

# REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 14

Tu revista de

SE  AS



*Ganoderma lucidum*



Diputación  
DE PALENCIA

“La noche es de los duendes,  
y el lirón careto es el duende por excelencia”.



VER ARTÍCULO  
PÁG. 5



FOTO 1



FOTO 2



FOTO 3



FOTO 4



FOTO 5



FOTO 6



FOTO 7



FOTO 8

# REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 14

Tu revista de

SE  AS

**EDITADO POR:**



**Asociación  
Micológica  
REGIUS**

**COORDINACIÓN:**

Julián Caballero

**DISEÑO E IMPRESIÓN:**

Graficolor Palencia S.L.

[www.graficolorpalenciasl.com](http://www.graficolorpalenciasl.com)

**Depósito Legal:**

P.190-2012

Publicación gratuita  
[amregius@gmail.com](mailto:amregius@gmail.com)  
[www.amregius.es](http://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.

## Conferencia Naturalista Romero 2019





## Índice

LOS MAMÍFEROS EN CASTILLA	5
ENTREVISTA	8
RECETA	12
CANTHARELLUS CARNEOALBUS	13
CANTHARELLUS CIBARIUS	15
SABINA ALBAR	17
ESTRAMONIO	21
PASATIEMPOS	24
ESPECIES COMESTIBLES	26



Clasificando especies. Noviembre 2019



amregius@gmail.com  
www.amregius.es

## LOS MAMÍFEROS EN CASTILLA

*Fotografías correspondientes a la vuelta de la portada*

Mi pasión por la naturaleza, y especialmente por la fauna, creo que ya está perfectamente constatada por todos vosotros durante todos estos años, en los cuales me habéis brindado la oportunidad de playearme en un tema tan hermoso que forma parte de mi ser.

Estamos viviendo un año 2020 digno de ser olvidado, una crisis de salud pública de magnitud inimaginable ha asolado el planeta en su totalidad.

El covid 19 nos está diciendo lo pequeños que somos, lo insignificantes que podemos llegar a ser ante un virus, un invisible ser tan mortífero como desconocido para la raza humana.

Hemos de reflexionar ante una situación tan apocalíptica,

creada sin género de dudas por la raza humana, y una forma de vida equivocada basada en la explotación irracional de los recursos naturales de los cuales somos parte.

Estamos a tiempo de corregir todas las barbaridades cometidas hacia el planeta, de lo contrario el mismo eliminará a la especie que le está causando tanto daño. Es nuestra elección y solo de nosotros depende que tengamos o no futuro.

La pandemia trajo confinamientos radicales para todos nosotros. Cada ser, cada persona vivió esta situación de forma que solo cada individuo sabe.

Desde el agradecimiento por no haber padecido la enfermedad, al igual que mis

seres queridos, pasa a un segundo plano la falta de libertad por estar enjaulado en una especie de "cárcel" como es nuestra propia casa cuando tenemos terminantemente prohibido la salida de la misma.

Para un naturalista como yo, para el que el campo y el monte es el lugar donde me desenvuelvo con soltura, donde mi vida forma parte del entorno, la situación de contención ha sido nefasta.

Una temporada de reproducción, que en el caso de las aves pasó sin pena ni gloria, en la que las águilas reales que esperaban a ser grabadas no pudieron serlo. Lo mismo sucedió con tantos animales a los que se tenía esperanza de fotografiar o simplemente observar por la imposibilidad de la situación de confinamiento.

Sí, amigos, ha sido un año para olvidar en lo referente a naturaleza salvaje; pocas oportunidades hemos tenido este año para disfrutar de esos otros seres vivos que tanto amamos todos nosotros.

Nostalgia de años anteriores y de recuerdos vividos con mis animales silvestres; y de pronto pensé ¿por qué no recopilar fotos y vídeos de ellos y construir una película para una charla en mi amada Palencia, en compañía de mis amigos de la sociedad micológica REGIUS?

Manos a la obra, me puse a ello y el resultado fue un documental de nuestros amigos peludos que espero que os guste, cuando por fin salgamos de esta pesadilla y podamos reunirnos de nuevo sin tener en cuenta el aforo en los locales de exhibición.

Y como no sabemos cuándo esto sucederá, gracias a la gentileza de "Regius", me permito adelantaros con este pequeño artículo algunas fotografías de los protagonistas del documental que he titulado:

### **"NUESTROS MAMIFEROS".**

*FOTO 1: Es un "armiño" y tiene el pelo de verano, por eso lo vemos con esa preciosa tonalidad rojiza, en invierno será totalmente blanco.*

FOTO 2: La ardilla roja o europea nos observa desde su atalaya.

