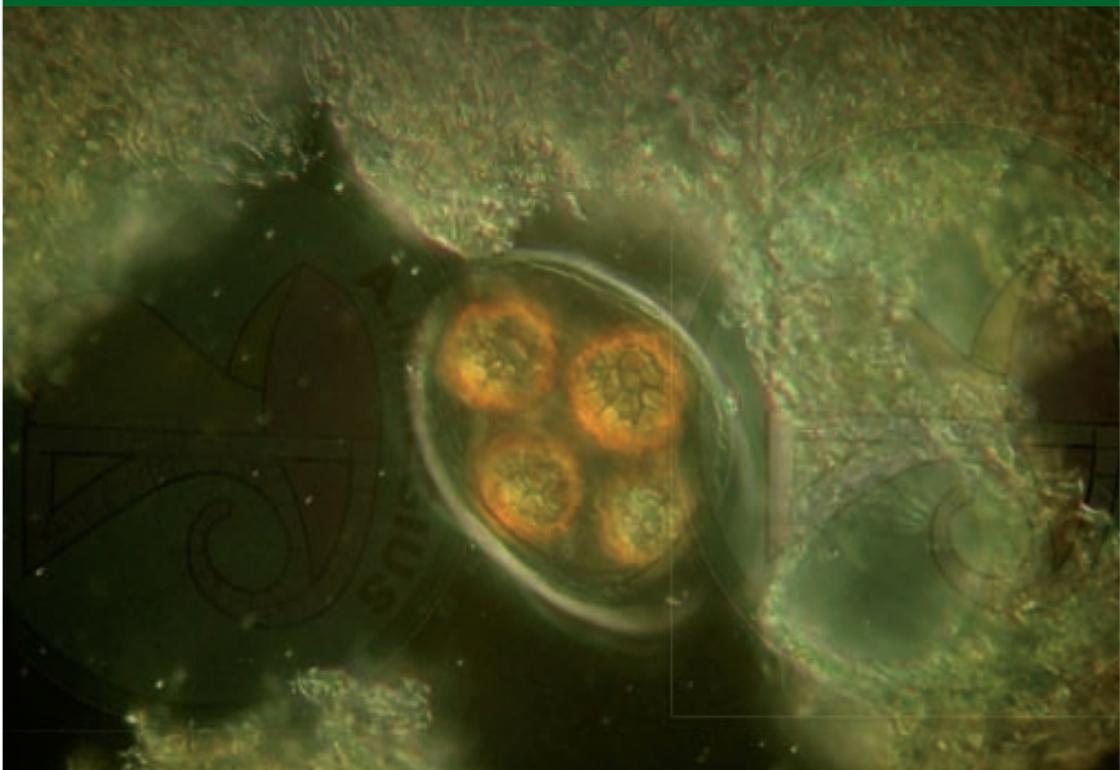


REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 3

Tu revista de

SE  MAS



Asca con 4 esporas de *Tuber puberulum*



Diputación
DE PALENCIA





Pulcherricium caeruleum



Helvella costifera



REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 3

Tu revista de
SEAS

EDITADO POR:



**Asociación
Micológica
REGIUS**

REDACCIÓN Y COORDINACIÓN:

Julián Caballero
Jesús Pescador
José Miguel Macho

DISEÑO E IMPRESIÓN:

Graficolor Palencia S.L.

Depósito Legal:

P.190-2013

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.



23/04/13



TRAYECTORIA REGIUS

En este tercer boletín, Regius sigue insistiendo en la importancia de conocer las setas tóxicas antes que las comestibles, y principalmente las que tienen más similitudes con las que nos pueden dar lugar a equivocaciones con fatales desenlaces, la sección de Intoxicaciones con Hongos Silvestres está enfocada en este sentido

A modo de resumen comentar que en esta edición sale la segunda ficha coleccionable del Género Tarzetta, y unos preciosos artículos de nuestros colaboradores y amigos Raúl Fraile y J.M.G. Romero. En la sección entrevista, en esta ocasión tenemos las valiosas opiniones del periodista D. Juan Antonio de la Rica., editor de la desaparecida revista Setas Silvestres y Plantas Naturales.

En este último semestre hemos podido disfrutar tanto de la cantidad como de la variedad de hongos que en los montes hemos podido encontrar, y así fue durante el último fin de semana de octubre que pasamos en Lebanza. Allí, una vez más, el encuentro entre socios fue de lo más cordial y se pudieron degustar las setas que recogimos entre todos y que fueron elaboradas siguiendo distintas recetas.

Como ejemplo poner la que nos preparó nuestra socia "la abuela Angelines", la cual hemos incluido en este ejemplar, pues merece la pena que sea conocida. Parte de la directiva mantuvo el 8 de octubre en el Centro Cultural Provincial, una reunión con el Diputado de Medio

Ambiente de la Diputación, representantes de otras asociaciones micológicas y distintos medios de comunicación. En esa reunión se expusieron las distintas actividades realizadas durante el presente año por las asociaciones micológicas palentinas. También se trató el tema de la Patrulla Verde; en qué consiste este voluntariado se dará a conocer en el próximo boletín, una vez aprobado el reglamento de esta figura micológica.

Regius un año más ha colaborado con la Diputación y la Cátedra de Micología en la exposición micológica (setas gigantes) que los días 8, 9 y 10 de noviembre tuvo lugar en la sala de exposiciones de la calle Don Sancho.

A título anecdótico comentar que si bien hasta ahora nuestra página web era visitada en primer lugar por asiáticos (principalmente Chinos), en las últimas semanas son los americanos los que han tomado la delantera, sobre todo Estados Unidos.

Sin más deseos un feliz año micológico 2014 y a modo de felicitación navideña hemos incluido en la portada la foto de microscopía de las ascas de la Tuber puberulum, donde nuestra imaginación nos hace ver un portal de Belén.....eso si, con imaginación fungi.



amregius@gmail.com
www.amregius.es

LAS NOTICIAS DIGITALES DE AMREGIUS

Como en ediciones anteriores vamos a realizar un resumen de la presencia de amregius en el mundo digital, desde comienzo de año, nuestra página web ha sido visitada por 48.186 personas desde diferentes partes del mundo, siendo la página más visitada nuestro catálogo de setas y entre todas la que más se ha visto y consultado sus características es el *Boletus regius*.

Nuestra presencia en Facebook la estamos utilizando principalmente para mantener contacto con otras organizaciones micológicas y personas que participan de nuestra afición y todo lo que rodea el mundo fungi. En este momento disponemos de más de 500 contactos repartidos por todo el mundo y principalmente en España. Nos hacen saber de sus actividades, recetas culinarias, como sembrar setas en casa.... En definitiva un gran abanico de actividades que a todos nos pueden interesar. Entre ellas destacar, por ejemplo, un manual de Miguel Ángel que en su blog publica "Cómo elaborar nuestro inóculo de Micorrizas", o como encontrar la mejor manera de conservar las setas, liofilizarlas o todo un elenco de recetas culinarias....

Toda esta actividad la podéis seguir desde nuestro perfil de Facebook consultando nuestra lista de amigos que está configurada públicamente, realizado así para que podáis también compartir vuestros conocimientos o dudas con todos ellos.

Como podéis ver, poco a poco, amregius se está moviendo y posicionándose en el mundo digital y haciéndose ver como una organización presente y activa con todo lo relacionado con nuestra pasión.



