

REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 7

Tu revista de
SE  AS



*Excentricas
Cueva Agudin calcita
Foto Ueva
Cardaño de Abajo*



**Diputación
DE PALENCIA**





Oudemansiella mucida



Tremella foliacea

REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 7

Tu revista de
SEAS

EDITADO POR:



Asociación
Micológica
REGIUS

REDACCIÓN Y COORDINACIÓN:

Julián Caballero
Jesús Pescador
José Miguel Macho
Javier de la Cruz

DISEÑO E IMPRESIÓN:

Graficolor Palencia S.L.

Depósito Legal:

P.190-2012

Publicación gratuita
amregius@gmail.com
www.amregius.es

La Asociación Micológica Regius no se hace responsable de las opiniones reflejadas por los autores de los artículos publicados en este boletín.

Prohibida la reproducción total o parcial sin citar la procedencia.



Lepista nebularis



Indice

TRAYECTORIA REGIUS	5
ENTREVISTA	6
LAS ESTALACTITAS EXCÉNTRICAS	11
DOS ESPECIES COMESTIBLES	18
LOS HUMEDALES, LAGUNAS Y CHARCAS PALENTINAS	20
GORDOLOBO	24
ACOTADO DE SETAS	26
RECETAS MICOLÓGICAS	28
PASATIEMPOS	29



Volvariella bombycina



amregius@gmail.com
www.amregius.es

REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 7

Trayectoria REGIUS

A punto de finalizar la temporada micológica del 2015, recordar las actividades llevadas a término desde que se publicó el boletín anterior.

Como en años anteriores se repitió la salida de fin de semana a Lebanza, ya convertida en un clásico de Regius, y que en esta ocasión se vio recompensada con la recolección de buenos ejemplares de *Boletus edulis*. El ambiente que se vivió durante todo el fin de semana sigue siendo un claro ejemplo del espíritu de camaradería que se comparte entre todos los socios.

La primera semana de noviembre se celebró en el Aula de Medio Ambiente de Caja Burgos un audiovisual a cargo del ponente D. José Manuel Romero y como tema la Fauna Salvaje de la Cornisa Cantábrica.

Con motivo de esta conferencia nos reunimos en el local de la Asociación Gastronómica Fogón Palentino para degustar distintos platos con hongos, donde además se realizó en directo el programa de radio de la Cope "Por veredas y riberas" con el que nuestro socio Vicente Martín colabora de forma habitual. ¡Fue una vivencia inolvidable y muy emocionante!

La segunda salida otoñal en grupo se realizó a principios de diciembre, porque es en estas fechas cuando suele darse el brote de *Tricholoma portentosum*. En esta ocasión el citado hongo nos decepcionó, en el sentido de que la gran mayoría de los ejemplares estaban ya en un estado muy avanzado y apenas se pudieron aprovechar unos pocos. Pero por sorpresa, el *Cantharellus tubaeformis* recompensó con creces la jornada. La salida tuvo como remate una estupenda paella que el Paellero del Páramo nos preparó en Villota del Páramo.

Como curiosidad, comentar que se recolectaron algunos ejemplares de *Cantharellus cibarius*, a la que también se conoce como "seta de San Juan" porque pertenece al mes de junio. Lo cual, una vez más, nos demuestra que los hongos no saben en que mes viven, que sólo entienden de suelo, temperatura y humedad; y si estos factores les son propicios ellos hacen por dejarse ver.

Hacer mención al artículo de nuestro socio Martín, que en el anterior boletín nos descubría que los hongos son los responsables de la formación de las excéntricas, y en éste nos describe cómo lo hacen. ¡Una teoría realmente fascinante, ante la cual no os mostraréis indiferentes!



ENTREVISTA MICOLÓGICA

En este número entrevistamos a Ovidio Vallejo Palacios, ingeniero de montes, Jefe de la Sección Territorial 3ª de Ordenación y Mejora del Servicio Territorial de Medio Ambiente Palencia.

¿Qué funciones tiene su sección?

Mi sección es responsable de la gestión de los montes y de las vías pecuarias. Nos responsabilizamos de la supervisión de los montes catalogados de utilidad pública. La provincia de Palencia, a efectos de esa labor, está dividida en tres secciones. La sección de la que soy responsable es la tercera, que abarca gran parte de la zona norte de la provincia de Palencia.

Cada vez resulta más difícil encontrar zonas no acotadas para poder coger setas libremente ¿no van a quedar zonas libres sin acotar?



Ovidio Vallejo

En realidad, no se debe coger setas en ningún monte catalogado de utilidad pública sin autorización administrativa. Estos montes son públicos y pertenecen a una entidad local, un ayuntamiento, junta vecinal, etc. Por lo tanto los montes tienen dueño. Aunque tradicionalmente se han recogido libremente setas, esas setas pertenecen al dueño del monte. En la legislación, los hongos aparecen como un aprovechamiento más del monte y, por lo tanto, propiedad del dueño. Por ello no se podrían coger setas en ningún sitio sin permiso del dueño de ese terreno.

¿Aunque no esté acotado ni señalizado como coto?

Aunque no lo esté. Se ha estado permitiendo, pero dado el aumento de la demanda de setas y la gran cantidad de personas, de forma individual u organizada, que sale al monte en busca de setas, los propietarios están reaccionando para defender sus recursos.

El aumento de la recogida de setas ha sido espectacular en los últimos años y actualmente se está convirtiendo en un problema de orden público, con bandas de personas entrando en zonas acotadas y no acotadas, cogiendo cantidades enormes, generando basuras, campamentos, produciéndose amenazas, pinchazos de ruedas y, como consecuencia, controles en la carretera.

Y este problema ¿se soluciona con los cotos?

Es una medida más. Pero el problema real no está en el monte, sino en la fase posterior. Habría que exigir los contratos de compraventa a las empresas, tiendas y personas que las compran, controlar el tema de los transportes, los intermediarios y los puntos de venta. Además hay otros temas asociados como los fiscales, sanitarios y de industria. Los hongos son un producto que forma parte de la cadena alimentaria, sin casi ningún control.

