

La micología en los sellos

M^a TERESA FLORES MORGADO

DIEGO PERAL PACHECO

M^a DEL ROSARIO FERNÁNDEZ FALERO

*Grupo Investigación Humanidades Médicas
Facultad de Medicina. UEx.*

RESUMEN

Análisis micológico que incluye morfología, gastronomía, hábitat, temporada, y sobre todo la toxicidad.

Fiel reflejo de su importancia es su presencia en un ámbito cultural como la filatelia. Nos hemos centrado en aquellas que figuran en las emisiones de España y dependencias postales (1850-2001).

PALABRAS CLAVE: Micología, sellos, morfología, color, comestibilidad, toxicidad, hábitat, época de aparición.

ABSTRACT

Mycology analysis that includes morphology, gastronomy, habitat, season, and mainly toxicity.

A real reflection is its presence in a cultural scope like philately. We have focus in the issues of Spain and postal dependencies (1850-2001).

KEY WORDS: Mycology, stamps, morphology, color, edibility, toxicity, habitat, time of appearance.

INTRODUCCIÓN

La micología (del griego mykés, hongo, y logos tratado), sería la parte de la botánica que trata del estudio de los hongos. Los hongos (del latín fungus) son plantas talofitas sin clorofila y de tamaño variado.

La reproducción puede ser asexual y sexual. La sexual es por las esporas que germinan y forman unos filamentos denominados hifas, el conjunto de éstas es el micelio o moho. Cuando germina la espora se produce un micelio

primario. Dos hifas del mismo micelio o, más frecuentemente, de dos micelios distintos se unen formando un micelio secundario binucleado (con un núcleo de cada hifa). Cuando la humedad, el terreno y la temperatura sean las adecuadas, de éste micelio se formará el cuerpo fructífero, la seta, en el que se producirán nuevas esporas.

El micelio puede vivir, según la especie de hongo, sobre distintos sustratos, en el suelo o sobre sustancia orgánica viva o muerta. Según sea la relación con ese sustrato tendremos:

- Hongos micorrízicos o simbiosis micorrízica: relación simbiótica, con beneficio para ambos, entre ciertos hongos y las raíces de las plantas verdes terrestres. Un ejemplo es la oronja (*Amanita caesarea*).
- Hongos parásitos: cuando se instalan sobre un organismo vivo (plantas, insectos u otros hongos) a expensas de éste sin beneficio a cambio y produciéndole daños que pueden ser letales. Un ejemplo *Mycogone rosea* se alimenta y se desarrolla sobre la *Amanita caesarea*.
- Hongos saprofitos: degradan sustancia orgánica muerta; madera, hojas, frutos o estiércol. Un ejemplo *Marasmius oreades*.

Los hongos forman parte de nuestra vida diaria, son responsables de muchas enfermedades en plantas, animales y en el propio hombre, pero también intervienen en la producción de vino, cerveza, pan, destilación de alcohol, producción de antibióticos, vitaminas, mayor fertilización del suelo e incluso, como alimento.

OBJETIVOS

Describir los sellos emitidos en España y dependencias postales citándonos al aspecto micológico.

Analizar las características más importantes, como pueden ser su morfología, aspecto, uso culinario, época de recolección, incidiendo sobre todo en su capacidad patológica.

MATERIAL Y MÉTODO

Los sellos los hemos encontrado en distintos catálogos entre los que se encuentran: Catálogo Unificado EDIFIL de Sellos de España y dependencias postales 2002, Catálogo Unificado Especializado Sellos de España tomos del I-IV edición 2002, Catálogo Oficial ANFIL 2002 Sellos de España, Catalogue

de timbres-poste YVERT ET TELLIER tomos del I-VII de 1998-2002 según tomo, Thematic Stamp Catalogue Europa CEPT Post Europ 2002 DOMFIL, Catalogue de Timbre-Poste Spécialisé 2002 DOMFIL, Catálogo Especializado de Sellos Clásicos de Europa tomo I de la A a la G 1980/1 Petre Macoveu, Catálogo Especial de Sellos de Correos y Telégrafos de España Colonias y Excolonias emitidas desde 1850 a 1942 de Manuel Gálvez Rodríguez 1942, Catálogo Especializado de España 1960 Reimpresión Manuel Gálvez, Catálogo Cassano Europa 1978.

Su importancia se ve reflejada en su incursión en el reciente Real Decreto 30/2009 de 16 de enero de 2009 por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

Una vez localizados los sellos que nos interesan los citaremos por orden de fecha de emisión.

RESULTADOS

Existen veintiocho sellos en total dedicados a la micología. Diez en España y dieciocho en las antiguas colonias dependientes de España, sólo en dos de ellas vamos a encontrar sellos con dicha temática: Andorra con once y República de Guinea Ecuatorial con siete.

Antes de pasar a la descripción de los distintos sellos creemos conveniente explicar la estructura y características de los hongos en general:

- Sombrero, sombrerillo o pileo: es la parte superior de la seta típica y la más carnosa. Puede ser de distintos colores y formas (hemisférico, cónico, globuloso, mamelonado, plano, ovoide, etc...)
- Cutícula: es la capa superficial del sombrero, en algunas especies se puede separar.
- Himenio: parte inferior del sombrero, donde se forman las esporas (parte fértil). Puede estar compuesto por láminas (especies de tabiques), lamélulas (de menor tamaño), pliegues o falsas láminas, poros e incluso liso.
- Pie: parte en contacto con el micelio y se une con el sombrero. Se clasifican según la forma, longitud, anillo, superficie, inserción con el sombrero y con el pie, volva, color, consistencia, etc.
- Anillo es la membrana que rodea el pie, resto del velo parcial que protege a las láminas, sirve para identificar. Pueden ser móviles o

no, simples o dobles, estar a cualquier altura y de distintas consistencias.

- Volva es el resto de velo general que envuelve a toda la seta, en el desarrollo de algunas queda parte adherido al pie, es muy frágil y hay que sacar la seta entera para verlo. Poseen volva las setas del género *Amanita*.
- Color de la carne: se observa cortándola en dos de arriba abajo. La parte interna se conoce como carne y la mayoría es más o menos blanca y permanece inmutable al corte o al frotamiento pero otras cambian de color.
- Color de la leche: determinadas especies después de una lesión producen una secreción denominada leche, que puede ser de blanca a intensamente coloreada como ocurre en el *Lactarius deliciosus* que tiene distintas tonalidades de rojo.
- Consistencia: es el grado de resistencia que la carne opone a la rotura y al corte. Puede ser dura, fibrosa, elástica, suberosa, gelatinosa, etc.
- Sabor y olor: la mayoría carecen de sabor pero otros son amargos, picantes, dulces, harinosas, ácidas, etc. El olor puede ser a fruta, anís, pimienta, tierra mojada, moho, fétida, etc.
- Esporas: hacen el papel de las semillas en las plantas. Pueden ser de distintas formas: lisas, con verrugas, globosas, ovoides, cilíndricas, fusiformes, estranguladas, etc. El color va del blanco al negro pero las más frecuentes son blancas, rosas, ocre y negras.
- Hábitat: hayedos, pinares (*Gyromitra esculenta*, *Lactarius deliciosus*), praderas, robledales (*Amanita phalloides*), encinares (*Amanita phalloides*), castañares (*Amanitas*), abedulares, alcornoques (*Amanita caesarea*), etc.
- Tipo de suelo: arcilloso, calcáreo, pedregoso, etc.
- Tipo de sustrato: madera, suelo, árbol vivo, hojarasca, etc.

