimido, superficie lisa sin pelosidades, que cambia de blanco a ocre cremoso al secarse.

**Himenio:** sus láminas son blancas, decurrentes, arqueadas, no apretadas.

**Pie:** de unos 3 cm. de altura por 4 mm. de diámetro, blanco con base ocrácea.

**Carne:** olor cianico, luego terroso.

**Comestibilidad:** tóxica.



**COPRINUS COMATUS**  
(Müll.: Fr.) Pers.

**Nombre común**  
Bolet de tinta  
Barbuda  
Matacandil

**Sombrero:** de 5 a 10 cm. de altura y de 2 a 5 cm. de diámetro. Blanco, cilíndrico, luego acampanado con escamas parduscas en la parte superior, deliquescente por destrucción de las láminas.

**Himenio:** sus láminas son blancas, más tarde rosadas y al final negras, deliquescentes, formando un líquido negro.

**Pie:** blanco, separable del sombrero, hueco, fibroso con anillo pequeño y estrecho que desaparece con facilidad.

**Carne:** delgada, blanca, sin olor ni sabor característicos. Comestibles solo ejemplares muy jóvenes cuando las láminas están completamente blancas.

**Comestibilidad:** desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido). Comestible en alta montaña.



**CYATHUS OLLA**  
Batsch : Pers.

**Nombre común**  
Hongo nido  
Nido atrompetado  
Nido gris  
Nido de pájaro  
Nius  
Niuet  
Trompeta

**Descripción:** presenta un curioso aspecto de nido de pájaro debido a que el esporóforo está abierto en forma de copa y en su interior tiene almacenadas las esporas dentro de unos pequeños sacos denominados peridiolos. Este hongo dispersa sus esporas gracias a las gotas de la lluvia, las cuales con su fuerza al caer sobre ellas hacen salir los peridiolos hacia fuera.

De 9 a 15 mm. de altura y 7 a 13 mm. de diámetro. Posee un velo blanquecino que lo tapa cuando es joven, después se abre en forma de copa con la base estrecha y la parte superior más ancha, lo que le da un aspecto de trompeta. Sus márgenes están enrollados hacia fuera. Su pared está formada por 3 capas.

Su color varía del gris al gris pardo. Su parte interna o himenio es lisa, brillante, de color gris más o menos oscuro dependiendo de los ejemplares y incluye los peridiolos, de 2 a 5 mm., con forma de lenteja. Estos son brillantes, de color gris negruzco, sujetos a la pared por un filamento y en ellos almacenan las esporas.

**Comestibilidad:** sin valor culinario.



**INOCYBE GEOPHYLLA**  
(Fr.: Fr.)

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** de 2 a 4 cm. de diámetro, blanco, acampanulado con mamelón, luego extendido pero con mamelón persistente. Cutícula sedosa, luego fibrilosa, lanosa con el borde hendido radialmente.

**Himenio:** láminas libres, apretadas, delgadas, blanquecinas, luego ocráceas.

**Pie:** de 2 a 6 cm. de largo y de 3 a 5 mm. de grosor, blanco, recto o curvado, aspecto fibriloso, sedoso.

**Carne:** blanca, no vira de color al contacto con el aire, sabor suave, olor terroso. Tóxica

**Comestibilidad:** tóxica.



**INOCYBE RIMOSA**  
(Bull.) Kumm.

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** de 5 a 7 cm. de diámetro, con fibrillas de color gris amarillento a ocre pardusco sobre fondo pálido.

**Himenio:** posee láminas con tonos oliváceos.

**Pie:** de 6 a 8 cm. de altura por 8 mm. de grosor. Color blanquecino, con tonos ocráceos hacia la base.

**Carne:** pálida, olor espermático.

**Comestibilidad:** tóxica.



**LENTINELLUS OMPHALODES**  
(Fr.) Karst.

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** en los ejemplares jóvenes es convexos pero cuando maduran toman formas deprimidas, a modo de embudo, de 1'5 a 3'5 cm. de diámetro. Su cutícula puede tener diferentes tonos de marrón y es ligeramente escumulosa. El borde puede ser plano o ligeramente enrollado, acanalado y ligeramente higrófano.

**Himenio:** sus láminas son claramente decurrentes, anchas, ventrudas y espaciadas, con aristas aserradas. Una vez maduras presentan coloración rojiza.