Boletus regius



*Web master de AMRegius
Juan Luis Caballero Palacios*



Bardana. (Arctiumlappa)

Sinónimos: lampazo, lapa, pegadillo, hierba de los tiñosos.

Es una planta bienal que se encuentra sobre todo en la mitad norte de la península. Es una planta frecuente en la provincia de Palencia.

El primer año desarrolla una roseta a ras del suelo con grandes hojas y una raíz profunda, de hasta 1,5 metros y hasta 3 centímetros de grosor. Las hojas de esta roseta pueden ser de hasta 30 cm.

El segundo año brotan los tallos florales en primavera, que pueden alcanzar más de 1,5 m de altura. Al final de los tallos aparecen las inflorescencias de tipo corimbo, con flores de color rojo o rosa. Las hojas son más pequeñas a medida que subimos por el tallo, careciendo las superiores de pecíolo.



La bardana gusta de terrenos ricos en nutrientes, bien nitrogenados, como linderos, bordes de caminos o terrenos abandonados. Es frecuente de ver en las zonas urbanas y dentro de los pueblos.

Los frutos tienen una forma esférica y están llenos de ganchos con forma de garfio. Esto les permite agarrarse a los pelos de los animales que pasan al lado, ovejas, perros, zorros, etc. y de esta forma se dispersan por otros lugares. Es lo que se llama dispersión zoocora.

La característica de agarrarse a los tejidos hace que sean usados por niños que recogen los frutos y se los lanzan jugando. Una curiosidad es que el diseño del actual velcro que encontramos en numerosas prendas de vestir se basa en la observación del funcionamiento de este tipo de semillas, como la bardana o el amor de hortelano.

La raíz de la bardana puede ser consumida asada al horno. Para ellos se lava muy bien, frotando con un cepillo. Se unta de aceite a su alrededor. Luego se envuelve la raíz con las propias hojas de la planta y esto, a su vez, en papel de aluminio. Se mete al horno hasta que la raíz quede blanda (unos 90 minutos). También se puede hacer a la barbacoa.

El consumo de la raíz se considera depurativo para el organismo y una ayuda interna para el acné y los eccemas de la piel. También favorece la secreción biliar, por lo que facilita la digestión de las grasas y por su alta cantidad de potasio y otros minerales presenta propiedades diuréticas. Por todos estos usos es fácil localizarla en tiendas de dietética y herboristerías, sola o mezclada con otras especies que comparten estas propiedades.

Para su uso la raíz debe recogerse antes de la floración, para que tenga la máxima cantidad de sustancias en su haber. Esto es así porque la planta, para la floración, consume gran cantidad de sustancias de la raíz, y por ello descienden sus propiedades.

Los tallos también recogidos antes de la floración pueden pelarse y prepararse como espárragos. La hojas jóvenes pueden utilizarse como verduras para, por ejemplo, preparar un puré.

El uso externo de las hojas de bardana para problemas de la piel ha sido muy extendido: quemaduras, inflamaciones, seborrea... así el nombre de hierba de los tiñosos se debe a que fue utilizado para tratar esta enfermedad.

*Raúl Fraile Fabero.
Ingeniero Forestal.
MundoReishi.*

14 PREGUNTAS QUE NOS ACERCAN A

Juan Antonio de la Rica
Periodista

1. Nos puedes contar cual fue la trayectoria de la revista "SETAS SILVESTRES Y PLANTAS NATURALES" de la fuiste editor.

- La revista nació como continuidad de Setas y Plantas, que aunque era propiedad intelectual de un reducido grupo de aficionados a la micología, su editor vendió deslealmente al Grupo Z. A esta gente los aspectos culturales de lo que publican no solamente no les interesan, sino que más bien les molestan, porque personas con interés por la cultura hay poca y lo que importa es vender revistas. Se mantuvo luego de la misma forma que la anterior como una ONG particular de quienes la hacíamos; principalmente el Ruso, Martín López Cueto, Yo mismo y la gente del Club Setas y Plantas. Era una ONG particular en la que no se pagaban nóminas ni colaboraciones, pero cuando empezó la crisis fue imposible incluso pagar el papel y la imprenta y cerramos.

2. En el mundo de la micología todos tenemos nuestros maestros. ¿Quiénes fueron los tuyos?

- Mi verdadero maestro fue José Manuel Ruiz, el Ruso, y tras él, Martín Lopez Cueto, Julio Pascual y mucha gente que lo que hicimos fue aprender todos juntos. De los micólogos profesionales solo puedo citar a Marisa Castro. No es que no conozca a los demás y sus libros, es que la micología que practican no tiene para mí mucho atractivo. No me interesa la taxonomía para nada, y sí la biología de las setas y sus costumbres, pero sobre estos aspectos poco o nada he aprendido de estos micólogos, con la excepción de la citada Marisa Castro. Como anécdota para explicar esto os contaré que en cierta ocasión un lector de la revista que empezó a cultivar setas a los "seis" años, me contó que había ido a ver a un destacado micólogo de Madrid para contarle el método que había desarrollado para cultivar seta de cardo (porque efectivamente la cultivaba) y el micólogo en cuestión le respondió: "hay dos cosas que me moriré sin ver; la curación del cáncer y el cultivo de la seta de cardo". Se marchó y siguió cultivando sus setas.

3. ¿Como ves el presente y el futuro de la micología?

- Mal. La micología deriva de un bien cultural a un bien económico, y cuando la gente no va al campo a buscar setas, sino euros, el futuro de las setas es más que negro. Es una pena, porque hace quince o veinte años se pudo legislar protegiendo tanto la cultura micológica como las especies más depredadas. Tuve algún contacto con gente del Partido Popular, entonces en el Gobierno, e hicieron exactamente lo contrario de lo que yo sugería (sin duda siguiendo los consejos de

los micólogos funcionarios públicos). Luego gobernaron los socialistas y tampoco se molestaron en hacer nada por la cultura micológica.

4. Proyecto Myas o Plan de Desarrollo Micológico de Palencia.

.- Colaboré modestamente en el nacimiento de ese proyecto con la esperanza de poder orientar la rentabilidad de la micología no hacia la venta de setas en el mercado, sino en el turismo y la gastronomía locales, pero mis puntos de vista no fueron tenidos en cuenta. Los cotos, tal como se han planteado son un desastre. No se es más dueño de una seta por vivir más cerca, eso es un error. Ese es el camino del egoísmo.

5. ¿Nuestros montes soportarán la cultura micológica que entre todos estamos creando?

- Francamente creo que no. Cultura y respeto siempre van asociados, cultura y explotación son antitéticos. Un dominguero, o un aficionado cualquiera, puede salir al campo a buscar las setas que se va a comer con sus amigos, y la Naturaleza creo que puede soportar esa explotación para el consumo inmediato. Explotar los montes sin devolverles nada, para nutrir las mesas de 10.000 restaurantes, me parece un disparate.

6. Diversas y variadas publicaciones avalan tu trayectoria. ¿Qué proyectos nos esperan de tu mano?

- Por el momento he vuelto a ser un aficionado más que todavía piensa que encontrar a otro setero en el monte es encontrar un alma gemela, no un competidor ni mucho menos un expoliador.

7. Algo que nos quieras contar.

- Disfrutar con la Naturaleza y si os gusta ganar dinero con las setas, cultivarlas, trabajar los montes, cuidarlos, ... y luego vender vuestro trabajo.

Para conocerte mejor:

8. ¿Cuándo cambias de canal?

- Cambio de canal para ver cosas con interés, no cotilleos indignos ni noticias manipuladas.

