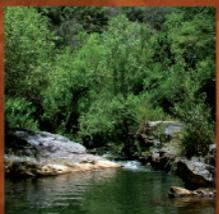


# Descubre Júzcar



PATROCINAN:



Plan de Dinamización del Producto Turístico Serranía de Ronda



Andalucía

COLABORAN:



## Guía Micológica

- morfología
- consejos prácticos
- recolección
- especies
- zonas



# Descubre Júzcar



Excmo. Ayuntamiento de  
**JÚZCAR**



El Valle del Genal es un mosaico de formaciones vegetales donde podemos encontrar pastizales de montaña, encinares, alcornocales, quejigales, castañares, pinares, bosques de ribera, pinsapares y matorrales de diversa índole. Las precipitaciones de lluvia en algunos puntos se aproximan a los 1.400 mm anuales y la temperatura media es de unos 15 °C. Todo ello hace de este rincón de la Serranía de Ronda un verdadero paraíso para los aficionados a la micología.

Tradicionalmente, los hongos se encuadraban dentro del reino vegetal, pero con posterioridad pasaron a enmarcarse en un reino aparte: el Fungi, ya que no tienen clorofila al ser organismos heterótrofos, sus paredes celulares están compuestas de quitina y la sustancia de reserva es el glucógeno.

Por la forma en que obtienen los nutrientes, se suelen clasificar en:

**Saprófitos:** Viven sobre materia orgánica muerta y/o en descomposición, de la que obtienen los nutrientes, contribuyendo de este modo a los ciclos del carbono, el azufre o el nitrógeno.

**Parásitos:** Se desarrollan sobre otro ser vivo, alimentándose de éste y sin ofrecerle ningún beneficio. A veces, pueden causarle enfermedades o incluso la muerte. -->



DETALLE DE SAPRÓFITO

Sin embargo, la riqueza de este privilegiado enclave de la geografía malagueña no ha sido aún puesta en valor en todo su potencial, recolectándose tan sólo algunas especies tradicionales, como la seta de cardo o la yema de huevo.

Es por ello que acciones como la creación del **Punto de Información Micológica o el Sendero Micológico de Júzcar**, ambos promovidos por el Ayuntamiento de esta localidad serrana, se encaminan a crear una cultura micológica entre los habitantes y visitantes del Valle del Genal sobre lo que puede ser una importante fuente de ingresos y disfrute, siempre y cuando su recolección se realice de un modo sostenible y respetuoso con el monte.

DETALLE DE PARÁSITO





# Los Hongos

## Aspectos Generales

Pueden ser obligados (cuando ocasionan la muerte del hospedante fructifican y mueren) o facultativos (si provocan la muerte del hospedante se comportan como saprófitos).



■ DETALLE DE MICORRÍMICOS



**Micorrícicos:** crece en simbiosis con especies vegetales, frecuentemente árboles, aunque también pueden ser matorrales como las jaras o herbáceas como la hierba turmera, estableciéndose una relación en la que ambos obtienen beneficios.

Aunque en el lenguaje popular se suelen confundir los términos hongo y seta, hay que precisar que la seta constituye el cuerpo fructífero o carpóforo del hongo. En esta obra utilizamos ambos términos como sinónimos.

# La Morfología de las Setas



Es de gran importancia para el aficionado a la micología conocer algunos aspectos básicos sobre la morfología de las setas, ya que éstos nos ayudan a una correcta determinación.

La seta típica se divide en tres partes bien diferenciadas: **sombrero, himenio y pie.**

**El sombrero** es lo primero que nos suele llamar la atención por sus colores y formas.

**El himenio** suele situarse bajo el sombrero y en él se encuentran las células responsables de producir las esporas. Puede estar formado por láminas, pliegues, agujones o tubos, por lo que se emplea para separar taxonómicamente algunos grupos. Por ejemplo, los boletales presentan tubos y los agaricales, láminas.

Por su parte, **el pie** es la porción del cuerpo fructífero que sostiene la seta, siendo tanto su forma como su base y superficie muy variopintas. Además, en él se distinguen algunas estructuras como son la cortina, el anillo y la volva. Los dos primeros son restos del velo parcial y su función es la de proteger al himenio antes de madurar; mientras que la última constituye los restos del velo universal y es típica del género *Amanita*.



# La Recolección de Setas

## Consejos Prácticos



Es conveniente disponer de una buena guía sobre setas de la zona.

**Nunca basaremos la identificación de una seta en una foto, sino que deberemos hacer un profundo examen del ejemplar, estudiando cada uno de sus caracteres.**

✓ Es recomendable al iniciarnos contactar con alguna asociación micológica o salir al campo acompañado de personas expertas.