**Pie:** posee un pie cilíndrico, de hasta 3'5 cm de altura por 0'4 cm. de diámetro; en ocasiones excéntrico.

**Carne:** su carne es coriácea y escasa.

**Comestibilidad:** sin valor culinario.



**LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA**  
Chodat & Martin

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** de 4 a 5 cm. de diámetro, al principio hemisférico, después extendido con un ligero umbón de color marrón, vinoso oscuro en el centro, hacia el margen escamas concéntricas sobre fondo rosa, marrón vinoso.

**Himenio:** láminas blancas, luego cremosas, libres y apretadas.

**Pie:** de hasta 5 cm. de altura por 5 mm. de grosor, color blanco por encima de una zona anular bien definida, pero sin anillo. Por debajo de esta zona anular decorado con guirnaldas oscuras marrón vinoso sobre fondo rosáceo.

**Carne:** blanca, rosada en el pie y vinoso en la base, olor afrutado débil. Muy tóxica.

**Comestibilidad:** muy tóxica.



**LEPIOTA BRUNNEOLILACEA**  
Bon & Boiffard

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** de 3 a 6 cm. de diámetro, primero acampanado luego aplanado, generalmente con restos de arena (suelos arenosos) adheridos a su superficie, primero acampanado, luego aplanado, cubierto de fibrillas y escamas sobre fondo pardo, vinoso, con zona central del umbón oscura.

**Himenio:** láminas blancas, que se manchan de pardo rosáceo al tacto.

**Pie:** blanco por encima de una franja o zona anular bien definida, con tonos rosa, vinoso por debajo de la misma.

**Carne:** blanca, con tonos rosáceos, más oscuros hacia la base del pie. Muy tóxica.

**Comestibilidad:** muy tóxica.



**LEPIOTA CRISTATA**  
(Bolton: Fr.) P. Kumm.

**Nombre común**  
Paloma pudent  
Lepiota maloliente

**Sombrero:** de 2 a 4 cm. de diámetro, acampanado, luego aplanado, con umbón obtuso, superficie con pequeñas escamas concéntricas, poco densas de color pardo rojizo sobre fondo blanco, crema, que desaparecen hacia el margen.

**Himenio:** láminas blancas, crema con la edad, densas.

**Pie:** frágil, blanco, en la base con tonos pardo rojizos.

**Carne:** blanca, con olor y sabor desagradable, a hierro mojado. Muy tóxica.

**Comestibilidad:** muy tóxica.



**LEPIOTA JOSSERANDII**  
Bon & Boiffard

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** de 4 a 5 cm. de diámetro, acampanado, luego aplanado, con umbón poco pronunciado, sombrilla recubierta de finas fibrillas lanosas y escamas concéntricas de color beige, rosado, sobre fondo claro, umbón con tonos más oscuros.

**Himenio:** láminas blancas, cremosas, separadas, con la edad toman tonos rosados.

**Pie:** con anillo fugaz, tipo cortina.

**Carne:** blanca, rosada en el pie, con un marcado olor afrutado. Muy tóxica.

**Comestibilidad:** muy tóxica.



**LEPIOTA LILACEA**  
Bresadola

**Nombre común**  
Sin nombre particular

**Sombrero:** de 2 a 3 cm. de diámetro, primero acampanado, luego aplanado, con mamelón manifiesto pero poco pronunciado. Cutícula con fibrillas lanosas y escamas de color marrón, rojizo, con el centro más oscuro.

**Himenio:** láminas blancas, apretadas.

**Pie:** hasta 4 cm; de altura por 4 mm. de grosor, anillo pequeño manifiesto de color blanco, con el borde marrón, rojizo.

**Carne:** blanca, con tonos rosáceos, vinosos hacia la base del pie. Muy tóxica.

**Comestibilidad:** muy tóxica.



**LEPISTA NUDA**  
Fr. ex Bull.

**Nombre común**  
Pie azul  
Peu Blau  
Pimpinela morada

**Sombrero:** de 6 a 12 cm. de diámetro, primero convexo, después extendido, con el centro algo redondeado, de cutícula separable en húmedo, hidrófana, y lisa, su color oscila del violeta al lila, cuando madura y se seca, palidece, y se toma marrón.

**Himenio:** láminas muy apretadas, delgadas y desiguales, son de forma adnata, de jóvenes, tienen un bello color lila violáceo. La esporada, es rosa.