¿Se tiene que reunir algún requisito para crear un coto?

El único requisito es ser propietario del terreno que se quiere acotar. En 1999, la Junta de Castilla y León sacó un Decreto referente a los acotamientos. Si un pueblo quiere hacer el aprovechamiento de setas, tiene que solicitarlo y entablillar, poniendo acotado de setas, monte de utilidad pública número x, término municipal x. Al acotar



Cartel de Coto de Setas

el pueblo está habilitado para dar tarjetas de aprovechamiento de setas, bajo las condiciones que estipule el propio Ayuntamiento.

Los propietarios privados no tienen que hacer nada. En este caso es suficiente con poner tablillas. Desde la Junta se recomienda a los propietarios privados que entablillen sus propiedades, ya que algunos venden sus hongos a empresas transformadoras o envasadoras. Para ellos es una fuente de ingresos, que es suya y que quieren proteger.

La mayoría de los cotos han surgido como una realidad defensiva ante el expolio al que empezaban a verse sometidos. También hay que tener en cuenta que el aprovechamiento de hongos convive con otras actividades, como la caza, y hay que regularlas y armonizarlas.

Pero los montes, aunque sean de un Ayuntamiento se mantienen con fondos públicos que no provienen de ese Ayuntamiento. Si los mantenemos entre todos ¿porqué no podemos acceder libremente?

Aunque es cierto que el mantenimiento y conservación de los montes, se realiza con fondos públicos, y que los ayuntamientos por sí solos no podrían afrontar este gasto, eso no supone que los frutos tengan que ser de todos. Es de todos el disfrute de ese entorno, la posibilidad de visitarlo, pasear, admirar su riqueza forestal y beneficiarse de todo lo que el monte genera a nivel de salud y diversidad. Pero el aprovechamiento de los recursos, es exclusivo de los pueblos. Por poner un ejemplo, las calles de una ciudad son de uso público, todos pueden disfrutar y discurrir por ella, pero los beneficios que se generan por ejemplo, de la ubicación de terrazas, van a parar al Ayuntamiento.

En Palencia, además, tenemos una peculiaridad, y es que muchos montes son bienes comunales, es decir que los vecinos tienen preferencia en la adjudicación de los aprovechamientos. Vecinos que han hecho un aprovechamiento de sus recursos de forma tradicional e histórica. En su mano está el poner a disposición de gente de fuera las tarjetas de recolección, pero no están obligados a hacerlo.

Esto está dando lugar a picaresca, como los falsos empadronamientos para poder acceder a las tarjetas.

Pero ¿no puede haber una licencia o tarjeta única como en la pesca?

La licencia de pesca se puede conceder porque la pesca es competencia exclusiva de la Junta de Castilla y León, aunque la gestión del agua corresponda a las Confederaciones Hidrográficas. En el caso de los montes, cada uno es propiedad de una entidad. Hay cientos de propietarios de montes. Si la Junta fuese la propietaria de todos los montes, podría hacerse, pero no es la propietaria.

Y ¿cómo se podría armonizar esa propiedad con la recolección particular y para autoconsumo de los que no somos residentes?

Una forma es obtener uno de los permisos que expiden los Ayuntamientos, aunque no todos los conceden a no vecinos. Otros ponen precios elevados. Es una cuestión que queda en sus manos. Cada propietario es libre de poner el precio que quiera, y en algunos casos los precios son desorbitados, fruto de la ley de la oferta y la demanda.

Otras provincias están dentro del sistema Micocyl, y en este sistema se pueden recoger setas en una gran cantidad de montes.

Desde Palencia no nos hemos incorporado a Micocyl, porque ni los pueblos, ni la Diputación de Palencia, ni los técnicos de la Junta de Castilla y León en Palencia, quisimos. El modelo de gestión de Micocyl no nos ha convencido a ninguna de las entidades anteriormente nombradas, ya que creemos que supone una expropiación de los recursos en beneficio de una empresa que lo gestiona, recibiendo una escasa compensación económica los dueños de los montes. Aunque facilita una licencia que te permite ir a diferentes montes de Castilla y León, Palencia y León no se han incorporado, y tampoco muchos montes de otras provincias. La empresa adjudicataria no sólo tiene la gestión, sino el aprovechamiento y explotación de un recurso, como es el de los hongos, de un gran valor económico.

Este planteamiento creemos además que no encaja legalmente con la existencia de montes comunales, en los que los vecinos, como propietarios, tienen derecho a acceder y explotar gratuitamente los recursos de su monte. En el modelo de Micocyl los propios dueños del monte comunal tienen que pagar para acceder al aprovechamiento de sus montes.

Y ¿no se puede buscar alguna solución que armonice los intereses de las partes?

En ello estamos trabajando. Desde la delegación de Palencia se ha realizado una reunión en Saldaña con diferentes entidades locales, sobre las ventajas de asociarse y agruparse. La idea es crear un micoparque, o parque micológico, de forma que se realizase una gestión común de una gran extensión de montes. Eso podría suponer también la expedición de permisos para todo ese conjunto, y no un permiso para cada monte, lo que beneficiaría al aficionado de setas que sale al campo a recolectar para un consumo y disfrute personal, o por razones científicas y de aprendizaje.

La idea es realizar algo parecido a lo que se ha hecho en Ultzama (Navarra), donde se agrupan varias entidades con sus montes y se adjudica la gestión técnica (no el aprovechamiento) a una empresa. Se regulan las cantidades a recoger, la expedición de permisos y los precios. Incluso se informa de las áreas donde no se puede recolectar porque hay una cacería, o porque se ha vedado una zona que necesita recuperarse, o no se permite en ese momento más explotación para garantizar su viabilidad. La empresa es la que gestiona los permisos, la información, el control, etc...

Con este sistema creemos que se defiende y se organiza mejor el recurso y se hacen compatibles, no sólo los diferentes usos, sino también el aprovechamiento y disfrute de los personas que salen a por setas para un autoconsumo, estableciendo una limitación en la cantidad recogida.