En **ESPAÑA** la primera serie de sellos dedicados a micología se emiten el 18 de marzo de 1993. Está formada por cuatro sellos: Matacandelas (*Lepiota procera*), Oronja (*Amanita caesarea*), Carbonera (*Russula cyanoxantha*) y Nís-calo de sangre vinosa (*Lactarius sanguifluus*):

MATACANDELAS (*LEPIOTA PROCERA*)

Vamos a describir dos sellos uno se emitió el 18 de marzo de 1993 en España con un valor facial de 17 pesetas y el otro de 45 pesetas el 20 de septiembre de 1991 en Andorra. En éste último la protagonista es la **Macrolepiota procera**, es decir, la misma seta sólo que de mayor tamaño.



Etimología: del latín “alto” debido a su desarrollo. La *Macrolepiota* puede llegar a tener una gran talla.

Nombres: apagador, parasol, nariz de gato, matacandelas, maneta, galamperna, cogoma, etc.

Descripción: Sombrero de 10-15 cm (hasta 40 en la *Macrolepiota*) blanquecino con características manchas pardas que son fragmentaciones de la cutícula en grandes escamas, caducas y separables desde la periferia, son típicas del género *lepiota*. En el centro del sombrero la mancha marrón se hace más marcada y extensa. El sombrero al principio es oval, después muy acampanado y finalmente plano con borde fibrinoso y festoneado.

Láminas blanquecinas que se oscurecen en la arista, libres, numerosas, apretadas, anchas, blandas.

Pie de 15-30 x 1,5-2 cm o incluso mayor en la *Macrolepiota*, con la superficie fuertemente teñida de colores pardos, jaspeado imitando la piel de serpiente. Provisto de un gran bulbo plano y anillo carnoso móvil.

Carne blanda en el sombrero, fibrosa en el pie, blanquecina de olor agradable incluso afrutado y sabor a avellana.

Esporas blancas, elípticas 15-20 x 10-13 micras (mayores en la *Macrolepiota*).

Comestibilidad: La calidad del sombrero es óptima desechar el pie por ser demasiado fibroso. Apta para la brasa, rebozada o al horno.

Hábitat: Hongo saprofito, frecuente en los prados especialmente entre los helechos, en bosques y en brezales. Es muy común, habitual en las dehesas extremeñas y andaluzas y en toda Europa meridional.

Época de aparición: verano y otoño.

ORONJA (*AMANITA CAESAREA*)

Sello emitido el 18 de marzo de 1993 dentro de la serie micología con un valor facial de 17 pesetas.



Etimología: del latín, del Cesar (o real), por su preciado sabor.

Nombres: oronja, amanita de los césares, reig, our de reig, kuleto, gorringo, raiña, etc.

Descripción: Al principio la oronja asemeja un huevo al estar completamente rodeada del velo universal. Sombrero de 8-20 cm evoluciona de

globoso a convexo y finalmente plano de color naranja vivo o claramente rojizo, amarillo al desteñirse con la lluvia. La cutícula es lisa y suave separándose fácilmente, a veces con un amplio resto membra-noso del velo blanco. El margen del sombrero muestra a veces numerosas estrías.

Láminas libres, apretadas de color amarillo muy bello.

Pie de 8-15x 2-3 cm más grueso en la base, hueco en los ejemplares adultos del mismo color que las láminas. Anillo caído y estriado del mismo color. Volva blanca, amplia y membranosa.

Carne blanca amarillenta debajo de la cutícula del sombrero. Carece de olor y sabor ligeramente dulce a nueces castañas y ciruelas.

Esporas blancas, ligeramente amarillentas en masa, 8-14 x 6-11 micras de tamaño.

Comestibilidad: Óptima, incluso en crudo. Era la favorita del emperador romano Julio César. Requiere una preparación muy cuidadosa porque es delicada y se descompone rápidamente por lo que debe ser consumida enseguida. Puede comerse frita, cruda, salteada, rehogada, como guarnición. En caso de comerla en su fase de huevo hay que abrirlo y comprobar que sea de color naranja para evitar la confusión con la *Amanita phalloides* que es verdosa. De todas formas conviene comerla en pequeñas cantidades porque puede resultar indigesta.

Hábitat: Hongo micorrízico, frecuente en zonas aireadas de castaños y encinas secas, robles, sobre suelos ligeramente áridos. Especie mediterránea aunque también se ve en México asociada con los pinos.

Época de aparición: Primavera-otoño.

CARBONERA (*RUSSULA CYANOXANTHA*)

Sello emitido el 18 de marzo de 1993 dentro de la serie micología con un valor facial de 28 pesetas.



Etimología: del griego, “azul amarillo”, dado su color.

Nombres: carbonera, urretxa, llo-
ra, carboneira, seta de cerdos, etc.

Descripción: Sombrero de 5-15 cm de color bastante variable, violeta negruzco, púrpura en la orla y de color verde marcado en el disco, incluso algunos ejemplares son de tono gris pizarra con manchas más claras, o bien violeta azulado o incluso verde uniforme en los ejemplares adultos. El sombrero primero es globoso, después convexo, pero umbilicado, y finalmente extendido más o menos deprimido, con el margen incurvado, que finalmente se ondula y se forman surcos. La cutícula parcialmente separable, lisa, húmeda y brillante en tiempo húmedo, con fibrillas y arrugas radiales. Borde al principio curvado hacia el interior y después obtuso, a veces estriado en los ejemplares adultos.

Láminas blancas, con iridiscencias de color glauco o azulado, más o menos apretadas, desiguales, bifurcadas, unidas por venas, ventricosas. Tacto grasiento.

Pie de 5-10 x 1,5-4 cm, blanco, a veces de tono lila o rojizo, manchado de color parduzco, carnoso, al principio duro y después esponjoso, ligeramente rugoso.

Carne blanca, en ocasiones grisácea en los ejemplares adultos, de tono púrpura violáceo debajo de la cutícula, gruesa, dura, húmeda. Olor agradable, sabor al principio dulce parecido al de las avellanas y después desagradable algo picante.

Esporas blancas, elípticas, con verrugas aisladas de pequeño tamaño, algo amiloides, 7-10 x 6-7,5 micras.

Comestibilidad: Óptima. Puede cocinarse de múltiples formas, generalmente en guisos con carne o frita. Es adecuada para conservarla salada.

Hábitat: Hongo micorrízico que vive en bosques de planifolios y coníferas. Se halla desde el litoral hasta los Pirineos.

Época de aparición: Comienzos de verano hasta el otoño.

NÍSCALO DE SANGRE VINOSA (LACTARIUS SANGUIFLUUS)

Vamos a describir dos sellos uno se emitió el 18 de marzo de 1993 en España con un valor facial de 28 pesetas y el otro el 20 de julio de 1983 en Andorra con un valor de 16 pesetas.



Etimología: del latín, “que mana sangre”.

Nombres: rovelló, niscaló de sangre vinosa.

Descripción: Sombrero de 6-15 cm de color rojo anaranjado, rojo vinoso, a veces con bandas de tono más oscuro. A veces se mancha de tonos verdes, sobre todo si se han producido heridas. El sombrero es aplanado con el margen involuto. La cutícula es lisa.

Láminas de color anaranjado vinoso, que pueden mancharse de verde, apretadas algo decurrentes.

Pie de 4-6 x 1,5-2,5 cm, anaranjado con tonalidad vinosa, cubierto por una pruina blanquecina, puede presentar una serie de fositas de color rojo vinoso llamadas escrobículas.

Carne poco coloreada blanquecina, que se hace rojo sanguínea al corte. Leche de color rojo vinoso, sabor algo amargo.

Esporas blancas, crestadas, 8-9,5 x 6,5-8 micras.

