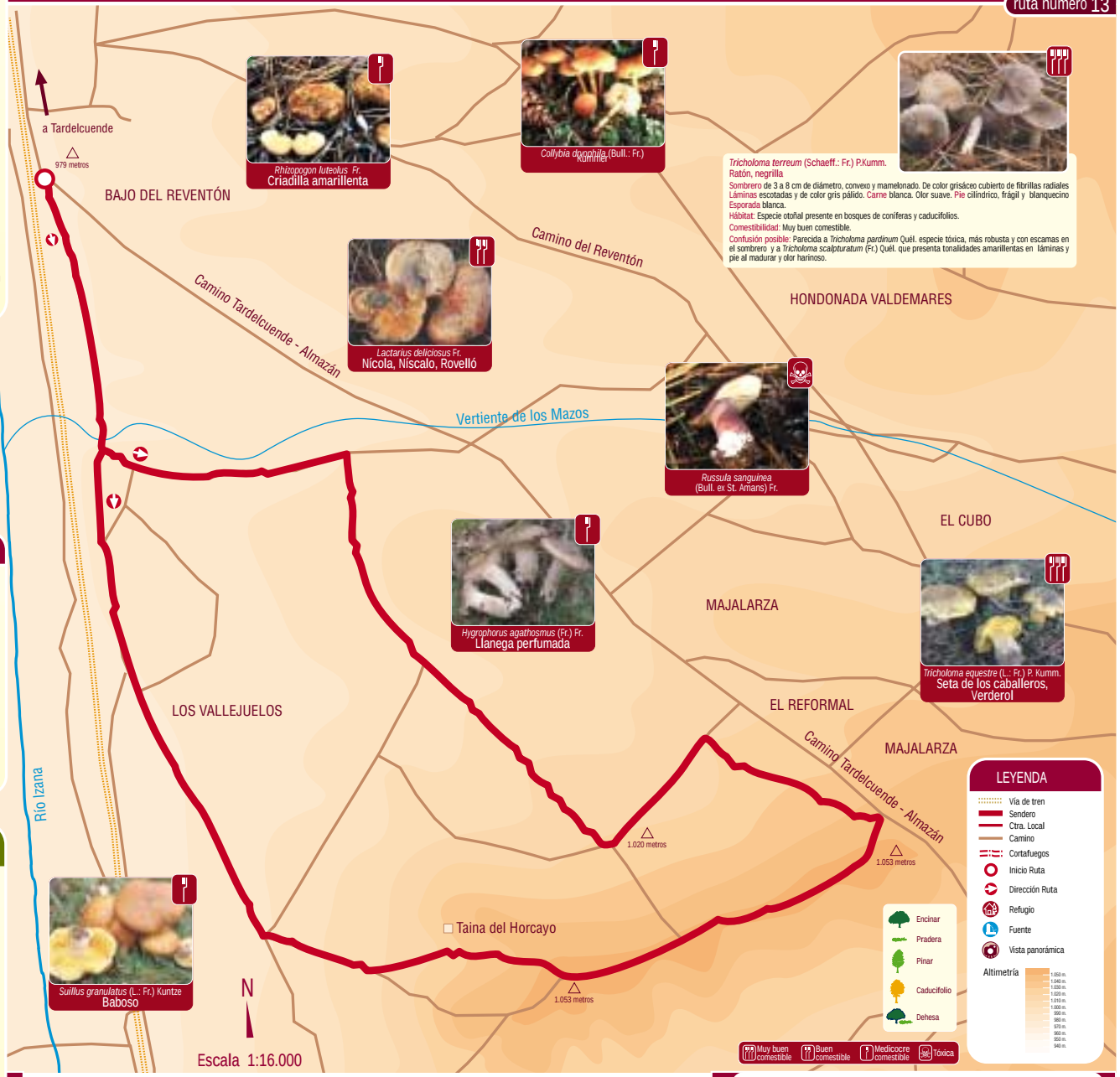
PROYECTO LIFE "MICOLOGÍA Y SOSTENIBILAD"

RUTAS MICOLÓGICAS
en el Área Funcional de Almazán

Ruta "Los Vallejuelos" Tardelcuende

ruta número 13



Tricholoma terreum (Schaeff.: Fr.) P.Kumm.
Ratón, negrilla

Sombrero de 3 a 8 cm de diámetro, convexo y mamelonado. De color grisáceo cubierto de fibrillas radiales Láminas escotadas y de color gris pálido. Carne blanca. Olor suave. Pie cilíndrico, frágil y blanquecino Esporada blanca.