El problema es que la dinámica actual ha derivado en la organización individual, y ahora resulta difícil la agrupación, pero es lo que estamos intentando.

Nada más Ovidio. Muchas gracias por tus explicaciones y desde Regius, como aficionados micológicos, nos gustaría que ese proyecto de agrupación saliese adelante.

Gracias a vosotros.



Las Estalactitas Excéntricas Formación

En la publicación anterior comentábamos que los autores de las estalactitas excéntricas son los Hongos en general, sin responsabilizar a ninguno en concreto y también que está aceptado que dichas formaciones en multitud de cuevas por todo el mundo están constituidas a partir de cristales de aragonito o de calcita, pero ambas formaciones cristalinas son dos maneras diferentes de cristalizaciones del Carbonato Cálcico.

Para comprender mejor todo esto debemos conocer en qué consiste dicho mineral y familiarizarnos un poco con él, pues no nos costará nada en absoluto.

El Carbonato Cálcico en el mercado internacional de los minerales se obtiene moliendo o micronizando las piedras calizas más o menos puras, por lo que es muy abundante por todo el planeta. También es el principal componente de las conchas y esqueletos de muchos organismos vivos como los moluscos o los corales que viven en el mar; también en las cáscaras de huevos o caracoles de multitud de aves y gasterópodos etc.

En el reino vegetal el Carbonato Cálcico se encuentra en las cenizas de las plantas. En la agricultura dicen que en ciertos tipos de suelos aumenta la nitrificación y la mineralización, es decir, que favorece la fijación del nitrógeno en el suelo y por lo tanto también mejora el sistema de enraizamiento de las plantas.

Otra cualidad sorprendente es que se trata del conservante alimentario E-170 muy habitualmente usado en la **confección** de pasteles, cereales para el desayuno o bebidas con calcio etc.

Por otro lado las Cretas no son más que mineral de Carbonato Cálcico formado por esqueletos de pequeños animales hoy ya desaparecidos y que se han usado comúnmente entre otras aplicaciones para confeccionar la tiza de escribir en los encerados de los colegios.

También, y esto es muy importante, es el intruso principal que causa el problema del agua dura que en muchas ciudades y pueblos se utiliza para cubrir las necesidades humanas y que por tener esa característica origina una serie de

problemas de salud y de utilización debido a su capacidad de decantación y a la obstrucción de tuberías y maquinaria, hecho éste que obliga a tomar medidas excepcionales de filtrado y también en la industria por multitud de lugares.

Por lo tanto decimos que está muy presente en la naturaleza, tanto en muchos de los montes y tierras de labor, como en las aguas naturales en mayor o menor medida. En estas últimas puede estar disuelto en forma de Bicarbonato Cálcico por el Ácido Carbónico y esta reacción es importante en la erosión de las rocas para la formación de las cavernas.

El Carbonato Cálcico, como ya hemos reseñado, puede cristalizar y la formación de cristales se hace de varias maneras. Si lo hace de forma amorfa o cristalización poco definida, se le denomina caliza o piedra calcárea; si lo hace de forma granujiento-cristalina se le denomina mármol; cuando forma **cristales rómbicos** se le denomina **aragonito**; pero si forma **cristales trigonales** se le denomina **calcita**, etc.

La **calcita** es bastante estable y de buena consistencia. Es muy común en todo el planeta, se le calcula aproximadamente el 4% en peso de la corteza terrestre y es clásica su reacción con los ácidos, incluso simplemente con el vinagre. El **aragonito** es mucho más frágil e inestable, pero también mucho más soluble, lo que le hace más fácil de transportar y muchísimo más virtuoso después de la decantación.

Las estalactitas excéntricas a su vez son de dos tipos. Se denominan **antoditas** cuando la humedad reinante o el flujo de agua en épocas de más concentración de humedad circula por el exterior de la formación y las **helictitas** son las que comportan un canal interior por el que se condensa la humedad necesaria para su desarrollo.

Después de todos estos comentarios se hace necesario volver la vista hacia los hongos e imaginar como se las apañan para entablar relaciones tan íntimas con estas dos diferentes formaciones cristalinas (en la actualidad no conozco si existen **excéntricas** formadas a partir de otros compuestos, pero personalmente dudo mucho de que tanto el **Aragonito** como la **Calcita** sean los únicos con los que los hongos confeccionen dichas formaciones); por lo que hemos de acudir al propio origen de cualquier hongo, que no es otra cosa que sus células primarias, es decir, **las esporas**.

Los hongos básicamente están constituidos por lo que llamamos hifas; éstas a su vez, ya sean con fibulas o sin ellas, no son otra cosa que las venas de acceso por las que circulan todos los nutrientes y material genético hacia todas las partes del

hongo. Lo más probable es que los hongos que existen tengan como mínimo dos o más sistemas paralelos de hifas dimitico, trimitico, etc. Uno de ellos se denomina esquelético, destinado a conformar lo que vemos macroscópicamente y al menos otro destinado a desarrollar la parte sexual del hongo, donde se formarán las esporas, ya sean ascas, basidios, capilicio, etc

Cuando nos colocamos delante de un plato de hongos con la intención de comérselo, lo que ingerimos son todas las hifas, todas las ascas, basidios, esporas; incluidos unos cuantos (no pocos) tipos de michebiontes. Pero de éstos ya hablaremos más adelante, porque ahora no quiero aguaros la fiesta.

La espora es la célula más elemental del hongo y después de su proceso de formación, maduración y expansión por la naturaleza, si las condiciones lo autorizan comienza un estado latente en el que, como podremos ver, generalmente se dilata y se dispone a continuar con la proliferación de su especie. Y para ello comienza a desarrollar como una pequeña prominencia en alguna de sus partes, generalmente hacia alguno de sus extremos. Dicha prominencia se infla, va estirándose y comienza a formarse lo que podemos llamar un primordio de micelio, que luego se bifurcará formando ya dos hifas y así seguirá estirándose y bifurcándose hasta culminar la formación de cualquier hongo de los que solemos encontrarlos.