Se protege no solo del sol con su peluda cola, también la camufla ante depredadores sigilosos como el azor o la marta. Es curioso, pero tiene la facultad y la facilidad de desprenderse de su cola en caso de ser atacada.

FOTO 3: Las "garduñas" como la de la foto, también dan caza a las ardillas.

FOTO 4: Esta primavera también hubo nacimientos de ciervos, como este joven que no tiene más de una semana de vida.

Con los años participará en la berrea, espectáculo sin parangón para el humano y vital para perpetuar su especie.

FOTO 5: Un gran jabalí macho se desplaza en enero en busca de alimentos.

FOTO 6: Es un "gato montés"; en la montaña palentina tienen sus últimos territorios.

FOTO 7: Y veremos nutrias que pescan peces invasores en nuestros embalses, ayudándonos una vez más a corregir nuestros despropósitos al introducir especies foráneas.

FOTO 8: Y observaremos de cerca "lirones grises", propios del bosque caducifolio.

Son pequeños duendes como el de la fotografía, sorprendido por el naturalista que suscribe y que no entiende un planeta sin animales salvajes.

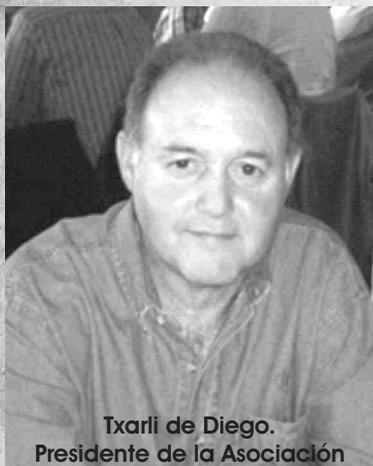
Y... muchos más animales, mas mamíferos, más vidas veremos en el próximo documental que proyectaremos cuando esta crisis sanitaria desaparezca y nos permita disfrutar de un mundo biodiverso y tan cercano como el que tenemos en nuestra amada Castilla y en nuestra querida Palencia.

Salud para todos y hasta pronto.

**Autor: José Manuel Gutiérrez Romero.  
Naturalista.**



## SOCIEDAD MICOLÓGICA "CANTHARELLUS" DE SANTUTXU (BILBAO)



Txarli de Diego.  
Presidente de la Asociación

En la sección de entrevistas nos hemos dirigido hacia tierras bilbaínas, para conocer mejor, a una de las asociaciones micológicas de Bilbao, en concreto del barrio de Santutxu de la mano de su presidente, Juan Carlos de Diego Magallón, a quien todos llaman "Txarli"

Muchas gracias Txarli por atendernos.

Gracias a vosotros por interesaros por nuestra asociación.

### ¿Desde cuándo existe vuestra asociación?

Nuestra sociedad micológica ya empieza a ser toda una veterana ya que data, ni más ni menos, que de 1999. En concreto se fundó el 29 de diciembre de ese año, así que ya hemos pasado la barrera de los 20 años.

### Y ¿por qué se funda la asociación? ¿qué objetivos persigue?

Sobre todo, tiene un objetivo de servicio en aras a la identificación, clasificación y comestibilidad o toxicidad de las especies, con el apoyo y aval de expertos micólogos de la asociación.



**Pues es un número elevado. Será que vuestras actividades son atractivas e interesantes.**

Intentamos mantener una actividad continua y variada sobre todo en primavera y otoño, aunque este año el maldito Covid-19 nos tiene prácticamente paralizados. Además de salidas para recolectar especies micológicas (con clasificación posterior en nuestra sociedad), desarrollamos también espacios divulgativos y de investigación sobre microscopía micológica, y charlas pedagógicas y talleres mico-gastronómicos.

**Y ¿por donde soléis realizar vuestras salidas micológicas?**

Nuestras salidas no solo se circunscriben a Bizkaia, sino que también nos desplazamos a otras zonas de Euskadi, así como a comunidades limítrofes (Cantabria, La Rioja, Castilla-León, etc.). La última salida realizada, fue allá por noviembre de 2019, a Añarbe en Gipuzkoa, con un día infernal de viento y agua.

**Un servicio ¿sólo para los socios?**

No, sino que siempre hemos tenido como meta el que este servicio estuviese abierto, principalmente a los vecinos del barrio de Santutxu, pero también al público general, trayéndonos los ejemplares que recolectan a nuestra sede donde les ayudamos a identificarlas y que aprendan a reconocerlas.

