

MEDITERRANEA

SERIE DE ESTUDIOS BIOLÓGICOS

2013 Época II N° 24



COMITÉ CIENTÍFICO:

G. U. CARAVELLO

S. G. CONARD

A. FARINA

A. FERCHICHI

A. A. RAMOS



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Departamento de Ecología, Facultad de Ciencias

Revista electrónica anual

COMITÉ CIENTÍFICO:

S. G. CONARD. USDA Forest Service. Riverside. U.S.A.
A. FARINA. Lab. Ecología del Paisaje. Museo Historia Natural. Aulla. Italia.
A. FERCHICHI. I.R.A. Medenine. Túnez.
G. U. CARAVELLO. Istituto di Igiene. Università di Padova. Italia.
A. A. RAMOS. Dep. CC. Del Mar y Biología Aplicada. U.A. España.

COMITÉ EDITORIAL:

V. Peiró, A. Pastor-López, E. Seva. U.A.

DIRECCIÓN:

Eduardo Seva. Instituto Interdisciplinar para el Estudio del Medio «Ramón Margalef»
(IMEM). Universidad de Alicante.

SECRETARÍA:

Victoriano Peiró (V.peiro@ua.es). Gestor Jefe: Gema Iglesias (gema.iglesias@ua.es).
IMEM. Universidad de Alicante.

EDITA:

Servicio de Publicaciones. Universidad de Alicante.
<http://publicaciones.ua.es>

CORRESPONDENCIA:

Instituto Interdisciplinar para el Estudio del Medio «Ramón Margalef» (IMEM)
Ap. 99 - 03080 Alicante. España.
Teléfono de Secretaría: +34965903400, ext. 1184
Fax: Rev. Mediterránea. IMEM. +34965909873

I.S.S.N.: 0210-5004
Depósito Legal: A-1059-1984

Maquetación:

Marten Kwinkelenberg

Notas para los autores

Los trabajos versarán sobre aspectos de ecología, recursos naturales, paisaje, gestión ambiental, en los ecosistemas de la cuenca mediterránea.

Los manuscritos mecanografiados a doble espacio y por una sola cara se enviarán a la dirección del **Instituto Multidisciplinar para el Estudio del Medio «Ramón Margalef» de la Universidad de Alicante (IMEM), Ap. 99 (03080 Alicante, España) —RevistaMediterranea—**. Los autores deberán enviar original y dos copias, así como en CD compatible en programas de tratamiento de texto WORD.

LENGUA: Redactados en español, inglés, francés o italiano.

NOMBRE DE AUTORES: Apellidos y nombres sin abreviaciones.

DIRECCIÓN: Dirección profesional (Organización, Centro de Investigación, Universidad,...) teléfono, telefax, dirección electrónica.

TÍTULO: conciso y completo, sin abreviaciones (max. 60 espacios).

RESÚMEN: Después del título, un resumen en inglés y otro en francés, de 1500 espacios como máximo, independientemente de la lengua utilizada en el texto del trabajo

PARÁGRAFOS: El manuscrito debe respetar el siguiente orden: (contenido) introducción sin título, párrafos con títulos cortos (max. 50 espacios), conclusiones, agradecimientos (si procede), referencias bibliográficas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS: Obligatorias para las publicaciones citadas en el texto, que irán en mayúscula. Las referencias de información no publicada (informes, comunicación personal...) se incluyen en el texto entre paréntesis. La bibliografía se presentará según los modelos siguientes:

GOSZ, J.R. and SHARPE, J.H. 1989. Broad-scale concepts for interactions of climate, topography, and biota and biome transitions. *Landscape Ecology* 3:229-243.

PIANKA, E. 1986. *Ecology and natural history of desert lizards*. Princeton University Press. Princeton, New Jersey.

GOLDSMITH, V. 1979. Coastal dunes. In: R.A. Davis (ed.), *Coastal sedimentary environments*. New York:Springer-Verlag.

CORRECCIÓN DE PRUEBAS: Será realizada por la redacción de la revista, aunque los autores deben enviar un texto muy claro y definitivo. Si se hallan deficiencias notorias en el texto, el trabajo será remitido a los autores de inmediato.

TABLAS: Cada tabla en página por separado, numeradas siguiendo el orden de aparición en el texto y llevarán leyenda. El método de escritura admitido puede ser WORD o EXCEL.

GRÁFICAS y DIBUJOS: Presentados en papel blanco no reciclado, exclusivamente en blanco y negro. Las láminas en color deberán ser costeadas por los autores. Gráficas y dibujos deben ser presentados de forma que, modificando su dimensión, no se vea modificada su comprensión. Deberán acompañar las leyendas al gráfico, suficientemente grandes e incluidas en la caja del mismo. Es obligatorio acompañar archivo en el disco compatible y formato TIF o JPGE.

ILUSTRACIONES: Las fotografías, separadas del texto, con leyenda y número de orden, posición en el texto, etc.

NOTAS: Excepcionalmente se incluirán notas a pie, pero éstas deben ir en hojas separadas y debidamente numeradas.

EXTENSIÓN: El texto comprenderá una extensión de 5 (min.) a 25 (max.) páginas dactilomecanografiadas. El número de gráficos, dibujos y fotografías debe ser proporcional al tamaño del texto.

La dirección de la revista se reserva el derecho de revisar los trabajos presentados con el fin de adaptarlos a la publicación.

<http://publicaciones.ua.es>

Notes for the authors

SUBJECTS

Ecology

Natural Resources

Landscape

Environmental Management

Manuscripts typed on duplicate on one side of the sheet only, should be sent to the magazine direction: **Mediterranea. Instituto Multidisciplinar para el Estudio del Medio «Ramón Margalef» (IMEM). Universidad de Alicante. Ap. 99 (03080 Alicante) Spain.** All authors are kindly requested to send their papers in writing, but namely on compatible CD, using WORD program. Every paper should conform to the following rules:

LANGUAGE: Spanish, English, French or Italian.

NAME OF THE AUTHORS: Preceded by the full first name without abbreviations.

ADDRESS: Institutional address of author(s) (Institutions, Research Centre, University), telephone, fax, electronic adress..

TITLE: Concise but detailed enough, without abbreviations (max. 60 strokes).

ABSTRACTS: In English and French, whatever it might be the language of the paper. The lenght should not exceed 1500 strokes.

PARAGRAPHS: Should be arranged as follows: (contents) introduction without title, paragraphs with short titles (max. 50 strokes), conclusions, acknowledgments (if required), references.

REFERENCES: Should include only publications mentioned in the text. References to unpublished informations (reports, personal communications, etc.) should be included between parentheses in the text. The bibliography should be presented in conformity with the following patterns:

GOSZ, J.R. and SHARPE, J.H. 1989. Broad-scale concepts for interactions of climate, topography, and biota and biome transitions. *Landscape Ecology* 3:229-243.

PIANKA, E. 1986. *Ecology and natural history of desert lizards*. Princeton University Press. Princeton, New Jersey.
GOLDSMITH, V. 1979. Coastal dunes. In: R.A. Davis (ed.), *Coastal sedimentary environments*. New York:Springer-Verlag.

CORRECTIONS TO THE PROOF: Will be done by the editorial staff. Authors are kindly requested to submit a clear and final paper.

TABLES: Each table should be on a separate sheet, numbered consecutively, with a legend. The writing method admitted is WORD, EXCEL..