Comestibilidad: Óptima. Puede cocinarse a la brasa. Se puede conservar en sal o a la vinagreta.

Hábitat: Hongo micorrízico, crece en bosques de coníferas, especialmente pinos, y prefiere las latitudes menos frías. Es muy común y abundante, se halla desde el litoral hasta los Pirineos.

Época de aparición: Otoño hasta que llegan los primeros fríos del invierno.

La segunda serie con temática sobre micología se emite el 18 de febrero de 1994 y consta de cuatro sellos: Boletus (Boletus satanás), Hongo (Boletus edulis), Amanita (Amanita phalloides) y Níscalo (Lactarius deliciosus).

BOLETO (BOLETUS SATANÁS)

Sello emitido el 18 de febrero de 1994 con un valor facial de 18 pesetas.



Etimología: del hebreo “maléfico”, por su venenosidad.

Nombres: hongo de Satán, mataparientes, Satán-onto, Andoa satán, etc.

Descripción: Sombrero de 6-40 cm, subgloboso, después más o menos convexo, margen ondulado. Cutícula aterciopelada, después lisa y, en tiempo seco, cuarteada. No es separable, es blanquecina, de tonalidad ceniza o verdosa, después pardo clara. Túbulos de longitud decreciente hacia el pie y el borde, más largos en la parte mediana, amarillentos, al tacto azulean intensamente. Poros pequeños, algo irregulares, al principio amarillo y después de color rojo sangre y finalmente amarillo anaranjado.

Pie de 4-20 x 3-10 cm achaparrado, robusto, obeso, pardo en la base, rojizo en la zona central, rojo rosado o blanco en la parte superior sobre un fondo de color amarillo. Presenta un retículo provisto de mallas poligonales de color variable de abajo hacia arriba. Al manipularlo se mancha de azul.

Carne firme, después blanda, rápidamente putrefactible, blanquecina amarillenta en la zona de contacto de los túbulos, expuesta al aire se mancha ligeramente de tono rosa, violeta o azulado. Olor intenso a estiércol en los ejemplares maduros. Sabor suave, dulce a nuez al principio después desagradable.

Esporas de color pardo oliváceo cuando están en masa, ovoidales, 11-15 x 5-7 micras.

Comestibilidad: Tóxica en crudo e indigesta una vez cocinada, pero de ninguna manera mortal. Produce trastornos gastrointestinales. La clínica comienza entre los 15 minutos y las cuatro horas tras su ingestión consistiendo en sensación de malestar, náuseas que se transforman en vómitos y diarreas que se acompañan de intensos dolores cólicos existiendo, además, sed, debilidad, dolores de cabeza y mareos. Normalmente no precisan tratamiento médico hospitalario, basta con medidas hidratantes y dietéticas.

Hábitat: Hongo micorrízico, crece en pequeños grupos, al pie de los planifolios, asociado con robles encinas y hayas, en suelos calcáreos, básicos o neutros. Poco común pero fiel a los lugares donde sale. Se halla en la montaña mediana y en las partes más altas de la tierra baja, podemos encontrarla en la zona centro, País Vasco y Cataluña.

Época de aparición: A finales de verano y principios de otoño.

HONGO (BOLETUS EDULIS)

Hay dos Sellos con esta temática uno emitido el 18 de febrero de 1994 en España por valor de 18 pesetas, y el otro en una de sus colonias, Andorra el 11 de septiembre de 1987 por un valor facial de 100 pesetas.

Etimología: del latín, “comestible”.

Nombres: boleto comestible, calabaza, seta de Burdeos, ontozuri, sureny, fungo panadero, etc.



Descripción: Sombrero de 5-25 cm, hemisférico, convexo al principio y después aplanado. Cutícula lisa ligeramente viscosa con la humedad, algo separable, de color variable de blanquecino a ocre y de pardo claro a pardo castaño, no uniforme. Túbulos bastante largos, al principio blanquecinos luego amarillean con la edad y hasta se convierten en oliváceos. Poros pequeños, circulares del mismo color que los túbulos.

Pie de 4-18 x 2-5 cm robusto, dilatado en la parte media o cilindro, blanco y ocre claro, cubierto por un retículo al principio blanco y luego algo más oscuro sobre el fondo.

Carne blanca, firme y dura en los jóvenes, y blanda en los ejemplares viejos. Olor agradable, sabor dulzón, gustoso parecido al de una avellana.

Espora de color pardo oliváceo, fusiformes, 14-17 x 4,5-6,5 micras.

Comestibilidad: Excelente. Se puede conservar en aceite y vinagre, también desecar y conservar en polvo. Hay quien las come en crudo pero hay que ser prudentes porque puede resultar indigesta si se ingiere en cantidad.

Hábitat: Hongo micorrízico, crece al pie de las coníferas y en planifolios. Las formas típicas crecen a pie de coníferas y abedules, pero también es posible encontrarlas al pie de hayas y robles.

Época de aparición: Durante los períodos húmedos y frescos en primavera, y si no de finales de verano a las primeras heladas.

AMANITA (AMANITA PHALLOIDES)

Sello perteneciente a la serie de micología de 18 de febrero de 1994 con un valor facial de 29 pesetas.

Etimología: del latín, “semejante a un falo” por la forma del carpóforo en sus primeros estadios de su desarrollo.

Nombres: oronja verde, cicuta verde, canaleja, farinera borda, licor, cicuta, etc.



Descripción: Sombrero de 5-20 cm, primero hemisférico, después convexo y finalmente extendido, con el margen liso e incurvado. La cutícula, que es separable, es lisa y brillante, lubricada en tiempo húmedo, y no presenta ningún resto de velo. Es de color verde olivácea, que puede ir desde blanca o amarillo verdoso hasta el pardo oliváceo. Presenta numerosas fibrillas radiales, más oscuras muy características.

Láminas blancas o ligeramente amarillentas, más bien apretadas, libres y desiguales.

Pie de 8-20 x 1-2 cm, algo más delgado hacia el ápice, hueco en la madurez, blanco ligeramente zonado por bandas de color gris verdoso. Anillo membranoso de color blanco, estriado en la parte superior. El bulbo es redondeado y está envuelto por una volva membranosa, en forma de saco, lobulada y de color blanco.

Carne blanca, algo verdosa debajo de la cutícula. Puede tener olor a pétalos de rosa en las primeras fases, pero se va haciendo paulatinamente desagradable. El sabor al principio es de avellana, pero en los ejemplares viejos se hace ácido.

Esporas blancas, ovoidales 8-10 x 7-9 micras, amiloides (adquieren color negro con el yodo).

Comestibilidad: Hongo mortal. Puede provocar la muerte con la ingestión de tan sólo un ejemplar, es la que ha producido más casos de muerte. Su consumo causa el denominado síndrome faloidiano o ciclopéptico (por su elevado contenido en faloidina). La clínica comienza entre 7 a 15 horas tras la ingestión, puede retrasarse hasta 24 horas. Los síntomas iniciales son los de una gastroenteritis, que se ven acompañados de cefaleas, vértigos y calambres. Los síntomas gastrointestinales pueden convertirse en un cuadro coleriforme muy grave con signos de colapso circulatorio con acidosis metabólica, oliguria e insuficiencia renal. Posteriormente, y tras una aparente mejoría, generalmente a los dos días de la ingestión, aparecen signos de fallo hepático y renal que terminan provocando la muerte tras un cuadro de encefalopatía hepática. También se produce un síndrome de hemoconcentración, hipocloremia, hiperazotemia e hipoglucemia. Además hay síntomas de lesión cerebral, trastornos de conciencia y del comportamiento y síntomas neurológicos. El edema de pulmón no es raro en la fase terminal. Requiere ingreso hospitalario para

intentar tratamiento. Se realizará lavado intestinal con sonda nasoduodenal para realizar una aspiración continuada sólo interrumpida para administrar carbón activado, cada tres horas durante 30 minutos, rompiendo así el ciclo enterohepático, forzar la diuresis para facilitar su eliminación. Es muy útil la hemoperfusión con carbón activado dentro de las 36 primeras horas postingesta. Rehidratar con sueros isotónicos, forzar la diuresis, terapia antischock, combatir la hipoglucemia, administrar hepatoprotectores, etc. Aparte de tratamiento sintomático y de soporte en función de los resultados analíticos, debiéndose valorar la realización de un trasplante hepático en los casos excepcionalmente graves.