También es necesario tener presente un hecho algo desconcertante y es que dicha espora no siempre va a formar otro hongo, porque a veces toman la decisión de formar solamente micelio, quizá dependiendo de si previamente la espora fue fertilizada o no.

Ya en este punto es necesario saber y puntualizar que una cualidad muy importante de los hongos es que son muy higrófanos, es decir, que tienen una gran capacidad de absorber el agua del entorno. De hecho, cuando no llueve no brotan y la temporada es mala o nula.

Dicho primordio de micelio para seguir inflándose y estirándose, necesita absorber humedad del entorno y si esta humedad (recordemos la ya mencionada gran capacidad soluble de ambas formaciones cristalinas) conlleva cristales de Aragonito o de Calcita dependiendo de cada caso, este **será incorporado al torrente circulatorio** del hongo y el resultado no será difícil de adivinar. Por descontado que ese primordio de micelio hifal **va a desarrollar todos los movimientos naturales y fielmente a su especie** por lo que para un hongo es insultantemente sencillo todo este proceso, ya que lo único que necesita es **tiempo** para que los cristales de turno se decanten y se vayan fijando allí donde son conducidos.

Precisamente **tiempo** es un concepto que para los hongos no es demasiado relevante, llevan aquí desde mucho antes que nosotros y también seguirán aquí un tiempo después de que hayamos desaparecido.

En la publicación de *El Petróleo de la Lora* yo empezaba mi artículo así... Quién estaría aquí primero, ¿el Petróleo o los hongos? Si fuese cierto que el Petróleo se formó a partir de grandes plegamientos del suelo que sepultaban los bosques de regiones enteras, en aquellos bosques habría hongos, y si así fuese ¿serían como los que conocemos en la actualidad?

Esta aceptado que los Prototaxites existieron hace unos 420 millones de años durante los periodos geológicos Silúrico y Devónico y se extinguieron hace 350 millones. Dichos Prototaxites medían unos 8 metros de alto y, al igual que hoy día, el verdadero hongo se desarrollaba enterrado bajo tierra en forma de micelio; más recientemente se han conocido más casos y de hongos mucho mayores aún.

Resumiendo un poco todo esto, las maravillas que vemos en la actualidad en todos estos recónditos lugares son el producto de infinidad de hongos que comienzan la formación de **sus micelios**, más o menos laberínticos, sin ninguna oposición en su espacio, sin que (al menos eso parece en la mayoría de los casos) lleguen a culminar la formación de carpóforos como los que vemos actualmente en el exterior.

Aunque en algunas ocasiones ya se puede ver perfectamente cómo insinúan tímidamente la orientación del camino hacia donde se dirigen, que no es otro que el de formaciones relativamente simples, debido a dos circunstancias bien diferentes: una son las condiciones ambientales y la otra es debido a la pesada carga de cristales que tienen que transportar, por lo que convendría otorgarles un poco más de tiempo.

Así que señores responsables de El Soplao, Fuentemolinos, Agudin, Sima Destapada, etc. estén ustedes atentos porque estamos esperando nuevas noticias con fascinantes formaciones, todavía más espectaculares si cabe.

Estimado lector, fíjese usted donde hemos ido a parar al final con estos razonamientos. Pero de todas formas, estoy seguro que pronto volveremos a encontrarnos, usted ahí y yo aquí.

M. L. Cueto



*Excentricas
Cueva Agudin
Cardaño de Abajo F. Ueva*

**Excentricas Cueva Agudin
Cardaño de Abajo F. Ueva**



*primordio de micelio
espora de Pleurotus ostreatus*

**Primordio de micelio
espora de Pleurotus ostreatus**



Cueva Fuentemolinos Puras de Villafranca

*Cueva Fuentemolinos
Puras de Villafranca*



*Primordio de micelio
esporas Sarcoscypha*

**Primordio de micelio
esporas Sarcoscypha**



Cueva Fuentemolinos Puras de Villafranca

Cueva Fuentemolinos
Puras de Villafranca



Primordio de micelio
esporas de *Morchella*

Primordio de micelio
esporas de *Morchella*



amregius@gmail.com
www.amregius.es

DOS ESPECIES



Amanita rubescens



Coprinus comatus



Amanita rubescens (Pers. : Fr.) Gray

Sombrero: Inicialmente globoso, luego hemisférico y mas tarde extendido. Cutícula brillante, algo viscosa, de color pardo-rosada a marrón-rojizo cubierta de pequeñas escamas o placas gris-vinosas, nunca completamente blancas, proveniente de los restos de la volva inicial.

Láminas: Libres, apretadas, blancas, anchas que se colorean lentamente de rojo vinoso, más acentuado en los ejemplares adultos.

Pie: Ancho, poderoso, blanco y atenuado en la base. Anillo membranoso colgante, típicamente estriado con el margen festoneado de bordes rojizos. En la madurez la volva casi inexistente.

Carne: Blanca, blanda con tintes rojizos en las zonas dañadas o frotadas y en la base del pié. Olor imperceptible y de sabor dulce al principio, luego acre y desagradable.

Hábitat: Fructifica en bosques de planifolios (hayas, robles,..) y de coníferas, desde últimos de Abril hasta otoño. Frecuente.

Nota: Recomendamos su recolección solamente a expertos por su similitud y posible confusión con la *Amanita pantherina* (muy tóxica), aunque esta última no enrojece; para consumir la *Amanita rubescens* es necesario pelar su cutícula y además previa cocción.

Herbario: MLC 623.

Coprinus comatus Muell. : Fr.

Sombrero: Puede alcanzar hasta los 120mm. de altura. Primero ovoide-cilíndrico, después se abre en forma de campana. Cutícula blanca, cubierta de escamas muy flocosas también blancas.

Láminas: Libres, muy apretadas, blancas volviéndose rosadas y mas tarde negras y delicuescentes, es decir que se vuelven como tinta negra.

Pie: Blanco, fibroso, hueco. Fácilmente separable del sombrero. Bulboso en la base. Anillo blanco, libre y fugaz.