GRAPHICS AND DRAWINGS: Separated from the text, should be lettered on white or glossy paper, in black and white in compatible disks TIF or JPGE format. They should be clearly “constructed”, with sufficiently big letters within the block of the graph.

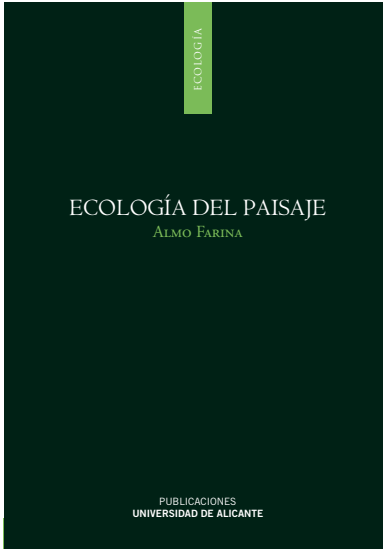
ILLUSTRATIONS: Photographs should be numbered and lettered.

NOTES: They should be numbered and referred to in the text. They should be compiled on separate sheets.

LENGHT: Preferably between 5 (min.) and 25 (max.) typed pages. The number of illustrations, tables and graphs should be proportional to the lenght of the text.

The articles are reviewed by the editorial staff to be conformed for their publication.

<http://publicaciones.ua.es>



La ecología del paisaje es una rama reciente de la ecología que ofrece teoría y métodos para explicar las dinámicas ecológicas de grandes áreas y abre nuevas perspectivas sobre los problemas relacionados con la gestión de los ecosistemas y la planificación del uso del territorio. La atención de la ecología del paisaje se centra en la identificación de las causas y las consecuencias de la heterogeneidad espacial, que es fruto de complejas interacciones entre la biota y el ambiente, además de en la actividad humana que ha contribuido desde tiempos prehistóricos a los cambios del paisaje y es responsable actualmente de profundas y repentinas alteraciones. El punto de vista de la ecología del paisaje integra el contexto natural con el contexto humano y centra su atención en lo que Almo Farina denomina “el

mundo real”, es decir, en las interacciones entre procesos naturales y procesos antrópicos. Los ambientes influidos por el hombre han sido durante largo tiempo cosecha ignorada por los ecólogos porque resultaban poco atractivos desde el punto de vista naturalista; sin embargo son precisamente los “paisajes culturales” (es decir, áreas moderadamente modificadas por el hombre que comprenden elementos naturales) los que proporcionan la clave para la comprensión de los procesos que llevan a la integración entre las realidades naturales y la realidad humana.

Almo Farina está profundamente convencido de que el conocimiento de los procesos que rigen la presencia, la distribución y la abundancia de especies en los ambientes modificados sugerirá al ser humano nuevos caminos que garantizarán un desarrollo de la sociedad humana compatible con las capacidades que emergen de los sistemas naturales.

La convicción de que la ecología del paisaje es un potente instrumento de integración de las teorías ecológicas dentro de la dimensión humana confiere al autor de este texto una carga de entusiasmo que se traduce en una presentación apasionante de la disciplina. Al interés intrínseco de los argumentos cabe añadir: a) la simplicidad del lenguaje específico que facilita la comprensión; b) una serie de ejemplos de muchas de ellas referidas a los ambientes montañosos de los Apeninos donde el autor ha realizado gran parte de sus investigaciones) que esclarecen el corpus doctrinal presentado pero que, en definitiva, son puramente mediterráneos; c) la continua referencia a los argumentos relacionados y a sus aplicaciones.

Una excelente publicación de ecología espacial de la Universidad de Alicante

CONCA FERRÚS, A.

**Tradición micológica en las
«Comarques Centrals Valencianes»**

Índice

Portada

Créditos

Introducción	160
Materiales y métodos	161
Área de Estudio	165
Catálogo etnomicológico de las Comarcas Centrales.....	168
Tradiciones y supersticiones	183
Consumo de setas.....	185
Conclusiones	187
Agradecimientos.....	195
Bibliografía.....	196
Notas	197

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

CONCA FERRÚS, A. (1)

*A mon pare, Antonio Conca (1921-2010),
que va despertar en mi el cuc dels pebrassos,
sense ell, aquest article no hauria estat possible.*

Introducción

Si nos damos un paseo por el monte en época de setas o recorremos las estrechas sendas entre los zarzales de nuestros bosques de ribera de nuestro entorno es evidente que existe cierta pasión por la búsqueda y recolección de hongos. Sin embargo no tenemos muchas obras en donde se haga constancia escrita de este hecho. Los primeros datos los encontramos en la entrañable obra de finales del siglo XIX titulada «Los hongos comestibles y venenosos de la provincia de Valencia» (1873), de Eduardo Bosca en donde

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

se señala la presencia de 21 especies de hongos dentro de la zona de estudio (15 en el Valle de Albaida y 8 en la Costera), de éstos se recogen un total de 14 nombres populares y se distingue entre 14 especies comestibles y 7 tóxicas. Han de pasar más de 100 años para que aparezca un trabajo sobre los hongos de la provincia de Alicante (LÓPEZ-LLORCA, L.V. & col 1992). En los años siguientes salen a la luz los estudios sobre los hongos de la comarca del Valle de Albaida y las setas del PN del Carrascal de la Font Roja (APARICI, R. & col 1995, MAHIQUES, R. & col 1999 y GARCIA, F & A. CONCA, 2001). Estas obras, aunque recogen algunos nombres populares; no constituyen un estudio sobre la tradición micológica. En 2005 aparece un estudio sobre Etnobiología y etnoecología de Ibi (BARBER, A & col.) que dedica unas páginas a la etnomicología. Este artículo supone una aproximación y actualización de las datos anteriores aumentando la superficie de estudio a las todas las comarcas centrales excepto la Safor, de donde no tenemos datos. Hemos intentado plasmar los nombres de los hongos y los usos que de ellos se realiza.

Materiales y métodos

La metodología usada ha sido la realización de entrevistas a personas mayores, en general con edades superiores a los



1. *Armillaria mellea*, bolet groc. 2 *Clitocybe alexandrii*, coronetes. 3 *Boletus aereus*, trompellot. 4. Cosecha final primavera: Turmes, esclata-sangs, esclata-sangs mascles y bolets d'estepera. 5. *Clitocybe squamulosa*, mixerno.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

60 años. Estas conversaciones se han realizado generalmente en el campo, en los momentos de búsqueda de hongos, en charlas realizadas en diferentes poblaciones de nuestro entorno y últimamente en entrevistas estructuradas con una o más personas, registradas digitalmente y guardados los archivos sonoros. Los datos recogidos se anotan en primer término en la libreta de campo, para pasar a archivos informáticos en casa. La determinación botánica de las diferentes especies propuestas se ha realizado a partir de ejemplares observados y recolectados in situ y, en los casos que no disponía de ejemplares frescos, con la ayuda de fotografías de las guías locales. (APARICI & als, 1996, MAHIQUES & als., 1999 y GARCIA & CONCA, 2001). La bibliografía empleada en la determinación de las especies ha estado: COURTECUISSÉ, R. & DUHEM, B. (1994), SARNARI, M (1998), GERHARDT, E., VILLA, J. & LLIMONA, X. (2000), EYSSARTIER, G. & ROUX P. (2011). Se han seguido para la denominación científica los criterios propuestos por el CABI en la página web «Index Fungorum» (2013). Los pliegos de herbario se refieren a los herbarios personales del autor (ACM) o de Fernando García Alonso (FGA).

