Es un comestible mediocre.

Se reconoce fácilmente por su típica coloración rojo púrpura vinoso, con el margen viólaceo, reacción positiva verde oliva o gris-oliva que se torna púrpura vináceo, por la reacción con el KOH y por su hábitat bajo planifolios.

Se trata de un hongo bien representado en Andalucía, por lo que no sufre riesgo alguno en lo que a su conservación se refiere.

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

#### ¿Cómo es?

Sombrero primero hemisférico-convexo, después se hace convexo, plano-convexo o plano, de 5-8 cm de diámetro; superficie viscosa, de color lila o violeta pálido con grandes manchas pardo anaranjadas o rojizas, sobre todo en el centro; margen entero, involuto (enrollado) en los ejemplares jóvenes y menos evidente en los adultos. Láminas delgadas, bastante apretadas, adnato-escotadas, de color lila o lila violáceo en las formas juveniles que pasa a pardo ferruginoso con la edad. Pie recto, cilíndrico con la base bulbosa, de color blanco violáceo con manchas pardo rojizas. Cortina de color blanco que deja una zona anular en el tercio superior del pie; parda por maduración de las esporas. Carne espesa y firme, blanquecina o amarillento violácea, con color púrpura rosado intenso en el bulbo; olor y sabor poco definidos.

#### ¿Dónde podemos encontrarla?

Ha sido recolectada en diversas localidades de las provincias de Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla.

#### ¿Dónde crece?

Es una especie micorrizógena que fructifica en otoño e invierno, bajo frondosas como *Quercus suber*, *Q. ilex* subsp. ballota, *Q. faginea*, *Q. canariensis*, etc., tanto sobre sustrato calizo como silíceo.







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

# Flammulina velutipes (Curtis) Singer







# ¿Sabías que?

El género *Flammulina* es fácil de reconocer por su pie aterciopelado y crecimiento fasciculado; hay otras especies de *Flammulina* con aspecto similar; *F. fennae* crece en verano y otoño sobre madera enterrada.

Tiene un gran interés comercial en algunos paises como Japón, donde se cultiva industrialmente por sus virtudes medicinales, entre las que destaca su acción terapeútica anticancerígena.

La variedad cultivada se conoce con el nombre de Enoki. Su cultivo también tiene interés para el uso culinario, siendo muy populares en la cocina asiática, se comen tanto en sopas como en ensaladas templadas y platos de arroz o pasta.

#### Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

La Trufa. - Zagrilla - Priego de Córdoba (Córdoba) - Tfno: 671599562 - jmicologico.latrufa.capma@juntadeandalucia.es

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

# ¿Cómo es?

Sombrero al principio convexo y luego plano convexo con la edad; de 2-7 cm de diámetro, de color pardo rojizo a naranja, el centro siempre más intenso en color; con la superficie viscosa en tiempo húmedo, lisa; margen entero. Láminas adnatas o algo emarginadas, anchas y densas, con lamélulas; de color blanco inicialmente y luego amarillo anaranjado con la edad. Pie cilíndrico, con la parte superior más ancha, al principio macizo, pronto fistuloso; de color pardo anaranjado en el ápice, el resto es pardo, con la superficie aterciopelada. Carne elástica en el pie y blanda en el sombrero, de color ocre, con olor agradable y sabor a avellanas.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

En Andalucía es una especie ampliamente distribuida que crece en madera de planifolios como Quercus faginea, Populus nigra, Salix spp., rara vez sobre Abies pinsapo, Pinus pinastero Pinus halepensis.

# ¿Dónde crece?

Especie saprotrófica que fructifica en grupos fasciculados sobre madera enterrada o al pie de tocones de planifolios, o más raramente de coníferas, de finales de otoño a invierno.









Sin interés comestible.

Fácil de identificar por la época de fructificación y los restos del micelio en la base del pie.

*Agrocybe praecox*se caracteriza por los basidiomas relativamente grandes, con anillo membranoso, *Agrocybe elatella* es similar, aunque presenta basidiomas mucho menores y con anillo menos desarrollado.

Su nombre "praecox" viene del latín -precoz- y se refiere a su pronta aparición al inico de la primavera, anunciando la temporada botánica y micológica.

