



Fig. 9. Guíscanos (*Lactarius deliciosus*).

Algunas personas diferencian entre **guíscanos carrascos** o **carrasqueños** (*Lactarius deliciosus* L.: Fr. (Fig. 9) con látex anaranjado) y **guíscanos negrales** o **coloraos** (sobre todo *Lactarius semisanguifluus* Heim e Lecl., con látex rojo). En los pueblos colindantes con Valencia se conoce como **guíscano**, el *Lactarius sanguifluus* (Paulet) Fr., de mayor tamaño que las otras especies, con sombrero sin zonaciones y apetencias termófilas. En la Sierra de Segura llaman **guíscano sin costillas** a los ejemplares parasitados por hongos del género *Hypomyces*.

También se conocen como **guíscanos blancos** otros *Lactarius* sin interés gastronómico como *L. vellereus* (Fr.) Fr. o *L. piperatus* (L. ex Fr.) S.F. Gray. Otro nombre que hemos recogido es el de **guíscano de jara**, aplicado a *L. tesquorum* Malençon. Tanto éste como los anteriores no se recogen para comer por su sabor picante, conocido popularmente.

Ecología

Los guíscanos establecen simbiosis micorrízicas sobre todo con pinos, por lo que van ligados a las masas de pinares. También pueden asociarse con los enebros (*Juniperus oxycedrus* L.) y de hecho, uno de nuestros informantes (concretamente de Alcadozo) nos comentó que "*los enebros crían los mejores guíscanos*".