

Observaciones

Después de la seta de cardo, estas setas son las más apreciadas y buscadas en Albacete. Su valoración gastronómica depende del entorno geográfico, a grandes rasgos, cuanto más hacia Levante, más se valoran los *Lactarius* y sin embargo, hacia el interior, es más apreciada la seta de cardo.

Se conservan precocinados y congelados, al natural, en aceite o en vinagre. Antiguamente se guardaban también en sal.

Intervienen en numerosos platos de la gastronomía local como las gachas, ajoharina, gazpachos, etc.

GÉNERO *RUSSULA*

Muy comunes en nuestra provincia, estos hongos constituyen un grupo de especies de difícil diferenciación. Únicamente hemos recogido el nombre de **chivatas** o **chivata del guíscano** en la zona colindante con Valencia, aunque poco utilizado y de forma dispersa. Este nombre hace referencia a que se utilizan como indicadores de la presencia de guíscanos, ya que a menudo comparten hábitat y época de aparición. Por el mismo motivo, en algunos lugares de la Sierra de Alcaraz se conoce esta seta como **pejín guiscanero**.

A la *Russula delicata* Fr., también se la conoce como **guíscano blanco**.

Ecología

Especies que forman micorrizas con árboles, por lo que son propias de ambientes forestales donde aparecen en otoño (aunque en primavera lluviosas también fructifican algunas especies).

Observaciones

Su uso principal es como indicadores de la presencia de guíscanos, ya que el sabor picante de muchas rúsculas las hace incomedibles, además de su posible toxicidad.