Carne: Delgada. Muy frágil. De color blanco, luego rosada y al final tiende a desaparecer transformándose en tinta negra. Olor y sabor débiles.

Hábitat: Primavera a otoño. Fructifica en jardines, tierra removida, prados abonados, borde de caminos, etc. Frecuente y a veces apretados en grupos.

Nota: Excelente comestible. Recomendable consumir el sombrero recién recolectada cuando las láminas están blancas, y rechazar cuando están negras así como y el pie que es fibroso.

Herbario: MLC 694.



LOS HUMEDALES, LAGUNAS Y CHARCAS PALENTINAS

Permitaseme prologar este artículo con un breve o quizás no tan breve, comentario de carácter histórico, que hace referencia al título del mismo y al carácter de palentinidad, ¿se puede decir?, de las lagunas que hay en nuestra provincia.

Cuando Don Javier de Burgos, Secretario de Estado de Fomento bajo el ministerio de Don Francisco Cea Bermúdez, estableció en 1833 la división territorial de España por provincias y regiones, nunca pensó que iba a tener el efecto que tuvo y que la población iba a llegar a identificarse hasta el extremo que lo ha hecho, que lo hemos hecho, con la nueva división territorial. Era en realidad una división meramente administrativa que pretendía mejorar la gestión y administración del territorio nacional y aquí sí, del estado. Pero los nuevos límites calaron en la gente hasta tal punto, que generaron un sentimiento de pertenencia y cierta identidad con las nuevas provincias. De todos es conocido que cuando se nos pregunta por nuestra procedencia u origen, la mayoría referimos la provincia y no la comunidad autónoma. Somos palentinos, alicantinos, sevillanos, etcétera y sólo mencionamos la región, la mayor de las veces, cuando se trata de sacar a colación los defectos estereotipados de los cerrados castellanos, de los andaluces indolentes o de los catalanes tacaños.



Todo lo que se encontraba dentro de sus límites fue adquiriendo el marchamo provincial, y lamentablemente hasta provinciano: los montes eran burgaleses, las cañadas leonesas y también, como no, lo humedales eran y son palentinos. A este Secretario de Estado debemos además que nuestras provincias tengan la proyección latitudinal que ahora poseen y que por tanto, se extiendan en sentido norte sur a lo largo de no pocos kilómetros, Palencia por ejemplo aproximadamente 144. Javier de Burgos,

Ilustración 1: Lagunas palentinas catalogadas

siguiendo los trabajos precedentes del trienio liberal, pretendía que cada provincia pudiera disfrutar de una cierta autosuficiencia productiva poseyendo en su territorio zonas de montaña con sus ricos pastos para el ganado, ríos y riberas y sectores de llanura con sus generosas producciones cerealistas. Que no faltara de nada en cada provincia si esto era posible.

Así que a una decisión decimonónica de carácter político de un Secretario de Estado de Fomento, debemos en parte que en nuestra provincia, tengamos una riqueza ambiental indiscutible, que existan ambientes de diferentes regiones biogeográficas, la atlántica y mediterránea, así como dentro de ellas distintos pisos bioclimáticos y sobre todo que todo esto lo consideremos muy nuestro, incluso, con cierta distinción en relación con lo que está al lado.

En nuestra provincia y más concretamente en la montaña palentina existen tres tipos de humedales: las lagunas glaciares, las turberas y los pantanos, algunos de los cuales, como el de Aguilar de Campoo han sido incluidos en este Catálogo por sus valores ornitológicos.

Cinco han sido las lagunas glaciares que se han catalogado y que constituyen una excelente representación de este tipo de ecosistema, herencia del modelado glaciar cuaternario: lago de las lomas, laguna de Fuentes Carrionas, laguna del Ves, lago del Pozo Curavacas y laguna del Pozo Oscuro. Son lagunas pequeñas, menos de 4 hectáreas, con bastante profundidad, situadas por encima de los 2000 msnm, con poca vegetación, poca riqueza ornitológica, pero de gran importancia desde el punto de vista ecológico en estos ambientes de montaña.

Las turberas, aunque no tienen aspecto de humedal, al no poseer una lámina de agua observable, sí lo son, aunque muy especial. Tienen un carácter ácido y están rellenas de materia orgánica, lo que se denomina la turba. En Palencia poseemos tres que se han incluido en este registro de especial interés: la turbera del Vés, la de Cantos y la de Sel de la Fuente. Todas están en el extremo septentrional de la provincia y poseen una extensión normalmente por debajo de las 5 hectáreas. Poseen también un origen glaciar y son ambientes de gran valor.

Ilustración 2: Laguna forestal palentina



Existe igualmente una muy reducida representación de lo que se denominan lagunas forestales, pequeñas superficies de menos de 6 hectáreas, someras y rodeadas de terreno forestal, en donde aflora el acuífero superficial de estas formaciones detríticas. En Palencia, en la zona de la Peña, justo en el límite sur de la montaña existen tres buenas representaciones de este tipo singular de humedal: la laguna de Enmedio, la del Campillo y la de Pradales.

Otra obra del hombre, es la responsable de que exista el mayor sistema de humedales de toda la provincia y también de la región. El Canal de Castilla, al ofrecer una barrera, un impedimento a la escorrentía del agua superficial y al libre discurrir del agua de ríos y arroyos, ha permitido la formación de más de 30 pequeños humedales, normalmente de menos de 7 hectáreas, pero de un valor faunístico, botánico y en general ecológico de primer orden, más teniendo en cuenta que estas pequeñas charcas se encuentran situadas en un entorno seco donde son, junto con los ríos, las únicas manifestaciones de ambientes húmedos. Son tan importantes que han recibido la consideración de ser incluidas en la Red europea de zonas protegidas Natura 2000 como ZEPA (zona de especial importancia para las aves) y ZEC (zona de especial conservación). Además poseen, debido a su valor, el único plan de gestión que hasta hace poco estaba aprobado como tal por la administración autonómica.

