



Parasol

Macrolepiota procera (Scop.) Singer 1948

Aparece en otoño en hábitats muy variados: bosques de coníferas y sus claros; de forma aislada o en grupos. Seta grande, se desarrolla a modo “palillo de tambor”. Presenta un par de características exclusivas para diferenciarla de cualquier otra especie: anillo doble móvil a lo largo del pie de aspecto atigrado. Recolectar ejemplares abiertos de 15 a 20cm, o incluso, más tamaño.

Gastronómicamente muy polivalente: a la plancha, rebozada o como base de pizza.

No confundirla con el género *lepiota*, setas pequeñas de similar aspecto muy tóxicas, algunas mortales.



Seta de cardo

Pleurotus eryngii (DC.) Quéil. (1872)

Especie saprófita que puede fructificar durante todo el año en pastizales nitrófilos. En la zona siempre asociada sobre las raíces secas del año anterior del cardo corredor o volandero, *Eryngium campestre*.

Seta de talla media y olor agradable. Sombrero de tonos marrones y ocre, pie excéntrico y láminas desiguales muy decurrentes. Junto con sus características ecológicas no presenta confusiones posibles.

Seta muy buscada y valorada por la población local.



Rompepistas, barbuda, matacandil o chipirón de monte

Coprinus comatus (O.F. Müll.) Pers. (1797)

Seta nitrófila que aparece en cualquier terreno bien abonado, desde primavera hasta finales de otoño.

Blanquecina, con sombrero campanulado, cutícula fibrosa y pie largo y frágil. Las láminas viran de blancas a negruzcas según envejece. Es una seta delicuescente, con el paso del tiempo y la manipulación va oscureciendo y desapareciendo hasta convertirse en una sopa o tinta negra de esporas. Precisamente, fue usada por la inteligencia alemana en la Segunda Guerra Mundial, para detectar documentaciones falsas.



Pie azul

Lepista nuda (Bull.) Cooke 1871

Seta saprófita de amplia ecología que aparece formando corros de brujas, durante los meses de octubre y noviembre. Todas sus partes son de tonos violáceos, aunque con la edad y la lluvia, la vistosa coloración suele apagarse.

Muy apreciada en la cocina por su versatilidad.

Especie muy recomendada para neófitos, ya que es complicado confundirla con especies tóxicas, aunque hay que tener presente, la existencia en el Maestrazgo de especies tóxicas con la misma coloración del género *Cortinarius*.



Angula de monte o trompeta amarilla

Craterellus lutescens (Fr.) Fr. (1838)

Seta muy característica que presenta en el sombrero una depresión hueca en forma de embudo, que continúa a lo largo de todo el pie como si fuera un cráter. La cutícula es marrón, mientras que los pliegues del himenóforo y el pie son amarillentos. Son de pequeño tamaño y son abundantes cuando hacen su aparición durante el otoño entre musgos y hierbas en las zonas más umbrosas del monte.

Es buen comestible, no se agusan y se suele desecar o congelar para emplear en sopas, salsas y guisos.



Champiñón

Agaricus sp.

Género de hongos con numerosas especies saprófitas que fructifican desde primavera hasta el otoño en praderas y ambientes forestales. Todos ellos se caracterizan por la coloración blanquecina, olor agradable, presencia de anillo, cutícula separable del sombrero y láminas rosadas o grisáceas y libres, lo que facilita separar el sombrero del pie fácilmente.

Precaución: No confundir nunca los champiñones con las amanitas, estas últimas con láminas blancas, ni con *Agaricus xanthoderma*, de olor muy desagradable, es tóxico.



Chupete

Clavariadelphus truncatus Donk (1933)

Presenta carpóforos anaranjados en forma de maza con el borde truncado, llegando a alcanzar los 12-15 cm de altura. Son setas anfigenas, donde su parte fértil recubre externamente toda la seta. Micorriza con pinos y aparece en las zonas más húmedas durante el otoño.

Tiene un sabor dulce, motivo por el cual se utiliza para confeccionar postres.

Como otras setas, se le atribuyen propiedades anticancerígenas, en este caso, por su contenido en ácido clavárico, con propiedades antitumorales.



Lengua de vaca

Hydnum albidum Peck. (1887)

Seta blanquecina muy característica, al presentar su himenóforo cubierto por agujones o púas fácilmente separables de la carne. Suele encontrarse en otoño e invierno formando grupos densos semienterrados, asociada tanto a pinares como a queceínas.

Es buen comestible, aunque poco conocida.

Se podrían confundir con el género *Hydnellum*, muy habituales en los pinares, también presentan agujones, en este caso, no separables. Su textura coriácea, los priva de interés culinario.



A por Setas en el Maestrazgo



Texto: Demetrio Vidal Agustín
Ilustraciones y diseño: Beatriz Bertolin Fuentes
Año de Edición: 2025 · 5000 ejemplares



Más información: www.deportesmaestrazgo.es/setas/
recogida en la cantidad de kg por persona y día.
semana y anual. Todos ellos presentan limitación de
den elegir entre 3 tipos de permisos: diario, de fin de
tos. Mientras, los visitantes del Coto Micológico pue-
gestionan los permisos en los respectivos ayuntamien-
Los vecinos, propietarios y arrendatarios de tierras
para la recogida de setas.
una zona regulada en la que se necesita un permiso
En el caso del Coto Micológico del Maestrazgo, es
179/2014

La recolección de setas en los terrenos forestales de Aragón esta regulada por el DECRETO