9. Una preocupación

- En los últimos 40 años España ha subido tremendamente en nivel económico y ha bajado tremendamente en nivel cultural.

10. Algo de lo que te arrepientas.

- Miles de cosas. Con el tiempo te das cuenta de que todo se pudo hacer mejor.

11. Una persona que no conozcas y te gustaría conocer.

- Cualquiera de los muchos miles de seteros que se alegran igual de ver una Amanita muscaria que un Boletus edulis

12. ¿Que aprendiste y no te ha servido de nada?

- Aprendí a ser sincero, pero es mucho más rentable ser mentiroso...por desgracia.

13. ¿Eres religioso? ¿Te sabes los 10 mandamientos?

- Soy religioso a mi manera. Para mí los 10 mandamientos podían ser 5 o 15, lo importante es el mensaje ético que hay detrás y creo que una sociedad con principios éticos es mucho más agradable. Por supuesto, eso implica que la ética esté por encima de la política, cosa que no ocurre en nuestro país.

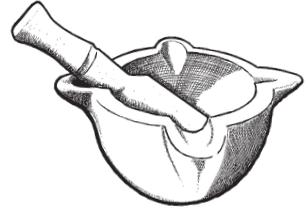
14. Sin contar tus padres. ¿Qué persona te ha influido más en la vida?

- Mi esposa, desde luego, no ha sido durante cuarenta años acompañante, sino verdaderamente compañera.





RECETA



LA RECETA DE LA ABUELA ANGELINES CROQUETAS DE CLITOCYBE CANDIDA

Ingredientes: 1 kg de setas, harina, aceite, leche, sal, huevos, ajo.

Se lavan y se trocean las setas, se rehogan, con el ajo, se escurren las setas con una escurredera, se trituran con una turmis y se mezcla con la leche, harina, sal y se hace la masa.

Se deja enfriar, se van cociendo los huevos, y cuando la masa este fría, se hacen las croquetas con un trozo de huevo en el medio de cada croqueta, se untan con el huevo y pan rayado, despues otra vez de huevo y a freir.

“Que aprobeche”

Nuestra socia veterana.....María de los Angeles Alonso Santos

LENTEJAS CON SETAS

Ingredientes: 500 gr. de lentejas, 500 gr. de setas de cardo, 2 cebollas, 1 diente de ajo, 1 zanahoria, 1 pimiento verde, 1 tomate maduro, 1/2 puerro, 1 vaso de vino blanco, Aceite de oliva, Agua y sal, 1 cucharada de pimentón dulce.

Elaboración:

Picar muy menudo una cebolla, zanahoria, tomate, ajo, pimiento y puerro. En una olla sofreír los ingredientes con aceite de oliva, añade las lentejas, pimentón dulce, sal y agua hasta cubrir las lentejas, dejar guisar.

En una cazuela aparte pochar una cebolla muy picada y añadir las setas, cuando hayan soltado todo el liquido incorporar un chorro de vino blanco y sal, añadimos el guiso de las lentejas y salteamos todo junto durante cinco minutos a fuego lento.

Receta elaborada por :

La Parrilla del Escudero – (Dueñas) - Palencia
Tlf. Reservas 979 780 152



LAS INTOXICACIONES CON HONGOS SILVESTRES (Continuación)

En la publicación anterior, como habréis podido ver, ya hemos tratado un poco de los caracteres del sombrero y su unión con en el pie del hongo que más intoxicaciones humanas produce todas las temporadas, el *Clitocybe rivulosa*. Como es preferible tratar estos temas con ejemplos prácticos, vamos a seguir tratando del pie de los hongos tóxicos, pero lo haremos con unos de los más peligrosos que sin lugar a dudas están englobados en el Género *Amanita*.

Es generalizado el concepto de que en este género se encuentran los hongos más apreciados gastronómicamente como la *Amanita caesarea*, pero yo siempre he pensado que la importancia gastronómica de un hongo es algo psicológico y que para cada persona el valor gastronómico de un hongo depende más bien del hongo conocido comestible que se desarrolla en cada zona por la que el hipotético aficionado frecuenta. De todas formas, a parte de la *Amanita caesarea*, en general son muy pocas más las especies de este género que se recolectan para ser consumidas, debido al peligroso parecido entre muchas de estas especies. De manera que cuando se produce una intoxicación fatal, generalmente se debe a que el recolector se confundió con otro hongo comestible que acostumbra a recolectar y que con frecuencia ni siquiera pertenece a este Género *Amanita*.

Pues bien, a su vez este Género *Amanita* también engloba varias especies de los hongos más peligrosos para su consumo por el ser humano, y es por ello que en esta ocasión nos centraremos un poco más en este tipo de hongos y trataremos de explicar los caracteres del pie, ya que son cruciales para evitar las posibles confusiones fatales con este tipo de hongos. Aunque no son frecuentes, cuando ocurren son muy comentados en los medios de comunicación, ya que su toxicidad es tal que no suelen perdonar y cuando la persona afectada no fallece, frecuentemente su vida suele quedar muy afectada con problemas hepáticos y/o renales tan graves que ya no puede llevar una vida normal. La gravedad de cada caso depende de la cantidad de hongo ingerida así como del tiempo que transcurre hasta que la persona afectada es atendida, por lo que ante los primeros síntomas lo más recomendable siempre es vomitar lo antes posible la mayor cantidad que se pueda del hongo ingerido y a continuación acudir al Hospital de Urgencias.

El número de especies que se conocen de este género no se puede determinar con exactitud pero si es bien conocido que supera con mucho las 400 especies de las que algo más de 60 son completamente blancas y es aquí donde reside el principal problema con este tipo de confusiones. Por ejemplo, la confusión con otras especies como la *Amanita phalloides* de sombrero verde-oliva y que aun siendo mucho más abundante en la naturaleza, sus confusiones son mucho menos frecuentes debido a la labor que realizan las Asociaciones Micológicas todos los años con sus exposiciones y charlas, ya que procuran tenerla siempre presente y así cada vez son más las gentes que la conocen.

Empezaremos comentando que está generalmente aceptado que el Género *Amanita* es el más evolucionado del mundo de los hongos, ya que por un lado incorpora una membrana denominada "volva" que cubre todo el hongo, y a esta fase inicial se la denomina "fase de huevo". Posteriormente con el desarrollo del sombrero y del pie, dicha membrana o volva generalmente se fractura, emergiendo el hongo del subsuelo y quedando visibles parte del pie y el sombrero, pudiendo quedar algunos restos adheridos al sombrero; durante toda esta fase dicha membrana ha servido para proteger todo el conjunto y a su vez mantener en su interior la humedad y temperatura en las mejores condiciones posibles para el normal desarrollo del hongo.

Posteriormente, ya con el sombrero elevado, se puede apreciar otra membrana denominada "anillo" y que en las especies de este género suele estar situado a distintos niveles del pie, pero siempre en su mitad superior y que cubre desde el pie hasta el margen del sombrero toda la parte fértil del hongo (en este caso formado por láminas); en la fase inicial de su desarrollo está destinado a proteger de los agentes externos hasta casi la completa maduración de las esporas o al menos hasta que dicho proceso ya esté avanzado, siempre dependiendo de que la climatología lo autorice. Dicha membrana o anillo no está siempre presente en todas las especies de este género ya que en algunas se trata de un "anillo fugaz" que desaparece de una forma prematura y aunque no es el único género de hongos que incorpora esta evolución, si se trata del género que más lo utiliza y mejor desarrollado lo tiene.