Y por último, y también, como las anteriores, en la Tierra de Campos, existen lo que se denominan lagunas esteparias. Ahora sí, grandes superficies de 50, 90 y hasta 400 hectáreas, que se inundan entre el invierno y la primavera y se secan durante el verano. Son refugio de enormes contingente de aves acuáticas invernantes, en ocasiones casi 50.000 aves y un gran número especies se reproducen entre su vegetación entre los meses de marzo y julio.

Estamos hablando sobre todo de la laguna de la Nava, la de Boada y la de Pedraza, estas dos últimas casi desaparecidas en la actualidad. Como reconocimiento a este enorme valor, la Nava fue incluida en el año 2002 en la Lista de Humedales de Importancia internacional de acuerdo con el Convenio de Ramsar. En Castilla y León reciben esta distinción únicamente la Nava palentina y las salinas de Villafáfila zamoranas. Además también es ZEC y está incluida en la ZEPA Nava Campos Norte, forma por tanto parte también de la Red Natura 2000.

Así que aunque sea un poco rebuscado el argumento, en parte debemos al Don Javier de Burgos, la riqueza ambiental que posee esta privilegiada provincia, riqueza de la que también disfrutan los numerosos aficionados a la micología y a buen seguro reconocen.

Ilustración 3: vegetación acuática en la Nava

Enrique Gómez Crespo



GORDOLOBO (*Verbascum pulverulentum*)

Verbascum pulverulentum, popularmente llamado **verbasco** o **gordolobo**, es una especie de la familia Scrophulariaceae natural de Europa, Asiaoccidental, África, Norteamérica y en el Himalaya,. **Verbascum**: nombre genérico que deriva del vocablo latino Barbascum (barba), refiriéndose a la vellosoidad que cubre la planta, tanto en hojas como en tallo.

Es una planta herbácea bienal, el primer año presenta una gran roseta de hojas ovales lanceoladas, alternas y afieltradas de una pelusa blanca o plateada. De esta roseta, el segundo año crece un tallo fuerte, erecto ramificado y lanoso que llega a alcanzar incluso los dos metros de altura terminando en una inflorescencia, constituida por un racimo denso con numerosas flores de color amarillo vivo son pentámeras (compuesta de corola y de cáliz integrados por 5 pétalos y 5 sépalos respectivamente), casi sésiles (que carece de pie o soporte para unirse al tallo). Poseen cinco estambres de dos tipos: tres superiores más cortos con filamentos cubiertos de vello amarillo o blancuzco y anteras pequeñas, mientras que los dos inferiores tienen filamentos glabros y anteras mayores, todos ellos están fundidos a los pétalos.



La época de floración discurre entre los meses de junio y septiembre, crece en terrenos incultos, taludes y praderas secas y descampados, pero sobre todo que estén soleados.

El fruto son pequeñas cápsulas ovoides (6 mm) que se parten en dos mitades. Cada cápsula tiene gran número de diminutas semillas marrones (menos de 1 mm), que no se consume por ser tóxico.

RECOLECCION Y PREPARACION:

El momento mas adecuado para la recolección es por la mañana temprano, inmediatamente después de que el sol haya evaporado el rocío. En este instante pueden cogerse fácilmente las flores con los pétalos y estambres, lo cual por la tarde resulta más difícil. Al secarlas hay que poner gran cuidado ya que de lo contrario perderían sus colores dorados y se disiparían parte de sus propiedades.

El gordolobo forma parte del grupo de aquellas especies pectorales que, entre otras cuestiones, por sus beneficios y propiedades, son utilizadas en el tratamiento de las inflamaciones en las vías respiratorias, como tos, bronquitis, constipados y resfriados.

Actualmente, se ha podido comprobar que el gordolobo es una planta que contiene, sobre todo en sus hojas, saponinas las cuales poseen propiedades cicatrizantes. De allí que se aplique, en forma de cataplasma, para las heridas, y también en las hemorroides externas, llagas, úlceras y quemaduras. Igualmente, ayuda a curar picaduras de insectos y rasguños ligeros y al mismo tiempo a las personas que sufren artritis, reumatismo y artrosis.

COMO REMEDIO CASERO:

En uso interno, la infusión con unos 15 gramos de flores secas por litro de agua, pasándola finalmente por un filtro para eliminar los molestos pelillos de los estambres. Esta infusión va muy bien para tratar catarros, asma y bronquitis, calmando la tos con eficacia. Con ella también podemos hacer gárgaras para tratar irritaciones de la garganta o úlceras bucales.

En cuanto a las hojas, podemos hervir unos 50 gramos desecadas y desmenuzadas en un litro de leche, después filtraremos y aplicaremos sobre los sabañones en manos, pies e incluso hemorroides, consiguiendo sanar los primeros y calmar las molestias de las segundas.

La raíz de gordolobo, cortada a rodajas y secada, y en decocción es un excelente diurético

CURIOSIDADES:

También las semillas con sus propiedades tóxicas fueron aprovechadas para la pesca fraudulenta, ya que las machacaban y envenenaban las aguas con ellas, intoxicando a los peces de las charcas, algo totalmente prohibido en la actual Ley de Pesca.

Desde la antigüedad ya se conocían las propiedades curativas del gordolobo. En este sentido, los médicos griegos, como Hipócrates, sabían el efecto suavizante de las hojas en los tejidos traumatizados mientras que Dioscórides lo recomendaba para eliminar las contusiones y como remedio para la tos crónica e infecciones del aparato respiratorio.

En la Roma antigua se utilizaba con fines cosméticos, ya que las mujeres se aplicaban el pigmento amarillo de las flores para aclarar sus cabellos.

