2007

Setas de Albacete

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

SETAS DE ALBACETE

Entre el rico patrimonio natural albacetense, los hongos son de las formas de vida más efímeras, pueden estar años sin aparecer y, de repente, brotan de la nada en un asombroso abanico de formas y colores. Su diversidad y su brevedad son también parte de la naturaleza de Albacete y una señal de salud en nuestros montes. Si las condiciones meteorológicas son las apropiadas podemos encontrar en nuestro medio natural, sobre todo en primavera y otoño, especies como las que se muestran en este calendario.

Fotografías: Francisco Cebrián

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

ENERO

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	Llena 3	Menguante 11	Nueva 19	Creciente 25

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Trufa negra

Tuber melanosporum

Asociadas a las raíces de encinas y robles, las trufas son hongos subterráneos que, en Albacete, únicamente se encuentran en las montañas de las sierras de Segura y Alcaraz.

Para su búsqueda, es indispensable la ayuda de perros convenientemente adiestrados, que las localizan gracias al intenso aroma que desprenden cuando están maduras, lo que ocurre entre noviembre y marzo, meses en los que está abierta la veda de la trufa.

Muy apreciadas como condimento, son los hongos que alcanzan los mayores precios en los mercados. Se utilizan como especia para dar sabor y aroma a carnes y otros alimentos, dando lugar a los famosos platos trufados.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

FEBRERO

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	Luna 2	Menguante 10	Nueva 17	Creciente 24

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Pie azul

Lepista nuda

Bien entrado el invierno, cuando las heladas ya han comenzado, terminando con la mayor parte de setas, aún es posible encontrar, sobre el fértil mantillo que se acumula al pie de los árboles, la seta azul, un hongo descomponedor asociado a ecosistemas forestales.
Esta especie, fácil de reconocer por su llamativo color azulado, con matices violetas, es un buen comestible, a pesar de que algunas personas asocian el color de las setas con su comestibilidad, lo que es totalmente infundado.
Se puede confundir con los cortinarios azulados, de los que se distingue por una cortina o anillo filamentoso que presentan estos últimos.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

MARZO

L	M	Mi	J	V	S	D
Luna 3	Menguante 22	Nueva 19	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Patata de tierra

Terfezia claveryi

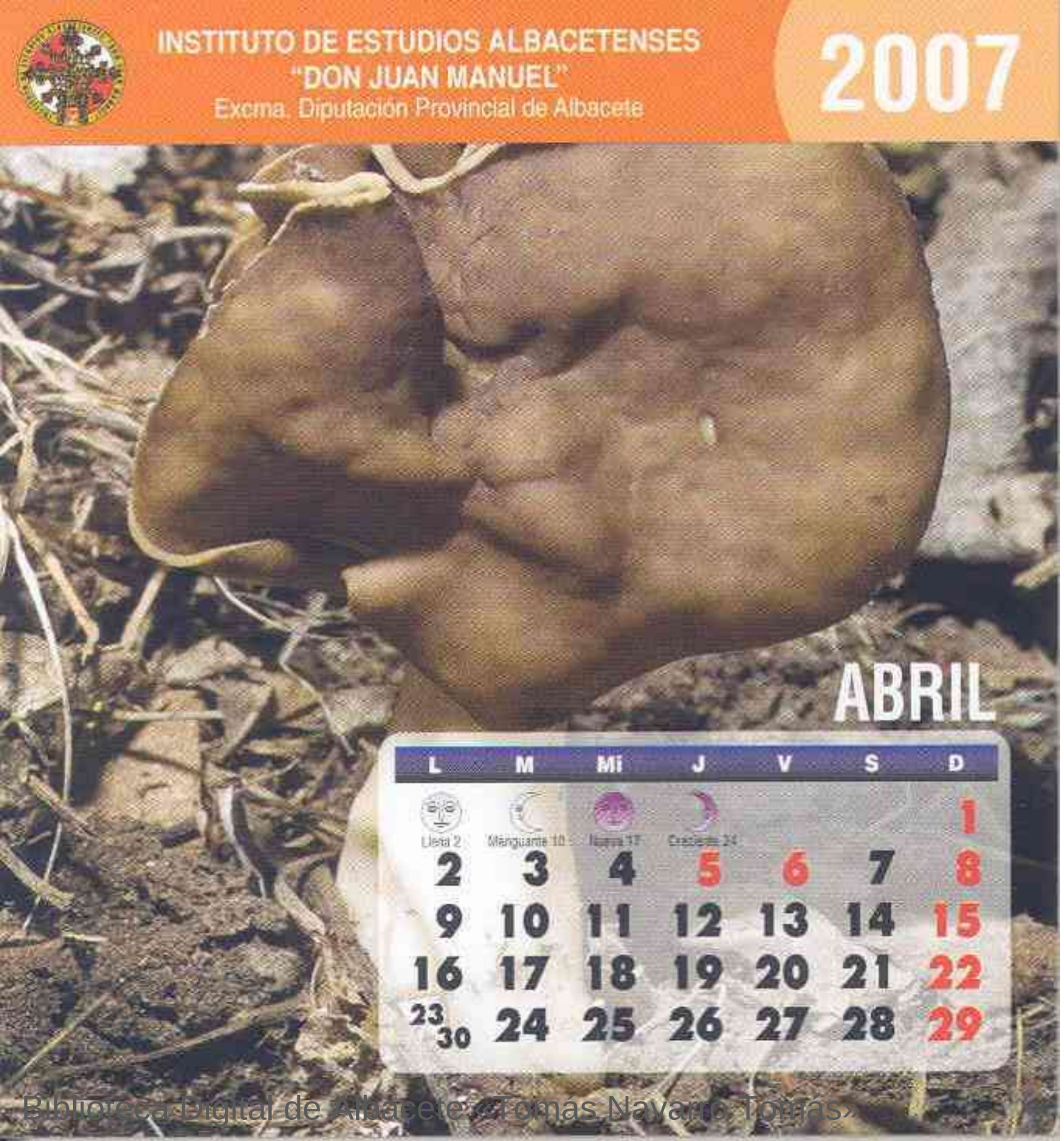
Cuando llega la primavera a los llanos manchegos, si la lluvia ha sido abundante, brotan en campos baldíos, añojales y veredas, las patatas de tierra o criadillas.