Hábitat: Especie otoñal presente en bosques de coníferas y caducifolios.

Comestibilidad: Muy buen comestible.

Confusión posible: Parecida a *Tricholoma pardinum* Quél. especie tóxica, más robusta y con escamas en el sombrero y a *Tricholoma scalpturatum* (Fr.) Quél. que presenta tonalidades amarillentas en láminas y pie al madurar y olor harinoso.

Descripción de la ruta

Longitud: 6.100 metros

Situada en el Monte Manadizo y San Gregorio, perteneciente a Tardelcuende. Este monte se incluye dentro del Primer Grupo de Ordenación de Montes de la Segunda Sección de la provincia de Soria y se extiende por 2642 ha. La especie arbórea principal es Pinus pinaster Ait. -pino resinero o negral-, que se acompaña de especies como jaras, brezos, tomillos, gayuba, etc.; es una zona con suelos, en general, de textura arenosa y pH ácido.

Este grupo de montes se ordenó por la modalidad de tramos permanentes, método que se lleva aplicando un siglo. La corta de la madera se realiza por cortas a hecho en dos tiempos, con reserva inicial de árboles padre, que se cortarán una vez conseguida la regeneración. La resina, que en su momento fue, junto con la madera, los aprovechamientos principales del monte, se explota puntualmente, siendo la madera el primer prodcuto. Hongos, caza y usos recreativos están considerados como secundarios.

La especie fúngica principal es la nícola o níscalo, *Lactarius deliciosus Fr.*, si bien se aprovechan en menor medida otras especies como las llanegas (*Hygrophorus spp.*), babosos, tricolomas.

La senda de Los Vallejuelos discurre por sudeste de Tardelcuende. Se encuentra flanqueada por la pista que une el pueblo y Fuentelcarro, y la vía de ferrocarril que alcanza Matamala de Almazán.

Consejos básicos para la recolección y consumo de setas comestibles

- Procure recolectar las setas completas, ayudado por una navaja. Evite remover el suelo que las rodea y tapar el hueco, ya que puede dañar el micelio y las nuevas setas.
- Es aconsejable utilizar cestas para la recolección, evitando llenarlas demasiado. No utilice bolsas de plástico: las setas no transpiran bien y se estropean antes.
- Trate de llevar las setas a casa limpias, procurando no lavarlas mucho pues pierden su aroma.
- Evite coger setas en zonas contaminadas, áreas industriales y bordes de carreteras ya que acumulan metales tóxicos.
- No existen reglas para saber si una seta es comestible o no; una seta parecida a otra que se sabe comestible no tiene por qué serlo.
- Los dichos populares sobre la comestibilidad de las setas son generalmente falsos, ante la mínima duda no las consuma. En el caso de aparecer alteraciones digestivas o nerviosas después de comer setas, recomendamos acudir al centro hospitalario más próximo siendo importante llevar algún ejemplar o resto de las setas ingeridas.
- Las setas demasiado maduras son indigestas y las muy jóvenes son fáciles de confundir con otro hongo que puede ser tóxico o venenoso.
- No destroce las setas que no conozca o que no sean comestibles, ya que todas desempeñan una función ecológica importante. Somos muchas las personas que paseamos por el bosque en época de setas. ¡Sean cuidadosos!

medios: guía de julia - **diseño gráfico:** mesig - **fotografías** cedidas por el Departamento de Investigación Forestal de Valonsadero

MYAS MICOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD

Junta de Castilla y León

ADEMA

CAJA RURAL DE SORIA

Continuidad de Sendero | Dirección equivocada | Cambio de dirección | Flecha RUTA 7 La Albergueria

PR Pequeño Recorrido
SL Sendero Local

Las señales de pintura se complementan con postes y señales de madera.