Hay que llevar un impermeable en la mochila y tampoco hay que olvidar un bastón, una navaja y una cesta; también el móvil, por si sufrimos algún percance y debemos avisar de ello.

✓ Hay que arrancar las setas, a excepción de la seta de cardo que debemos cortar por el pie.

✓ Nunca emplearemos rastrillos, porque podríamos afectar al micelio.



✓ Si recolectamos setas en fincas privadas, pediremos permiso al propietario y respetaremos las vallas, angarillas, castañas, ganado, etc.

✓ No debemos hacer caso a las falsas reglas que circulan relacionadas con las setas, como son que si una seta presenta signos de haber sido consumida por un animal, crece sobre la madera o posee un olor y sabor agradable es comestible.

✓ Es muy importante el equipo del setero. Para ir al monte deberemos pertrecharnos de un calzado adecuado, preferentemente unas botas que no se calen y con suela antideslizante, y ropa cómoda.

✓ No consumiremos setas recolectadas junto a carreteras y pistas forestales, pues los hongos absorben y acumulan metales pesados tóxicos nocivos para la salud.

✓ No debemos pisar ni destruir las setas que desconozcamos o creamos que sean venenosas.

✓ No recogeremos todas las setas de un setal; siempre dejaremos algunas para que dispersen las esporas.

✓ Las setas agusanadas, putrefactas, enmohecidas o viejas las dejaremos en el monte, ya que pueden ocasionar trastornos digestivos.



# La Recolección de Setas

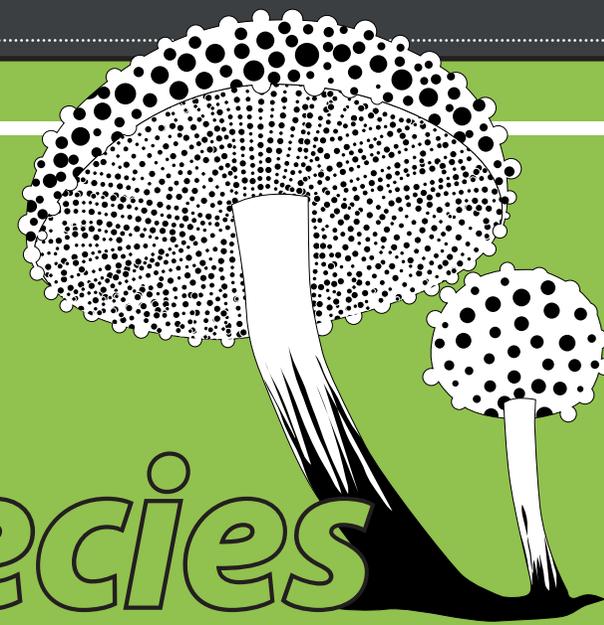
## Consejos Prácticos



- ✓ Las setas son por naturaleza indigestas, por lo que no deberemos abusar de su consumo; igualmente, no es recomendable ingerir setas crudas.
- ✓ No es aconsejable usar bolsas de plástico, pues no permiten la dispersión de esporas y producen procesos de descomposición que hacen que setas comestibles se conviertan en dañinas.
- ✓ Algunas especies como las colmenillas precisan de un cocimiento previo a su consumo para eliminar toxinas volátiles o su desecación. A otras hay que eliminarles el pie por ser muy fibroso.
- ✓ Nunca consumiremos una seta con miedo de que sea venenosa. En ese caso, aunque sea comestible, seguramente nos sentará mal.

✓ Al menor síntoma de indigestión o malestar hay que acudir al centro médico más próximo, porque la rapidez del diagnóstico y el tratamiento son de vital importancia. Es conveniente guardar al menos una seta de las que vayamos a consumir y así, en caso de intoxicación, será más fácil determinar qué especie la ha causado.

***Y por último, el consejo más importante:  
nunca consumiremos una seta si no estamos  
completamente seguros de que es comestible.***



# Especies Comestibles & Tóxicas

**del término municipal de  
Júzcar**



# Champiñón silvestre



*Agaricus campestris*



- **Champiñón silvestre** (*Agaricus campestris*).
- **Descripción:**  
sombbrero, pie y anillo de color blanco. Láminas rosadas, pardo-negruzcas a la madurez por las esporas.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño y primavera. Pastizales.
- **Comestible.**