Este es un hongo que crece bajo tierra y que se detecta gracias a un bulto agrietado que señala su presencia. Finalmente, termina por sobresalir del terreno, siendo muy apreciada por los conejos que, al comerla, dispersan sus esporas.

Recolectada tradicionalmente en Albacete, es un buen comestible que se consume en tortilla, revueltas con huevo, en gazpachos, etc.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Orejeta

Helvella leucopus

Bajo los chopos y álamos con los que se asocian, las orejetas son setas de fructificación primaveral fáciles de reconocer por su sombrero oscuro en forma de silla de montar y su pie blanco y hueco.

Son muy apreciadas y recolectadas en la provincia de Albacete, donde reciben diversos nombres comunes; cagarrias, negritos, morceguillos, moritos, orejicas, etc.

De sabor intenso y textura algo cartilaginosa, las orejetas se preparan tradicionalmente como ingrediente de ciertos guisos, siendo una receta habitual el "caldo de patatas con orejetas". Se conservan muy bien desecadas.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

MAYO

L	M	Mi	J	V	S	D
Luna 2	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	Menguante 10	Nueva 18	Creciente 23

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Colmenilla

Morchella esculenta

Con la forma de un pequeño panal, de donde toman el nombre, las colmenillas o cagarrias son setas primaverales que necesitan abundantes lluvias para fructificar.

Se desarrollan preferentemente en terrenos removidos; jorros por donde se arrastran los troncos en la sierra, montes talados, zonas incendiadas, etc.

Son, curiosamente, las únicas setas que brotan con más abundancia donde ha existido una importante alteración del ecosistema.

A pesar de que contienen ciertas toxinas, que se destruyen al cocinarlas, las colmenillas son una de las setas más apreciadas, no sólo en Albacete, sino internacionalmente.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

JUNIO

L	M	Mi	J	V	S	D
Llena 1 y 30	Menguante 8	Nueva 15	Creciente 22	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Champiñón silvestre

Agaricus spp.

Los champiñones silvestres, también llamados morenas, hongos u hongos blancos, comprenden un amplio grupo de especies caracterizadas por sus láminas, densas y libres, que van cambiando de coloración conforme maduran las esporas, siendo primero rosadas, luego marrones y finalmente negras.

Crecen en suelos fértiles y bien abonados, como especies descomponedoras, en praderas, pastizales, añojales, terrenos baldíos, cunetas, etc. Fructifican tanto en otoño como en primavera, siempre que las condiciones climatológicas sean las adecuadas.