**Y, en estos tiempos en que asociarse no se lleva mucho ¿Cuántas personas integráis la asociación?**

En la actualidad hay 120 socias/os.

Grupo de socios en Añarbe (Gipuzkoa)



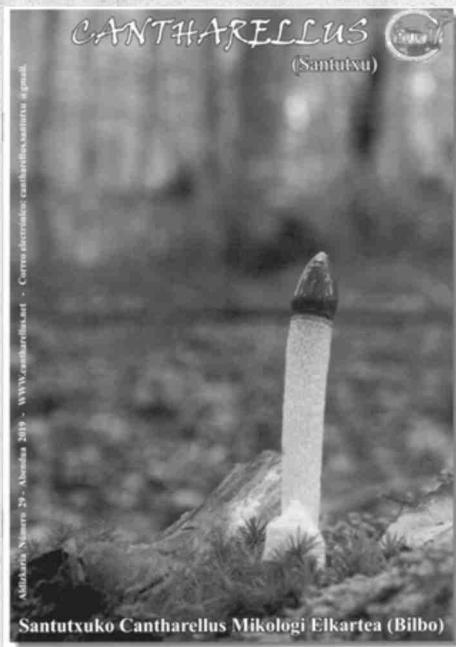
**En vuestra web he visto algo relativo al “Anillo Verde de Bilbao”. ¿en qué consiste?**

Es un proyecto en el que ahora mismo estamos inmersos (con el permiso del “bicho”). Consiste en un catálogo que estamos preparando con las especies, tanto micológicas como botánicas, que aparecen en nuestro entorno del “botxo”, lo que sería el “Anillo Verde de Bilbao”, de ahí su nombre.

**¿Realizáis alguna publicación?**

Tenemos dos tipos publicaciones micológicas, impresa y digital. La revista

impresa es anual, y las digitales suelen aparecer dos ó tres durante el año, dependiendo de los contenidos.



Portada Revista impresa

## **Y ¿qué temas abordáis en ellas?**

En general muy variados, aunque siempre relacionados con la micología: zonas y entornos a recorrer, fichas técnicas de especies importantes, trabajos sobre microscopía de ciertas especies, consejos para los recolectores, recetas gastronómicas y otros artículos sobre aspectos de la micología y la botánica.

## **¿Qué tipos de setas son las más abundantes y las que salís más a recolectar?**

Aquí las especies más interesantes que recolectamos son, *Boletus edulis*, *piñícola*, *aestivalis* y los *níscalos* (*Lactarius deliciosus*, *quieticolor*, etc.), así como la *Amanita caesarea*, *Russulas*, *Agaricus* y *Senderuelas*. También recogemos especies no muy habituales entre los recolectores, para su posterior clasificación y estudio microscópico en la sociedad.

## **¿Qué tipo de hábitats micológicos se dan por vuestra zona?**

En esta zona hay dos tipos de hábitat distinto, el del litoral y el del interior, con peculiaridades y características diferenciadas.

La zona litoral se caracteriza por unos hábitats muy específicos (pino insigne, roble americano, encinar cantábrico, etc.), donde tenemos algunas especies muy significativas como, *Lactarius ilicis*, *Russula cyanoxantha*, *Russula virescens*, y algunos *ascomycetos* y *aphyllophorales*.

Ya en el interior de Bizkaia y zonas limítrofes de meseta, abundan bosque de caducifolios (robles, hayas, castaños, etc.), así como praderas y bosques de coníferas de montaña.

**Pues muchas gracias por atendernos y darnos a conocer vuestro trabajo y asociación.**

Gracias a vosotros por vuestro interés.

**Javier de la Cruz Macho**



## RECETA

### BOLETUS EDULIS

-300 g de boletus edulis (uno grande o varios pequeños).

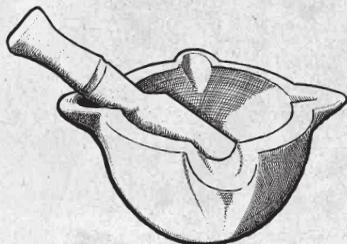
#### *Ingredientes:*

- Una yema de huevo.
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra.

#### *Elaboración:*

- Limpiar los boletus, con un cuchillo de buen corte el pie y con un papel de cocina o paño húmedo el sombrero, retirando restos de tierra, fibras, etc.

- Cortar en láminas de dos milímetros.
- Calentar una sartén sin aceite y cuando esté bien caliente, añadir dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra y saltear los hongos, que pasarán de blancos a amarillentos, y se irán tostando como si fueran trocitos de carne. Una vez estén al gusto deseado, apagar el fuego, colocar todos los trocitos bien juntos y en el centro de la sartén añadir una yema de huevo, que se cocinará levemente con el calor residual. Servir inmediatamente.



**Miguel Hoyos**

### CHAMPIÑONES AL "INDIO"

- Se limpian los champiñones.
- En una sartén se rehoga ajo y perejil, se añade una cayena, se introducen los champiñones troceados, medio vaso de vino blanco, medio de agua y medio limón exprimido. Dejar cocer un poco y añadir medio de agua con una cucharada de harina.

Receta de gran éxito entre la clientela del teleclub de Villota del Páramo.

**Candi " El Paellero del Páramo"**



# CANTHARELLUS CARNEOALBUS (R. Heim) 1960 (Corner) 1966



**Hongo:** sombrero de 34mm. Inicialmente es blanco, pruinoso, que con la maduración se pone de color amarillo-crema desde el centro y blanquecino hacia el margen. Éste, a su vez, suele estar incurvado mucho tiempo.

**Himenóforo:** está poblado de pliegues inicialmente blancos, que con la maduración se vuelven de color crema-blanquecino; generalmente ahorquillados junto al pie.

**Pie:** de 22 x 6'5mm, liso, lleno, de color crema-blanquecino; al roce más amarillento hacia la base.

**Carne:** al corte es blanca; de olor y sabor poco reseñables, pero agradables.

**Hábitat:** la recolecta fue en la arena del lecho del cauce seco del río, entre las piedras de canto rodado. Le gusta el calor del verano y está caracterizado por su rareza y pequeño tamaño.

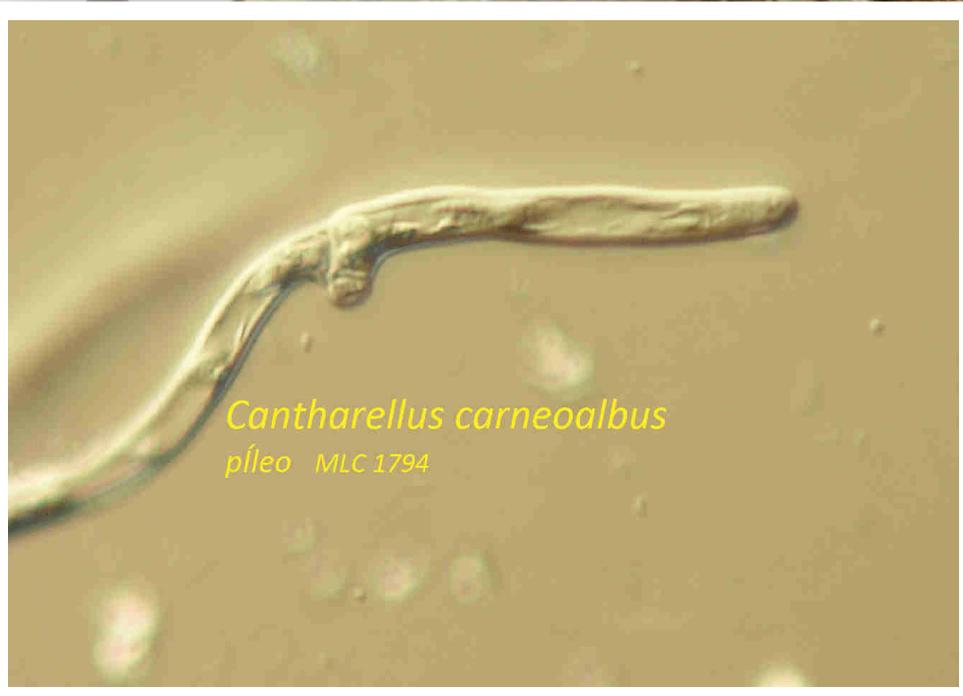
**Comestibilidad:** sin valor.

**Espora:** hasta 10'8 x 5'5 $\mu$ , cilíndrico-elíptica, rugosa.

**Basidio:** de 90 x 10 $\mu$ , con 2-3 esterigmas.

**Pileo:** segmento final de hasta 40 x 5 $\mu$ , cilíndrico, de ápice atenuado, con fíbulas constantemente.

**Herbario:** MLC 1794



*Cantharellus carneoalbus*  
pleo MLC 1794



*Cantharellus carneoalbus*  
esporas MLC 1794



# CANTHARELLUS CIBARIUS var. rufipes (Gillet) Cooke 1883



**Hongo:** sombrero de 42mm, de color amarillento-verdoso, muy lobulado, con el centro algo hundido y el margen casi nunca levantado o muy poco.

**Himenóforo:** formado por pliegues de color blanco, bifurcados en la proximidad del margen del sombrero.

**Pie:** de 18 x 8'7mm y de color blanco. Es característico que, sin rozarle, hacia su mitad inferior se oxida como de amarillo-canela, posteriormente más oscuro hacia el marrón siena, y con la plena maduración también por otras partes del hongo, incluido zonas del sombrero.

**Carne:** al corte es blanca, al cabo de unos minutos hacia la base del pie también insinúa algo de amarillo-oxido; su olor y sabor son poco reseñables.

**Hábitat:** la recolecta fue en hayedo, también había algún roble y acebo aislado; en la zona eran muy abundantes en amplios espacios.

**Comestibilidad:** es comestible, frecuentemente recolectado y confundido con otras especies del género Cantharellus.

**Espora:** globoso-cilíndrica, lisa, de 10 x 5'7 $\mu$ .

**Basidio:** de 63 x 7 $\mu$ , con fíbulas, de 3 esterigmas.

**Pileo:** son frecuentes los segmentos finales de 58 x 7-10 $\mu$ , de pared gruesa y contenido amarillento.

**Herbario:** MLC 1177



*Cantharellus cibarius* v. *ruftipes*  
Pileo MLC 1177



*Cantharellus cibarius* v. *ruftipes*  
Espora MLC 1177



## SABINA ALBAR *Juniperus thurifera*

Hola de nuevo a los lectores del boletín de la asociación Micológica Regius. En esta ocasión vamos a dedicar nuestro artículo a la Sabina Albar (*Juniperus thurifera*), un árbol excepcional por su capacidad para vivir en las condiciones más extremas, tanto desde el punto de vista climatológico como edafológico. Un árbol siempre verde, del que iremos descubriendo sus características, cualidades y curiosidades a lo largo del presente artículo.

La palabra *Juniperus* procede del latín *iuniperus*, que es el nombre del enebro, *thurifera* significa productora de incienso, debido a que su madera es muy aromática, de olor resinoso agradable, por lo que se ha quemado para este fin, produciendo un olor muy penetrante.

La primera aclaración que debemos hacer, es que con frecuencia llamamos sabinas o enebros, indistintamente, a un

grupo de diferentes plantas que siendo todas de la familia Cupressaceae y del género *Juniperos* presentan diferencias entre sí. Las especies llamadas comúnmente **enebros** son aquellas que tienen las hojas espinosas toda su vida. El término **sabinas** se aplica preferentemente a aquellas cuyas hojas son como pequeñas escamas pegadas al tallo, llegando a confundirse con este, estas escamas en los ejemplares jóvenes o en las partes más bajas de los adultos presentan un aspecto espinoso, siendo en cualquier caso sensiblemente distinto de las hojas de los enebros. Esta adaptación de hojas espinosas en las primeras fases del desarrollo de una planta o en las partes bajas de la misma, ya la hemos visto en otros géneros como el quercus, como medio de defensa frente a los herbívoros.



Detalle de hojas aciculares y hojas escamosas adultas

La **sabina albar** es un árbol simbólico de Castilla y León, considerado en peligro de extinción, por lo que está prohibida su tala, siendo en la actualidad un árbol poco frecuente en comparación con épocas pasadas.

Se distribuye por la parte occidental de la cuenca del mediterráneo, entre Francia, España y Marruecos. En la península ibérica los sabinares ocupan zonas continentales del interior. En Castilla y León la podemos encontrar en prácticamente todas las provincias, si bien las zonas de mayor abundancia y representatividad se encuentran en Soria, Burgos y Palencia. Si bien son muchos los puntos de la geografía nacional donde podemos encontrar ejemplares aislados o pequeños grupos de ellas lo que nos sugiere un carácter relictico, restos de una distribución más amplia en tiempos

geológicos pasados. El mayor sabinar de Europa, el sabinar de Solorio, se extiende entre las provincias de Soria, Guadalajara y Zaragoza.

La podemos encontrar desde los 140 metros sobre el nivel del mar, hasta los más de 1.800 m. Llegando en Marruecos, algunos ejemplares, por encima de los 3.000 m. Se adapta perfectamente a zonas donde los inviernos pueden llegar a los  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$  y en verano se rondan los  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Ha desarrollado una capacidad para sacar partido de la ausencia o del exceso de agua. La sabina puede sobrevivir durante varios años sin apenas agua, gracias a que es capaz de frenar su crecimiento. Los años en los que apenas llueve, la sabina se limita a crecer 0,1 milímetros al año, inapreciable. Por el contrario en años más generosos en precipitaciones, su crecimiento es acorde a estas. El árbol que no crece porque no tiene agua se

seca, la sabina no, y por eso vive tanto tiempo y acaba modelada en extrañas formas por el viento. Por todo ello es un símbolo de longevidad, fuerza, carácter atlético y fertilidad.

La sabina sustituye a la encina allá donde el clima es más continental, es decir, donde la diferencia de temperaturas es mayor y la sequía más prolongada.

Es una planta de crecimiento muy lento, que domina en condiciones extremas, donde otras no pueden vivir, debido en parte a que posee un potente sistema radicular que le permite vivir en suelos pobres, pedregosos y ricos en cal. En consecuencia es un árbol de crecimiento lentísimo a la vez que posee una gran longevidad, sobrepasando con facilidad los 500 años de vida.

Forma bosques aclarados de forma ancestral, para favorecer la producción de pastos, asociadas a plantas aromáticas como el espliego, la salvia y tomillos, especies muy visitadas por las abejas que producen mieles exquisitas

Es un árbol siempre verde, aromático que no sobrepasa los 25 m. de altura. Las hojas son como pequeñas escamas pegadas al tallo, confundándose con este, con la punta hacia el exterior, lo que le confiere un tacto áspero. La forma de su tronco es muy variable aunque por regla general es tortuoso, y puede estar ramificado a baja altura o incluso desde el suelo, en cuyo caso los troncos son muy irregulares. La corteza es de color ceniza claro, fibrosa y agrietada longitudinalmente, se desprende en forma de fibras o tiras. La copa es, muy densa, de color verde oscuro, de forma tan variable como el tronco.

Produce unas fructificaciones llamadas gálbulos redondeadas, de hasta 4 mm de diámetro, de color verde que pasa a rojizo y finalmente morado, casi negro, al final de su madurez. Suele tener una capa blanquecina como si tuviera polvo, denominado pruina. En su interior hay varias semillas. Producen grandes cantidades de polen en sus abundantes flores, que es dispersado por el viento. Es tan abundante que los días ventosos aparenta salir humo de los árboles. En algunas zonas a esto se le llama popularmente "cierna". La fructificación es muy irregular por la vecería que presenta. Los frutos maduran al segundo año, sirviendo

de alimento para las aves, principalmente mirlos, zorzales, estorninos así como otros córvidos. Las semillas presentan problemas de germinación por la dureza e impermeabilidad de su cubierta, mejorando esta una vez que han pasado por el aparato digestivo de las aves, al debilitar de esta forma las cubiertas duras e impermeables, permitiendo de este modo una mejor germinación de las mismas al facilitar la entrada de la humedad en ellas, por lo que las aves son decisivas en la propagación de la especie. Es frecuente encontrar ejemplares jóvenes de sabina que nacen próximos al tronco de otras especies o debajo de las ramas de estas, debido a que las semillas fueron ingeridas por aves que luego se posaron en estos árboles junto a los que nacen.

Los bosques de sabina son considerados relictos por representar el testimonio de un paisaje vegetal que dominó o fue frecuente hace milenios, paisaje vegetal traído por el túnel del tiempo hasta nuestros días. Siendo una de las especies arbóreas más antiguas de la tierra, encontrándose restos fósiles de sabinas, junto a las huellas de los dinosaurios. Es un fósil viviente que ha sobrevivido a los tiempos porque es capaz de prosperar donde otros no pueden.

La madera es compacta, de grano fino y buena calidad mecánica, de vetado rojizo, por lo que es muy apreciada por los ebanistas. Se utiliza para tonería, talla de pequeños objetos, marquetería y trabajos de filigrana. Por su agradable olor, que dura muchos años, se emplea para interiores de muebles. Da excelentes postes y vigas al ser muy resistente a la putrefacción.

*¿SABÍAS QUE...? Según la leyenda, parte del viaje a Valencia que hizo el Cid al ser desterrado fue a través de un bosque de sabinas, porque es un monte abierto y se pueden prever las emboscadas.*

**José Félix de la Cruz Macho**  
**Ingeniero Agrónomo.**



## CELIDONIA, LA HIERBA CALLERA

La celidoina es una planta bastante común en Palencia, llena de usos tradicionales y algunas virtudes sorprendentemente eficaces, como la de quemar las verrugas.

El nombre científico significa de celidonia procede del griego chelidonium, que significa golondrina pequeña. Esto se debe a que Plinio, historiador romano, relacionaba la floración de la planta con la llegada de las golondrinas.

Es una planta que le encanta crecer en muros y paredes de sitios húmedos y sombríos. También es frecuente verla pegada a paredes de las casas en los pueblos, en la zona norte, donde apenas da el Sol.

### **Características:**

Es una planta perenne de la familia de las amapolas, papaveráceas, y que puede alcanzar el metro de altura.

El tallo es frágil y ramificado, las hojas son grandes y están lobuladas con 5 a 7 segmentos ovados.

Las flores se sitúan al final del tallo en umbelas, es decir, todas las

flores parten del mismo punto, y presentan 4 pétalos amarillos.

El fruto parece una legumbre, pero realmente es una capsula alargada de hasta 5 cm, que contienen sus semillas negras con un arilo blanco.

Muy característico de esta planta es que cuando rompemos cualquier parte de las hojas o tallo esta suelta un jugo (llamado látex) de color anaranjado.

### **Usos:**

Es una planta tóxica vía interna. Puede causar narcosis, parálisis de las terminaciones nerviosas sensitivas, bradicardia y contracturas tetá-niformes.

Se tiene constancia de que en Inglaterra un niño de 4 años que falleció por su consumo, sin embargo, en muy pequeñas dosis (mejor no consumirla) se ha utilizado como espasmolítico sobre el hígado y la vesícula biliar, e incluso sedante por el contenido en quelidonina.

Antiguamente se creía estimulante sexual, cociendo 20 minutos 30g de planta triturada en

medio litro de agua.  
Tienen componentes muy potentes en su látex: por un lado, la presencia de coptosina que destruye las proteínas (enzima proteolítico) y por otro posee varios alcaloides donde destacan los que impiden que las células se reproduzcan.

Estas dos virtudes hacen de la planta ideal para quitarse callos y durezas de la piel: ya que se suma el efecto de "quemar" las proteínas del callo debido al enzima proteolítico con el de impedir que el callo se regenere, debido a que tiene alcaloides que bloquean el crecimiento de sus células.

La combinación de actividades hace que se considere la planta más eficaces para eliminar callos y durezas de la piel, siendo más activa que otras plantas "calleras" como las lechetreznas o el látex de la higuera.

De forma práctica, para eliminar un callo debemos utilizar el jugo de la celidonia de 2 o 3 veces al día. Se corta un cachito de tallo y aplicar el látex naranja que sale sobre la dureza que queremos eliminar.

Es interesante comentar que, debido a su gran eficacia, esta planta forma parte de muchos



remedios antiverrugas da las farmacias, donde se combina con ácidos orgánicos sintéticos, como el salicílico, para quemar aún más la dureza.

No se debe de utilizar en lunares, nevus, pecas u otras estructuras de la piel que nos sean los callos y durezas comentados.

**Otras curiosidades:**

Antaño se llegó a utilizar, de forma esotérica, para conocer el pronóstico de enfermos graves: se ponía la planta en la cabeza del enfermo y si éste se ponía a llorar eso indicaba que iba a sanar, si cantaba es que pronto iba a morir. En algunas zonas de España (alto Aragón) se le da de comer a las gallinas para hacer que la yema esté mucho más amarilla.

Se ha utilizado como ornamental y esto si que es algo con fundamento. De hecho, existen cultivares seleccionados para este fin. Como la celidonia es una planta perenne, tendremos el rincón verde todo el año.

A nivel práctico podemos coger unas semillas de planta silvestre y llevarlas a nuestro jardín o maceta y permitir que se reproduzca y multiplique para este fin. Además, tendremos un remedio eficaz para callos nuestros, de amigos y vecinos.