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

# ¿Cómo es?

Sombrero de 2-8 cm de diámetro, cónico o hemisférico en ejemplares jóvenes, luego plano-convexo, en ocasiones con un ancho umbón central, margen curvado al principio, luego recto, con abundantes restos de velo que desaparecen con la edad, superficie de color ocre o pardo-amarillento, más pálido (amarillento) hacia el margen o al secarse, lisa o ligeramente rugosa hacia el margen, viscosa en tiempo húmedo. Láminas moderadamente apretadas, adnadas o emarginadas, pardo-grisáceas al principio, oscureciéndose con la edad. Pie cilíndrico, superficie de color blanco o blanco-amarillento, con tonalidades pardas hacia la base, pruinosa en el ápice, en el resto lisa. Anillo membranoso, amplio, situado en el tercio superior del estipe, desapareciendo con la edad. Carne de color blanco o amarillento, a menudo con tonalidades pardas. Olor harinoso y sabor harinoso, amargo.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

Es una especie común y de amplia distribución, en Andalucía se encuentra presente en todas las provincias.

# ¿Dónde crece?

Crece de manera solitaria o gregaria, en zonas herbosas, dentro o fuera de bosques. Fructifica desde principios de la primavera, muy raramente puede encontrarse en otras épocas.









EDUCTIEICACIÓN	
PROCTIFICACION	FRUCTIFICACIÓN

Su nombre procede del latín cer**ĕ**us, ya que por el color y la apariencia de su textura, recuerdan a la cera de las velas.

Es una especie afin a *Peziza repanda*, con la carne no estratificada, y *Peziza* arvenesis que tiene esporas mayores y siempre granulares.

# ¿Cómo es?

Carpóforo al principio globoso y pronto cupuliforme, algo irregular cuando crecen de modo agregado, de hasta 6 cm de diámetro; de color blanco isabelino basalmente, a café con leche o pardo pajizo hacia el margen, con la superficie lisa; margen regular o rasgado irregularmente, incurvado, cara interna de color blanco ocráceo a beige o café con leche; a veces presenta un pseudopie a modo de prolongación basal del receptáculo. Carne elástica, concolor con la superficie, sin olor o sabor particular.

# ¿Dónde crece?

is Antonio Rubio Casas

Frecuente en restos leñosos y madera de planifolios, ocasionalmente en restos de paja, en invierno o primavera.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

Especie presente en todas las provincias andaluzas.







ardín Micológico La Trufa N. de las Sigras Subbéticas



	Foto:	Pablo J. Pérez Däniels

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

_	_	
·Sal	híac	auá?
Joan	vias	qué?

FRUCTIFICACIÓN

Resulta fácil de identicar por su forma de crecer semienterrada, su tamaño considerable, su forma de abrirse en estrella y su color gris blanquecino en la cara externa y pardo liláceo en la cara interna.

Especie tóxica si se consume en crudo. Comestible tras una prolongada cocción y desechando posteriormente el agua, pero no se recomienda su consumo por la peligrosidad que implica.

# ¿Cómo es?

Carpóforo globoso, semihipogeo, al principio cerrado, que se abre al madurar en forma de estrella irregular, de hasta 15(-20) cm de diámetro, carnoso; de color blanco pardusco a grisáceo y superficie pruinosa que al envejecer torna amarillenta. Himenio cubriendo la cara interna, liso, de color violeta a pardo violáceo con la edad. Sin pie. Carne relativamente gruesa, frágil, blanca, olor suave fúngico y sabor dulce.

# ¿Dónde crece?

Fructifica en bosques de coníferas, de modo semihipogeo, en primavera.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

Especie poco frecuente aunque localmente abundante, se encuentra presente en todas las provincias andaluzas.

¿Quieres visitar el jardín? Pincha aqui











Es una especie sin interés culinario.

Al ser una especie anual, el nuevo himenóforo crece como una prolongación de los tubos de años anteriores.

*Phellinus pini* origina una podredumbre blanca en el xilema del huésped, que se combate con la rotación de cultivos, ya que este hongo parásito tiene mayor incidencia en árboles viejos.

Algunos estudios afirman que las poblaciones de pájaros carpinteros seleccionan árboles debilitados por hongos que reblandecen su madera, puesto que supone un ahorro de energía a la hora de hacer sus nidos.

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

# ¿Cómo es?

Píleo de aplanado a ungulado, robusto, fijado anchamente en el sustrato, de color pardo rojizo claro a negruzco; con la superficie tomentosa, luego glabra, surcada y zonada concéntricamente; con el margen tomentoso, de color pardo rojizo o pardo amarillento. Himenio situado en la zona inferior del píleo, formado por poros redondeados, angulosos o laberintiformes, de color pardo amarillento. Carne gruesa, dura, suberosa, de color pardo amarillento a pardo rojizo, con una o varias bandas negras delgadas. Sin sabor y olor particular.

# ¿Dónde crece?

Especie parásita que crece sobre madera viva de distintas especies de *Pinus*, también se ha citado en *Abiesy Taxus*, entre otros. Al ser plurianual se encuentra durante todo el año.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

Especie poco frecuente aunque localmente abundante, se encuentra presente en todas las provincias andaluzas.