Las especies blancas del Género *Amanita* que sabemos que son mortales "incluso en dosis reducidas" son éstas que comentamos, siempre con la convicción de que en futuros estudios aparecerán más aún.

Amanita bisporigera, *Amanita magnivelaris*, *Amanita phalloides* var. *alba*
Amanita verna, *Amanita virosa*

Todas ellas son completamente blancas, sombrero, láminas, pie, volva, anillo etc. Todo es blanco y curiosamente en estas cinco especies "todas tienen el anillo o a muy escasa distancia de las láminas o bien

prácticamente pegado a las mismas". Este carácter es común en este grupo reducido de especies y no suele ser reseñado, pero por el contrario es crucial para su correcta identificación y así evitar muy graves confusiones.

Esta fotografía de campo de *Amanita virosa* nos ayuda a desvelar un error muy frecuente acerca de la morfología de los hongos y es que al igual que todo lo demás en este planeta, los hongos no son perfectos y a veces podemos encontrarnos con circunstancias comprometidas, por lo que siempre es necesario estar en guardia ante cualquier detalle fuera de lo habitual, sobretodo en los hongos que van a ser destinados al consumo. pues bien si os fijáis en el pie, más o menos en su mitad aparece una zona marcadamente que sobresale y efectivamente hay *Amanitas* que son comestibles con el anillo en esa zona, además aquí se está afirmando que las especies más peligrosas lo tienen bastante más arriba, por lo que la decisión de añadirla a la cesta con lo demás recolectado podría ser considerada. Estimado lector, esa zona marcada que sobresale *no es un anillo* sino que se trata de una característica normal para este hongo, al cual en el pie frecuentemente se le deshilacha localmente alguna zona, como en este caso donde el margen del sombrero estuvo próximo al pie inicialmente. Por el contrario, si usted se fija en el sombrero y hacia su parte inferior izquierda, entre el margen del sombrero y el pie se aprecia perfectamente cómo las láminas están ocultas por el verdadero anillo que si está literalmente pegado a ellas; claro está que se trata de un hongo bastante joven en plena fase de desarrollo, pero este error habría costado muy caro, ya que aun siendo poca cantidad, hubiese bastado para ocasionar una situación muy grave y más aún si hubiese sido un niño el que la hubiera consumido.

También es necesario saber que este hongo cuando fue recolectado, no olía mal, sino que carecía de un olor reseñable, pero se da el caso de que la *Amanita virosa* también es conocida vulgarmente como *Amanita mal oliente* y claro que, cuando su estado de maduración es avanzado comienza a oler mal, al igual que todos sus congéneres de género y que cualquier otro hongo ya avanzado en su desarrollo; a lo sumo quizás comience a oler mal algo antes que otras especies pero eso es así. Este hecho sin lugar a dudas es imprescindible tenerlo también muy en cuenta y no fiarnos tampoco de esta creencia generalizada.

Amanita verna también tiene su anillo a escasos milímetros de las láminas; para esta especie la bibliografía cita también la *A. verna* var. *decipiens* que con el reactivo hidróxido potásico reacciona hacia el amarillo, pero después de casi 20 años observando dicha característica en hongos de esta especie en el mismo lugar y en el mismo día, dicha reacción es completamente variable de unos hongos a otros; desde ser nula, hasta apreciarse netamente el amarillo, por lo que pienso que tienen razón los

detractores de esta variedad de la Amanita verna.

Por otra parte tanto Amanita bisporigera, Amanita magnivelaris como Amanita phalloides var. alba desarrollan su anillo separado de las laminas no más de 10 - 12 milímetros a lo sumo, es decir que muy alto y próximo a las láminas.

A su vez estas cinco especies presentan la volva membranosa, bien desarrollada y generalmente bastante enterrada, como a unos 8-12cm de profundidad (a veces algo más).

Una vez más nos topamos con el dichoso dilema de si cortamos el hongo que vamos a recolectar con la intención de consumirlo o bien lo recolectamos entero. Pues bien si cortamos el hongo y recolectamos únicamente el sombrero (esta es una practica que he presenciado en multitud de ocasiones) dejamos enterrada su volva en el suelo y ésta es la prueba mas llamativa e importante, con la que podríamos darnos cuenta inicialmente del error que estamos cometiendo, hasta el punto de que los tres casos con personas fallecidas en los que pude informarme un poco de lo ocurrido, fueron trágicas prácticas calcadas de esto que estamos comentando.

Claro está que no son las únicas especies peligrosas de este género de hongos, ya que la Amanita phalloides típica también es mortal, pero su sombrero es verde-oliva. Otras como Amanita pantherina, de color marrón, también es de muy grave toxicidad así como otras muchas de comestibilidad muy dudosa o desconocida.

En nuestra pagina Web junto con las especies comestibles ya publicadas, próximamente incluiremos el apartado de las especies tóxicas y venenosas, entre las que incluiremos algunas más, a parte de las especies que estamos comentando.

M. L. Cueto

Amanita virosa (Fr) Bertill. (1866)

Sombrero de 55-90mm de ancho y 36mm de alto (da la impresión de ser pequeño con relación a la longitud del pie) inicialmente cónico de color blanco a blanco-céreo frecuentemente con restos de volva que a veces ocupa casi la mitad del sombrero y un mamelón obtuso, es de notar que el margen frecuentemente aparenta mas distante por unas zonas que por otras con respecto al centro del sombrero y casi siempre incurvado sin llegar a extenderse completamente. Las láminas son blancas, libres y frecuentemente con restos del anillo adheridos en las aristas. La carne es blanca inicialmente sin olor reseñable que con la maduración comienza a desarrollar progresivamente un olor desagradable. El pie de hasta 160 x 20mm, de color blanco, de aspecto sedoso-fibroso que a veces se

deshilacha localmente en mechones típicos lanosos; hacia la base se ensancha hasta formar un bulbo de 52mm y con todo el resto de la volva aun presente y de color blanco; también presenta un anillo apical, es decir pegado a las láminas que se fragmenta fácilmente en jirones dispersados, a veces grandes. Especie poco frecuente que prefiere los momentos calidos del año, sobre todo en hayedos.

Los caracteres microscópicos son:

Espora: subesférica 10μ .

Basidio: hasta $52 \times 15\mu$ tetraspórico.

Píleo: segmento final hasta 9μ de ancho, cilíndrico a veces un poco atenuado en el extremo, sin fíbulas.

Herbario: MLC 1784.

Amanita verna (Bull. ex Fr.) Lamarck

Sombrero hasta 77mm de color blanco satinado con restos de volva también blanca, el margen levemente incurvado y muy suavemente estriado. Láminas blancas libres. El pie hasta 160×27 mm de color blanco con el anillo apical membranoso persistente de color blanco situado en lo alto muy próximo a las laminas que a su vez esta estriado en su parte superior (síntoma de haber estado unido a las laminas previamente y que con el despliegue del sombrero queda levemente separado de las mismas); la base con una volva de hasta 53×39 mm membranosa de color blanco y muy unida al pie. La carne es blanca sin aroma reseñable. Especie primaveral.

Los caracteres microscópicos son:

Espora: dos diferentes, una globosa de $10'8 \times 11'6\mu$ y otra subelíptica de $10'5 \times 8\mu$, ambas amiloides.

Basidio: hasta $50 \times 15\mu$ tetraspórico.