Para nombrar las comarcas hemos usado las siguientes abreviaturas: EC, el Comtat; LA, l'Alcoià; LC, la Costera; MA,



1. *Helvella leucopus*, orelletes. 2. *Morchella conica*, múrgoles.
3. Buscando setas de cardo. 4. *Pleurotus ostreatus*, orelletes. 5.
Lycoperdon umbrinum, pet de frare. 6. *Pisolithus arhizus*, pet de llop.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

Marina Alta y VA, la Vall d'Albaida. También hemos optado por acortar los nombres de Banyeres de Mariola, Fontanars dels Alforins y La Font de la Figuera: Banyeres, Fontanars y la Font, respectivamente, en el texto.

Área de Estudio

Las denominadas Comarcas Centrales Valencianas corresponden a los últimos contrafuertes béticos, son un relieve bastante uniforme caracterizado por la alternancia de sierras y valles. Las comarcas estudiadas son: la Costera, el Valle de Albaida, la Marina Alta, el Comtat; y l'Alcoià, incluimos dentro de esta última comarca los pueblos de la valle de Beneixama: Biar, El Camp de Mirra, la Canyada de Biar y Beneixama, que según la Demarcación Territorial Homologada pertenecen a l'Alt Vinalopó.

La superficie es de 3.099'34 km² y el número de habitantes de acuerdo con el padrón municipal de 2011 es de 500.160. Toda el área está incluida dentro del clima mediterráneo con otoños y primaveras lluviosas y las otras estaciones secas. Desde el punto de vista térmico (RIVAS MARTÍNEZ, 1983) encontramos desde el estadio termomediterráneo cerca de la costa a mesomediterráneo superior a las zonas más elevadas del interior. La precipitación oscila entre las zonas subhú-



1. *Ramaria* sp, peu de rata. 2. Cosecha otoñal: mocoses, punxetes, bolets d'estepera y esclata-sangs. 3. *Tapinella panuoides*, setes de pi. 4. *Russula grisea*, poagre verd. 5. *Omphalotus olearius*, Bolet d'olivera 6. *Lactarius tesquorum*, peluts.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

medas en las zonas próximas a la costa y en las caras nortes de las sierras principales con precipitaciones superiores a los 600 mm anuales y, las áreas secas con precipitaciones entre 350 y 600 mm anuales de las poblaciones más interiores.

La vegetación forestal climácica del área son diferentes tipos de carrascal, más aclarados al adentrarnos hacia poniente, a veces mezclados con robles, como la Umbría del Carrascal de la Font Roja y, puntualmente sustituidos por alcornoques como en els Surars de Pinet y Llutxent. Aunque se conservan buenas manchas de carrascal, las formaciones arbóreas que encontramos predominantemente son los pinares, fundamentalmente de pino carrasco (*Pinus halepensis*), junto a otros de pino rodeno (*Pinus pinaster*) y pino piñonero (*Pinus pinea*). En muchas sierras, como consecuencia de los incendios forestales lo que realmente predomina son matorrales de sustitución de la vegetación climácica como coscojales, matorrales y tomillares. Los parques naturales de la sierra de Mariola, el Carrascal de la Font Roja, la marjal de Pego-Oliva, el Montgó y Penyal de Calp están dentro de la zona estudiada.

Catálogo etnomicológico de las Comarcas Centrales

Hemos organizado los taxones en base a su nombre científico, después se señala el autor/es de este y su año de publicación. En algunos casos si el nombre popular se le adjudica a diferentes especies las hemos agrupado en una única entrada siempre y cuando popularmente no se diferencien entre ellas. Indicamos entre paréntesis las localidades donde se ha recogido el nombre.

A continuación siguiendo el trabajo de Fajardo & cols (2010) indicamos de cada taxón: Nombre científico. Nombres populares y entre paréntesis las localidades donde están recogidos. Uso. Época de fructificación habitual. Hábitats. Tipo de nutrición predominante. Status de recolección. Área de uso. Pliego de herbario.

Agaricus spp pl. Fundamentalmente: *Agaricus sylvicola* (Vittad.) Peck 1872, *Agaricus impudicus* (Rea) Pilát 1951, *Agaricus xanthodermus* Genev. 1876, *Agaricus campestris* L. 1753

Morena, morenes (Ontinyent, Otos, la Font, Fontanars, Banyeres, Bocairent, Albaida, Beneixama, Alcoi, Ibi), peludes (Quatretonda).

Comestible. Otoño, raramente al final de primaveras lluviosas. Las primeras especies de pinares y bosques mixtos, mien-

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

tras que la última es típica de prados. Saprofita. Tradicional. Todas las comarcas. ACM94002, ACM97118, ACM97127 y ACM99028.

Agrocybe cylindracea (DC.) Maire, 1938 (= *Agrocybe aegerita* (V. Brig.) Singer, 1951)

Bolet (Alcoi, Banyeres, Bocairent), bolet de xop, d'om, de figuera (Ontinyent, Albaida), pebràs de xop, d'orm, de figuera... (Bocairent, Fontanars), roviol (Cocentaina), gírgola de xop, de figuera (la Font), rovelló de xop, d'om i de lledoner (Beneixama).

Comestible. Todas las estaciones, menos en invierno. Bosques de ribera, alamedas y árboles de jardín, sobre madera de álamos, chopos, olmos, almeces... aunque también en higueras o plátanos de jardín. Saprofita. Tradicional. Todas las comarcas. ACM208029.

Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm., 1871

Bolet d'ametler (Beniarrés, Castell de Castells, Ibi), bolet groc (Banyeres).

Comestible, aunque se conoce su posible toxicidad provocada por intolerancia personal –*un que es va menjar el bolet d'ametler quasi es mor*– Ibi. Otoño. Carrascales y cultivos leñosos, como almendros, olivos... Parásita y cuando mata al árbol saprófita. Tradicional. EC, MA y LA. ACM95058.

Boletus aereus Bull., 1789

Trompello (Quatretonda).

Comestible. Verano y Otoño. Carrascales y alcornocales, forma micorrizas con diferentes especies del género *Quercus*. Simbionte. Recolección reciente, a finales del siglo pasado. VA. ACM97117.

Boletopsis grisea (Peck) Bondartsev & Singer, 1941

Judio (Ontinyent).

Comestible. Otoño. Pinares y carrascales. Simbionte. Tradicional, muy localizada y en la actualidad en claro desuso. VA. ACM208212.

Clathrus ruber P. Micheli ex Pers., 1801

Cresta de gall (Ontinyent), cranc (Xàbia).

No consumida. Otoño. Pinares y matorrales en cotas bajas. Saprofita. Su presencia indica que comienza la temporada de setas en la sierra. VA y MA. ACM208214.

Chroogomphus rutilus (Schaeff.) O.K. Mill., 1964

Carnero (la Font, Fontanars, Anna), pata de perdiu (Banyeres), pepet (Banyeres), poagra marró (Alcoi).

Comestible. Otoño. Pinares. Simbionte. Tradicional, pero poco extendida, estimada por algunos y solo consumida por otros a falta de otras setas de mayor calidad gastronómica. VA, LC y LA. ACM210021.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

Clitocybe alexandri (Gillet) Gillet, 1884

Coroneta (Fontanars).