# Seta de chopo

*Agrocybe aegerita*



- **Seta de chopo** (*Agrocybe aegerita*).
- **Descripción:**  
sombbrero marrón claro cuando joven, luego blanquecino. Láminas de blanco-crema a pardo claras; pie con anillo.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño y primavera. Crece como saprófita principalmente sobre tocones de chopo en bosques de ribera.
- **Buen comestible.**



# Yema de huevo



*Amanita caesarea*



# Matamoscas

*Amanita muscaria*



- **Yema de huevo** (*Amanita caesarea*).
- **Descripción:**  
sombbrero de color anaranjado. Láminas, pie y anillo amarillentos. Volva en forma de saco.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
principios de otoño.  
Crece en castaños.
- **Buen comestible.**

- **Matamoscas** (*Amanita muscaria*).
- **Descripción:**  
sombbrero rojo con escamas blancas, láminas, pie y anillo también blancos.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en alcornoques.
- **Tóxica.**



# Oronja verde



*Amanita phalloides*



- **Oronja verde** (*Amanita phalloides*).
- **Descripción:**  
sombbrero verde-amarillento a verde oliváceo y volva en forma de saco; presenta anillo.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en castaños y alcornocales.
- **Tóxica mortal.**



# Amanita pantera

*Amanita pantherina*



**Amanita pantera** (*Amanita pantherina*).

**Descripción:**  
sombbrero parduzco con escamas blancas y margen estriado; volva circuncisa.

**Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en castaños y alcornocales.

**Muy tóxica.**



# Boleto de verano



*Boletus reticulatus*



- **Boleto de verano** (*Boletus reticulatus*).
- **Descripción:**  
sombbrero pardo a amarillo-grisáceo y pie reticulado en toda su extensión. Carne blanca, inmutable al corte.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
finales de verano y principios de otoño. Crece en castaños y alcornoques.
- **Comestible.**



# Chantarela

*Cantharellus subpruinus*



**Chantarela** (*Cantharellus subpruinus*).

**Descripción:**  
sombbrero amarillo-anaranjado con zonas blanquecinas e himenio constituido por pliegues.

**Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño, invierno y primavera. Crece en alcornoques y castaños.

**Buen comestible.**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-



# Engañosa



# Hifoloma de láminas verdes



*Entoloma lividum*

*Hypholoma fasciculare*



■ **Engañosa** (*Entoloma lividum*).

■ **Descripción:**  
sombbrero gris-blanquecino y láminas escotadas a libres.

■ **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Alcornocales.

■ **Muy tóxica.**

■ **Hifoloma de láminas verdes** (*Hypholoma fasciculare*).

■ **Descripción:**  
sombbrero amarillo-sulfuroso con la zona central parduzca y láminas verdosas al principio, luego pardo-oliváceas.

■ **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño e invierno.  
Tocones de alcornoques y quejigos.

■ **Tóxica.**



# Lengua de vaca



*Hydnum repandum*



- **Lengua de vaca** (*Hydnum repandum*).
- **Descripción:**  
sombbrero de color crema e himenio formado por agujijones.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño y principio de invierno.  
Alcornocales y castaños.
- **Buen comestible.**



# Níscalo

*Lactarius deliciosus*



**Níscalo** (*Lactarius deliciosus*).

- **Descripción:**  
sombbrero naranja con círculos concéntricos amarillo-rojizos; pié con pequeños hoyos circulares; láminas que segregan látex anaranjado inmutable.

■ **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en pinares.

■ **Buen comestible.**



# Faisán



*Leccinelum lepidum*



# Pie azul



*Lepista nuda*



■ **Faisán** (*Leccinelum lepidum*).

■ **Descripción:**  
sombbrero ocre-parduzco con matices amarillentos; himenio formado por poros; pie amarillo cubierto por rugosidades. Carne amarillenta que ennegrece al corte.

■ **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño y primavera.  
Alcornocales.

■ **Comestible.**

■ **Pie azul** (*Lepista nuda*).

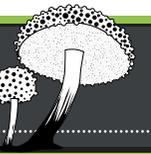
■ **Descripción:**  
sombbrero violeta o pardo-violáceo; láminas violáceas; pie sin restos de cortina parduzca.

■ **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño tardío e invierno.  
Castañares, encinares y alcornocales.

