

REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 11

Tu revista de

SE  AS



Phallus impudicus



Diputación
DE PALENCIA

Crepidotus variabilis



Artomyces pyxidatus



REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 11

Tu revista de
SETAS

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.



Collybia butyracea

Indice

SOCIEDAD MICOLOGICA DEL BEARN	5
ENTREVISTA	6
RESUMEN XXVIII JORNADAS	10
EL TEJO	13
MAPA DE COTOS	19
PASATIEMPOS	20
ESPECIES COMESTIBLES	22



Presentación libro Boletus de poros rojos



amregius@gmail.com
www.amregius.es

REGIUS

Boletín Micológico REGIUS nº 11

SOCIEDAD MICOLOGICA DEL BEARN

La sociedad micológica del Bearn se fundó en 1961 y se ha ido desarrollando de manera progresiva durante los últimos años, pasando desde los 75 miembros de 2012 hasta 115 de la actualidad. Ubicada en Pau, capital del Bearn, una región bajo la doble influencia del mar atlántico (a 100kms de distancia) y de los Pirineos (a 50kms) con un clima templado bastante lluvioso.

Nuestra meta es estudiar y hacer el inventario de las setas de la región con el fin de fijar una lista de setas protegidas, junto a otras asociaciones micológicas y los conservatorios botánicos. Nuestra base de datos cuenta en la actualidad con 2500 especies registradas durante 27 años.

El emblema de la Sociedad Micológica del Bearn es una seta muy escasa y preciosa: *Phaeolepiota aurea* (*Lepiota pyrenaica*).

Otra especie endémica de nuestra zona es el hermoso *Hypocreopsis rhododendri* que no se encuentra en otras partes de Francia. Más recientemente, en concreto en 2015, hemos encontrado algunas especies exóticas como *Favolaschia calocera*, encontrada únicamente cerca de Pau y a orillas del mar entre Bordeaux e Irún. Además de esta labor de catalogación realizamos otra serie de actividades a lo largo de todo el curso:

- Salidas durante casi todo el año, desde marzo hasta diciembre, cada 15 días (25 salidas).

- Cursos de iniciación a la micología para principiantes (6 - 8 sesiones)

- Sesiones de microscopía por los más expertos o motivados

- Exposición anual micológica en Pau en el mes de Octubre

- En relación con los farmacéuticos, abrimos nuestro local los lunes para que los aficionados puedan venir a consultar sobre las especies recolectadas, con el fin de prevenir las intoxicaciones

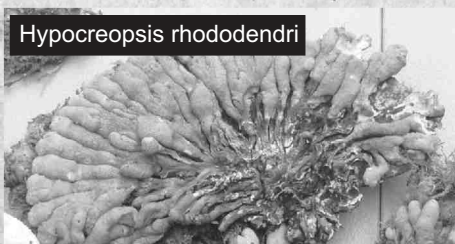
- Encuentros con otras asociaciones micológicas de la región

- Participación en varios eventos para informar a la gente sobre el rol de las setas y la necesidad de protegerlas.

Estamos abiertos a otro tipo de relaciones, como el intercambio que mantenemos de forma regular con La Usóna, asociación micológica de Jaca, así como la reciente invitación que por parte vuestra hemos recibido. Esperamos vuestra visita para 2018.



Phaeolepiota aurea



Hypocreopsis rhododendri



Favolaschia calocera

Entrevistamos a Juan Puertas propietario de Setapal

La crisis puso en jaque su negocio. Tuvo que cerrar sus viveros de marisco, ubicados en el polígono de Venta de Baños. Pero ahí permanecía su nave, perfectamente dotada y en unas condiciones inmejorables. ¿Qué hacer con ella? Una idea rondó su cabeza, y decidió ponerla en marcha. ¡Producir setas! Así, Juan Puertas, incorporó a su empresa, tradicionalmente vinculado a los productos de mar, la producción micológica.

¿Qué es Setapal, setas del cerrato?

Es una empresa dedicada a la producción de setas. La marca es la combinación de las iniciales de la provincia con el nombre del producto. Se ha puesto en marcha en abril de 2017.

¿Y el añadido “del cerrato”?

No es porque produzcamos setas específicas de esta zona, sino porque la empresa está localizada en el Cerrato, en concreto en el polígono de Venta de Baños.

Y del marisco... a las setas

Pues sí. La vida da muchas vueltas. Tenía esta nave que había quedado en desuso tras tener que cerrar el vivero de mariscos, ya que fue un producto que, durante la crisis, descendió su demanda. Llegó un momento en que no resultaba rentable mantenerlo, y decidimos cerrarlo. Pero la nave seguí estando ahí y pensé que había que darle una utilidad. Había visto lo del cultivo de setas por internet y pensé que la nave, dada sus características, podía reutilizarse para la producción micológica.

Me imagino que el proceso no resulta tan sencillo como aparentan tus palabras.

Sí y no. Sí porque contacte con una persona para que me realizase el proyecto y tras su valoración me dijo que la nave estaba en unas



condiciones óptimas, que tenía las instalaciones y dotaciones necesarias de estanqueidad, toma y salida de aguas y ventilación para dedicarme a la producción. No, porque luego tuvimos que realizar toda una instalación complementaria para poder ponerlo en marcha.

¿Qué habéis tenido que hacer para poder producir?

Hemos creado, dentro de la nave, cuatro espacios independientes, para poder cultivar, en cada uno, un tipo de seta distinto. Cada espacio se ha dotado de sistemas de control de temperatura, extracción de aire y mantenimiento de la humedad.

¿Y quién ha realizado la instalación?

Nosotros mismos, lo que nos ha supuesto ahorrarnos costes, pero por contra ha conllevado un gran esfuerzo y trabajo.

¿Qué setas cultiváis?

Estamos produciendo seta de Chopo, Shiitake, Enoki y el Pleorotus Común.

¿Qué condiciones exige la producción?

Tenemos que controlar la temperatura entre 13 y 17 grados, la humedad, que debe oscilar entre el 80-90%, la ventilación continua, introduciendo oxígeno y extrayendo el CO_2 y, sobretodo, una limpieza e higiene excelente. Todos los parámetros se controlan automáticamente

mediante sensores programados. De esta forma el sistema se mantiene de forma automática, aunque hay que ejercer cierto control manual para evitar fallos y asegurarse de que el producto esté siempre en las condiciones óptimas.

¿Cómo es el sistema de producción?

Producimos a partir de alpacas, sacos o bolsas ya inoculadas que compramos directamente a diferentes proveedores de Pamplona o Cáceres. Cada alpaca o bolsa permite dos cortes de seta. Se podría realizar un tercero, pero no resulta ya rentable y la calidad del producto disminuye bastante. El primer corte, además de mayor producción, da unas setas, estéticamente, más atractivas.



¿Tenéis pensado algún cambio para el futuro?

Sí. Ahora estamos realizando cultivo en suelo, porque era la forma más rápida y económica de empezar a poner la empresa en marcha y además era posible por las condiciones de la nave. Más adelante queremos practicar el cultivo en estantería, lo que nos permitirá generar hasta tres pisos de altura en cada zona, triplicando la producción.

Para ese cambio, ¿tenéis que modificar el proyecto?

Hay cosas que hacer. Además de instalar las estanterías adecuadas, hay que cambiar el sistema por el que se distribuye el agua y se genera humedad. Ahora utilizamos un sistema de cortina. Si ponemos estanterías el agua discurrirá por los laterales, y ya lo tenemos preparado para poder empezar en cualquier momento.

Y una vez que la producción llega a su momento final...

Toca recogerlas, seleccionarlás, envasarlás y distribuirlas. Nosotros mismos las envasamos en cestas o en cajas, y las distribuimos, de momento en Palencia y en Valladolid. Estamos en contacto con alguna gran superficie para poder venderlas en sus establecimientos y tener una mayor difusión. En Palencia se pueden encontrar en las pescaderías Marismas que forman parte de mi empresa, así como en muchas fruterías de barrio y en los puestos de la Plaza Mayor.

Y ¿qué tal va la producción y el negocio?

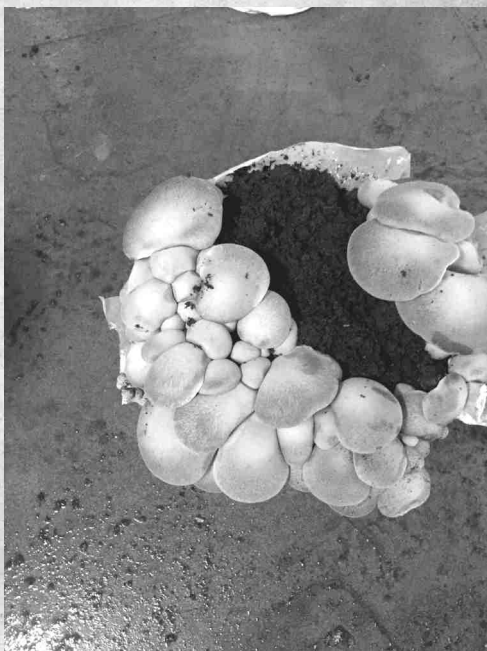
No nos podemos quejar. De momento estamos dando salida a toda la producción y está teniendo una buena acogida. No podemos valorar aún la producción total que hacemos, ya que estamos empezando. Además estos meses de tanta sequía y calor afectan a la producción,



aunque las tengamos en unas condiciones controladas, porque el ambiente exterior tiene también su incidencia y este año, meteorológicamente hablando, ha sido en exceso seco.

Y ¿qué hacéis con las alpacas y sacos una vez terminado su ciclo?

Pues son un excelente abono. De los mejores que hay. De momento los estamos regalando a algunos amigos y familiares. En el futuro, si ampliamos la producción ya veremos si les damos una salida comercial.



¿Alguna dificultad en particular que tiene este cultivo?

Ya veis que hay que ser muy cuidadoso con la higiene y controlar mucho las variables. Pero hay un tema especialmente sensible que son los extractores, ya que se terminan taponando por que las setas están esporando continuamente, por lo que necesitan que los limpiemos cada poco, para que cumplan su función.

Nos despedimos de Juan Puertas quien nos obsequia con dos bandejas recién envasadas de Pleurotus. Esa noche degustamos una en un revuelto y la otra a la noche siguiente a la plancha. Deliciosas y frescas. Como veis la vida de este reportero es dura y llena de sinsabores...



Resumen XXVIII Jornadas

El día 24 de noviembre se inauguraron las XXVIII jornadas micológicas forestales de Palencia, las cuales transcurrieron hasta el día 3 de diciembre.

Dicha inauguración se llevó a cabo en la Diputación de Palencia asistiendo a ella el Vicepresidente de la institución, componentes de distintas asociaciones y varios restauradores de la capital y la provincia. Dichas jornadas constaban de 4 secciones de actividades o eventos a realizar.

La primera, en el momento de la citada inauguración se presentaba la Ruta Micológica, en la que participaron 11 bares y restaurantes de Palencia capital y provincia, que a su vez cada uno de ellos presentó su tapa con una presencia y elaboración espectaculares.

La segunda, la semana del 27 N hasta el 2 D, en la sala de reuniones de Casa Junco, se celebraron varias conferencias audiovisuales, en las que se trataron varios temas diferentes, que iban desde la seguridad alimentaria en la comercialización de hongos, programas de desarrollo de la truficultura, la jara matorral que produce boletus, la gestión del parque micológico de Ultzama (Navarra), y como no, también se hizo referencia al nuevo Decreto 31/2017 de la regulación micológica en Castilla y León, en la que no faltaron discrepancias de dicha regulación.

La tercera fue el día 29 de Noviembre, en el marco incomparable del salón de actos de la Diputación, la presentación por parte de nuestra asociación, del libro-guía del Género *Boletus* de Poros Rojos a cargo de nuestro socio y a la vez autor Martín López Cueto, en el que se presentaban varias especies nuevas de dicho género.

Aclaraciones correspondientes a las especies presentes en la publicación *Boletus de poros rojos* Tomo I Edición de 2017.

Cuatro primeras citas para Europa, con estas especies que también han sido recolectadas y estudiadas en America del Norte: -*Boletus adalgsiae*, -*Boletus eastwoodiae*, -*Boletus firmus*, -*Boletus vermiculosus*.

Seis primeras citas fotográficas para Europa de especies que nunca habían sido fotografiadas, o bien han sido sinonimizadas indebidamente con otras especies: -*Boletus erythropus* var. *rubropileus*, -*Boletus luridus* var. *queletiformis*, -*Boletus pulverulentus* fo. *reticulatus*, -*Boletus queletii* var. *pseudoluridus*, -*Boletus rhodopurpureus* var. *gallicus*, -*Boletus satanoides*.

Ocho primeras citas de especies incluidas en otras publicaciones, pero que están mal clasificadas por lo que sus fotografías de campo y estudios correspondientes no se corresponden con la realidad y están inéditos: -*Boletus adonis*, -*Boletus luridus* fo. *lupinus*, -*Boletus luridus* var. *lupiniformis*, -*Boletus luridus* var. *primulicolor*, -*Boletus rhodopurpureus* var. *polypurpureus*, -*Boletus rhodopurpureus* var. *xanthopurpureus*, -*Boletus rubrosanguineus*, -*Boletus torosus*.

4 Primeras citas de especies nuevas para la ciencia: -*Boletus cuprino*, -*Boletus luridus* var. *perioniense*, -*Boletus pilopurpúreo*, -*Boletus roseovinosus*.

1 Primera cita de esta nueva especie para la ciencia, pero que a su vez inaugura la también nueva estirpe del *Boletus pseudoluridus*; pensamos que aunque por el momento en la mencionada estirpe está solitaria, en el futuro aparecerán otras nuevas especies que la acompañen: -*Boletus pseudoluridus* var. *alutaceus*

Nota: la fotografía de la especie -*Boletus pulverulentus* fo. *reticulatus* fue realizada siendo ya de noche por lo que aparece escasamente iluminada, y por el momento no ha vuelto a ser localizada a pesar de intentarlo sucesivas en sucesivas ocasiones.

La cuarta fue la exposición micológica durante los días 2 y 3 de diciembre en los locales de Casa Junco, dicha inauguración se llevó a cabo por representantes de la Diputación y la Vicerrectora de la UVA, en la que las distintas asociaciones colaboraron para que dicha exposición se llevase a cabo. A pesar de no contar con tantas especies como en anteriores ediciones, ya que la climatología no ha sido propicia para que hubiese un brote de hongos considerable, los dos días que ha permanecido abierta la exposición ha habido una gran afluencia de visitantes como podemos ver en la foto.

Como hemos comentado anteriormente, aunque ha habido escasez de lluvias no quiere decir que no haya hongos, es por eso que en nuestra asociación en cualquier momento del año siempre hay un motivo para realizar una salida al monte y pasar una jornada juntos. Hasta la próxima...





CANTHARELLUS BICOLOR Cesati 1879



Hongo: sombrero de 82mm de color blanco intenso, satinado que solo de manera natural y muy localizada le surge del interior un poco de amarillo mas o menos velado, pero siempre en zonas pequeñas; al roce no suele cambiar de color y se mantiene el blanco original; el margen es muy irregular casi siempre con alguna zona poco desarrollada, también muy lobulado y largo tiempo incurvado.

Himenóforo: esta formado por pliegues de color amarillo muy decurrentes.

Pie: de 61 x 26mm también de color blanco pero al roce aquí si se mancha de amarillo sucio que con el tiempo oscurece algo más; como podemos observar en proporción es mas grueso que los de sus hermanos de Género.

Carne: al corte es blanca, algo amarillenta en los bordes, sobre todo en el margen del sombrero, bajo los pliegues y lo alto del pie solo en su contorno; su olor es poco reseñable pero agradable, y el sabor levemente dulce agradable.

Hábitat: recolectado bajo varios tipos de roble (*Quercus pyrenaica* y también en *Quercus petraea*)

Comestibilidad: comestible como la especie tipo aunque menos sabroso.

Espora: de 10 x 5 μ globoso-elíptica.

Basidio: de 102 x 8'8 μ tetraspórico, con fíbulas.

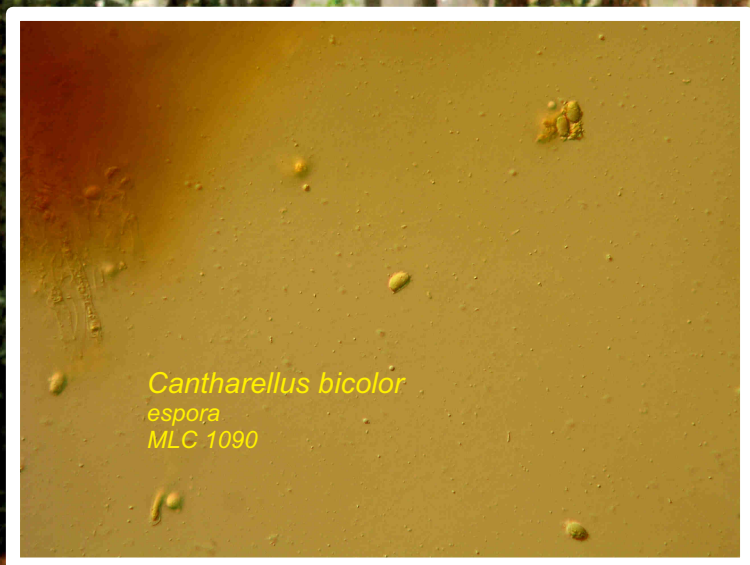
Cheilocistidio: no observados.

Pileo: segmento final de 95 x 7'5 μ con fíbulas muy frecuentes.

Herbario: MLC 1090



Cantharellus bicolor
pileo
MLC 1090



Cantharellus bicolor
espora
MLC 1090



CANTHARELLUS CARNEOFLAVUS Corner 1970 (HAR. & PAT. 1914)



Cantharellus carneoflavus
MLC 587 comestible

Hongo: sombrero de 70mm de color blancuzco debido a la pruina inicial, luego crema-rosado con leves zonas más amarillentas hacia el margen, que a su vez es muy ondulado, también un poco deprimido hacia el centro.

Himenóforo: está formado por pliegues blanquecinos muy decurrentes y bifurcados, dando la apariencia de pliegues dobles por algunas zonas.

Pie: de 45 x 14mm, más engrosado hacia la base, de color blanco, con la maduración más crema-blanquecino; al roce se mancha levemente de ocre pálido.

Carne: es blanca de olor afrutado y sabor agradable.

Hábitat: prefiere el entorno de varias especies de roble como *Quercus pirenaica* y *Quercus petraea*, en veranos lluviosos. Raro.

Comestibilidad: comestible pero poco conocido debido a su rareza.

Espora: de $8'4 \times 5'8\mu$ elíptica, lisa; con dos siluetas bien definidas, una algo gibosa y la otra levemente alantoide.

Basidio: de $67 \times 8'5\mu$ tetraspórico

Cheilocistidio: no observado

Pileo: segmento final hasta $67 \times 8'5\mu$ con fíbulas muy frecuentes.

Herbario: MLC 587





EL TEJO

En este boletín de la asociación Micológica Regius, vamos a abandonar el género quecus, al que sin duda volveremos a dedicar algunos de nuestros artículos por la importancia del mismo y la diversidad de especies que habitan en nuestros bosques más cercanos, para conocer un poco más, una especie singular y escasa que la hacen en cierto modo desconocida y misteriosa, el Tejo.

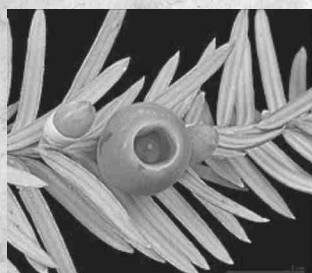
El Tejo común o tejo negro, también conocido como: mataburros, tajo, taxo, teijo, teiso, teixeda, teixo, teixu, tejuelo, texeira, textio, texo, tiju, toxo, cuyo nombre científico es: *Taxus baccata*, es una especie del género *Taxus*, originaria de Europa occidental, central y meridional, aunque se han encontrado ejemplares autóctonos en el norte de África y de Asia. Es una gimnosperma (flores desnudas) de la familia de las Taxáceas, grupo primitivo ampliamente difundido ya desde el Jurásico y del que actualmente el tejo es el único representante europeo. Son árboles, propios de las zonas montañosas, con ambientes frescos y húmedos, que prefieren los terrenos calizos.

El tejo es un árbol discreto. Al verlo, muy pocos se imaginan que tras este ser de apariencia triste se esconde uno de los árboles que más ha influido en gran parte de la historia de Occidente.

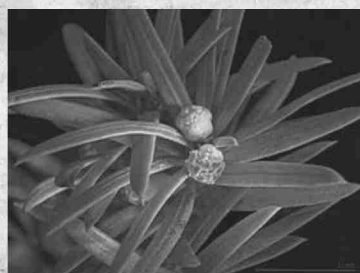
Fueron los griegos quienes dieron al tejo el nombre de *Taxus* en función de dos aspectos importantes de este árbol: *taxon* ('arco') y *toxikon* ('veneno'); esto es, por un lado, su madera, resistente y flexible, se utilizaba para la fabricación de arcos y, por otro, su naturaleza venenosa era bien conocida (se le llamaba *árbol de la muerte*), siendo nombrado con frecuencia en la literatura griega y también en la latina.

Es una conífera que con frecuencia se desarrolla de manera desigual, pudiendo sobrepasar los 20 metros de altura. Su copa es piramidal con abundantes ramas que salen del tronco, casi desde la base del mismo, en sentido horizontal. El tronco es grueso y con una corteza delgada de tiras pequeñas, de color pardo rojizo o grisáceo,

alcanzando diámetros de 1,5 metros. En Escocia se encuentra el tejo de Fortingall, posiblemente el árbol más antiguo del viejo continente con más de 2.000 años, por lo que se la considera la especie más longeva de Europa. Tiene hojas perennes de 10 a 30 mm. de largo por 2 o 3 mm. de ancho, dispuestas en dos hileras opuestas, de color verde oscuro por la cara superior, que, desde la distancia, puede dar la sensación de ser incluso negro y amarillento o glabro por el envés. Es una especie dioica, con pies masculinos o femeninos. Florece a finales de invierno o inicio de primavera, siendo las flores solitarias en ambos sexos. Los conos están modificados, cada uno contiene una única semilla de 4-7 milímetros de longitud, parcialmente rodeada por una escama carnosa, blanda y de intenso color rojo y sabor agradable, que le da forma similar a una baya, llamada arilo (falso fruto). El arilo tiene 8-15 mm de longitud y está abierto en su extremo. Los arilos maduran entre finales de verano y mediados de otoño del mismo año y son consumidos, junto con la semilla, por algunas aves, contribuyendo a su dispersión.



Fruto y arilo



Flor de tejo

Toda la planta es tóxica excepto el arilo que recubre el fruto. Esto es debido a la presencia de alcaloides tóxicos: taxina, taxol y baccatina, que tienen un efecto cardiotóxico que produce parálisis en el corazón en dosis elevadas, siendo el primero el más peligroso, pues puede llevar a la muerte en pocos minutos. El arilo o baya es la única parte libre de taxina, pudiendo ser ingerido con la precaución de retirar la semilla.

Las semillas son venenosas y amargas, pese a lo cual son abiertas por algunas especies de aves, como el picogordo, el verderón común y el carbonero común o consumidas junto con el arilo por los zorzaes y otras aves, el color rojo así como la ausencia de toxinas en el arilo, es una adaptación de la planta que permite que este sea consumido por las aves, como hemos mencionado, y contribuyan a la dispersión de la

especie a través de sus excrementos y facilitando la germinación de las mismas, que no se produce hasta el segundo o tercer año.

Los antiguos pobladores de la cornisa cantábrica conocían estas características de la planta y utilizaban las semillas como veneno para suicidarse cuando se encontraban sitiados por el enemigo o presos de éste.

Esta toxicidad, en las dosis adecuadas, confiere a su vez un poder curativo. El emperador Claudio ya lo recomendaba como antídoto para algunas mordeduras y en el siglo XVIII era considerado antirreumático, antimalárico y abortivo. También los druidas irlandeses tenían un gran respeto al tejo porque creían que era eficaz contra las hadas y las brujas en ceremonias mágicas.

En la actualidad es utilizado en medicina para luchar contra el cáncer gracias a los "taxanos" que contiene y que en la actualidad se obtienen mediante síntesis química.

Su madera es muy dura, de grano fino y apretado, lo que la hace muy apta para ebanistería y talla, aunque la escasez de piezas de suficiente grosor, debido a su crecimiento muy lento, limita su uso. Durante la Edad Media fue muy utilizado en las Islas Británicas para la elaboración del arco largo, por su resistencia y flexibilidad, para la elaboración de bastones para los druidas quienes con los palillos de su madera adivinaban el futuro, en ebanistería y marquetería, por la notable calidad de su madera, hecho que produjo su casi extinción en ese ámbito geográfico.

Raramente forman bosquetes, siendo lo común encontrar a los ejemplares aislados, mezclados con otras especies. La lentitud de su desarrollo y germinación lo convierten en una especie poco competitiva que va quedando relegada a enclaves donde la topografía le favorece. En España se conservan alrededor de 300.000 ejemplares.

Una de las causas de regresión de la especie en el medio natural ha sido la tala para el aprovechamiento de su madera, pero también se citan otras como la deforestación, que ha ocasionado cambios ambientales y relegado la especie a aquellas zonas donde el ambiente ha permanecido húmedo. Por esta razón, en muchas partes de Europa,

los tejos antiguos individuales son considerados monumentos de la naturaleza como restos de antiguos bosques y, por lo tanto, protegidos y conservados.

Aún, en algunas comarcas, podemos ver al viejo árbol viviendo en mitad del cementerio. También los encontramos en exiguas poblaciones silvestres. La persecución que ha sufrido este árbol a causa de su preciada madera lo ha llevado al exterminio en comarcas enteras. Los últimos supervivientes, también monumentales en muchas ocasiones, los encontraremos en los lugares más inaccesibles y solitarios de nuestras montañas, como es el caso de la Tejada de Tosande en Palencia. Está formada por más de 700 tejos muchos de ellos milenarios y está considerada como una reliquia de la era terciaria, una joya botánica junto al límite de un bosque de hayas.

El Tejo de Bermiego, en Quirós (Asturias), que está considerado el más antiguo de España: se calcula que tiene más de 2.000 años. Fue declarado Monumento Natural en 1995.



Tejo de Bermiego

Los pueblos celtas veneraban al tejo, dado que formaba parte de algunos de sus rituales, al ser considerado un árbol místico y sagrado en cultos paganos precristianos, probablemente debido a la extraordinaria longevidad de la planta, que la hace parecer inmortal. El cristianismo lo adoptó y lo incorporó a su doctrina como símbolo de la vida y de la muerte. Debido a su longevidad, se le ha considerado un símbolo de la eternidad. Por esta razón, en España ha sido plantado profusamente en la Cornisa Cantábrica al abrigo de ermitas, iglesias y cementerios desde tiempos remotos, como símbolo de la trascendencia





de la muerte, siendo habitual encontrarlo en las plazas de los pueblos, bajo el cual se realizaba el concejo abierto. Todo esto es lo que le ha permitido perpetuar ese halo de misterio y sacralidad que envuelve esta especie. Para la tradición y cultura cántabra y asturiana, este árbol ha constituido un auténtico vínculo de su pueblo con la tierra, los antepasados y la religión antigua. Tanto en Cantabria como en Asturias era costumbre el llevar a los difuntos una rama de tejo el día de Todos los Santos para que ella les guiara en su retorno al País de las Sombras. Durante la Noche de San Juan era asimismo usual que los mozos depositaran estas mismas ramas en las ventanas o puertas de la casa de sus pretendidas, mientras ellas les tiraban bayas de este mismo árbol.

Donde las condiciones ambientales lo permiten ha sido utilizado en horticultura ornamental, bien mediante la plantación de árboles aislados, o en la formación de setos, uso este último cada vez menor, debido a la lentitud de su crecimiento. Hay un gran número de variedades, como curiosidad existe un tejo con hojas amarillas, conocidos colectivamente en inglés como Golden Yew, esto es, "Tejo dorado". Por último, cabe mencionar, el *Taxus baccata* 'Lutea', que destaca porque su arilo es de color amarillo.

Para finalizar, una última curiosidad, ¿Te acuerdas de Ötzi, al que todos llamaron en su día "el hombre del hielo"? Recordarás que estaba perfectamente conservado, a pesar de que vivió hace más de 8.000 años. Pues las armas que llevaba Ötzi consigo, eran de tejo.

José Félix de la Cruz Macho

Ingeniero Agrónomo.

Mapa de cotos



MONTES CATALOGADOS DE UTILIDAD PÚBLICA CON ACOTADO DE SETAS EN LA PROVINCIA DE PALENCIA

LEYENDA



COMARCAS FORESTALES



ACOTADOS



MONTES DE U.P.

Junta de Castilla y León
Servicio Territorial de
Medio Ambiente de Palencia



SEPTIEMBRE 2017

Escala 1:525.000



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	TORZOS	1.907,20
BÁRCENA DE CAMPOS	AYTO. BÁRCENA DE CAMPOS	237, 238	CONCEJO; DUQUE	442,00
	E.L.M. BUSTILLO DE SANTULLÁN	26	REBOLLAR	130,00
BARRUELO DE SANTULLÁN	E.L.M. REVILLA DE SANTULLÁN	17	BARBADILLO	471,00
	E.L.M. VILLANUEVA DE LA TORRE	24	LAS MATAS	272,90
BRAÑOSERA	E.L.M. VALBERZOSO	40	MATA DEL CUERVO	480,00
	E.L.M. ARENILLAS DE SAN PELAYO	233	MONTECILLO, PARAMO Y CUESTA	585,00
BUENAVISTA DE VALDAVIA	AYTO. BUENAVISTA DE VALDAVIA	241, 242, 290	MAYOR RODILES; ALTO Y AGREGADOS	3.143,00
	AYTO. BUENAVISTA DE VALDAVIA	243	SANTA MARIA DE LA VEGA (QUINÓN B.)	244,00
CALAHORRA DE BOEDO	AYTO. CALAHORRA DE BOEDO	244	MAYOR Y REBOLLO	498,00
	E.L.M. HERRERUELA DE CASTILLERA	77, 382	SOTOS Y ROCEDO; CORISA	487,00
CERVERA DE PISUERGA	E.L.M. VERTANILLA	186, 190	CELADA Y MONTE ALEGRE DE HESA DE VALDERRENOBA	716,00
ESPINOSA DE VILLAGONZALO	AYTO. ESPINOSA DE VILLAGONZALO	251, 252, 253	BAYALA; EGIDO; FUENTE MARIA	1.309,00
FRESNO DEL RIO	AYTO. FRESNO DEL RIO	254, 255	EL SOTO; LOS VALLEJOS	2.733,90
LA PERNIA	E.L.M. CASAVEGAS	145	LA PEÑOTA	15,00
LAGARTOS	E.L.M. TERRADILLOS DE LOS TEMPLARIOS	451, 455	EL CARRASCO; TORDILLOS	1.071,50
LOMA DE UCIEZA	E.L.M. VILLOTA DEL DUQUE	349	MORCORIO	662,00
MANTINOS	AYTO. MANTINOS	267, 268, 356	PEDROCILLO, VALDEOSTILLOS, PÁRAMO DE LA NIMBRE	1.000,00
OLMOS DE OJEDA	E.L.M. VEGA DE BUR	222, 224	ENCINAR; MOYUELO	585,00
PÁRAMO DE BOEDO	AYTO. PÁRAMO DE BOEDO	281	FUENTEPILA	423,00
PAYO DE OJEDA	AYTO. PAYO DE OJEDA	112	LAS ROZAS	169,00
	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	BARGENILLA Y SORRIBA; VIEJO Y PALACIOS; SOTOS	625,00
	E.L.M. PINO DEL RIO	357, 358	PÁRAMO DEL ESTE; PÁRAMO DEL OESTE	1.048,60
RESPENDA DE LA PEÑA	E.L.M. RESPENDA DE LA PEÑA	174, 176	SAMBOAL; VALDEMADERA	422,00
SALDAÑA	E.L.M. RENEDO DEL MONTE	311, 316	LAS CUESTAS; VALDEOLMOS	240,60
SALINAS DE PISUERGA	E.L.M. MONASTERIO	24	LAS MATAS	187,10
SAN CEBRIÁN DE MUDÁ	E.L.M. SAN MARTÍN DE PERAPERTÚ	210	LAS COMUNAS	506,00
	E.L.M. VALLE DE SANTULLÁN	212, 213	LA MATA; REVILLANUEVA	730,00
SANTERVÁS DE LA VEGA	E.L.M. SAN ANDRÉS DE LA REGLA	487	LA CERRA DE SAN ANDRÉS	128,00
SANTIBÁÑEZ DE LA PEÑA	E.L.M. SANTIBÁÑEZ DE LA PEÑA	175, 392	VALCÁRCER; FUENTELA VIRGEN Y OTROS	911,00
SOTOBAÑADO Y PRIORATO	AYTO. SOTOBAÑADO Y PRIORATO	300	GALLILLO	785,00
TRIOLLO	E.L.M. TRIOLLO	404	DEHESA LAS DUERNAS Y OTROS	220,00
VILLAELES DE VALDAVIA	AYTO. VILLAELES DE VALDAVIA	322	BOSTAL Y ALBARIZAS	1.328,00
VILLALBA DE GUARDO	AYTO. VILLALBA DE GUARDO	328	PÁRAMO DEL OTRO LADO	1.930,00
	E.L.M. ARENILLAS DE NUÑO PÉREZ	341	ARRIBA	700,00
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; MODORRO	1.642,40
	E.L.M. SAN ANDRÉS DE LA REGLA	350, 486	MUELLE DEL REBOLLO; PÁRAMO RANZADA Y SOTILLO	1.050,00
VILLOTA DEL PARAMO	E.L.M. SAN ANDRÉS DE LA REGLA	488	LA CERRA DE SAN ANDRÉS	128,00
	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:				34.512,70