Pablo J. Pérez Däniels

**FRUCTIFICACIÓN** 

Es una especie sin interés culinario.

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

Especie típica de vegetación mediterránea, próxima a Stereum hirsutum (Willd.) Pers., de la que se diferencia por el color del himenio, esta última, amarilloanaranjado muy característico.

# ¿Cómo es?

Carpóforo en grupos, cubriendo varios cm de longitud, al principio resupinado (extendido sobre el sustrato), después con el píleo levantado y proyectado al exterior, de color gris ocráceo o pardo ocre; con la superficie tomentosa o finamente velluda con pelos cortos, zonada. Himenio situado en la zona inferior del píleo, liso o algo giboso; de color pardo anaranjado claro a pardo ocre con tonos rosados. Carne coriácea, escasa, elástica en fresco, sin olor o sabor particular.

#### ¿Dónde crece?

Especie saprófita, muy abundante, que crece sobre ramas de árboles y arbustos planifolios como Arbutus unedo, Viburnum tinus, Quercus faginea o Alnus glutinosa, a lo largo del año.

#### ¿Dónde podemos encontrarla?

Especie frecuente que se encuentra presente en todas las provincias.









# ARDÍN MICOLÓGICO LA TRUFA N. de las Sierras Subséticas

# Aleurodiscus disciformis (DC.) Pat.



Carpóforo resupinado (extendido sobre el sustrato),
discoide de hasta 3 cm, margen levemente levantado,
ondulado y sinuoso. Himenio liso cubriendo toda la
superfície, pruinoso, de color blanco sucio o blanco
amarillento, al secar se resquebraja. Carne de
membranosa a coriácea, blanca, cuando seca se
vuelve quebradizo, sin olor o sabor particular.

### ¿Dónde crece?

¿Cómo es?

Especie saprófita que crece sobre corteza de árboles planifolios vivos, preferentemente Quercus ilex subsp. ballota y Castanea sativa, a lo largo del año.

## ¿Dónde podemos encontrarla?

Especie frecuente que se encuentra presente en todas las provincias.

FRUCTIFICACIÓN						

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

# ¿Sabías qué?

Es una especie sin interés culinario.

Se identifica facilmente por su hábitat y por su aspecto céreo en forma de costra irregular de color grisáceo, sobre el tronco de encinas.











# ¿Dónde crece?

Especie que fructifica en otoño. Muy frecuente y abundante bajo *Quercus suber, Q.* ilex subsp. ballotay Castanea sativa.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

En nuestra región es frecuente en los castañares y alcornocales de Andalucía Occidental.

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

# ¿Cómo es?

Píleo (sombrero) de 5-15 (20) cm de diámetro, hemisférico en ejemplares jóvenes, luego plano convexo, margen marcadamente estriado, superficie lisa, seca o subviscosa, fácilmente separable, de color anaranjado, más o menos rojizo, sin copos, en ocasiones con una sola placa de velo, blanca. Himenóforo situado en la zona inferior del píleo, constituido por láminas apretadas, ventricosas, amarillas, con el margen concolor y ligeramente algodonoso. Pie cilíndrico, superficie lisa o ligeramente algodonosa por debajo del anillo, de color amarillo. Volva sacciforme, amplia, de hasta 6 cm de alto, blanca. Carne de color amarillo o blanco, inmutable. Sabor y olor indiferenciados.

# ¿Sabías que?

Es una especie comestible de calidad excelente. Puede consumirse en crudo y admitiendo cualquier preparación.

Era una de las especies más apreciadas por los emperadores romanos, estando considerada como un "manjar de dioses".

Se reconoce facilmente a nivel macroscópico por el píleo anaranjado rojizo y el estipe, anillo y láminas amarillas y la volva sacciforme, blanca.

Entre las especies europeas únicamente podría confundirse con ejemplares de A. muscaria (Scop.) Pers. muy lavados; pero éstos nunca presentan volva sacciforme y el pie, anillo y láminas son blancos, no amarillos.

¿Quieres visitar el jardín? Pincha aquím









Esta especie destaca por el violento cambio de color de la carne, la presencia de poros rojos y el retículo rojizo en el pie sobre fondo amarillo.

Es un comestible bueno a pesar del intenso azuleamiento de la carne. Resulta tóxico en crudo, sobre todo mezclada con bebidas alcohólicas. Para su consumo, hay que someterlo a una cocción prolongada y eliminar el agua resultante.

Se puede confundir con *Boletus erythropus* Pers., que no tiene retícula en el pie sino un carasterístico moteado o punteado, de la misma tonalidad.