Cutícula: segmento final hasta $175 \times 5-11\mu$ cilíndrico levemente ensanchado en el ápice.

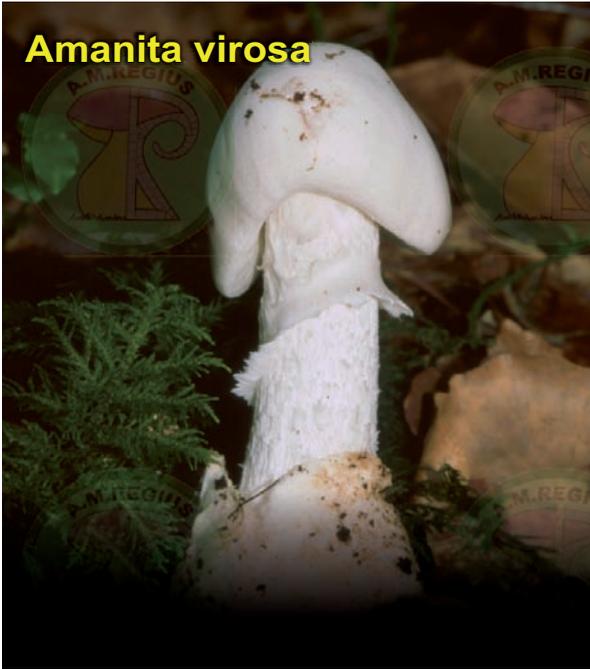
Volva: hifas con segmento final de $116 \times 25\mu$ cilíndrico de entre las cuales surgen células globoso vesiculosas hasta $192 \times 153\mu$ sin fíbulas.

KOH: reacción extremadamente variable, muy leve casi nula en el sombrero, casi nula en el pie y nula en la volva.

Nota: la reacción observada en KOH fue extremadamente variable desde una reacción nula hasta poder apreciarse una reacción fuerte en varias partes del hongo según observaciones efectuadas durante muchos años en hongos de la misma zona.

Herbario: MLC 297.

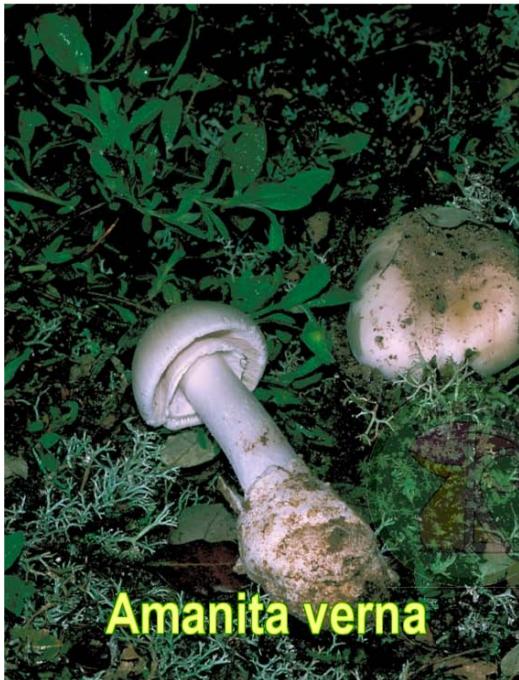
Amanita virosa



Espora subesférica



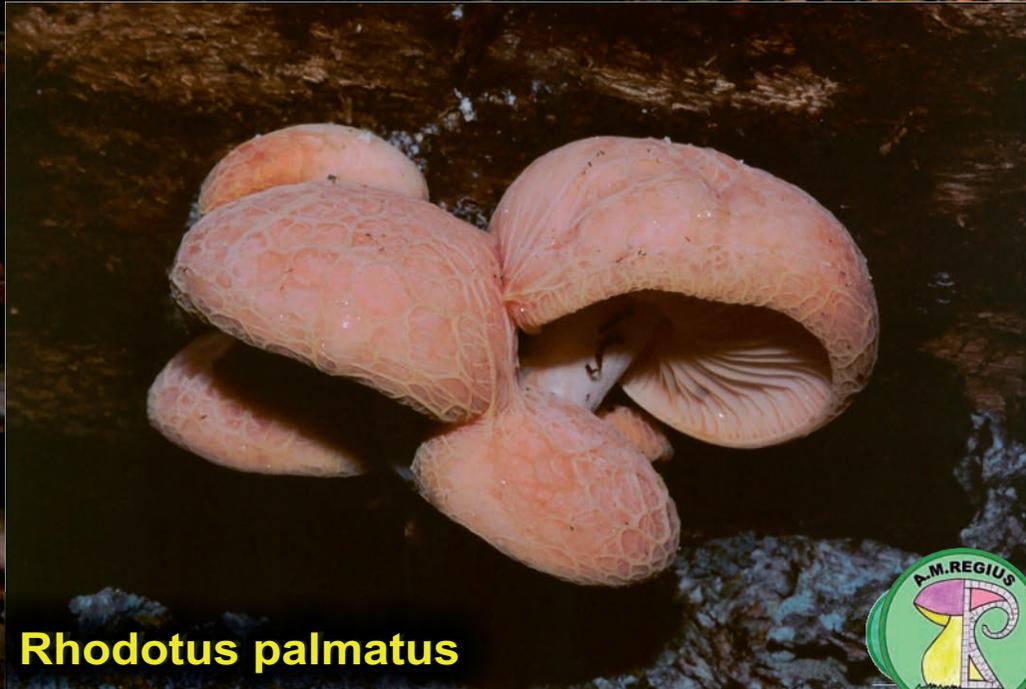
basidio



Amanita verna

esporas subesfericas





Rhodotus palmatus



Hydnum repandum



Peziza proteana



Russula olivacea





amregius@gmail.com
www.amregius.es

DESCRIPCIÓN

Lactarius deliciosus



Calocybe gambosa



Lactarius deliciosus.: FR.

Sombbrero: Macizo, carnoso, convexo con el margen enrollado hacia abajo. Cutícula lisa no separable. Color anaranjado con círculos concéntricos de color algo más oscuro. Algo deprimido en el centro.

Láminas: Algo decurrentes, prietas, de color naranja-amarillento vivo que se vuelven de color verde cardenillo al roce o corte

Pie: Cilíndrico, corto y algo atenuado en la base. Primero macizo y después hueco. Color naranja claro a salmón, con algunas manchas.

Carne: Espesa, granulosa, dura y compacta. Olor agradable. Color naranja que al cabo de unas horas de haberles recolectado se vuelve verdosa. Al corte fluye un látex de color naranja vivo.

Hábitat: Fructifica de primeros de otoño a invierno. Micorriza con coníferas especialmente pinos. Muy frecuente y abundante.

Nota: Muy buen comestible. Especie de las más buscadas para su venta. Posible confusión con otros Lactarius también comestibles como L. sanguiflus, L. semisanguiflus y L. salmonicolor. Exceptuando el L. torminosus, pero este exuda un látex blanco.

Herbario: MLC 344.

Calocybe gambosa.: Fr.

Sombbrero: Carnoso, compacto, hemisférico, los jóvenes con el margen enrollado, luego convexo y finalmente extendido. Color de blanco-crema a beige. Cutícula lisa, seca e inseparable

Láminas: Numerosas, apretadas, estrechamente-adnatas de color blanco-crema

Pie: Macizo, blanquecino, cilíndrico engrosado hacia la base. Fibroso en los ejemplares adultos.