Hábitat: Hongo micorrízico, crece preferentemente en los bosques planifolios, especialmente encinas y con preferencia por los suelos silíceos. Muy común desde la costa hasta la montaña.

Época de aparición: De finales de primavera a finales de otoño.

NÍSCALO (*LACTARIUS DELICIOSUS*)

Sello emitido el 18 de febrero de 1994 dentro de la serie micología por un valor de 29 pesetas.

Etimología: del latín, “delicioso”.

Nombres: niscaló, rovellón, pinetell, esne gorri, mízcalo, etc.



Descripción: Sombrero de 5-12 cm, convexo, algo deprimido en el centro, con el margen involuto. La cutícula es lisa de un hermoso anaranjado intenso, con zonaciones de color más intenso, formadas por manchas dispuestas concéntricamente, con la edad puede teñirse ligeramente de verde.

Láminas decurrentes, apretadas, de color anaranjado intenso que pueden mancharse de verde en los ejemplares viejos o por raspaduras.

duras.

Pie de 3-6 x 1-2 cm, del mismo color que el sombrero, adornado con unas pequeñas foseas de color más intenso denominadas escrobículas.

Carne blanquecina en el centro y de color anaranjada hacia la periferia a causa de la leche. Leche anaranjada, roja zanahoria, que al aire se hace verdosa al cabo de algunas horas. Su olor es agradable y su sabor algo amargo.

Esporas blanco crema, redondeadas, crestado reticuladas, 7,5-9,5 x 6,5-7 micras.

Comestibilidad: Comestible muy apreciado, aunque a medida que envejece pierde calidad. Muy bueno a la brasa. También se conserva en sal para utilizarla fuera de temporada y en vinagreta.

Hábitat: Hongo micorrízico, en los bosques de coníferas, en toda clase de suelos. Muy común y abundante, se halla desde el litoral hasta los Pirineos.

Época de aparición: De otoño hasta que llegan los primeros fríos de invierno.

La tercera y última serie con temática sobre micología (hasta el 2001 inclusive) se emite el 9 de febrero de 1995 y consta de dos sellos: Coprino barbudo (*Coprinus comatus*) y Cortinario canelo (*Dermocybe cinnamomea*).

COPRINO BARBUDO (*COPRINUS COMATUS*)

Sello emitido el 9 de febrero de 1995 con un valor facial de 19 pesetas.



Etimología: del latín, “melenudo” por el aspecto del sombrero.

Nombres: barbuda, matacandil, bolet de tinta, bolet de ferner urbeltz, barbada, etc.

Descripción: Sombrero de 4-6 cm de anchura y llega hasta 20 cm de altura, primero cilíndrico o largamente ovoide, y después campanulado, nunca plano. Blanco, comienza a adquirir tonalidad rosada a partir del margen para hacerse finalmente negro. El margen primero es recto y finalmente resuelto, que se lacera y se torna delicuescente. La cutícula al principio es continua para separarse más adelante en una serie de escamas blandas, anchas, imbricadas, a menudo levantadas, blancas y de color ocre en el margen, el ápice del sombrero está carente de escamas y de color pardo ocre.

Láminas libres, rectas y apretadas de hasta 1 cm de altura. Primero de color blanco, seguidamente rosas, y finalmente negras y delicuescentes.

Pie de 12-25 x 1-2 cm, su grosor se atenúa en el ápice y en la base está bulboso. Es hueco, blanco inicialmente, después blanco sucio o pardo o bien con tonalidades lilas. Anillo blanco, delgado y caduco.

Carne blanca en su juventud y negra cuando crece, fibrosa en el pie, blanda en el sombrero, quebradiza. Olor y sabor suaves.

Esporas negruzcas, elípticas, 11-13 x 6-7 micras.

Comestibilidad: Excelente comestible de joven, incluso crudo, cuando aún la carne y las láminas son blancas. Sabor comparable al del champiñón. Adecuado para freír, pero no para desecar porque se licua muy rápidamente. Una vez recolectado es aconsejable separar el pie del sombrero para retrasar el proceso de delicuescencia del sombrero. Consumir el mismo día de recolección porque no aguantan.

Hábitat: Hongo saprofito, crece aislado o gregario en suelos abonados, en campos y prados, y en márgenes de bosques y caminos.

Época de aparición: De primavera a comienzos de invierno. Es muy común, desde el litoral hasta los Pirineos.

CORTINARIO CANELO (DERMOCYBE CINNAMOMEA)

Sello emitido el 9 de febrero de 1995 dentro de la serie dedicada a micología, valor facial de 30 pesetas.



Etimología: su nombre es por la aparición de una especie de tela de araña a modo de cortina que une el pie con el sombrero.

Nombres: Cortinario canelo, picaxa (color canyella).

Descripción: Sombrero de 2-5 cm de diámetro, semiesférico al principio, luego extendido, pero conservando en el centro un mamelón romo, con el borde ondulado y sobresaliendo un poco sobre las láminas. La cutícula, seca afieltrada, de color amarillo oliváceo de joven, luego, con la edad, marrón canela.

Láminas estrechas, juntas, abombadas, marginadas, un poco uncinada, de color amarillo azufre, después arcilláceo rojizas según van madurando las esporas.

Pie de 5-10 x 0,5-1 cm, cilíndrico, flexuoso, algo curvado en la base, macizo inicialmente, luego hueco. Superficie de color amarillo limón, mantenido en la cima, el resto parduzco canela al envejecer y franjeado por los restos amarillentos de la cortina. Velo marrón especialmente hacia la base.

Carne delgada sobre láminas, gruesa y compacta en el mamelón, de color amarillento verdoso, a veces ocrácea en la base del pie. Olor a raíz y sabor amargo.

Esporas ovoideas, cubiertas con finas verrugas más o menos densas 6,5-8 x 4-5,5 micras.

Comestibilidad: Generalmente no son comestibles, además existe gran facilidad para la confusión con otras de su género que pueden ser mortales (*Cortinarius orellanus*) por lo que se aconseja no comerlos aunque tiene especies comestibles. Pueden producir el denominado síndrome orellánico o *cortinarius*. Los síntomas se demoran entre 3 y 15 días comenzando con trastornos gastrointestinales leves, acompañados de sequedad de boca, cefalea, mialgias, oliguria y sed muy intensa. Nefritis grave con azotemia y albuminuria, llegando a veces, a insuficiencia renal en el plazo de 3-17 días. Degeneración hepática moderada con necrosis grasa y hematomas difusos. Trastornos neurológicos con cefaleas, somnolencia diurna, calambres y convulsiones. También se produce edema agudo de pulmón. El tratamiento es sintomático prestando atención al equilibrio hidroelectrolítico, glucemia, uremia y función hepática. La hemodiálisis es de gran utilidad, reduce la mortalidad considerablemente. Evitar los diuréticos y los barbitúricos.

Hábitat: Hongo micorrízico. Habitual en bosques de coníferas, más raro en los planifolios.