Comestible. Otoño. Pinares y bosques mixtos. Saprofita. Tradicional, únicamente en Fontanars y reducido a los descendientes de un forestal. VA. ACM95067.

Clitocybe squamulosa (Pers.) P. Kumm., 1871

Mixernó (Ontinyent).

Comestible. Otoño. Pinares y matorrales. Saprofita. Tradicional, pero reducida a los miembros de una familia con ascendencia en Tarragona. VA. ACM97007.

Helvella leucomelaena (Pers.) Nannf, 1941

Didalet (Banyeres).

No consumida. Invierno y primavera. Pinares y matorrales. Saprofita. No hay constancia de ningún uso, únicamente su nombre popular. LA. FGA96618.

Helvella leucopus Pers. 1822

Gírgoles (Banyeres), orelletes (Albaida).

Comestible. Primavera. Choperas y bosques de ribera. Saprofita? Tradicional, extendido su consumo en Banyeres, raro en el Valle de Albaida. LA y VA. ACM95003

Hohenbuehelia petaloides (Bull.) Schulzer, 1866 (= *H. geogenia* (DC.) Singer 1951)

Gírgola de pi (Alcoi), seta de pi (Banyeres).

Comestible. Otoño y inicios del invierno. Pinares. Saprofita. Tradicional pero limitado a la comarca de l'Alcoià. LA. ACM96043.

Hydnum albidum Peck, 1887

Punxetes (Alcoi).

Comestible. Otoño y principio del invierno. Pinares y encinares. Simbionte micorriza pinos y carrascas. Tradicional pero limitado a la comarca de l'Alcoià. LA. ACM203181.

Hygrophorus latitabundus Britzelm. 1899

Mocosa (Alcoi), lletosa (Castell de Castells), llanega (Banyeres).

Comestible. Otoño. Pinares sobre substrato calcáreo. Simbionte, micorriza pinos fundamentalmente *Pinus halepensis*. Tradicional, aunque poco extendido en Alcoi i Castell de Castells actualmente se ha expandido más su consumo. LA y MA. ACM 203106

Hypomyces lateritius (Fr.) Tul. & C. Tul., 1860

Pebràs mascle (Ontinyent, Albaida, Fontanars), rovelló mascle (Banyeres, Beneixama), esclata-sang mascle (Quatretonda, Alcoi).

Comestible. Otoño y primavera. Pinares. Parásita, ascomiceto que habita sobre diferentes especies del género *Lactarius*.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

Tradicional aunque muchos aficionados no lo recogen por no considerarlo comestible, por el contrario otros lo aprecian más por su mayor contenido en carne. LA, EC y VA. ACM203107.

Lactarius mediterraneensis Llistos & Bellù, 1996, ***Lactarius chrysorrheus*** Fr., 1838, ***L. zonarius*** (Bull.) Fr., 1838...

Pebràs blanc o bord (Ontinyent), pebràs lletós (Bocairent), esclata-sang bord (Alcoi), lletós (Alcoi), rovelló lletós (Banyeres), rovelló de mata (Beneixama), judies (Otos).

No comestible. Otoño. Encinares y alcornocales, suelen micorrizar diferentes especies del género *Quercus*. Considerada como tóxica o no comestible, aunque un informante se los comía después de un hervor para eliminar el picante. VA, EC y LA. ACM205021, ACM208171 y ACM95065.

Lactarius deliciosus (L.) Gray, 1821

Esclata-sang de pi rodено (Quatretonda), pebràs (Ontinyent, Albaida, Fontanars, Xàtiva), esclata-sang (Otos, Alcoi, Ibi), rovellons (Biar, Banyeres...).

Comestible. Otoño. Pinares de pino rodено (*Pinus pinaster*) sobre suelos silíceos o descarbonatados. Simbionte de *Pinus pinaster*. Tradicional, aunque es una especie muy escasa en la zona de estudio. VA, LA,LC y EC. ACM203093.

Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr. 1838

Esclata-sang (Otos, Alcoi), rovellons (Biar, Beneixama, Banyeres...), esclata-sang de pi bord (Quatretonda), pebràs (Ontinyent, Albaida, Fontanars, Bocairent, Xàtiva), pebràs roig (Bocairent).

Comestible. Otoño. Pinares sobre substrato calcáreo. Simbionte de *Pinus halepensis*. Tradicional, sin ningún lugar a dudas la seta más consumida y buscada; para muchos aficionados la única. Todas las comarcas. ACM96130.

Lactarius tesquorum Malençon, 1979

Peluts (Castell de Castells, Vall d'Ebo), pebràs pelut (Ontinyent), Esclata-sang d'estepa (Terrateig).

Comestible. Otoño. Formaciones de cistácias sobre suelos descarbonatados. Simbionte de *Cistus monspeliensis*, *C. crispus* y *C. salviifolius*. Su consumo es tradicional en ciertas áreas de la Marina Alta, en el resto de las comarcas ni se recoge, ni se come. MA LC y VA. ACM201101.

Laetiporus sulfureus (Bull.) Murrill, 1920

Bolo de garrofera (Otos, Quatretonda, Terrateig), bolet de garrofera (la Vall d'Albaida –Boscà 1873–).

Comestible. Finales de verano y otoño. Cultivos leñosos y jardines. Parásita en el área de estudio, preferentemente de los algarrobos (*Ceratonia siliqua*). Tradicional y muy apreciado

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

en las zonas más cercanas a la costa, donde es más frecuente. VA y MA. ACM209097.

Lycoperdon perlatum Pers., 1796 y sp afines

Pet de llop (Ontinyent, Fontanars), pet de frare (Beneixama, Bocairent, Fontanars).

Medicinal. Otoño. Prados, matorrales y formaciones boscosas. Saprofita. Su uso más corriente es como señal o chivatazo de la posible presencia de otras setas (*Si els pets de frare no fan fum no cal que busques*— Beneixama) y en menor grado su polvo esporal se ha utilizado como homeostático. VA y LA. ACM96010.

Morchella conica Pers., 1818, ***M. vulgaris*** (Pers.) Boud., 1897,

Gírgoles (Ontinyent, Albaida, Fontanars, Beneixama, la Pobla del Duc—Boscà 1873—), gírboles (Quatretonda), múrgoles (Bocairent, Alcoi, Banyeres, Ibi), múrgola negra (Alcoi).

Comestible. Primavera. Cultivos leñosos (vid, albaricoques, manzanos...), pinares, bosques mixtos y en menor grado bosques de ribera, zonas incendiadas o donde se eliminan los matorrales. Simbionte. Tradicional, localmente buscada y apreciada. VA y LA. ACM 950071.

Morchella rotunda (Fr.) Boud. 1897, ***M. elatoides*** Jacquet., 1985

Gírgoles (Ontinyent, Albaida, Fontanars, Beneixama, la Pobla del Duc –Boscà 1873–), gírboles (Quatretonda), múrgoles (Bocairent, Alcoi, Banyeres, Ibi), múrgola blanca (Alcoi) Comestible, popularmente se conoce su toxicidad en crudo, – *les gírgoles cal fregir-les be, si no et poden sentar mal*, Fontanars–. Primavera. Bosques de ribera, pinares y otras formaciones vegetales alteradas por desbroces, sacas de leña etc. **M. elatoides** exclusiva de encinares y robledales. Simbionte. Tradicional, localmente buscada y apreciada. VA y LA. ACM 95004.

