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

# Armillaria mellea



#### ¿Dónde crece?

Especie saprofita que crece formando grupos en jardines, prados, parques y claros de bosques, así como en zonas nitrificadas y zonas riparias, en raíces muertas y restos leñosos enterrados.

#### ¿Dónde podemos encontrarla?

Es una especie bien conocida y citada en toda Andalucía, que podemos encontrar a lo largo de todo el año.

#### ¿Sabías qué?

Es un buen comestible si se tiene la precaución de no consumir alcohol en las horas previas y posteriores a su consumo, ya que produce el llamado síndrome coprínico. Contiene una sustancia, llamada coprina, que reacciona con el etanol y produce una intoxicación. Por ese motivo se la conoce como la "seta antialcoholica".

Se puede confundir con Coprinus comatus, que se diferencia por su mayor porte, color más blanco y la superficie muy escamosa.

Agudiza la vista y observa desde tu ventana estos días, quizás puedas encontrarla en el césped de jardines y alcorques de árboles cerca de tu casa.

### ¿Cómo es?

Base subbulbosa y radicante, con tomento basal blanco, a menudo delimitada por una zona anular emarginada. Pie cilíndrico, algo estrechado hacia la parte superior, de 5-16 x 1-1,5 cm, fistuloso, blanquecino a ocráceo en la madurez; con la superficie lisa o finamente fibrilosa. Pileo (sombrero) al principio ovoide, luego acampanado o cónico; de 3-10 cm de diámetro y hasta 8 cm de altura; de color gris a ocre grisáceo; con la superficie cubierta por fibrillas o escamas parduscas en la juventud, que desaparecen al madurar, luego brillante y liso, estriado radialmente; margen curvado al inicio, luego fisurado. Himenóforo situado en la zona inferior del píleo, constituido por láminas libres, estrechas, muy apretadas, blanco grisáceas, grises, pardo rojizas y finalmente negras, delicuescentes. Carne fibrosa, blanquecina. Olor suave y sabor fúngico agradable.

## ¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí