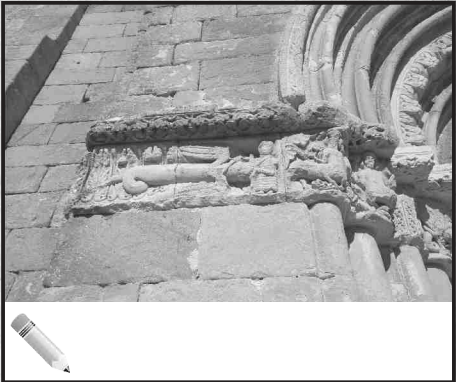
PASATIEMPOS

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

10 ESPECIES DE PLUTEUS

CERVINUS, SALICINUS, PETASATUS, LEONINUS, ROMELLI, SETICEPS
 PODOSPILEUS, THOMSONII, PLAUTUS, UMBROSUS

El Rincón Escondido



Soluciones Boletín Anterior

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

10 ESPECIES DE TUBER:

MELANOSPORUM, AESTIVUM, RUFUM
EXCAVATUM, OLIGOSPERMUM, PUBERULUM
BORCHII, LOPEZZI, BRUMALE, MAGNATUM

EL RINCON ESCONDIDO:

- 1º Busto de piedra: homenaje a pastor muerto por un rayo en Amusco.
- 2º Figura de piedra: detalle de pórtico de Catedral de Palencia.
- 3º Escrito: tabla con escritura en fachada de una casa de Requena de Campos.



DOS ESPECIES COMESTIBLES

Camarophyllus pratensis Pers. : Fr.

Sombrero: de color crema a crema-rosado bastante tiempo globoso, luego extendido con el margen bastante regular, la cutícula es lisa que observada detenidamente se aprecia un jaspeado de fibrillas más oscuras.

Laminas: son decurrentes bastante separadas y arqueadas de color crema a crema-rosado con el fondo intervenado.

Pie: alcanza el diámetro del sombrero o un poco más, es fibroso longitudinalmente, blanquecino que con el desarrollo se pone algo crema-sucio con blanco de fondo entre las fibras; su base es atenuada.

Carne: de blanca a blancuzco-crema de sabor algo dulce y aroma agradable.

Hábitat: como su nombre indica se encuentra cómodo entre la hierba de pastizales del otoño e incluso a principios de primavera interrumpiendo su aparición durante lo crudo del invierno y se le puede encontrar aislado o en pequeños grupos de ejemplares próximos unos de otros.

Nota: su agradable aspecto ya sugiere el nivel de comestible del que goza.

Herbario: MLC 705.

Clitocybe geotropa Bull. : Fr.

Sombrero: Puede alcanzar hasta los 200mm de diámetro. Convexo, después plano, finalmente deprimido, siempre mamelonado en el centro y con el margen algo estriado. Cutícula seca de color crema-plateado o gamuza.

Láminas: Densas, apretadas, uniformes, marcadamente decurrentes, del mismo color que el sombrero.

Pie: Robusto, largo, lleno, engrosado en la base. Bastante fibroso en los adultos. Color algo más claro que el sombrero.

Carne: Blanca, consistente. Sabor agradable. Olor a almendras.

Hábitat: Finales de verano-otoño. Crece en prados y claros de los bosques de planifolios, preferente de suelos calizos. Bastante frecuente formando corros de brujas e hileras.

Nota: Buen comestible sobre todo los ejemplares jóvenes, recomendable desechar el pie ya que es bastante fibroso.

Herbario: MLC 1295.



Camarophyllus pratensis

Camarophyllus pratensis
comestible MLC 705



Clitocybe geotropa Bull.





Lebanza | 29 de octubre de 2017