Omphalotus olearius (DC.) Singer 1946

Bolet d'olivera (Xàtiva, Quatretonda, la Pobla del Duc –Boscà 1873–), seta d'olivera (Banyeres).

Tóxica, la única seta tóxica para la cultura popular de la zona estudiada – *si et menges la seta d'olivera, et pots morir*, Banyeres–. Verano y primeros meses del otoño. Olivares, encinares y jardines. Saprofita, lignícola sobre olivos, encinas, aunque también en rosales o matas de romero de jardines. VA, LC y LA. ACM 97138.

Pisolithus arhizus (Scop.) Rauschert 1959

Pet de llop (Ontinyent), turma groga (Banyeres).

Medicinal, colorante alimentario y, en menor grado, comestible. Primavera, verano y otoño, la parte estéril del carpoforo

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

se puede observar todo el año. Presente en formaciones boscosas de coníferas o frondosas, también en jardines. Simbionte, forma endomicorrizas con numerosas especies vegetales. Tradicional es el uso del polvo esporal como homeostático y para curar las heridas provocadas por los aperos de los animales de carga, fundamentalmente mulos y caballos. Su uso como colorante alimentario se limita a las épocas de carestía, períodos donde también se han llegado a consumir los ejemplares jóvenes. VA y LA. FGA032461.

Pleurotus eryngii (DC.) Quél., 1872

Gírgola de panical (la Font, Castell de Castells, Ibi), seta de card (Banyeres, Fontanars), seta de panical (Fontanars), rovelló de card (Beneixama), pebràs de panical (Bocairent), gírgola de canyafel (Benifato).

Comestible. Fundamentalmente en otoño, pero raramente en primavera o primeros del verano. Eriales y prados. Saprofita sobre raíces de cardo corredor (*Pleurotus eryngii*) y más raramente sobre cañahuela (*Ferula comunis*) o *Thapsia villosa*. Tradicional, sobre todo en las zonas interiores o de cierta altitud. VA, LA, LC, EC y MA. ACM 95032.

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm., 1871

Bolet de xop blau, bolet negre (Quatretonda), orelletes (Alcoi), flota de noguera, setes d'anoguera (Fontanars), seta de xop (Banyeres).

Comestible. Otoño y primeros de invierno. Bosques de ribera y alamedas con nogales. Saprofita lignícola sobre diferentes árboles muertos: chopos, álamos, nogales... Tradicional pero poco extendida. VA y LA. ACM 207017.

Polyporus squamosus (Huds.) Fr., 1821,
Carda (Banyeres).

Comestible. Primavera y otoño. Bosques de ribera. Parásita o saprofita sobre olmos o álamos (*Populus* sp). Tradicional, limitada a Banyeres. LA. ACM 208041.

***Ramaria* sp.**

Peuets de rata (Otos) Manetes (Bèlgida).

Comestible. Otoño. Pinares y encinares. Saprófita. Tradicional, en la actualidad sólo queda el recuerdo de personas que pasan de los 55 años; parece ser que era una recolecta que realizaban en su juventud cuando iban a buscar otras setas, nunca se iba expresamente a por ellas. VA. ACM 211135.

Rhizopogon roseolus (Corda) Th. Fr., 1909, ***R. occidentalis*** Zeller & C.W. Dodge, 1918, etc

Turma (Ontinyent, Albaida, Fontanars, Bocairent, Banyeres, Beneixama, Alcoi, la Font, Quatretonda, Ibi).

Comestible. Primavera y otoño. Pinares. Simbionte de *Pinus*, hongo hipogeo que también establece una relación con el boletal *Chalciporus amarellus*. Tradicional y localmente muy

Tradicón micol3gica en las «Comarques Centrals Valencianes»

estimada y buscada; es de las primeras especies en fructificar cuando la temporada empieza en la sierra. VA, EC, LC, y LA. FGA032315 y FGA032313.

Russula chloroides (Krombh.) Bres., 1900, ***R. delica*** Fr., 1838

Bolet de carrasca (la Pobla del Duc –Boscà 1873–), pebràs (Llutxent, Pinet), pebràs de carrasca (Ontinyent, Banyeres, Bocairent), pebràs blanc (Fontanars, la Font), rovell3 blanc (Beneixama), esclata-sang blanc (Ibi).

Comestible. Primavera y otoño. Pinares y encinares. Simbionte de *Pinus* y *Quercus*. Tradicional, apreciado en la parte este del Valle de Albaida, en el resto poco estimado y consumido. VA, LC y LA. ACM96081 y ACM99029.

Russula ilicis Romagn., Chevassut & Privat, 1972 y otras especies dulces de sombrero grisáceo, verdoso o gris azulado.

Poagra blava o verda (Banyeres).

Comestible. Otoño. Encinares. Simbionte de *Quercus*. Tradicional pero limitado a la zona de Banyeres. LA. ACM202056.

Russula parodorata Sarnari, 1999 y otras especies dulces Pebràs de sejolida, pebràs roig de carrasca (Banyeres).

Comestible. Otoño. Encinares. Simbionte de *Quercus*. Tradicional y limitado a Banyeres. LA. ACM209079.

Russula torulosa Bres., 1929 y otras especies picantes

Poagra (Alcoi, Banyeres, la Font, Fontanars, Ibi), poagra roja (Banyeres), poagre (Ontinyent, Bocairent, Beneixama, Fontanars, la Font), blaves (Beniarrés).

Comestible. Otoño. Pinares sobre substrato calcáreo. Simbionte de *Pinus* sp. El uso más frecuente de esta seta es como indicadora de la existencia de niscalos, –*On hi han poagres (blaves), hi han esclata-sangs*, general–; pero hemos encontrado diferentes informantes de Bocairent, Banyeres y Muro de l'Alcoi que la consumen, previamente escaldada, para eliminar su picor. EC, LA, VA y LC. ACM210009.

Sarcosphaera crassa (Jacq.) J. Schröt., 1893

Orelletes (Ontinyent, Fontanars, Bocairent, Banyeres, Ibi).

Comestible. Primavera. Pinares sobre substrato calcáreo. Simbionte de *Pinus*. Tradicional, limitado a la parte occidental de la zona de estudio, popularmente se conoce su «toxicidad» en crudo, –*les orelletes cal fregir-les be, si no et poden sentar mal*, Fontanars–. Por otra parte su presencia es indicadora de la posible existencia de colmenillas (*Morchella* sp.). VA y LA. FGA011618

S. bellinii (Inzenga) Watling, 1967, ***Suillus collinitus*** (Fr.) Kuntze, 1898 y ***S. mediterraneensis*** (Jacquet. & J. Blum) Redeuilh, 1992,

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

Fongo (Ontinyent, Albaida, Fontanars, Beneixama), fongo groc (Fontanars, Bocairent), bolo (Quatretonda), bolo de pi (Otos), hongo (la Font), bolet de pi (Ibi).

Otoño. Pinares. Simbionte de *Pinus*. Popularmente son conocidos por ser de las primeras setas en aparecer, su presencia indica el inicio de la temporada en la sierra; popularmente se comenta que hasta que no están pasados no aparecen los niscalos –*si no hi han fongos passats no cal que busques*, Ontinyent–. Sobre su comestibilidad, algunos los consideran tóxicos –*Cabut, cabudot, per menjar hongos t’has mort*, la Font– y otros indican que se los han comido en épocas de penuria, o que los forasteros se los comen –*els polacos del poble el arrepleguen i se’ls mengen*, Beneixama–. VA, LC, EC y LA. ACM210116, ACM210115 y ACM210108.

