

*Lactarius rufus* (Scop.) Fr.

**Descripción:** Sombrero embudado, claramente umbonado en el centro, de 3 a 8 cm de diámetro, de color uniforme marrón rojizo o anaranjado. Láminas densas y finas, adnatas o ligeramente decurrentes, de color más claro que sombrero y pie. se manchan de color óxido en la arista. Pie cilíndrico o algo más fino en el ápice, de color similar al del sombrero, hueco en la madurez, con la base cubierta por una capa de fieltro blanquecino aterciopelado. Carne rojiza bajo la cutícula. Látex blanco, abundante e inmutable. Sabor extremadamente picante.

**Ecología:** en suelo arenoso de pinar de *Pinus pinaster* según Roldán y Honrubia (1992). Llistosella (1999) lo cita como propio de bosques de coníferas en los pisos montano y subalpino.

**Observaciones:** Por las referencias consultadas, en nuestra provincia sería una especie restringida a las áreas más lluviosas de las sierras de Alcaraz y Segura.

## 2.3. USOS TRADICIONALES

Principalmente, son conocidas y recolectadas las especies de la sección Dapetes, que engloba un grupo de hongos de gran importancia comercial, conocidas popularmente con diversos nombres. En nuestra provincia, Jaén y Murcia “guíscanos”, en Cuenca “mizclos”, en las comarcas valencianas castellano-hablantes limítrofes con Albacete “pebrazos”, en Ciudad Real “niscalos” y en otros lugares “nicalos”, “nízcalos”, “rebollos”, “rovellones”, etc.

Estos son, sin duda, los hongos más populares y más recolectados en España, especialmente en las regiones levantinas. En las áreas más productivas, como Sierra Morena o la serranía conquense, la recolección de estas setas supone un recurso económico importante que permite completar las rentas de zonas de montaña con escasas posibilidades de desarrollo. En estas comarcas, los guíscanos son comprados por mayoristas que durante la temporada acuden periódicamente a los puntos habituales de compra, ocupándose posteriormente de su distribución a los principales mercados de consumo como Valencia o Barcelona. Los precios finales en el mercado son extraordinariamente variables, siendo mucho más caros en años de fructificaciones escasas y también los primeros que se ponen a la venta cada campaña.