Época de aparición: Desde otoño. Bastante común.

De las **ANTIGUAS COLONIAS DEPENDIENTES DE ESPAÑA** que



tengan sellos dedicados a la micología sólo tenemos Andorra y República de Guinea. Comenzamos con **ANDORRA**. Las emisiones con la temática que nos concierne van desde 1983 a 1996(ambos inclusive).

La primera emisión el 20 de julio de 1983 dentro de la serie denominada

Naturaleza tiene como protagonista al **NÍSCALO (LACTARIUS SANGUIFLUUS)** con un valor facial de 16 pesetas y que fue ya citado anteriormente, aún así reproducimos de nuevo el sello

MURGA (MORCHELLA ESCULENTA)

La segunda emisión el 27 de abril de 1984 dentro de la serie Naturaleza formada por un sello de 11 pesetas protagonizada por: Murga (Morchella esculenta). En república de Guinea Ecuatorial en 1997 se repite la misma seta dentro de la serie Micología y con un valor facial de 400 F.C.F.A. (francos de los Estados de África Central).



Etimología: Del latín, “suculenta”, por el sabor de la carne.

Nombres: morilla, colmenilla, cagarria, múrgula, Karraspiña, rabassola, etc.

Descripción: Sombrero de 4-7 cm de diámetro, con forma de panal globoso a subgloboso o cónico, con el ápice obtuso. En la superficie del himeneo aparecen unos alvéolos de color ocre amarillento a ocre marrón (según la edad), profundos, irregularmente redondeados, ligeramente venados, separados por costillas estériles más pálidas. El margen va unido al pie.

Pie de 4 x 1-2 cm, aunque es de dimensiones muy variables, en general cilíndrico, hueco con la base claviforme. Color de blanquecino a crema, más claro que el sombrero y con la superficie pruinosa, cubierta por una especie de polvo harinoso.

Carne gruesa, tierna, blanquecina, con olor mohoso fuerte y sabor dulce.

Esporas blancas elípticas 20-23 x 12-13 micras.

Comestibilidad: Excelente comestible aunque se recomienda no consumir sin previa cocción porque presenta una toxina que se destruye por acción

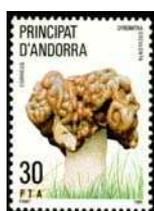
del calor. También se puede consumir desecada. Puede ocasionar el denominado síndrome Giromitriano o Hidrazínico. Aunque sea considerada comestible una vez desecada o hervida, y tras desechar el agua de cocción, su ingestión sigue siendo peligrosa por el efecto acumulativo de los restos de giromitrinas (toxina). Los primeros síntomas aparecen a las 6-9 horas de la ingesta, aunque puede tener un periodo de incubación de 20 horas o más. Primero síntomas gastrointestinales (nauseas, vómitos, meteorismo, gastralgia, y diarrea de escasa cantidad), trastorno del ritmo cardíaco e hipotensión, trastorno de conciencia (somnolencia o agitación, delirio, obnubilación e incluso coma) asociado muchas veces a hemólisis. Uno o dos días después, en los casos graves, puede aparecer fiebre, hipoglucemia, hepatoesplenomegalia con afectación de la función hepática (hipertransaminasemia, prolongación del tiempo de protrombina, etc.) y renal por las toxinas o por la hemólisis (orinas oscuras, hemoglobinuria y metaheemoglobinemia). En el tratamiento puede ser útil el lavado gastrointestinal, junto con tratamiento de soporte y sintomático, usando como antídoto la vitamina B6 en altas dosis e intravenosa. En caso de hemólisis intensa proteger la función renal.

Hábitat: Hongo saprofita, crece sobre terrenos arenosos o arcilloso arenoso y ricos en materia orgánica, en lugares abiertos, especialmente en las proximidades de olmos y fresnos.

Época de aparición: Primavera. Es poco frecuente.

GYROMITRA ESCULENTA

El 19 de septiembre de 1985 se emite una nueva serie dedicada a Naturaleza, y, en este caso, protagonizada por Gyromitra esculenta en un sello de 30 pesetas.



Etimología: Del latín, “comestible”.

Nombres: bonete, bolet de greix, muinziza, etc.

Descripción: Sombrero globoso muy irregular, con protuberancias y circunvoluciones que le dan cierto parecido al cerebro, de 3-8 cm de diámetro (hasta 20 cm). La superficie, que es fértil, cerebriforme, grasienta y de color casta-

ño. El margen se halla parcialmente separado del pie, y sólo se une por unos cuantos puntos. El interior, hueco, es finamente furfuráceo de color blanco.

Pie hueco de 3-7 x 2,4 cm, a menudo comprimido y lobulado, con la base bulbosa, de color blanco o ligeramente rosado.

Carne blanquecina, frágil, de consistencia cerosa. Sabor dulzón y olor intenso mohoso.

Esporas blancas, elípticas, lisas 17-21 x 9-11,5 micras.

Comestibilidad: Venenosa pero comestible después de ser cuidadosamente cocida. Puede producir el denominado síndrome Giromitriano o Hidrazínico ya citado con Murga (*Morchella esculenta*). Hay quien dice que uno de cada cinco que la comen muere.

Hábitat: Hongo saprofito, crece en bosques de coníferas, sobre todo pinos, con abundantes restos vegetales y terrenos ácidos. Algunas veces, también al pie de latifolios, en la montaña.

Época de aparición: Primavera comienzos de verano. Es poco común.

MARASMIUS OREADES

El 10 de abril de 1986 se emite otra serie de Naturaleza con un sello protagonizado por *Marasmius oreades* de 30 pesetas.

Etimología: Del griego, “de las montañas”.

Nombres: senderuela, ninfa, carrerilla, de corro, cama-sec, ankaluce, sendeirriña, rojillas, senderillas, de reguerilla etc.



Descripción: Sombrero de 2 a 6 cm convexo, plano en la madurez y umbonado. El margen es estriado cuando está húmedo, primero es liso e incurvado, más tarde es recto y acanalado, siendo a menudo ondulado. La cutícula, que no es separable, es lisa, de color ocre rojizo cuando está bien empapada de agua, generalmente con el centro más oscuro, y ocre pálido cuando se seca.

Láminas blanquecinas, libres, anchas y alternadas con laminillas.

Pie cilíndrico de 4-10 x 0,2-0,4 cm, de color ocre pálido, muy resistente, elástico, con micelio en la base.

Carne escasa, muy fibrosa en el pie, de color ocre pálido, de olor agradable (como de almendras), y sabor agradable.

Esporas blancas, elipsoidales, 8-15 x 5-6 micras.

Comestibilidad: Los sombreros son excelentes. Se puede desecar. Muy adecuado, por ejemplo, para guisos con carne, tortillas o revueltos.

Hábitat: Hongo saprofito, crece en prados y pastos, al borde de los caminos, en hileras o círculos (los denominados corros de brujas).

Época de aparición: Desde primavera hasta el invierno. Es muy común y abundante sobre todo en las comarcas pirenaicas.



El 11 de septiembre de 1987 se emite una nueva serie de Naturaleza protagonizada por la seta **Boletus edulis** con un valor facial de 100 pesetas. Ya fue comentada anteriormente junto con otra. Ponemos de nuevo el sello.

GOMPHIDIUS RUTILUS. CAMA DE PERDIU

El 21 de junio de 1990 tenemos una nueva seta dentro de la serie Naturaleza es Gomphidius rutilus. Cama de perdiu con un valor facial de 45 pesetas.



Etimología: Del latín, “rojo amarillento”.

Nombres: chroogomphus rutilus, Gomphidius viscidus, gonfidio reluciente, lorde, pata de perdiz etc.