Tapinella panuoides (Batsch) E.-J. Gilbert 1931

Seta de pi (Fontanars).

Comestible. Otoño. Pinares. Saprofito lignícola sobre troncos o ramas de pino. Únicamente conocemos su consumo en las etapas posteriores a la guerra civil por los miembros de una familia de un forestal de Fontanars; es curioso recalcar que en Mallorca (CONSTANTÍ & SIQUIER, 1996) también se ha consumido en épocas de penuria. VA. ACM96062.

Terfezia claveryi Chatin, 1892

Turma (Castalla), patata de Setmana Santa (Castalla), trufa blanca (Banyeres).

Comestible. Primavera. Eriales y matorrales bajos. Simbionte de *Helianthemum salicifolium*. Tradicional, pero exclusiva de la zona de la Foia de Castalla, donde es muy buscada y apreciada. LA. FGA4280.

Tricholoma batschii Gulden, 1969 (= *T. fracticum* (Britzelm.) Kreisel, 1984)

Cabrero (Fontanars), fongo roig (Banyeres).

Comestible. Otoño. Pinares y encinares. Simbionte de *Pinus* y *Quercus*. Tradicional, sólo unos pocos informantes de Banyeres señalaron que se lo habían comido, siempre cuando no había otras especies y indicaban que amargaba. Curiosamente en la zona dels Ports de Morella es una especie apreciada pese a su sabor amargo. VA y LA. ACM96127.

Tricholoma terreum (Schaeff.) P. Kumm., 1871, ***T. gausapatum*** (Fr.) Quél., 1872.

Bolet d'estepera (Alcoi), morenets (Banyeres) fredolins (Bocairent).

Comestible. Otoño y invierno. Pinares, encinares (en el caso de *T. gausapatum*) y matorrales. Simbionte de *Pinus*, *Quercus* y *Cistus*. Tradicional en la comarca de l'Alcoià y en menor

Tradicón micol3gica en las «Comarques Centrals Valencianes»

grado en el Valle de Albaida; en la actualidad su consumo se encuentra mucho m3s extendido. VA y LA. ACM202092 y ACM205076.

Tradiciones y supersticiones

De las creencias que sirven para distinguir los hongos comestibles de los venenosos, hemos constatado las siguientes: por un lado, la bondad y comestibilidad de todas las especies que crecen sobre troncos o ramas –*Tots els que creixen sobre fusta s3n bons*. –Ontinyent, Quatretonda; hecho que si bien es cierto para la mayor3a de las especies que encontramos en los bosques galer3a o 3rboles cultivados, puede ser peligroso al ingerir setas que crecen sobre madera de pino, donde se encuentra la mortal *Galerina marginata*. Por otra parte, se considera que hay que rechazar todas aquellas setas que presentan anillo, –*Rovell3 que le veges l’anelleta per la cua, pa s’auela*–. Beneixama o –*Tots aquells que tenen dolla s3n ro3ns* –Ontinyent. Un hecho curioso es que uno de los dos informantes estaba recogiendo champiñones silvestres (*Agaricus impudicus*) y al mostrarle la contradicci3n entre lo que dec3a y lo que cosechaba, alz3 los hombros y afirmo –*Els he arreplegat sempre* –.

La única especie que nuestra cultura popular conoce como tóxica es el seta de olivo (*Omphalotus olearius*) de la que exageradamente se llega a afirmar que *—és el bolet més tòxic després de l'amanita groga—* Banyeres. Aparte de esta seta y en menor grado *Armillaria mellea* las otras especies tóxicas que existen en la zona, popularmente no son consideradas como tales sino que simplemente son indigestas o no se toleran bien, como ocurre en el caso de los *Agaricus* del grupo *xanthodermus* que provocan un síndrome gastrointestinal. Posiblemente como el abanico de setas que son consumidas es bajo, se oyen aseveraciones del tipo de *—no hi ha cap persona que li haja passat res per menjar bolets—* Quatretonda.»

Sobre el crecimiento de las fructificaciones fúngicas está muy extendida la idea de que éste es rápido, a veces, de una sola noche y que, una vez observados, ya no se desarrollan más; en este último caso, posiblemente se trate de una excusa o justificación por recoger ejemplares pequeños.

La Luna presenta una clara influencia tanto en el desarrollo de las fructificaciones así como en la posibilidad de que se agusanen o no. Así, por ejemplo, se considera que la fase de la Luna ideal para que aparezcan las setas de chopo (*Agrocybe aegerita*) es la de Luna llena. En otro aspecto tiene importancia la fase lunar en que se producen las primeras lluvias, aquellas

Tradición micológica en las «Comarcas Centrales Valencianas»

que activan los micelios, se considera que si ocurren en Luna creciente, la mayoría de las setas saldrán agusanadas.

Consumo de setas

En la tabla siguiente, se indica el número total y el porcentaje respecto a la población estudiada de entrevistados que consumen una determinada seta (NT) y, por otra parte, la relación que existe entre los que conocen una seta (CC) y los que la consumen (CS), así como su porcentaje. También señalamos las comarcas donde es consumido.

Espècie	consumo total		consumo parcial		Comarcas
	NT	%	CC/ CS	%	
<i>Lactarius deliciosus</i>	44	100	44/44	100	LC, VA, EC, LA, MA
<i>Lactarius sanguifluus</i>	44	100	44/44	100	LC, VA, EC, LA, MA
<i>Agaricus sp</i>	37	84	37/38	97	LC; VA, EC, LA
<i>Agrocybe aegerita</i>	34	76'64	34/34	100	LC; VA, EC, LA
<i>Rhizopogon sp</i>	25	56'8	25/26	96'1	VA, LA, EC, LC,
<i>Morchella conica</i>	24	54'4	24/25	96'5	LC, VA, EC, LA
<i>Morchella vulgaris</i>	24	54'4	24/25	96'5	LC, VA, EC, LA
<i>Hypomyces lateritius</i>	22	50	22/22	100	LC, VA, LA, EC
<i>Pleurotus eryngii</i>	19	43'9	19/19	100	LC, VA, EC, LA, MA
<i>Russula torulosa i sp afins</i>	12	27'2	12/27	27'7	LC, VA, EC, LA

Conca Ferrús, A.