Carne: Blanca, firme, compacta y a la vez quebradiza, de sabor agradable. Olor a harina fresca.

Hábitat: Fructifica en primavera y principios de verano entre la hierba de los prados, brezales, espinos etc. formando hileras y a veces corros de brujas.

Nota: Excelente comestible. Su consumo es buen remedio para los diabéticos ya que produce efectos hipoglucémicos.

Confusión posible: con el Entoloma sinuatum (muy tóxica) de laminas primero claras y luego rosadas ya que pueden coincidir al final de la primavera los últimos Calocybe gambosa con los primeros Entoloma sinuatum.

Herbario: MLC 419.



LEGISLACIÓN DE LAS TRUFAS

*ORDEN de 29 de octubre de 2001,
de la Consejería de Medio Ambiente,
por la que se establecen los métodos de búsqueda y recolección
de la trufa negra de invierno.*

Con el fin de proteger la conservación y expansión en los montes públicos y privados de las especies botánicas «*Tuber melanosporum* Vitt.» y «*Tuber brumale* Vitt.», el Decreto 1688/1972 de 15 de junio, estableció la regulación de la búsqueda y recolección de estas variedades de trufa, encomendando al Ministerio de Agricultura la supervisión de los métodos de búsqueda y recolección de las trufas negras de invierno, a fin de que sean compatibles con la conservación y desarrollo de esas especies botánicas y facultándole para dictar las disposiciones precisas en ejecución del mismo.

Asimismo, dicho Decreto fijaba la época de recolección de las trufas negras de invierno entre las fechas de 1 de diciembre y 15 de marzo, añadiendo que cuando las circunstancias excepcionales o las condiciones meteorológicas lo aconsejasen, en



Tuber melanosporum

orden a la persistencia y expansión de las especies «*Tuber melanosporum* Vitt.» y «*Tuber brumale* Vitt.», el Ministerio de Agricultura podrá fijar dicha temporada de modo distinto al señalado anteriormente o incluso dejarla en suspenso, debiendo en ambos casos determinarse las áreas a que afecten las medidas adoptadas.

La Comunidad Autónoma de Castilla y León posee competencias de desarrollo normativo y de ejecución en materia de montes, aprovechamientos y servicios forestales, según se establece en el artículo 148.1.8.^a de la Constitución y en el artículo 34.1.9.^a de su Estatuto de Autonomía, encontrándose atribuidas dichas competencias a la Consejería de Medio Ambiente según se desprende del Decreto 232/1999, de 19 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente.

A la vista de lo expuesto, y siendo la Comunidad de Castilla y León una importante productora de la trufa negra de invierno se estima preciso regular y establecer los métodos de búsqueda y recolección de la trufa negra de invierno.

Asimismo, a la vista de la excepción prevista en el artículo 2.2 del Decreto 1688/1972, a la que anteriormente se ha aludido y dada la bonanza climatológica que se está produciendo en el presente otoño en la provincia de Soria con lo que el desarrollo de estas trufas se está adelantando, parece oportuno que se modifique la temporada de su recolección, adelantando su comienzo en quince días sobre la fecha habitual.

En consecuencia, a propuesta de la Dirección General del Medio Natural, y en uso de las facultades que me confiere la Ley 3/2001 de Gobierno y Administración de Castilla y León,

DISPONGO:

Artículo 1.º – Es objeto de la presente Orden establecer la temporada y los métodos de búsqueda y recolección de las trufas negras de invierno.

Artículo 2.º – La época de recolección de trufas negras de invierno queda comprendida entre el 1 de diciembre y el 15 de marzo siguiente, pero en ningún caso podrán desenterrarse aquellas que no hayan alcanzado un grado de madurez suficiente.

Artículo 3.º – A fin de no dañar el micelio de los hongos, no podrán emplearse en las faenas de recolección herramientas que den lugar a una considerable remoción del terreno, como azadas, picos, palas y similares. Únicamente quedan autorizados útiles de hoja larga y estrecha, tales como cuchillos, machetes y otros similares.

Artículo 4.º – Solamente podrán utilizarse como animales auxiliares los perros amaestrados para este fin.

Artículo 5.º – Inmediatamente después de extraída la trufa se rellenará debidamente el hueco practicado con la misma tierra que se extrajo.

Artículo 6.º – En los montes catalogados como de Utilidad Pública no podrán realizarse los aprovechamientos de trufas sin la licencia reglamentaria. En los correspondientes pliegos de condiciones técnico-facultativas se darán cuantas normas se precisen, que complementen las que se determinan en esta disposición.

Artículo 7.º– En los montes de régimen privado, el Servicio Territorial de Medio Ambiente velará para que la búsqueda y recolección de la trufa negra de invierno se efectúe de acuerdo con las presentes normas. Sus propietarios proporcionarán al mencionado Servicio Territorial cuanta información sobre el particular les fuese solicitada.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

En la campaña 2001-2002, la época de recolección de trufas negras de invierno, en los montes de la provincia de Soria, queda comprendida entre el 16 de noviembre de 2001 y el 15 de marzo de 2002, pero en ningún caso podrán desenterrarse aquellas que no hayan alcanzado un grado de madurez suficiente*.

DISPOSICIÓN FINAL

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

** La Orden de 5 de noviembre de 2002, de la Consejería de Medio Ambiente, publicada en el BOCyL de 13 de noviembre, ha modificado este apartado al adelantar el comienzo de la temporada de recolección de la trufa negra de invierno en la campaña 2002-2003. El artículo Único de la citada Orden establece:*

En la campaña 2002-2003, la época de recolección de trufas negras de invierno, en los montes de la provincia de Soria, queda comprendida entre el 16 de noviembre de 2002 y el 15 de marzo de 2003, pero en ningún caso podrán desenterrarse aquellas que no hayan alcanzado un grado de madurez suficiente.