Descripción: Sombrero de 3 a 9 cm, primero cónico, después extendido con el centro a menudo umbonado. El margen primero es involuto y después incurvado. La cutícula, que es separable, es viscosa y brillante en tiempo húmedo, de color variable, de pardo rojizo a pardo vinoso.

Láminas grandes, escasa, a veces bífidas, decurrentes, fácilmente desprendibles, al principio de color pardo rojizo oscureciéndose hasta negruzcas al envejecer.

Pie cilíndrico de 4-8 x 0,8-1,5 cm, atenuado y curvado hacia la base. Viscoso, fibrilloso y escamoso, de color más pálido que el sombrero, con la

base del color del azafrán. En el ápice presenta restos de velo filamentososo, que forman una especie de anillo muy fugaz.

Carne amarillenta, más intensa en la base del pie, donde es de color azafrán. Dura, de olor y sabor suaves.

Esporas de color pardo negruzco, alargadas, fusiformes, lisas, 16-22 x 6-8 micras.

Comestibilidad: Mediocre, aconsejable arrancar la cutícula. Se prefiere mezclarla con otras setas, teniendo en cuenta que al cocinarla se oscurece en una tonalidad que va desde el morado intenso hasta el negruzco, lo que confiere al guiso un aspecto poco apetitoso.

Hábitat: Hongo saprofita, crece en grupo en toda clase de suelos, preferiblemente en los bosques de coníferas, especialmente al pie de los pinos, entre el musgo.

Época de aparición: Desde finales de verano a otoño.



El 20 de septiembre de 1991 se emite la serie de Naturaleza protagonizada por

MACROLEPIOTA PROCERA con un valor facial de 45 pesetas y que ya fue comentada anteriormente junto con la *Lepiota procera*.

CANTHARELLUS CIBARIUS (ROSSINYOL O ROVOZUELO)

El 25 de marzo de 1993 se emite otra serie de naturaleza, en este caso dedicada a *Cantharellus cibarius* (Rossinyol o rovozuelo), con un valor facial de 28 pesetas.



Etimología: Del latín, “buen comestible”.

Nombres: rovozuelo, cantarela, girola, cabrilla, rossinyol, carn de gallina, susa, ziza ori, perrachica, pan de cabra, etc.

Descripción: Sombrero de 2 a 10 cm, a veces de mayores dimensiones, primero convexo, después extendido y más tarde deprimido en el centro, para acabar en forma de embudo.

El margen, lobulado y ondulado, primero es involuto y después recto. La cutícula es muy delgada, lisa, amarillo vivo, a menudo puede ser blanquecina.

Láminas (pliegues himenales) muy decurrentes, bajas, anastomosadas, ramificadas, de color amarillo incluso a veces más intenso que el sombrero.

Pie macizo de 3-6 x 1-2 cm, que se hace de diámetro menor de arriba abajo, a menudo curvado. Primero de color blanco y más tarde amarillo vivo.

Carne abundante y tierna, fibrosa en el pie, amarillenta o blanco crema. Sabor dulce y olor intenso, a menudo muy semejante a los albaricoques.

Esporas amarillas, elípticas, lisas, 7-11 x 4-6,5 micras.

Comestibilidad: Excelente. Se consume sobre todo en guisos, apta para desecar o salar.

Hábitat: Hongo micorrízico, asociado a planifolios y coníferas, mayoritariamente encinas, alcornoques y robles. Vive en toda clase de suelos.

Época de aparición: Desde finales de primavera a finales de otoño. Muy común y abundante. Se halla desde el litoral hasta los Pirineos.

HYGROPHORUS GLIOCYCLUS (LLENEGA BLANCA)

El 17 de septiembre de 1994 una nueva serie de Naturaleza con un sello sobre *Hygrophorus gliocyclus* (Llenega blanca) con un valor facial de 29 pesetas.



Etimología: Procede de una antigua denominación francesa.

Nombres: Palomita, llanega, tricholoma columbetta, babosa, mocosa, etc.

Descripción: Sombrero blanco, carnoso, brillante de 6 a 10 cm, primero hemisférico, luego convexo, y finalmente aplanado, con o sin umbón central. Cutícula separable, lisa, muy viscosa y pegajosa en tiempo húmedo. Margen primero doblado hacia las láminas y luego ondulado, figurándose a veces en el sentido de las láminas.

Láminas blancas, aserradas, desiguales, adnatas.

Pie cilíndrico de 4-8 x 0,8-2 cm, blanco con zonas verde azuladas o a veces rojizas en la zona basal. Atenuado en la base, presenta una zona anular viscosa debida a los restos de un velo glutinoso.

Carne blanca, blanda, fibrosa en el pie. Sabor dulzón, olor suave.

Esporas blancas, elípticas, lisas, no almidoides 5-7 x 4-5 micras.

Comestibilidad: Buena aunque algo fibrosa. Se utiliza sobre todo para guisos.

Hábitat: Hongo micorrízico, crece en grupos en los bosques de planifolios.

Época de aparición: Desde finales de verano a finales de otoño. Poco común.

El 30 de abril de 1996 se emite la última serie de Andorra sobre esta temática. Serie de Naturaleza compuesta por dos sellos; *Ramaria aurea* (Peu de rata) con un valor facial de 30 pesetas, y *Tuber melanosporum* (Tofona negra) de 60 pesetas.

RAMARIA AUREA (PEU DE RATA)



Etimología: Del latín, “amarillo” por el color.

Nombres: Pie de gallo, peu de rata, manitas, manecicas, etc.

Descripción: Carpóforo con una altura máxima de 20 cm y 15 cm de anchura, con aspecto coraloide muy ramificado, con ramas cortas, rígidas, rectas o tortuosas, la mayoría ya divididas a un nivel inferior, siendo dicotómicas en el nivel superior. Color amarillo azufre o amarillo limón (ocre en la madurez) y las ramificaciones algo más coloreadas.

Pie blanco, grueso, corto, atenuado en la base.

Carne blanca, marmórea, tierna. Sabor dulce y olor agradable, ligero, poco apreciable.

Esporas de color ocre, elipsoidales, rugosas, 9,5-15,5 x 3,2-6,5 micras.

Comestibilidad: Buena previa cocción, pero deben desecharse los ejemplares viejos porque pueden tener efecto purgante.

Hábitat: Hongo micorrízico, crece en bosques sobre todo planifolios y de coníferas.

Época de aparición: De verano a otoño.

TUBER MELANOSPORUM (TOFONA NEGRA)

Etimología: Del griego, “con esporas negras”.

Nombres: Trufa negra, trufa de Périgor, Tofona negra, boillurra, etc.

Descripción: Carpóforo de dimensiones bastante variables, normalmente de 2-7 cm de diámetro, globuloso e irregular. Peridio al principio rojizo y después negro oscuro, con verrugas piramidales más bien bajas con 4-6 varas.

Gleba blanda, algo acuosa, al principio grisácea, después violácea y, en la madurez negruzca y jaspeada por una serie de venas blanquecinas muy ramificadas. Olor muy fuerte, aliáceo y acetilénico, sabor bastante complejo.

Esporas elípticas, negruzcas, cubiertas de espinas, 30-50 x 20-30 micras.

Comestibilidad: Excelente incluso cruda. Muy usada en cocina, cocida, cruda, en salsas, etc.

Hábitat: Hongo micorrízico sobre todo de planifolios, especialmente robles, encinas y avellanos. Crece de forma hipogea en los terrenos calizos, bien drenados y de clima continental.