**Pie:** cilíndrico ensanchándose en la base de forma bulbosa, con la superficie pruino-fibrosa, con unas medidas de 5 a 10 cm. de altura y de 1 a 3 cm. de grosor, de color azulado a lila.

**Carne:** gruesa, firme, de blanca a rosada violácea, de olor agradable y característico de esta seta.

**Comestibilidad:** desaconsejable en núcleos urbanos (incluido el parque del pinar). Comestible en alta montaña.



**LEUCOAGARICUS  
LEUCOTHITES**  
(Vitt.) Wasser.

**Nombre común**  
Lepiota blanca  
Galanperna zuri

**Sombbrero:** de 5 a 10 cm. de diámetro. Acampanado al principio, después varía a convexo, sin llegar a aplanarse del todo. Su color es blanco puro, sobre todo en ejemplares jóvenes, aunque tiende a ensuciarse de ocre claro con la madurez o al roce. Posee un borde muy regular.

**Himenio:** sus láminas son apretadas y libres con respecto al pie, muy blancas en los ejemplares jóvenes, después pasan a cremas y finalmente rosadas por efecto de las esporas.

**Pie:** su pie es cilíndrico y alargado, mucho más largo que el diámetro del sombrero, engrosado en un bulbo en la base. Es de color blanco, pero si se frota se ensucia primero de ocre amarillento y luego pasa a un tono marrón. Posee un anillo móvil y frágil de color blanco.

**Carne:** es muy consistente pero poco espesa, de color blanco e inmutable al corte. Su olor es fúngico pero agradable y su sabor es dulce e igualmente agradable.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**MELANOLEUCA  
SUBPULVERULENTA**  
(Pers.) Singer.

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombbrero:** de 6 a 8 cm. de diámetro el cual se aplanan u rápidamente. De carne delgada y opaca y en ocasiones pruinosa. Su color varía de gris ceniza pálido a plateado.

**Himenio:** sus láminas son blancas apretadas y quebradizas.

**Pie:** de 5 a 6 cm. de altura por 0,5 a 0,7 cm. de grosor. Es cilíndrico, de color blancuzco y ápice pruinoso.

**Carne:** es de color blanca y su olor y sabor son muy ligeros.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**PAXILLUS PANUOIDES**  
(Fr.) Fr.

**Nombre común**  
Gírgola de pi

**Sombbrero:** en forma de concha u oreja, de 3 a 8 cm. de diámetro. Cutícula de color amarillento de joven pasa a marrón anaranjado en la madurez. Al principio es u poco aterciopelada y finalmente se va alisando. El margen es enrollado y ondulado o lobulado y carece de pie.

**Himenio:** sus láminas son decurrentes, espaciadas, unidas transversalmente y cubiertas de venas en la base. Fácilmente separables de la carne presentan un color amarillo anaranjado semejante al sombrero.

**Pie:** carece de pie

**Carne:** su carne es escasa, de color blanquecina o con tonos amarillentos, y el olor es suave y su sabor dulce.

**Comestibilidad:** **sin valor culinario.**



**SACROSPHAERA CRASSA**  
(Santi ex Steudel) Pouzar.

**Nombre común**  
Peziza estrellada  
Cassoleta blava  
Koroa ubel

**Descripción:** carpóforo de un considerable tamaño, puede superar los 10 cm de diámetro. Sale de la tierra en forma de una esfera hueca por dentro, posteriormente se va abriendo formándose una especie de cazuela, para finalizar abriéndose en forma de estrella e incluso llegar a aplanarse. Si encuentra resistencia en el suelo es muy fácil que adquiere deformidades o irregularidades. El color de la superficie externa es blanco sucio.

**Himenio:** está ubicado en la parte interna del carpóforo, completamente liso y de color blanco, va adquiriendo un color violeta cada vez más oscuro ca medida que va madurando.

**Pie:** no posee pie.

**Carne:** es bastante espesa y su sabor y olor no son nada reseñables.

**Comestibilidad:** **sin valor culinario.**



**SUILLUS COLLINITUS**  
(Fr.) Kuntze.

**Nombre común**  
Boleto pegajoso  
Molleric

**Sombrero:** de 5 a 13 cm de diámetro. Al principio hemisférico, más tarde convexo y por último plano convexo. Su color varía de pardo a pardo oscuro. Su cutícula es separable, muy viscosa y cubierta por fibrillas adheridas, radiales.