La mayor parte de champiñones silvestres son comestibles excepto un pequeño grupo de especies que amarillean intensamente al roce y desprenden un olor característico a yodo. El consumo de éstos produce diarreas más o menos intensas.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

JULIO

L	M	Mi	J	V	S	D
Menguante 7	Nueva 14	Creciente 22	Llena 30			1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24 31	25	26	27	28	29

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Seta de chopo

Agrocybe aegerita

En cualquier época del año, si la climatología acompaña y sobre madera de árboles caducifolios como chopos, olmos, higueras o almeces, crece en grandes grupos la seta de chopo. Además de por su agradable olor, esta especie se reconoce por su anillo, su esporada color tabaco y por el cambio de coloración que experimenta tanto el sombrero como las láminas.
Inicialmente de color marrón oscuro y redondeado, el sombrero se va aclarando al tiempo que se extiende, mientras que las láminas sufren el cambio contrario, pasan de ser de color crema en sus fases iniciales para terminar ocres en la madurez.
Se trata de una de las setas más recogidas tradicionalmente en Albacete.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

AGOSTO

L	M	Mi	J	V	S	D
Menguante 5	Nueva 12	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	Creciente 20	Llena 28

Biblioteca Digital de Albacete « Tomas Navarro Tomás »

Pejín

Suillus collinitus

Bajo los pinos jóvenes con los que viven asociados, los pejines o bojines son setas que brotan con gran abundancia en otoño. Se caracterizan por su sombrero viscoso y algo fibroso, bajo el cual, encontramos la parte fértil o himenio, que en lugar de ser láminas como en muchas otras setas, está formado por tubos que le dan un aspecto esponjoso. El pie granulado y con base rosada diferencia esta especie de otras del mismo género.

Aunque no se recolectan en Albacete, se trata de una especie comestible, muy apreciada en algunos paises del Este de Europa, donde se consume de muy diversas formas, después de eliminar su cutícula viscosa.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Seta de rubial

Amanita ovoidea

Esta variedad de amanita se distingue por su gran tamaño, color blanco-marfil, anillo fugaz, volva amplia, blanca y membranosa y por una especie de nata que recubre todo el pie.

Es una seta muy carnosa, capaz de levantar grandes piedras al crecer e incluso romper el asfalto de las pistas forestales.

Brota en otoño, siendo frecuente en nuestros bosques y matorrales, por toda la provincia, con la excepción de las áreas más altas y frías.

A pesar de ser una especie comestible, aunque no recolectada en Albacete, es posible su confusión con otras amanitas tóxicas, incluso mortales.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

OCTUBRE

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	Menguante 3	Nueva 11	Creciente 19	Llena 28

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Seta de cardo

Pleurotus eryngii

Sobre las raíces muertas del cardo setero o cardocuco, la seta de cardo, es, sin duda, la especie más conocida en Albacete, donde se le llama simplemente "seta".

Fructifica tanto en primavera como en otoño en campos de cultivo abandonados (añojales), ejidos, terrenos baldíos, pastizales, cunetas y ribazos.

Se reconoce por su sombrero aplanado, de coloración variable, pie corto y macizo y láminas blancas que se van estrechando progresivamente hacia la base del pie. Participa de forma importante en la gastronomía local, consumiéndose solas a la plancha como exquisito aperitivo o en gazpachos u otros guisos.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

NOVIEMBRE

L	M	Mi	J	V	S	D
Menguante 1	Nueva 9		1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	Creciente 17	Llena 24

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Guíscano

Lactarius deliciosus

Exclusivamente en el interior de los pinares, podemos encontrar en otoño los populares guíscanos, llamados en otras regiones níscalos, nízcalos, rovellones, rebollones, etc. Se distinguen por su sombrero embudado, sobre el que se aprecian una serie de anillos concéntricos de diferentes tonos anaranjados, pie corto y presencia de un látex anaranjado o rojizo según las variedades, que pasa a colores verdosos al oxidarse. Se diferencian en Albacete principalmente dos tipos de guíscanos; los guíscanos negrales de leche y carne naranja y los guíscanos carrascos o carrasqueños (*Lactarius sanguifluus*), de leche y carne roja.

Son, junto a la seta de cardo, los hongos más conocidos en Albacete. Se preparan de muy diversas formas.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

2007

DICIEMBRE

L	M	Mi	J	V	S	D
Menguante 1 y 31	Nueva 9	Creciendo 17	Llena 24		1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 31	25	26	27	28	29	30

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

INSTITUTO DE ESTUDIOS ALBACETENSES
"DON JUAN MANUEL"
Excma. Diputación Provincial de Albacete

Negrilla

Tricholoma terreum

En pinares jóvenes y repoblaciones, podemos encontrar a lo largo de todo el otoño y bien entrado el invierno, las negrillas, una de las setas que mejor soporta el frío. Forman grandes poblaciones, compuestas por setas de tamaño pequeño-mediano, sombrero gris oscuro, inicialmente cónico y luego aplanado y pie y láminas blanco-grisáceas.
Se trata de un buen comestible, muy apreciado en otras regiones como Cataluña y Valencia donde se conoce como "fredolic", de ahí deriva el nombre de "firulín" que recibe en algunas localidades albaceteñas.
Admite la desecación como sistema de conservación.

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»