<i>Sarcosphaera crassa</i>	11	25	11/13	84'6	VA, LA
<i>Russula chloroides</i>	10	23	10/13	73	VA, LA
<i>Hygrophorus latitabundus</i>	8	20'3	8/9	87'5	LA, MA
<i>Chroogomphus rutilus</i>	8	18	8/8	100	LC, VA, LA
<i>Pleurotus ostreatus</i>	7	15'9	7/7	100	VA, LA
<i>Tricholoma terreum</i>	5	11	5/5	100	VA, LA
<i>Armillaria mellea</i>	4	10	4/44	80	LA, MA, EC
<i>Helvella leucopus</i>	4	9	4/44	100	VA, LA
<i>Hohenbuehelia geogenia</i>	4	9	4/44	100	LA
<i>Terfezia claverii</i>	4	9	4/4	100	LA
<i>Tricholoma batschii</i>	4	9	4/4	100	VA, LA
<i>Laetiporus sulphureus</i>	3	7	3/3	100	VA
<i>Russula ilicis</i>	3	7	3/3	100	LA
<i>Russula paraodorata sp af.</i>	3	7	3/3	100	LA
<i>Ramaria sp</i>	2	5	2/2	100	VA
<i>Clitocybe alexandrii</i>	1	2	1/1	100	VA
<i>Clitocybe squamulosa</i>	1	2	1/1	100	VA
<i>Hydnum albidum</i>	1	2	1/1	100	LA
<i>Lactarius tesquorum</i>	1	2	1/8	12'5	EC, MA
<i>Pisolithus arhizus</i>	1	2	1/5	20	VA, LA
<i>Suillus sp</i>	1	2	1/22	5	VA
<i>Tapinella panuoides</i>	1	2	1/1	100	VA
<i>Clathrus ruber</i>	2	0	0/2	0	
<i>Helvella leucomelaena</i>	0	0	0/3	0	
<i>Lactarius zonarius i sp afins</i>	0	0	0/11	0	
<i>Lycoperdon sp</i>	0	0	0/12	0	
<i>Omphalotus olearius</i>	0	0	0/12	0	

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

Como se puede observar, el hongo más popular es el «*esclata-sang*» porque todos los entrevistados lo conocían y lo consumían. Después, a corta distancia siguen los *Agaricus* y las setas de chopo. *Rhizopogon*, colmenillas (*Morchella*), *Hy-pomyces lateritius* y setas de cardo presentan un porcentaje próximo al 50 %; del resto de setas podemos confirmar que tienen un consumo minoritario. Llama la atención que algún hongos como las babosas (*Hygrophorus latitabundus*), las negrillas (*Tricholoma terreum*) o la lengua de vaca (*Hydnum albidum*) que aunque son muy poco conocidas, son apreciadas y consumidas por todos los que las conocen.

Conclusiones

En toda la zona estudiada hemos constatado el consumo de 34 tipos diferentes de setas. Hay que anotar que para hacer este recuento hemos considerado una sola especie al hablar de *Agaricus* y *Rhizopogon* y 2 especies para *Lactarius* y *Morchella*. El número es inferior a las 50 especies tradicionales en Castilla la Mancha (FAJARDO et als, 2010) o las 61 para toda España, (DE ROMÁN & E. BOA, 2004); hay que mencionar que en el primer trabajo computan 7 especies diferentes *Agaricus*. Todos los taxones excepto uno, *Boletus aereus* son de consumo tradicional, se ha incluido éste porque al

mismo tiempo que se inició su consumo se la bautizó con un nombre peculiar y exclusivo: *trompello*.

En los últimos 10 años hemos constatado un incremento del número de setas buscadas y consumidas, hasta unas 40 diferentes, incorporándose algunas presentes pero sin tradición local como *Cantharellus pallens*, *Craterellus lutescens*, *Macrolepiota procera*... Así como la extensión de la búsqueda y consumo de especies que presentaban un consumo tradicionalmente minoritario o local como *Tricholoma terreum*, *Hygrophorus latitabundus*, *Hydnum albidum*...

La distribución per comarques la representamos a la tabla siguiente:

	Número de setas consumidas
l'Alcoià	25
la Vall d'Albaida	22
el Comtat	10
la Costera	10
La Marina Alta	7

Una causa importante para explicar las diferencias entre comarcas es el número de entrevistas realizadas: muy escasas en las tres últimas; este hecho explica muchos de los cuadros que se exponen a continuación.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

A nivel personal encontramos muchas variaciones entre los entrevistados con respecto al número de setas que conocen así como el número de las que se comen. Aplicando datos estadísticas únicamente a aquellos entrevistados (32) en que se ha realizado una prospección muy detallada sobre toda su cultura micológica obtenemos los siguientes datos:

	Setas conocidas	Setas consumidas
Media	13'15	9'28
Mediana	12'5	8
Rango	5 – 30	3 – 25

Hemos recogido un total de 98 nombres populares, hemos considerado un único nombre cuando se refiere a dos especies semejantes, por ejemplo el nombre de «rovellons» referido a los elementos del género *Lactarius* de sangre roja o anaranjada; pero si el mismo nombre se aplica a dos especies diferentes como pasa con «pebrassos» que se usa para referirse a *Lactarius* y *Russula chloroides*, se han contabilizado 2 nombres. La gran mayoría de nombres son en valenciano, aparecen nombres (hongos en La Font) en castellano en las zonas limítrofes con Castilla La Mancha, muchos de ellos valencianizados como setes de panical o setes d'anouera. La influencia es recíproca como indica FAJARDO, ya que recoge los nombres morena y carnero para las mismas especies que

se nombran así en nuestra zona de estudio. Toda la casuística que se da en los nombres populares de diferentes seres vivos sucede en el mundo de los hongos. Un mismo nombre para especies muy diferentes, como «*orelletes*» para referirse a *Pleurotus ostreatus* o *Sarcosphaera crassa* o «*gírgoles*» para referirse a *Morchella* sp o a *Pleurotus eryngii*. También encontramos nombres diferentes entre pueblos vecinos para una misma seta, es remarcable que a *Lactarius sanguifluus* le llamen «*esclata-sang*», «*rovelló*» o «*pebràs*» los diferentes pueblos que rodean la sierra de Mariola, donde muchos de ellos la recogen. Poseen nombre popular todas las especies comestibles y únicamente se han encontrado nombres específicos para cinco taxones sin interés culinario; hemos encontrado la dicotomía «*pebras/fongo*» o «*rovelló/fongo*» en la cual el primer nombre se utiliza para referirse a las especies comestibles y el segundo al resto de setas sin valor.

	Número de nombres populares
l'Alcoià	46
Vall d'Albaida	49
El Comtat	11
La Costera	12
La Marina Alta	9

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

La época de búsqueda y recolección es fundamentalmente el otoño, estación en la que fructifican 30 setas de las 44 setas estudiadas, entre ellas los níscalos que son sin duda las más populares; en este grupo podemos hablar de especies térmicas, que fructifican en septiembre y octubre, como *Boletus aereus*, *Laetiporus sulfureus* o *Russula ilicis* y otras sin embargo prefieren el mes de diciembre o incluso enero como *Hydnum albidum* o *Tricholoma terreum*. Exclusivas de la primavera encontramos 7 especies casi todas pertenecientes a los ascomicetes, algunas de ellas de alta calidad gastronómica como las colmenillas o *Terfezia claveryi*; la popularidad de estas es un poco menor que las de otoño; pero sus buscadores son muy apasionados. Existen algunas especies que son fáciles de encontrar en las dos estaciones como *Russula chloroides* o *Agaricus campestris*. Una de las setas más apreciadas y buscadas la seta de chopo (*Agrocybe aegerita*) puede aparecer a lo largo de todo el año, siempre que las condiciones de humedad y temperatura sean las necesarias.

La distribución por hábitats de las especies comentadas la desarrollamos en la siguiente tabla:

Hábitat	Número de especies
Pinar	26
Carrascal	19
Matorrales bajos	8
Prados y eriales	4
Bosques de ribera	6
Cultivos	3
Otros	1

Como se observa la mayoría de taxones estudiados crecen en el monte; dentro del monte en los pinares es donde encontramos las setas más apreciadas y buscadas; aunque el número de las presentes en los encinares no es muy inferior éstas corresponden mayoritariamente a especies no comestibles o con poca tradición. Hay que señalar que los bosques de ribera son también un lugar muy visitado por los seteros de la zona, ya que en ellos se encuentra la seta de chopo (*Agrocybe aegerita*); sin duda una de las más apreciadas. En los prados encontramos dos especies interesantes, las setas de cardo y los champiñones silvestres (*Agaricus campestris*), su búsqueda y consumo está limitado a las zonas interiores donde son más abundantes. Un hábitat curioso es el de *Hypomyces lateritius* ascomicete parásito que vive sobre diferentes especies del genero *Lactarius*.