Tuber mesentericum

RELACION DE MONTES CON APROVECHAMIENTO MICOLOGICO EN LA PROVINCIA DE PALENCIA DURANTE EL AÑO 2013

TITULAR	PROPIETARIO DEL MONTE	Nº DEL MONTE	NOMBRE DEL MONTE	SUPERFICIE AFECTADA	TIPO DE UNIDAD DEL APROVECHAM
Junta Vecinal	ARENILLAS DE SAN PELAYO	233	MONTECILLO, PARAMO Y CUESTA	400	Has
AYTO.	BUENA VISTA DE VALDAVIA	241, 242, 243, 1,290	MONTE MAYOR, RODILES, ALTO Y AGREGADOS, SANTA MARIA DE LA VEGA (QUINON B.)	3.387	Has
AYTO.	FRESNO DEL RIO	254, 255	EL SOTO, LOS VALLEJOS	2733'9	Has
Junta Vecinal	PINO DEL RIO	282, 285, 352, 357, 358	BARCENILLA Y SORRIBA, VIEJO Y PALACIOS, SOTO DE ARRIBA Y ABAJO, PARAMO DEL ESTE, PARAMO DEL OESTE	2713'58	Has
Junta Vecinal	CELADILLA DEL RIO	283, 284	EL BERRAL, MAJADA Y VALLE DE LAS FUENTES	565'59	Has
Junta Vecinal	RENEDO DEL MONTE	311, 316	LAS CUESTAS, VALDEOLMOS	290	Has
Junta Vecinal	VILLOSILLA DE LA VEGA	347	MAJADILLA	160	Has
Junta Vecinal	SAN ANDRES DE LA REGLA	350, 486	MUELLE DEL REBOLLO, PARAMO RAIGADA Y SOTILLO	1.203	Has
Junta Vecinal	ACERA DE LA VEGA	351, 480	VALDECASTRO, MODORRO	1.603	Has
Junta Vecinal	TERRADILLOS DE TEMPLARIOS	451, 455	EL CARRASCO, TORDILLOS	1.078'30	Has
AYTO.	LEDIGOS	456	CARRASCO MATA LAVILLA Y ROTUROS	1.128	Has
AYTO.	VILLOTA DEL PARAMO	346, 348	LA CERRA, LA MATA	1.149'10	Has
Junta Vecinal	VERBIOS	18	CEPEDA	196'68	Has
Junta Vecinal	MONASTERIO	24	LAS MATAS	50	Has
Junta Vecinal	VILLANUEVA DE LA TORRE	24	LAS MATAS	250	Has
Junta Vecinal	BUSTILLO DE SANTULLAN	26	REBOLLAR	130	Has
Junta Vecinal	BRAÑOSERA	37, 41	MONTE ALLENDE, LA PEDROSA	1.718'64	Has
Junta Vecinal	VALLE DE SANTULLAN	212, 213	LA MATA, REVILLA NUEVA	730	Has
AYTO.	BARCENA DE CAMPOS Y SANTA CRUZ DEL MONTE	238, 237	DUQUE, CONCEJO	442	Has
AYTO.	AYTO. BRAÑOSERA (ORBÓ)	39	LA MATA	230	Has
Junta Vecinal	VENTANILLA	186, 190	CELADA Y MONTEALEGRE, DEHESA DE VALDERRESOBA	716	Has
AYTO.	MANTINOS	267, 268, 356	PEDROSILLO Y OTROS, VALDEOSTILLOS, PARAMO DE LA MIMBRE	1.000	Has
AYTO.	VILLABA DE GUARDO	328	PARAMO DEL OTRO LADO	1.930	Has
			TOTAL DE HECTAREAS CON APROVECHAMIENTO	23.804'79	



PALENCIA "NATURALMENTE"

Grandes grupos zoológicos: "las aves". Los pájaros carpinteros

Desde que era muy pequeño, siempre sentí fascinación por este gran grupo de animales: su capacidad de desplazamiento, la variedad de sus formas, sus colores, las distintas maneras de buscarse la vida, en fin, toda una serie infinita de cualidades y de rasgos tan variados que las hace únicas.

Unos depredadores, otros presas, unos parasitan a otros, algunos son grandes viajeros, otros apenas se mueven de su parcela de territorio, a muchos les apasiona el agua, otros sin embargo se pasan la vida volando, tanto es así, que solo se posan cuando van a criar.

Hay tantas aves con una vida tan extraordinaria, que tardaríamos mucho tiempo en conocerlas a todas, y mucho más si extrapolásemos nuestro afán de conocimiento a todo el mundo.

Por eso mi deseo es que conozcamos poco a poco, algunas de estas especies, en concreto las más cercanas, las que en un día de paseo por el campo, en busca de setas o simplemente disfrutando de la naturaleza, se nos pongan delante y sepamos de que especie se trata; y no solo eso, si no que sepamos algunas cosas curiosas de su vida.

Que manera mas bonita de empezar, que con un orden tan hermo-

so, como el de los "piciformes", y mas concretamente con una familia, la de los "pícidios" o dicho mas coloquialmente los "pájaros carpinteros".

Para que existan estas aves, es primordial la existencia de árboles, para algunas, con unos pocos les es suficiente, pero para otras han de ser grandes bosques.

Por suerte nuestro país, es aún hoy un paraíso forestal.

Este es el motivo por el cual, este grupo de aves tiene en la península Ibérica, una gran representación de especies.

Siete son la especies con representación en la Península Ibérica: el picamaderos negro, el pito real, el pico picapinos, el pico mediano, el pico dorsiblanco, el pico menor y el torcecuello.

De todas ellas, solo el dorsiblanco, (*Dendrocopos leucotos*) no está presente en la provincia de Palencia, pues solo le encontraremos en la Cordillera Pirenaica.

Todas las demás, están en la región representadas, aunque de una forma "anárquica", pues algunas solo las encontraremos en el extremo norte, en la montaña Palentina, y en muy bajo número, como el pito negro y el pico mediano.

Al resto, les podremos ver en cualquier punto de la geografía regional, aunque probablemente en distintos ecosistemas, pues sus requerimientos como especie son distintos unos de otros.

El pito negro (*Dryocopus martius*), solo le podremos ver en los relictos bosques de hayas de la provincia, justo en el límite con Cantabria; será en los bosques frescos, húmedos, oscuros, en bosques muy maduros, en los que predominan las nieblas y las lluvias son abundantes.

Parece que las poblaciones del mayor pájaro carpintero de Europa tienden a mejorar, es por ello que en ocasiones colonizan nuevos territorios, que a priori no son los más óptimos, como los pinares de pino silvestre y algunas plantaciones de pino radiata.



Macho de Pito negro cebando a sus pollos

Es un ave con un plumaje enlutado, negro, que solo en la cabeza presenta una mancha roja, muy llamativa en ambos sexos, y que es mayor en los machos.

Son aves sedentarias, por lo tanto hay posibilidades de verlos durante todo el año, especialmente en el

norte, ya que en el resto es raro.

Su extraño canto, especialmente durante el celo, acompañado de un martilleo constante, nos facilitará la pista, para lograr visualizar a esta extraordinaria ave.

Sus nidos se instalan sobre hayas vivos, con pocas ramas, algo altos, tienen la peculiaridad de que los agujeros son ovalados, no redondos como todas las demás especies.

El pito real (*Picus viridis*), es el segundo en tamaño, su plumaje es bellissimo, pues los tonos verdosos generalizados por todo el cuerpo, su espalda amarilla, chocan en su cabeza con un colorido encarnado muy llamativo, en el que ambos sexos son iguales, y cuya única diferenciación es la mancha roja existente bajo la mandíbula inferior en los machos, que pasa a ser negra en las hembras.



Las hembras de Pito real, se diferencian de los machos por su bigotera negra.

Este es un pájaro que prefiere maderas blandas para criar, como los alisos o los abedules, que si están muertos y algo descompuestos, mejor.

No es difícil encontrarle, pues no desdeña los parques públicos y especialmente las orillas de los ríos, con bosques galería de chopos y alisos. También es sedentario.

El pico picapinos (*Dendrocopos major*), será mucho más fácil de localizar, pues es sin duda el más abundante de todos ellos, con un plumaje blanquinegro en todo su cuerpo, también la coronilla de color rojo en el macho, y carente de ella en las hembras.



Hembra de Picapinos cebando a sus pollos.

Lo ubicuo de este pájaro, que acepta cualquier lugar a la hora de asentarse, desde parques y jardines, hasta los grandes bosques, hará que la mayoría de nosotros le conozcamos, pues es el más numeroso de todo este gran grupo.

Sus nidos se ubican en cualquier árbol, tanto vivo como muerto, siendo estos fáciles de localizar, pues los pollos cuando están crecidos chillan muchísimo y constantemente.

El pico mediano (*Dendrocopos medius*), esta muy localizado, pues solo lo encontraremos en los

bosques de robles del norte de la provincia.



Pico mediano con crías

De tamaño similar al picapinos, al igual que su plumaje, poco difiere de éste, salvo el barreado de su pecho, y una coronilla roja en su cabeza, que tiene tanto el macho como la hembra.