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

# ¿Cómo es?

Sombreo al principio globoso, de hemisférico a plano convexo en la madurez, de 6-20 cm de diámetro, de color pardo oliváceo o amarillo oliváceo, con tonos naranja rojizo; superficie afieltrada y mate. Himenóforo situado en la parte inferior del píleo, con poros muy pequeños y redondos, al principio amarillo oliváceos, luego naranjas y finalmente rojos, azulean con el roce. Pie de claviforme a cilíndrico, robusto, central, macizo; de color amarillo o amarillo anaranjado, purpúreo hacia la base; con la superficie ornamentada con un retículo alargado longitudinalmente, que se disipa hacia el tercio inferior, de color rojo a anaranjado; azulea con la presión. Carne espesa, maciza al principio y blanda con el tiempo, de color amarillo o anaranjada, al corte azulea intensamente y tras un rato torna más pálido. Olor fúngico agradable y sabor dulce.

# ¿Dónde crece?

Especie micorrizógena que fructifica desde finales de verano a otoño, preferentemente en suelo calizo y en bosques de planifolios y coniferas.

# ¿Dónde podemos encontrarla?

En nuestra región es común y se encuentra citado en la bibliografía en bosques con Quercus suber, Q. canariensis, Q. faginea, Q. ilex subsp. ballota, Castanea sativa y Pinus pinaster. Se encuentra presente en todas las provincias.

¿Quieres visitar el jardín?







# Infundibulicybe geotropa (Bull.) Harmaja.





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

# ¿Sabías qué?

Es una especie robusta entre los Infundibulicybe y se reconoce por su píleo embudado con mamelón central y pie largo.

Se trata de una especie comestible de buena calidad, aunque se suele quitar el pie por ser demasiado duro y fibroso en los adultos.

#### ¿Cómo es?

Píleo (sombrero) al principio convexo y al final plano con el centro deprimido o umbonado y generalmente mamelonado, de 5-13 cm de diámetro, de color crema a pardo claro o anaranjado; con la superficie tomentosa; margen involuto, rara vez con costillas y crenulado. Himenóforo situado en la parte inferior del píleo, formado por láminas claramente decurrentes, estrechas, densas, de color beige isabelino, marfil o crema rosado. Pie claviforme, robusto, recto, macizo, más largo que el diámetro del sombrero, concolor con el píleo y con la superficie fibrilosa longitudinalmente, más densa, blanquecina y tomentosa hacia la base. Carne maciza y fibrosa, blanca; con olor aromático que recuerda a almendras amargas, a lirios o incienso según la literatura y de sabor fúngico.

#### ¿Dónde crece?

Especie que fructifica en grupos y corros, en bosques de planifolios o, menos frecuente, de coníferas, con abundante materia orgánica.

#### ¿Dónde podemos encontrarla?

En Andalucía es una especie otoñal frecuente, que se ha encontrado en todo tipo de bosques.









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

Especie no comestible, sospechos de toxicidad.

Su característico color anaranjado, sombrero cónico, tacto húmedo y el ennegrecimiento de todas las partes del carpóforo, caracteriza a esta especie, muy variable morfológicamente en cuanto a su tamaño, habitat e incluso caracteres microscópicos.

## ¿Cómo es?

Píleo (sombrero) de 1-4 cm de diámetro, agudamente cónico en ejemplares jóveness, aplanándose progresivamente aunque suele mantener el centro cónico; margen estriado por transparencia; superficie lisa o con fribrillas radiales, ligeramente viscosa, de color naranja o rojizo, volviéndose negra con la edad o al roce. Himenóforo situado en la zona inferior del píleo, constituido por láminas distantes, libres o ligeramente adnadas, ventricosas, al principio blancas, volviéndose amarillas, ennegreciendo con la edad o al roce, con el margen ligeramente mas claro que el resto. Pie cilíndrico, en ocasiones ligeramente curvado, superficie viscosa en húmedo, secandose progresivamente, con fibrillas longitudinales; de color amarillo, naranja o rojizo, volviéndose completamente negro con la edad o al roce. Carne de color blanco o amarillo, ennegreciendo al corte. Sabor indiferenciado, olor ligeramente afrutado o indiferenciado.

#### ¿Dónde crece?

Crece de manera solitaria o en pequeños grupos, en prados, pastizales, zonas aclaradas de bosque, bordes de caminos e incluso en zonas encharcadas o entre briófitos.

#### ¿Dónde podemos encontrarla?

**Especie frecuente que se encuentra presene en todas** las provincias. Fructifica preferentemente durante los meses de otoño e invierno.