Época de aparición: Los carpóforos comienzan a formarse a finales de verano, aunque maduran de noviembre a marzo. Presente en el noroeste, Levante y zona central de España, que junto con Francia e Italia forman el trío de países principales productores. Para su recolección se utilizaban cerdos pero hoy en día se utilizan perros adiestrados, atraídos por su intenso olor. Ciertas moscas (*Helomyza*) realizan su puesta sobre la trufa por lo que hay buscadores que siguiendo sus evoluciones las localizan.

Dentro de la **República de Guinea** encontramos siete sellos distribuidos en dos series.

En noviembre de 1992 se emitió una serie dedicada a setas autóctonas formada por tres sellos: *Termitomyces globulus* con un valor facial de 75 F.C.F.A. (francos de los Estados de África Central), *Termitomyces le testui* de 125 F.C.F.A. y *Termitomyces robustus* de 150 F.C.F.A.

Vamos a describirlas en general y posteriormente nos centraremos en *Termitomyces le testui* como mayor representante.

TERMITOMYCES GLOBULUS**TERMITOMYCES LE TESTUI****TERMITOMYCES ROBUSTUS**

Entre las estaciones de crecimiento la más extraña, sin duda, está representada por los monumentales termiteros africanos.

Los carpóforos se forman en el interior de la construcción, en cuyas galerías prolifera el micelio del hongo perteneciente al género *Termitomyces*. El pie coronado con un sombrero terminado muy duro en punta, se alarga y se abre paso a la fuerza a través de uno o dos metros de tierra compacta. Una vez alcanzado el exterior, la extremidad se despliega, y el sombrero (que en algunas especies puede alcanzar los 60 cm de diámetro) produce la impresión de ser una sombrilla dispuesta por encima del termitero. Los termes, a su vez, se alimentan del hongo procediendo a la difusión del nuevo micelio hacia el interior de las galerías. Las condiciones ambientales son tan favorables al crecimiento que el micelio tiende a obstruir los pasos internos del termitero, con lo que los termes se ven obligados a expulsar al exterior las masas micelares formadas. A partir de estas masas se desarrollan unos pequeños carpóforos que son completamente distintos a los que perforan el termitero. Las esporas del hongo transportadas por el viento y el agua se disponen a germinar apenas localizan un sustrato adecuado si las circunstancias nutricionales y climáticas lo permiten.

De las tres setas que aparecen en esta serie la más conocida es *Termitomyces le testui* por lo que será en ella en la que nos detendremos.

TERMITOMYCES LE TESTUI.



Etimología: Dedicado a Le Testu.

Nombres: mamabongo, trigo, kelegele, etoma, etc.

Descripción: Sombrero carnoso de 9-25 cm, al principio acampanado, después convexo, y, finalmente extendido, con un claro mamelón cilíndrico y delimitado por una depresión. Pardo oscuro por la presencia de unas escamitas de

dicho color y, que en los ejemplares adultos, se disponen en la zona del disco y desaparecen poco a poco hacia el exterior. Cutícula seca, de color blanquecino, gris rosada, escamosa y agrietada a excepción de la zona del borde que suele ser apendiculada.

Láminas blancas, apretadas y desiguales.

Pie blanquecino de 12-18 x 2-3 cm o más, lleno, fusiforme, muy erizado. Anillo membranoso amplio y doble, variable aunque completo y persistente, colgante y envainante.

Carne blanquecina, dura con olor y sabor indiferenciables, a veces algo amarga.

Esporas blancas, elipsoidales de 6-9 x 3-5 micras.

Comestibilidad: Buena.

Hábitat: Hongo saprofito, crece característicamente sobre los termiteros en África tropical y ecuatorial.

Época de aparición: Todo el año.

En 1997 se emite la última serie de la República de Guinea Ecuatorial en el período que comprende nuestro estudio. Lleva por nombre Micología y está formada por cuatro sellos: *Amanita pantherina* (*Amanita pantera*), *Morchella esculenta* (*Colmenilla*), *Aleuria aurantia* (*Peziza anaranjada*), y *Sparassis laminosa* (*seta laminada*). Todos con un valor facial de 400 F.C.F.A.

AMANITA PANTHERINA (AMANITA PANTERA).

Etimología: Del latín, “de pantera”, por el aspecto manchado del sombrero.

Nombres: Falso galipierno, Amanita pantera, pixaca, pigat, etc.

Descripción: Sombrero de 6-12 cm de semiesférico a extendido. Cutícula de parda clara a pardo grisáceo, más oscura hacia el centro, con unas pequeñas placas, procedentes del velo general, como verrugas blancas, caducas, dispuestas de forma concéntrica. Margen primero curvado y con estrías patentes.

Láminas blancas, apretadas y libres con laminillas intercaladas.

Pie de 6-12 x 0,5-2 cm, cilíndrico ensanchándose hacia la base, delgado, hueco en la madurez, bulboso. Color blanco, con aspecto harinoso en su superficie. Anillo blanco a media altura, membranoso tipo faldita, persistente y algo estriado en su parte superior. La volva circuncisa con anillos circulares que bordean al bulbo.

Carne blanca, poco consistente. Olor al principio casi imperceptible, y luego se torna ácido y nauseabundo, con sabor algo dulzón.

Esporas blancas, ovoidales de 10-12 x 7-8 micras, no almidoides.

Comestibilidad: Tóxica muy venenosa, con síntomas muy semejantes a los producidos por la falsa oronja (*Amanita muscaria*), aunque mucho más graves y, a veces mortal. Producen el denominado síndrome Micoatropínico o Panteriano. Se caracteriza por pocos síntomas gastrointestinales pero son más llamativos los trastornos nerviosos, que aparecen entre 30 minutos y 3 horas de la ingesta, y que cursan con midriasis, agitación y estado delirante alucinatorio especial, incluso furioso, que constituye un síndrome confusional. También se puede producir un delirio alucinatorio, sobre todo visual, un cuadro de agitación con confusión mental simple, un cuadro de convulsiones con hipertonia muscular generalizada y pérdida de la conciencia, y por último un cuadro de somnolencia progresiva hasta llegar al estupor, que cede espontáneamente antes de 15 horas, en algunos casos con coma profundo de entrada.

El tratamiento consistirá primero en las medidas generales de cualquier intoxicación (evacuación, carbón activado y un purgante salino), y tratamiento sintomático (sedantes, anticonvulsivos, rehidratación...), la clorpromacina

se puede usar para calmar la agitación y alucinaciones y de soporte de la función cardiorrespiratoria, y la fisostigmina para los síntomas anticolinérgicos graves.

Hábitat: Hongo micorrízico tanto en bosques de planifolios como de coníferas.

Época de aparición: Veranos húmedos y otoño.

MORCHELLA ESCULENTA (COLMENILLA)



Sello de de 400 F.C.F.A. ya comentado anteriormente.

ALEURIA AURANTIA (PEZIZA ANARANJADA)

Etimología: Del latín, “semejante a la naranja”, por su color.



Nombres: Peziza anaranjada, cassoleta toronja, katilularanja, etc.

Descripción: Carpóforos (de hasta 12 cm de diámetro) sesíles, en forma de copa, con el margen ondulado, aplanados al llegar a la madurez, irregulares frecuentemente deformados a causa de la presión mutua que ejercen entre sí los carpóforos. Superficie himenial superior, el interior de la copa, es liso de color anaranjado

intenso y más pálido en el exterior que además puede presentar pequeñas verrugas brillantes.

Carne delgada, anaranjada, frágil, carente de olor y sabor suave.

Esporas blancas, elípticas, reticuladas de 17-24 x 9-11 micras.

Comestibilidad: Buena incluso si se come cruda especialmente rociada con algún tipo de licor.