■ **Comestible.**



# Parasol



# Seta de cardo

*Macrolepiota procera*

*Pleurotus eryngium*



- **Parasol** (*Macrolepiota procera*).
- **Descripción:**  
sombbrero de color crema con escamas pardas, anillo móvil y pie atigrado.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en encinares y alcornoques.
- **Buen comestible.**

- **Seta de cardo** (*Pleurotus eryngium*).
- **Descripción:**  
sombbrero pardo oscuro, láminas blancas muy decurrentes y pie excéntrico.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño y primavera.  
Pastizales de montaña.
- **Buen comestible.**



# Crespilla rosa



# Carbonera

*Ramaria botrytis*

*Russula cyanoxantha*



- **Crespilla rosa** (*Ramaria botrytis*).
- **Descripción:**  
tiene forma de coral y es de color blanquecino-rosáceo.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en castaños.
- **Buen comestible.**

- **Carbonera** (*Russula cyanoxantha*).
- **Descripción:**  
sombbrero violáceo, con tonalidades grises, verdosas o parduzcas.  
El pie se rompe como la tiza.
- **Estación y lugar para su recolecta:**  
otoño.  
Crece en alcornoques y castaños.
- **Buen comestible.**



## VALLE del GENAL

Organizadas por el Grupo Micológico Havaral y el Ayuntamiento de Júzcar, desde el año 2007 vienen celebrándose en Júzcar las Jornadas Micológicas Valle del Genal. Éstas son en la actualidad un referente a nivel andaluz, como lo demuestra que todos los años vengan personas de toda la geografía andaluza.

Suelen celebrarse durante la primera quincena del mes de noviembre.

Durante su desarrollo los participantes pueden asistir a diversas ponencias sobre los más diversos aspectos de la micología, las cuales son impartidas por reconocidos expertos en la materia.

Ante el auge que ha tomado la micología en Júzcar y el éxito cada vez mayor de las jornadas micológicas, un grupo de aficionados al fascinante mundo de los hongos decidieron crear en 2009 el Grupo Micológico Havaral.

Esta asociación nació con la intención de fomentar la micología entre los habitantes del Valle del Genal y promover el desarrollo económico de la zona, siempre y cuando los aprovechamientos fueran sostenibles.

Organiza numerosas actividades a lo largo del año. Entre éstas se encuentran salidas al campo y la organización de las Jornadas Micológicas Valle del Genal.

Está hermanado con el Grupo Micológico Chantarela, de Jimena de la Frontera.



De gran aceptación es la salida al campo que se realiza y en la que los distintos grupos organizados recorren los alrededores del pueblo y localidades cercanas, acompañados de expertos micólogos que atienden todas las dudas que puedan surgir.

Con el material recolectado durante la salida se realiza una exposición, en la que se muestran todas las especies recolectadas, y que es explicada por un micólogo.

Paralelas a las jornadas se celebran una serie de actos y eventos como son las jornadas infantiles, un desayuno colectivo, una comida popular en la plaza Virgen de Moclón, música en directo y tostón de castañas.



Para más información, se puede visitar el Punto de Información Micológica de Júzcar o la página [www.grupomicologichavaral.com](http://www.grupomicologichavaral.com).



Ante el auge que está teniendo la recolección de setas, desde el Ayuntamiento de Júzcar en colaboración con la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, se ha creado el primer coto micológico de la provincia de Málaga y uno de los primeros de Andalucía con el objeto de regular dicha práctica.

El coto tiene una superficie de 290 ha, todas de titularidad municipal, la mayor parte de ellas cubiertas por pinar de repoblación, alcornocal, encinar y castañar.

Entre las principales especies de interés gastronómico presentes en este acotamiento se pueden citar el parasol (*Macrolepiota procera*), los boletos (*Boletus gr. edulis*), la chantarela (*Cantharellus subpruinosis*) y el níscolo (*Lactarius deliciosus*). También es muy abundante la matamoscas (*Amanita muscaria*), seta tóxica.

Para poder recolectar setas hay que obtener una autorización municipal que se puede solicitar en el Ayuntamiento de Júzcar.



Con el objeto de preservar este recurso, sólo se podrán recolectar 2 kilos de setas por persona y día.

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este folleto pueden reproducirse sin permiso por escrito de los titulares del copyright.

*All rights reserved. No part of this publication may be reproduced in any form without permission in writing from the copyright holders.*

Excmo. Ayuntamiento de Júzcar  
C/ Real Fábrica de Hojalata, 1  
29462 Júzcar (Málaga)  
Tlf.: 952183500 • Fax: 952183644  
juzcar@sopde.es

© Edita: Excmo. Ayuntamiento de Júzcar

© Producción editorial: Editorial La Serranía, S.L.

© Textos y fotografías: Manuel Becerra Parra

Diseño y maquetación: Álvaro Sedeño  
Primera edición: abril de 2010  
Depósito Legal: MA 792-2010  
ISBN: 978-84-15030-01-0

Impreso en Andalucía por Imagraf Impresores  
*Printed in Andalusia by Imagraf Impresores*