Planta ligada a la brujería, puesto que en la Edad Media tanto las brujas como los hechiceros utilizaron su tallo desecado a modo de antorcha o candela que los protegían de los hechizos. Sus hojas impregnadas en aceite fueron utilizadas durante siglos como mechas para candiles y antorchas de gran duración





PALENCIA, ACOTADO DE SETAS AÑO 2015

TÉRMINO MUNICIPAL	ENTIDADES LOCALES PROPIETARIAS	Nº del C.U.P.	NOMBRE DE LOS MONTES	SUPERFICIE ACOTADA (HA)
AGUILAR DE CAMPOO	E.L.M. CANDUELA	232	VALDELOBERA	335,00
AMPUDIA	AYTO. AMPUDIA	415	TOROZOS	1.907,20
BÁRCENA DE CAMPOS	AYTO. BÁRCENA DE CAMPOS	237, 238	CONCEJO; DUQUE	442,00
	E.L.M. BUSTILLO DE SANTULLAN	26	REBOLLAR	130,00
BARRUELO DE SANTULLÁN	E.L.M. REVILLA DE SANTULLÁN	17	BARBADILLO	471,00
	E.L.M. VERBIOS	18	CEPEDA	196,70
	E.L.M. VILLANUEVA DE LA TORRE	24	LAS MATAS	272,90
BRAÑOSERA	E.L.M. BRAÑOSERA	37, 41, 39	ALLENDE; LA PEDROSA; LA MATA DE ORBÓ	1.948,65
	E.L.M. ARENILLAS DE SAN PELAYO	233	MONTECILLO, PARAMO Y CUESTA	400,00
BUENAVISTA DE VALDAVIA	AYTO. BUENAVISTA DE VALDAVIA	241, 242, 299	MAYOR; RODILES; ALTO Y AGREGADOS	3.143,00
	AYTO. BUENAVISTA DE VALDAVIA	243	SANTA MARIA DE LA VEGA (QUINÓN B.)	244,00
CASTREJÓN DE LA PEÑA	E.L.M. ROSCALES DE LA PEÑA	53	OJASCAL	890,00
CERVERA DE PISUERGA	E.L.M. VENTANILLA	186, 190	CELADA Y MONTE ALEGRE; DEHESA DE VALDERRESOBA	716,25
FRESNO DEL RIO	AYTO. FRESNO DEL RIO	254, 255	EL SOTO; LOS VALLEJOS	2.733,90
LAGARTOS	E.L.M. TERRADILLOS DE LOS TEMPLARIOS	451, 455	EL CARRASCO; TORDILLOS	1.071,50
LEDIGOS	AYTO. LEDIGOS	456	CARRASCO, MATA LA VILLA Y ROTUROS	1.165,60
MANTINOS	AYTO. MANTINOS	267, 268, 356	PEDROSILLO; VALDEOSTILLOS; PARAMO DE LA MIMBRE	1.000,00
PÁRAMO DE BOEDO	E.L.M. PÁRAMO DE BOEDO	281	FUENTEPILA	423,00
	E.L.M. CELADILLA DEL RIO	283, 284	EL BERRAL; MAJADA Y VALLE DE LAS FUENTES	561,30
PINO DEL RIO	E.L.M. PINO DEL RIO	282, 285, 352	BARCENILLA Y SORRIBA; VIEJO Y PALACIOS; SOTOS	625,00
	E.L.M. PINO DEL RIO	357, 358	PÁRAMO DEL ESTE; PÁRAMO DEL OESTE	2.088,60
	E.L.M. RENEDO DEL MONTE	311, 316	LAS CUESTAS; VALDEOLMOS	240,60
SALDAÑA	E.L.M. VEGA DE DOÑA OLIMPA	309, 314	ABAJO; PARAMILLO Y MONTE ARRIBA	904,00
SALINAS DE PISUERGA	E.L.M. MONASTERIO	24	LAS MATAS	187,10
SAN CEBRIÁN DE MUDÁ	E.L.M. VALLE DE SANTULLÁN	212, 213	LA MATA; REVILLANUEVA	730,00
VILLAELES DE VALDAVIA	AYTO. VILLAELES DE VALDAVIA	322	BOSTAL Y ALBARIZAS	1.328,00
VILLALBA DE GUARDO	AYTO. VILLALBA DE GUARDO	328	PARAMO DEL OTRO LADO	1.930,00
VILLANUÑO DE VALDAVIA	AYTO. VILLANUÑO DE VALDAVIA	342	ARRIBA	657,00
VILLASILA DE VALDAVIA	AYTO. VILLASILA DE VALDAVIA	344, 345	LAS CUESTAS, PÁRAMO Y MAJADA	1.680,00
	E.L.M. ACERA DE LA VEGA	351, 480	VALDECASTRO; MODOORRO	1.642,40
	E.L.M. SAN ANDRÉS DE LA REGLA	350, 486	MUELLE DEL REBOLLO; PÁRAMO RAIGADA Y SOTILLO	1.050,10
VILLOTA DEL PARAMO	E.L.M. VILLOSILLA DE LA VEGA	347	MAJADILLA	193,20
	AYTO. VILLOTA DEL PÁRAMO	346, 348	LA CERRA; LA MATA	1.150,00

TOTAL: 32.458,00



MONTESCATEGARCESTE ULLHA E FERREA
 EN CATEGARCESTE
 EN LA CATEGARCESTE E FERREA

LEYENDA

- MONTES DE U.L.
- MONTES DE U.L. CON ACOTADO DE BETAS
- COMARCAS FORESTALES



JULIO 2015

Escala 1:525.000





RECETA



CANELONES DE BOLETUS Y CABRALES

Ponemos en una sartén dos cucharadas soperas de aceite de oliva, unos dientes de ajo junto con los Boletus salpimentados al gusto y cuando estén cocinados, reservamos con la salsa en la sartén.

Cocemos la pasta en un fumé de carne durante unos 12 minutos y reservamos la pasta.

Seguidamente preparamos una bechamel y echamos dos avellanas de queso de cabrales y casi todos los Boletus con la salsa a medio pasar con la batidora, removemos y a enfriar en el frigorífico para poder rellenar mejor los canelones.

Fría la bechamel procedemos al relleno de los canelones y ponemos en una fuente cuadrada o la bandeja del horno.

Por último hacemos otra bechamel muy líquida para echarla por encima de los canelones, desmenuzamos un poco de cabrales sobre los canelones, junto con unas láminas de boletus restantes, un poco de queso de fundir y gratinamos en el horno.

Todo esto en buena compañía y un buen vino triunfareis, amigos de Regius.