Esta es un ave escasa, cuya área de distribución española, se reduce a la estrecha franja cantábrica, es decir la Cordillera del mismo nombre y sus estribaciones.

También el pico mediano es sedentario.

El más pequeño de esta familia, es el **pico menor** (*Dendrocopos minor*), de tamaño similar a un gorrión, también presenta una librea blanquinegra, diferenciándose los sexos, por tener el macho el píleo rojo y amarillo en la hembra.

Su pico no tiene la fuerza y el vigor de los demás picos, por lo que tiene que conformarse con picotear troncos semipodridos, normalmente de maderas muy blandas, como alisos o chopos.

El agujero de su nido es muy pequeño y en muchas ocasiones, no tiene incluso forma circular, sino

que más bien, parece una hendidura u orificio en los troncos.

Este es un pájaro en dramática regresión, a pasado de ser abundante diez años atrás, a ser peligrosamente escaso, no sabemos exactamente los motivos de esta disminución, pero de seguir así, podría catalogarse en peligro de extinción.

Nuestro último protagonista, es un ave singular por su rareza, puesto que aunque los taxonomistas le han incluido en esta familia, bien podría formar un grupo aparte.

Se trata del **torcecuello** (*Jynx torquilla*), también conocido como el "ave serpiente", por la destreza en la imitación de este reptil, cuando se ve amenazado por un depredador, incluido el hombre.



Torcecuello a la entrada de su nido donde incuba la hembra.

El ardid es simple, el pájaro estira todo su cuerpo, incluido el cuello, pareciendo más largo, a su vez ejecuta movimientos serpentiformes con su cabeza, de un lado para otro, y sacando y retrayendo su lengua protáctil, de tal manera que el parecido con una serpiente es increíble.

Tras dejar al depredador pensativo, el pájaro se aprovecha de esta circunstancia y sale volando.

Su plumaje mimético también ayuda, pues es de tonos generalizados marrones, ocres y listados negros.

Los torcecuellos no hacen nidos, pues su pico no está adaptado para picotear la madera, lo que hace es adueñarse de un nido abandonado de pájaro carpintero.

Solo la distribución de los dedos de sus patas: dos hacia delante y dos hacia atrás, le acercan al grupo al pertenece.

Hasta su dieta varía, pues no es un comedor de insectos xilófagos, si no que su dieta se basa primordialmente de larvas de hormigas.

Los torcecuellos son migrantes, es decir que solo vienen a nuestro país para criar, mas tarde se marcharán al continente Africano.

También este pájaro está pasando un mal momento, pues sus poblaciones se ha reducido a límites insospechados desde hace algunos años, y tampoco se sabe con exactitud que está pasando.

Estos son nuestros pájaros carpinteros, son los sanadores del bosque, eliminando a las dañinas plagas forestales, son auténticos especialistas de la madera y los mejores bioindicadores de la salud de nuestros montes.

Autor:
José Manuel Gutiérrez Romero
Naturalista.



PASATIEMPOS

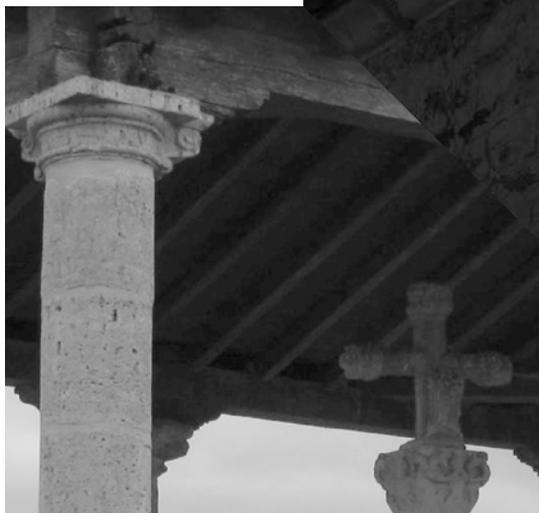
R	T	A	S	A	G	Y	R	L	P	Q	O	C	E	W	R	P	O	D	V
F	A	D	V	G	E	I	T	X	M	E	V	Q	H	U	K	L	O	N	C
L	B	E	I	A	F	R	S	E	D	I	O	L	L	A	H	P	T	K	M
O	F	C	T	D	O	H	R	Z	E	V	I	U	Y	M	A	R	V	X	I
O	A	O	T	E	Z	Y	A	F	J	L	D	U	B	A	U	I	L	B	E
I	T	V	A	Z	A	R	W	Q	L	U	E	B	E	N	P	Ñ	U	P	A
X	E	A	D	M	N	I	R	A	E	R	A	S	E	A	C	I	C	A	X
T	S	R	I	E	I	W	C	I	U	M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

CAESAREA, MUSCARIA, JUNQUILLEA, PANTHERINA, RUBESCENS
OVOIDEA, VIROSA, VERNA, CITRINA, PHALLOIDES, VITTADINII, FRANCHETII

ENCUENTRA LAS 7 DIFERENCIAS



DOS RINCONES ESCONDIDOS DE PALENCIA







Soluciones del Boletín anterior

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

BOLETUS - AMANITA - RUSSULA - MORCHELLA - LEPIOTA
MARASMIUS - PLEUROTUS - LACTARIUS - COPRINUS
TRICHOLOMA - SUILLUS - CALOCYBE

1º JEROGLIFICO:
EN EL PARQUE SOLO.
(EN EL PAR, QUESO, L O)

2º JEROGLIFICO:
DENTRO DE DOS DIAS
(DENTRO DE DOS, DIAS)

EL RINCON ESCONDIDO:

Cruz en la Avenida de Asturias
frente al colegio Tello Tellez



amregius@gmail.com
www.amregius.es

Indice

TRAYECTORIA REGIUS	4
LAS NOTICIAS DIGITALES DE <i>AMREGIUS</i>	5
BARDANA. (<i>Arctiumlappa</i>)	6
ENTREVISTA MICOLÓGICA	8
RECETAS MICOLÓGICAS	11
INTOXICACIONES POR HONGOS SILVESTRES	12
DESCRIPCIÓN DE SETAS	
<i>Lactarius deliciosus</i>	
<i>Calocybe gambosa</i>	20
LEGISLACIÓN DE TRUFAS	22
TABLA DE LOS COTOS DE LAS SETAS	25
PALENCIA "NATURALMENTE"	26
PASATIEMPOS	30



Reunión en el
Centro Cultural Provincial

Agradecimientos



A LA DIPUTACIÓN DE PALENCIA
POR SU APOYO EN EL NACIMIENTO
DE ESTE BOLETÍN MICOLÓGICO.

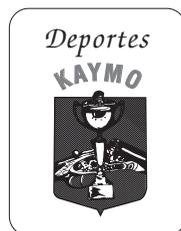


A LA BODEGA PÁRAMO DE GUZMAN Y SU VINO RAIZ
POR SU COLABORACIÓN EN LA CREACIÓN
DE LA WEB DE LA ASOCIACIÓN
WWW.AMREGIUS.ES

Armeria Monterubio

Librería Alfar

Master Oregon



POR SU DISPOSICIÓN EN EL MANTENIMIENTO DE LAS PANTALLAS DIGITALES MICOLÓGICAS
EN SUS ESTABLECIMIENTOS



Hygrophorus latitabundus



Lactarius picinus

REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 3



Miembros de la Asociación Micológica REGIUS
LEBANZA 27/10/2013