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

El tipo de alimentación preferente se distribuye de acuerdo con la siguiente tabla:

	Número de hongos
Simbionte	21
Saprofita	14
Parásito	4

Esta distribución coincide porcentualmente con la distribución de los hongos en el PN del carrascal de la Font Roja (Garcia & Conca, 2001). Dentro de los más apreciados encontramos especies tanto en las simbiotes (*Lactarius* sp o *Morchella* sp) como en las saprofitas (*Agrocybe aegerita* o *Agaricus* sp). Hay que recalcar que en las zonas más próximas a la costa tienen en gran estima una especie parásita el *bolet* de *garrofera* (*Laetiporus sulphureus*).

Sobre la recolección de hongos para la venta y comercialización, en nuestra zona es una actividad minoritaria tanto en lo que respeta a especies como a personas. En el primer caso se limita casi exclusivamente a los «*esclata-sangs*», que son vendidos por sus buscadores a la puerta de casa. Las setas de chopo, aunque en la actualidad se cultivan y comercializan en supermercados, no hace demasiados años sus buscadores los venían directamente a bares y restaurantes.

Los hongos que tradicionalmente se vendían procedían de las sierras situadas cerca del pueblo; pero desde hace años, más de 15, podemos hablar de comercializadores o buscadores semiprofesionales que recorren cientos de kilómetros hasta las sierras de Cuenca, Teruel, Zaragoza, Córdoba e incluso más lejos, en busca del preciado tesoro de los bosques. Esta práctica está originando últimamente problemas de convivencia entre los habitantes de los lugares visitados y los buscadores que vienen de lejos, que empiezan a ser tenidos por expoliadores.

Sobre el uso medicinal de los hongos únicamente hemos constatado la utilización del polvo de los pedos de lobo como elemento homeostático y cicatrizante.

Son las comarcas centrales un área micófila? A la vista de los nombres recogidos en este artículo y la variedad de especies conocidas y buscadas, podemos afirmar que al menos moderadamente micófila, ya que en muchas de las poblaciones de Euskadi y Cataluña consideradas como tales se conocen un número de hongos semejante al de nuestra zona. En muchas ocasiones, como pasa a otras áreas, la afición a las setas es monotemática: los níscalos; pero que despierta una fuerte pasión y te puedes encontrar el mismo día cincuenta paisanos en las sierras de Toledo o Teruel buscándolos. En

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

general la gente mayor, que pasa de los 80 años, tienen una cultura micológica más variada en todos los aspectos.

Una última consideración, analizando los datos anteriores podemos observar que muchas setas de escaso valor culinario han sido consumidas y curiosamente otras setas exquisitas presentes en la zona no hay constancia de su consumo, como pasa con los rebozuelos. Como se ha comentado anteriormente el consumo de las últimas ha aumentado significativamente en los 10 años anteriores. También se ha producido una variación entre los consumidores de setas, antes eran gente relacionada con el monte, para los que el consumo de setas suponía un aporte de nutrientes extra y barato y en la actualidad la recolección de setas es una moda que afecta a estratos de la población muy variables. Todos estos datos se pueden resumir aseverando que antes se buscaban y consumían setas por necesidad y en la actualidad por placer.

Agradecimientos

En primer término quiero agradecer a personas como: Jesús Gimeno, de la Font; Tomàs Bordera, Carmen, el tío Mora, Luis Calatayud y Carmen Micó, de Fontanars; Josep Oltra, Amado Mahiques y Rafael Mahiques, de Quatretonda; Joan Olivares d'Otos, Casimir Romero, de Terrateig; Antonio Conca, Vicent

Conca, Miguel Gandía y José Gandía de Ontinyent; Joan Alcaraz, Ricardo y Santiago Cabanes de Bocairent; Miguel Belda, Carmen y Luis de Banyeres; Lorin, Maria la de Can Pau, Juan Sirera, Juan Payá y Juan Molina, de Beneixama; Pep Nebot y Jaume, d'Alcoi; Federico de Beniarrés; Alfonso Beneyto y Luisa Vidal de Castalla, que me han suministrado datos sin los cuales este artículo no habría estado posible. Asimismo, agradezco a mucha gente anónima que en charlas, en el campo, o en exposiciones me han dado informaciones útiles y que yo no tuve el detalle de pedirles el nombre. A Fernando García Alonso por su amistad y la ayuda prestada en la elaboración del presente texto. A Tono Belda, sin cuya insistencia este artículo no hubiera sido posible.

Bibliografia

- APARICI, R., CONCA, A., GARCÍA, F. MAHIQUES, R. (1996) *Bolets de la Vall d'Albaida*. Caixa d'Estalvis d'Ontinyent. Ontinyent.
- BOSCÀ. E. (1873) *Los hongos comestibles y venenosos de la provincia de Valencia*. Imprenta de Ferrer de Orga. València
- BARBER, A. & S., REDERO (dir) (2005) *Aproximació al coneixement etnobiològic i etnoecològic d'Ibi*. (Foia de Castalla-L'Alcoià, Alacant). Ed. Identia. Barcelona
- CONSTANTINO, C & SIQUIER, J. L. (1996). *Els bolets de les Balears*. Ed. Micobalea. Sóller

Tradición micológica en las «Comarques Centrals Valencianes»

- COURTECUISSÉ, R. & DUHEM, B. (1994) *Les champignons de France*. Ed. Eclectis,.
- DE ROMÁN, M & BOA, E. (2004). Collection, Marketing & Cultivation of edible Fungi in Spain. *Micologia Aplicada Internacional* 16(2): 25-33.
- EYSSARTIER, G. & ROUX, P. (2011) *Le guide des champignons France et Europe*. Ed. Belin. 2011
- FAJARDO, J., VERDE, A., VALDÉS, A., RIVERA, D. & OBÓN, C. (2010), «Etnomicología en Castilla-La Mancha (España)». *Bol. Soc. Micol. Madrid* núm. 34: 19-38.
- GARCIA ALONSO, F., CONCA FERRÚS, A & MAHIQUES SANTANDREU, R. (2001) *Bolets del PN del Carrascar de la Font Roja*. Ed CAM.
- GERHARDT, E., VILA, J. & LLIMONA, X. (2000) *Bolets dels Països Catalans i d'Europa*. Ed. Omega. Barcelona.
- López-Llorca, L.V., Utiel-Alfaro, J. C. & Honrubia, M. (1992) *Hongos de Alicante*. Universidad de Alicante i CAM Alacant.
- MAHIQUES, R., GARCÍA, F., CONCA, A., BURGUETE, A. & APARICI, R. (1999). *Bolets de la Vall d'Albaida (Volum II) i d'altres comarques valencianes*. Caixa d'Estalvis d'Ontinyent. Ontinyent
- RIVAS MARTÍNEZ, S. (1983) «Pisos Bioclimáticos de España». *Lazaroo* núm. 5: 33-43.

Notas

1. e-mail: tconca@gmail.com