

2023 /OCT

Tentullo negro, hongo negro

Boletus aereus Bull.: Fr

Armillaria mellea



JARDÍN MICOLÓGICO LA TRUFA
P. N. Sierras Subbéticas. Priego de Córdoba. Córdoba



RED ANDALUZA
JARDINES BOTÁNICOS
EN ESPACIOS NATURALES



Autor foto: Baldomero Moreno Arroyo

¿Cómo es?

Seta robusta. Pie al principio obeso y pronto de claviforme a cilíndrico, macizo, de color blanco, con un retículo en la parte superior del pie que se desvanece hacia la base en ejemplares adultos, de color pardo sobre fondo crema o café con leche. Base redondeada, con micelio basal blanco. Píleo (sombrero) al principio globoso, de hemisférico a plano convexo en la madurez, de 6 a 25 cm de diámetro, de color pardo, castaño oscuro a negruzco, con manchas de otros tonos más pálidos o leonados, ligeramente pruinoso al principio, liso después; con el margen regular y de color más pálido. Himenóforo situado en la parte inferior del píleo, formado por poros muy pequeños, redondos, al principio blancos, después amarillo o amarillo oliváceo y finalmente pardo oliváceo, sin cambios de color al rozamiento. Carne espesa, maciza al principio y blanda con el tiempo, blanca, sin cambios de color. Olor fúngico agradable y sabor a fruto seco.

Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

La Trufa. Zagrilla, Priego de Córdoba (Córdoba). Tfno.: 671 599 562. Email: jmicologico.latrufa.csmaea@juntadeandalucia.es

FRUCTIFICACIÓN ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO **SEP** OCT NOV DIC

¿Dónde crece?

Hongo micorrizógeno que fructifica solitario o en pequeños grupos, en bosques abiertos de planifolios, en suelo ácido y con presencia de árboles maduros, frecuente bajo castaños (*Castanea sativa*), encinas (*Quercus rotundifolia*), quejigos (*Quercus faginea*) y sobre todo alcornoques (*Quercus suber*).

¿Dónde podemos encontrarla?

Es una seta bastante termófila por lo que fructifica desde finales de verano a principios de otoño, también podemos encontrarla en primavera, si las condiciones de humedad y temperatura son adecuadas. Ampliamente distribuida por los países mediterráneos de Europa y norte de África. En España es más frecuente en la mitad oeste peninsular.

¿Sabías qué?

Se le denomina boleto negro por su sombrero pardo-chocolate. Suele alcanzar gran tamaño y su carne es rápidamente parasitada por larvas.

Está considerado un comestible excelente. Es muy apreciado debido a su característico sabor y su profundo aroma. Puede consumirse guisado y en crudo y se comercializa fresco, en conserva o deshidratado.

Puede confundirse con *B. edulis*, con el que comparte hábitat, siendo este más pálido, con cutícula algo viscosa, pie menos reticulado y también excelente comestible, pero menos frecuente en Andalucía.

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí



Junta de Andalucía

Consejería de Sostenibilidad,
Medio Ambiente y Economía Azul