**Himenio:** posee tubos cortos, adnatos o subdecurrentes. Al principio es de color amarillo claro y cuando es maduro varía a pardo amarillo. Sus poros son medianos y angulosos, de color amarillo. En condiciones de humedad exudan pequeñas gotas de líquido de aspecto lechoso.

**Pie:** de 3 a 7 cm. de altura y de 1 a 2 cm. de grosor. Cilíndrico, ligeramente robusto, posee su base atenuada. Su color varía de amarillito pálido a amarillo citrino, manchado de pardo y está ornamentado con abundantes granulaciones pardo ferruginosas. Su base es rosada por la coloración del micelio.

**Carne:** su carne es densa, de color blanquecina a amarillo pálido. Su olor y sabor son poco perceptibles.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**SUILLUS GRANULATUS**  
(L.) Roussei

**Nombre común**  
Boleto granulado  
Molleric granellut  
Pinudionddo bikordun

**Sombrero:** de 4 a 10 cm. de diámetro. Al principio hemisférico o campanulado y al madurar varía a convexo extendido. De color pardo amarillento o casi pardo rojo. Su cutícula es separable, lisa y muy viscosa en tiempo húmedo.

**Himenio:** posee tubos cortos, adnatos, de color amarillo claro. Al ir madurando se oscurecen hasta el amarillo oliváceo. Sus poros son medianos, del mismo color que los tubos. En los ejemplares jóvenes segregan gotas lechosas.

**Pie:** de 8 a 12 de altura y de 1 a 1,5 cm. de grosor. Es cilíndrico, lleno y firme. Su color es amarillento pálido, con gránulos lechosos blancuzcos que se vuelven amarillos y luego anaranjados.

**Carne:** su carne es firme, espesa y esponjosa al envejecer. De color blanquecina o amarillenta, inmutable al corte. Su olor es afrutado y de sabor suave.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**SUILLUS MEDITERRANEENSIS**  
(Jacquet. & J. Blum) Redeuilh

**Nombre común**  
Boleto granulado  
Molleric  
Onto pikor

**Sombrero:** de 4 a 10 cm. de diámetro. Al principio hemisférico o campanulado y al madurar varía a convexo extendido. De color pardo amarillento o casi pardo rojo. Su cutícula es separable, lisa y muy viscosa en tiempo húmedo.

**Himenio:** posee tubos cortos, adnatos, de color amarillo claro. Al ir madurando se oscurecen hasta el amarillo oliváceo. Sus poros son medianos, del mismo color que los tubos. En los ejemplares jóvenes segregan gotas lechosas.

**Pie:** de 8 a 12 de altura y de 1 a 1,5 cm. de grosor. Es cilíndrico, lleno y firme. Su color es amarillento pálido, con gránulos lechosos blancuzcos que se vuelven amarillos y luego anaranjados.

**Carne:** su carne es firme, espesa y esponjosa al envejecer. De color blanquecina o amarillenta, inmutable al corte. Su olor es afrutado y de sabor suave.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**TRAMETES GIBBOSA**  
(Pers.:Fr.) Fr.

**Nombre común**  
Yesquero blanco  
Ardagai konkordun  
Bolet de sóca blanc

**Descripción:** es fácil que supere los 10 cm. de anchura llegando en ocasiones a los 20 cm. pero de forma ocasional. Su espesor es notable. De forma semicircular, más o menos aplanada o de manera habitual gibbosa. Su superficie es de color blanco y tomentosa al principio. A medida que va pasando el tiempo vira a grisácea y glabra, muy poco zonada. Su margen tiene el mismo color que el resto, siendo fino y bastante regular.

**Himenio:** formado por poros de disposición radial, angulosos de jóvenes, posteriormente se alargan hasta llegar a formar tramas laberínticas en su madurez. Sus poros son de color blancuzco o crema y un tamaño generalmente es de 1 mm. Aunque pueden llegar a los 2 mm.

**Pie:** inexistente.

**Carne:** grande, amplía en su zona de unión con el sustrato, de hasta 4cm., pero su margen en cambio es fino, de unos pocos milímetros. De color blanco, aunque en ocasionalmente puede tener zonas de diferente color. Su textura es muy coriácea. Su olor es agradable y su sabor poco significativo.