Receta de nuestro socio Juan Miguel Hoyos

CANTHARELLUS CIBARIUS (REBOZUELOS)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1/2 Kg. de rebozuelos
- 1 cebolla
- 1 guindilla cayena
- 4 cucharadas de aceite de girasol
- 1/2 brick de nata de cocinar
- 1 brick de taquits de bacon
- 200 grs. de espaguetis
- sal
- pimienta negra

Lavar bien los rebozuelos, partir en trozos con las manos (no con cuchillos).

En una sartén pochar la cebolla partida en trocitos pequeños con el aceite de girasol. Cuando esté transparente, desmenuzar una guindilla cayena, añadir el bacon y remover a fuego lento.

Añadir los rebozuelos y tapar. Cocer durante 10 minutos y retirar la tapadera. Dejar hervir hasta que casi se evapore el agua (cuando salgan burbujas). Añadir la nata y remover durante 5 minutos. Salar al gusto y espolvorear con la pimienta (molida por vosotros). Añadir la pasta ya cocida (espaguetis cortados de unos 5 cms.).

Remover 1 minuto y servir.

Receta del micólogo Don Santiañez



PASATIEMPOS

R	S	N	A	T	S	E	A	R	P	O	L	C	V	W	R	C	O	D	Z
F	A	D	V	C	E	I	T	X	M	E	V	A	H	U	A	I	O	N	H
L	B	E	B	U	F	Y	U	T	B	O	M	R	P	N	Z	R	T	K	T
S	U	V	I	O	L	A	C	E	U	S	I	U	I	M	A	P	V	X	N
M	A	O	L	R	Z	C	A	F	P	L	D	N	P	A	C	Z	N	M	A
C	T	V	U	Ñ	A	R	I	U	L	O	U	B	E	N	P	U	A	P	X
H	E	A	D	M	N	I	N	N	S	S	E	S	E	C	C	R	T	O	P
P	S	R	X	U	G	W	C	I	I	N	Y	O	D	J	E	T	R	S	N
E	G	G	V	A	R	N	T	B	N	M	I	K	N	F	J	A	O	T	I
R	E	R	O	I	O	S	Y	V	I	O	P	L	E	E	T	C	V	H	R
C	D	S	S	A	B	U	V	I	I	E	S	U	L	L	E	V	I	L	O
O	P	O	U	O	C	T	Ñ	R	U	A	A	I	H	P	L	U	R	R	L
M	Y	P	I	Y	X	A	U	A	R	V	D	P	E	J	K	I	E	G	O
I	D	R	N	T	C	R	R	L	O	A	C	U	R	G	O	N	N	N	C
S	S	I	R	A	L	O	B	C	O	Y	R	W	V	G	Z	J	S	H	I
C	P	T	E	G	N	H	Y	S	P	L	E	N	D	E	N	S	L	C	R
I	M	C	V	T	D	P	P	U	T	P	G	U	T	A	O	U	O	G	A
P	F	O	E	S	I	M	R	A	O	A	R	T	N	I	C	Ñ	M	I	L
I	I	J	T	O	H	A	N	I	R	F	B	I	R	K	R	O	U	A	C
H	R	E	R	D	E	C	O	L	O	R	A	N	S	Z	L	R	R	F	Ñ

12 ESPECIES DE CORTINARIUS

CAMPHORATUS, CANINUS, CLARICOLOR, BOLARIS, DECOLORANS, OLIVELLUS
PERCOMIS, PRAESTANS, ATROVIRENS, SPLENDENS, EVERNIUS, VIOLACEUS

El Rincón Escondido



Soluciones Boletín Anterior

R	T	A	S	A	G	Y	A	T	A	C	L	E	S	H	D	X	S	E	V
F	N	B	R	F	A	L	G	B	J	O	V	I	R	F	X	I	R	N	C
E	F	C	A	D	S	H	X	Z	F	E	V	H	E	M	A	R	A	K	M
T	A	F	O	O	N	C	A	R	A	R	E	I	T	S	Q	C	X	I	E
F	A	V	N	Z	A	J	U	C	S	D	C	Z	B	M	B	E	P	A	X
E	W	S	H	T	E	A	J	R	D	S	D	C	Z	B	M	B	E	P	O
E	O	R	S	E	A	J	U	R	D	S	D	C	Z	B	M	B	E	T	O
C	L	E	T	E	A	T	V	N	M	X	K	Y	R	W	C	S	H	O	
Q	L	R	C	E	P	F	N	E	A	O	Y	D	M	V	C	A	B	E	
F	I	P	R	A	N	I	V	E	I	E	Y	S	J	I	G	F	E	N	
J	V	L	I	O	L	N	N	E	A	T	A	O	P	T	E	N	B	E	L
M	Y	O	S	N	X	O	U	I	O	L	D	P	E	A	N	I	L	K	L
S	D	V	P	T	E	A	O	U	E	L	E	T	T	I	V	I	O	S	U
P	N	M	A	X	E	P	A	P	O	Y	R	M	V	G	D	J	I	N	B
O	P	P	N	T	E	W	H	C	X	O	E	A	O	P	J	L	R	A	
L	M	X	R	E	D	U	L	R	S	C	R	U	E	C	O	L	O	G	T
P	F	R	L	E	T	C	O	P	U	S	O	P	P	V	C	N	M	Y	E
U	T	B	U	I	T	W	O	U	O	O	B	O	R	Z	A	E	L	R	C
X	T	B	B	R	P	U	N	L	V	N	S	E	A	X	L	X	L	F	A

10 ESPECIES DE HELVELLA

FUSCA, QUELETTI, LACUNOSA, LEUCOPUS, VILLOSA
COSTIFERA, ACETABULUM, LEUCOMELAENA,
SULCATA, CRISPA

EL RINCON ESCONDIDO:

- 1ª.- Zona recreativa de Villeras de Campos
- 2ª.- Castillo de Fuentes de Valdepero
- 3ª.- Traspeña de la Peña



Tricholoma saponaceum
vard. boudieri



Coprinus radiatus



REGIUS

Boletín Micológico REGIUS n.º 7