Hábitat: Hongo saprofito. Especie gregaria que crece en los suelos abiertos de los bosques (sobre todo pinares, también dehesas) o en los espacios con hierbas y humedad.

Época de aparición: Otoño y en primavera.

SPARASSIS LAMINOSA (SETA LAMINADA)



Etimología: Del latín, “laminada”.

Nombres: Seta laminada, seta coliflor, hongo blanco, etc.

Descripción: Carpóforos 10-60 cm de diámetro de forma parecida a una coliflor blanquecino o ligeramente ocre, muy ramificado con ramificaciones laminares que se doblan hacia

fuera color crema apagado.

Pie de color blanco que oscurece con la edad, achaparrado y erizado.

Carne blanquecina o algo amarillenta, frágil. Sabor agradable a nuez y olor ligeramente clorado.

Esporas de color ocre claro, subglobulosas y elípticas, 5-6 x 4-5 micras.

Comestibilidad: Buena, aunque deben consumirse ejemplares jóvenes porque cuando es adulto puede resultar indigesta. De difícil limpieza debido a los pliegues que pueden contener suciedad y otros materiales, ya que crece y se envuelve alrededor de objetos, tales como hojas o invertebrados de todo tipo. Se suelen preparar en revueltos o tortillas, se pueden secar y utilizar en sopas.

Hábitat: Hongo parásito crece sobre todo sobre tocones y troncos de quercus y robles. A pesar de que puede encontrarse por toda la Península Ibérica no es muy frecuente ni abundante.

Época de aparición: Otoño y verano.

CONCLUSIONES

Como hemos intentado describir, el campo micológico requiere un exhaustivo estudio en todos sus ámbitos.

Hemos pretendido destacar sobre todo su toxicidad. Una gran mayoría de su recolección está realizada por gente no especializada, lo que conlleva un aumento de las intoxicaciones.

Con la intención de intentar paliar este problema, se ha publicado el Real Decreto 30/2009 del 16 de Enero. En el se regula la lista de especies susceptibles de comercialización, se restringe el consumo de algunas especies antes permitidas, se establecen las condiciones de consumo en crudo de algunos ejemplares que puedan entrañar riesgos, se legisla la comercialización de setas silvestres o cultivadas y se relacionan aquellas que pueden o no ser comercializadas y en qué modo.

Así, teniendo en cuenta este Real Decreto las setas que hemos estado describiendo quedarían distribuidas de la siguiente forma (las que no están en estos apartados es que tampoco aparecen en el Real Decreto):

- Especies silvestres que pueden ser objeto de comercialización en fresco:
 - Amanita caesarea con la volva abierta.
 - Boletus edulis.
 - Cantharellus cibarius.
 - Hygrophorus gliocyclus.
 - Lactarius sanguifluus.
 - Lactarius deliciosus.
 - Macrolepiota procera.
 - Marasmius oreades.
 - Russula cyanoxantha.
 - Tuber melanosporum (nigrum).

- Especies cultivadas que pueden ser objeto de comercialización en fresco:
 - Coprinus comatus.

- Especies que sólo pueden ser objeto de comercialización tras un tratamiento (que elimine su peligrosidad en fresco):

- *Morchella* sp.

- Especies (conocidas como venenosas o tóxicas o sospechosas de serlo) que no se pueden comercializar en ninguna presentación:

- *Amanita phalloides*.

- *Amanita pantherina*.

- *Boletus sataná*s.

- *Cortinarius* sp.

- *Gyromitra* sp.

Aún con todo lo anterior hay que tener en cuenta una serie de reglas básicas a la hora de la recolección y consumo de setas. Sólo recoger las comestibles conocidas, en buen estado de conservación y fácilmente identificables. Hay que tener presente que la lluvia puede variar su coloración y parte de su ornamentación, pudiendo generar confusión. Transportarlas en un cesto aireado y rígido para evitar su fermentación. Consumirlas lo antes posible debido a su rápida descomposición, cocerlas ya que algunas pueden ser tóxicas o indigestas en crudo, y hacerlo con moderación porque la mayoría son de difícil digestión.

Por último destacar el papel de la filatelia en la difusión de la micología y de alguna forma en la prevención de intoxicaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- ANFIL. *Catálogo Oficial ANFIL Sellos de España Andorra. Correo Español y Francés. Tema América. Tema Europa. Guinea Ecuatorial*, 14^a Edición, 2002.
- Boletín Oficial del Estado*, viernes 23 de enero de 2009, núm. 20 “Real Decreto 30/2009, de 16 de enero”, p.7861-7871. Página Web. <http://www.boe.es>
- CANO, A. J.: *Intoxicaciones. Intoxicaciones por setas*. MINISTERIO DE JUSTICIA. INSTITUTO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA Y CIENCIAS FORENSES. Página Web <http://www.mju.es/toxicologia/intoxicaciones/setas.htm>
- CASSANO: *Catálogo CASSANO Europa CEPT*, 1^a Edición, Spanish Philatelic Agencies, S.A. 1978.
- CUESTA J Y JIMÉNEZ, J.: Asociación micológica el Royo. Guía micológica. Ficha de especies. <http://www.amanitacesarea.com>
- DOMFIL (Grupo AFINSA). *Thematic Stamp Catalogue Europe CEPT Post Europ*, 3^a Edition, 2002.
- DOMFIL (Grupo AFINSA). *Catalogue de Timbre-Poste Spécialisé*, 3^a Edition, 2002.
- EDIFIL. *Catálogo Unificado EDIFIL de Sellos de España y Dependencias Postales*, Edición 2002.
- EDIFIL. *Catálogo Unificado Especializado Sellos de España Tomo I al IV*, Edición 2002.
- EDIFIL *Almanaque del Coleccionista para 1901* Edición facsimilar, 2000.
- FERNANDEZ DURO, A. *Reseña Histórica-Descriptiva de los Sellos de Correos de España*, Biblioteca de Historia Postal EDIFIL Facsímil, 1855.
- GALVEZ RODRÍGUEZ, M.: *Catálogo Especial de los Sellos de Correos y Telégrafos de España Colonias y Excolonias Emitidos desde 1850 a 1942* Editor m. Gálvez, 1942.
- GALVEZ RODRÍGUEZ, M.: *Catálogo Especializado de España* Ed. 1960, Reimpresión.
- <http://www.asturnatura.com>
- <http://www.micologia.net>

<http://www.todacultura.com>

<http://www.valdorba.org/micovaldorba2>

MACOVENAU P. *Catálogo Especializado de Sellos Clásicos de Europa Tomo I de la A a la G*, ED. 1980/81.

MAJO TOCABENS, J.: *Revista Publicidad Filatélica*, Editada por Majó Tocabens, Barcelona 1945-1954.

MASSON: *Diccionario Terminológico de Ciencias Médicas*, 13ª Ed. Ediciones Científicas y Técnicas, S.A. 1992.

MONTALBAN, J. L. y CUEVAS, J.: *Historia del Sello Postal Español Tomo I al V*, Librería Filnorte.

PACIONI, G.: *Formación en Onicomycosis y hongos*, Editorial Grijalbo 2004.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la Lengua Española*, 22 edición. Página Web. <http://www.rae.es/rae.html>

SOPENA, R.: *Enciclopedia Universal Sopena Tomo I-X*, Edición 1973.

YVERT. *Catalogue YVERT TELLIER Tomo I-bis Andorra- Mónaco-ONU-Europa* Edición 2000.

YVERT. *Catalogue YVERT TELLIER Tomo III Europa del Oeste (A-G)*, 1ª Edición 2001.

YVERT. *Catalogue YVERT TELLIER Novedades Mundiales 2000*, Edición 2001.