**Comestibilidad:** sin valor culinario.



**VOLVARIELLA  
MURINELLA**  
(Quélet) Moser ex Courtecuisse.

**Nombre común**  
Sin nombre popular

**Sombrero:** su superficie es finamente fibrosa. De hasta 7 cm. de diámetro, al principio acampanado y con un ancho mamellón plano y obtuso en el centro. Su color varía, inicialmente blanco y grisáceo en el centro del sombrero virando totalmente a gris con el tiempo.

**Himenio:** sus láminas primero son ascendentes, después planas y frágiles. De color blancas pasan a rosadas por la caída de las esporas al madurar.

**Pie:** el pie es más o menos cilíndrico, largo y liso, de 6 cm. de altura por 0,6 cm. de ancho, finamente flocoso. Su color es blanco y en la base encontramos una pequeña vulva formada por cuatro lóbulos, de color blanco que se mancha de marrón o grisáceo con el tiempo.

**Carne:** su gusto es inapreciable o un poco dulce y su olor a geranio

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**XEROCUMUS CHRYSENTERON**  
(BuLL) QuéL.

**Nombre común**  
Boleto de carne amarilla  
Mataparent de carn groga  
Errementi perretxiko

**Sombrero:** de entre 3 a 8 cm. de diámetro aunque puede llegar incluso a los 12 cm. Al principio es hemisférico, después convexo y con el tiempo casi plano, con el margen un poco levantado. La cutícula es seca y mate, aterciopelada en los ejemplares jóvenes y de color pardo, pardo verdoso y a veces a marrón grisáceo en ejemplares adultos.

**Himenio:** en los ejemplares jóvenes posee tubos de color amarillo pálido tomando un tono amarillo verdoso a medida que va madurando. Adquieren un tono azul verdoso al tacto.

**Pie:** oscila entre los 3 a 10 cm. de largo y entre los 0,5 y 2 cm. de ancho. Liso, cilíndrico, atenuado y un poco curvado en la base, de color amarillo con manchas o fibrillas rojizas, sobre todo en el centro.

**Carne:** esponjosa y blanda, de olor suave y gusto dulce un poco acidulado, de color amarillo pálido a amarillo más pardo, rojiza en la base del pie y debajo de la cutícula del sombrero, azulea al cortarla.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



**XEROCOMUS FERRUGINEUS**  
(Schaeff.) Bon

**Nombre común**  
Pixacà

**Sombrero:** de 5 a 12 cm. de diámetro, inicialmente hemisférico, luego convexo, para acabar casi plano. Es de color marrón rojizo. Su cutícula es difícil de separar, con la edad cuarteada pudiendo dejar entrever su carne.

**Himenio:** posee tubos bastante finos y alargados, de color amarillo, oscureciendo con la vejez. Sus poros son amplios e irregulares y del mismo color que los tubos.

**Pie:** de 5 a 10 cm. de largo por 1 a 2 cm. de grosor, alargado, frecuentemente curvado, de color ocre-amarillento, suele tener costillares pero poco marcados, la mayoría de las veces solo se aprecian en la parte superior.

**Carne:** poco consistente, más bien blanda en el sombrero y fibrosa en el pie. De color blanquecino-amarillento y más oscura en el pie. Azulea al corte, volviendo un poco tiempo a su color inicial. Su olor es apenas perceptible y su sabor dulce y suave.

**Comestibilidad:** **desaconsejable en núcleos urbanos (el parque del pinar incluido).** Comestible en alta montaña.



# SETAS DEL PINAR DE CASTELLÓN

FOTOGRAFÍAS Y TEXTOS

Clemente Miró Pons  
Gonzalo Miguel Ferrer  
José Antonio Galiana Torres  
Mavi Josñe Arrufat

AYUNTAMIENTO  
Sostenibilidad



# SETAS DEL PINAR DE CASTELLÓN

FOTOGRAFÍAS Y TEXTOS

Clemente Miró Pons  
Gonzalo Miguel Ferrer  
José Antonio Gallana Torres  
Mavi Josñe Arrufat

AYUNTAMIENTO  
Sostenibilidad



COLABORA



**ASMICAS**  
ASOCIACIÓN MICOLÓGICA  
CASTELLÓN

[www.asmicas.org](http://www.asmicas.org)