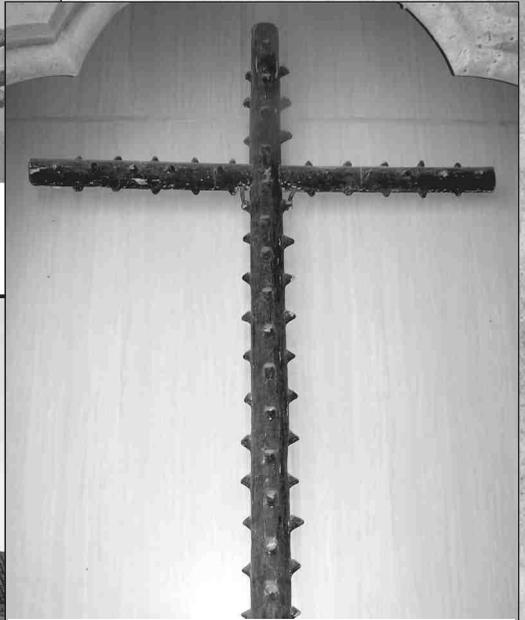
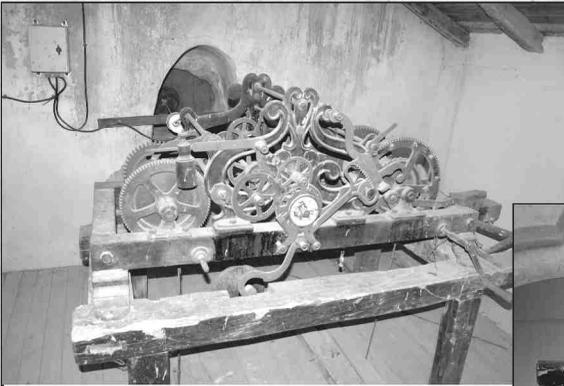
## PASATIEMPOS

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

### 10 ESPECIES DE MORCHELLA

·CONICA ·ELATA ·ESCULENTA ·HORTENSIS ·ROTUNDA ·VULGARIS  
·COSTATA ·RIELANA ·TRIDENTINA ·PURPURASCENS

# El Rincón Escondido



## Soluciones Boletín Anterior

### EL RINCON ESCONDIDO:

1º Monumento metálico:  
colocado delante de la entrada de las edades del  
hombre de Aguilar de Campoo

2º Rosetón:  
Rosetón en la Iglesia de Aguilar

Jesús Pescador

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



## DOS ESPECIES COMESTIBLES

### **Morchella rotunda Pers.**

**Hongo:** sombrero de 85mm globoso de color amarillo formado por alvéolos laberínticos de muy desigual profundidad e internamente plisados que con la edad sus aristas pueden aparecer algo manchadas de marrón-óxido.

**Pie:** es algo más corto que la altura del sombrero con la base ensanchada hasta 30mm de color blanco finamente granulado.

**Corte:** todo el hongo es hueco; carece de valleculo y tiene los alvéolos prácticamente pegados al pie.

**Comestibilidad:** comestible después de 30 minutos o más de cocción.

**Hábitat:** entre las encinas y sabinas en primavera.

**Herbario:** MLC 1436.

### **Russula cyanoxantha schff.**

**Sombrero:** Redondeado, hemisférico, convexo y finalmente extendido y deprimido en el centro. Cutícula parcialmente separable, algo grasienta con humedad. De colores variados desde el verde metálico, pasando por púrpura oliváceo hasta gris violeta o azulado y con el centro más claro.

**Láminas:** Blancas, apretadas, flexibles, lardáceas, adnatas y en ocasiones bifurcadas.

**Pie:** Macizo, firme, cilíndrico y quebradizo como una tiza. Color blanco. En los ejemplares maduros se vuelve esponjoso y atacado fácilmente por larvas.

**Carne:** Firme, quebradiza, blanca y bajo la cutícula algo rosada sobre todo en el borde. Olor inapreciable y de sabor dulce a avellana.

**Hábitat:** Verano y otoño. Frecuente. Bajo bosques de planifolios como robles, hayas castaños, más raro en coníferas.

**Nota:** Muy buen comestible, una de las mejores de su género. Se distingue de las demás Russulas por la flexibilidad de sus láminas.

**Herbario:** MLC 440.

# Morchella rotunda Pers.



*Russula cyanoxantha*  
comestible MLC 440

# Russula cyanoxantha Schff.





# REGIUS

amregius@gmail.com | www.amregius.es

## Fotografías incluidas en el calendario Regius 2021



*Pleurotus pulmonarius*



*Lepista personata*



*Leccinum lepium*



*Calocybe gambosa*



*Morchella tridentina*



*Boletus regius*



*Cantharellus cibarius*



*Amanita rubescens*



*Russula Vesca*



*Boletus pinophilus*



*Tricholoma perentiosum*



*Cantharellus lutescens*