

EL GÉNERO BOLETUS EN ARAGÓN

Por **Luis Ballester**

Antes de empezar, algunas consideraciones.

Los datos contenidos en este artículo, lugares, fechas, hábitat o frecuencia, son el fruto de mi experiencia propia sobre recogidas llevadas a cabo en Aragón, por tanto, pueden no coincidir con otros trabajos o con otras experiencias personales.

También es necesario tener en cuenta que entre los *Boletus*, y debido a factores ecológicos, los caracteres no siempre son constantes por lo que existen muchas especies, variedades o formas de transición. Otras veces los colores y el viraje de la carne vienen modificados por las condiciones climáticas y el grado de frescura, lo que añade un grado más de dificultad de cara a su correcta determinación, por lo que es importante recolectar una buena cantidad de ejemplares y a ser posible, en diversos estados de desarrollo.

También quiero recordaros que los *Boletus* considerados comestibles que no pertenezcan a la sección Edules deben consumirse bien cocinados.

En la sección Edules se agrupan las especies con poros y tubos blancos al principio. La carne es blanca e inmutable al contacto con el aire, de sabor y olor agradable y suave. Todos ellos son muy buscados y considerados excelentes comestibles.

B. edulis. Lo encontramos desde agosto hasta octubre, en las zonas montañosas de Aragón, en suelos ácidos, en todo tipo de bosques pero sobre todo pinares. Frecuente. De aspecto muy variable, presenta numerosas variedades y formas.



Boletus aereus

B. pinophilus. Lo hemos encontrado desde junio hasta septiembre, en montaña. A pesar de su nombre, no es exclusiva de los bosques de pinos, siendo también frecuente en los hayedos, en suelos ácidos. Frecuente. Guarda muchas semejanzas con la especie anterior, hasta el punto de ser considerada por algunos autores como simple variedad de *B. edulis*.

B. aestivalis. Lo podemos encontrar desde junio hasta octubre, en épocas cálidas, en las zonas monta-

ñosas de Aragón, bajo hayas, *Quercus* y abetos, en suelos ligeramente ácidos. Frecuente.

B. aereus. Desde mayo hasta octubre, en los bosques de tipo mediterráneo de *Quercus*, sobre todo carrasca. Frecuente. La carne es blanquísima, compacta, firme y aromática, lo que hace que sea probablemente el mejor comestible de los boletos, lo que ya es decir.

Dentro de los *Boletus* con poros y tubos amarillos desde el principio, veremos en primer lugar la sección Calopodes, formada por las dos especies con la carne amarga. No son comestibles debido a su sabor.

B. calopus. Desde junio hasta principios de octubre en el Pirineo y el Moncayo bajo haya y roble, alguna vez bajo abeto, en suelos ácidos. Frecuente.

B. radicans. En Aragón es posible encontrarlo desde julio hasta septiembre en suelos básicos. Como el hayedo del Moncayo y los bosques de *Quercus* de la sierra Ibérica y el prepirineo. Poco frecuente. Prefiere los ambientes secos y calurosos.

Un poco al margen de los demás, aunque ya dentro de las especies con sabor agradable, encontramos al *B. pulverulentus*. A la presión y al corte, toda la superficie, poros y carne viran instantáneamente e intensamente al azul-negro. La única recogida de la que yo tengo constancia en Aragón fue la que hicimos el 01/08/06 en el valle de Benasque, bajo roble y avellano.



Boletus aestivalis



Boletus calopus



Boletus erythropus



Boletus luridus



Boletus pulverulentus



Boletus queletii

Aunque no tan intenso como el anterior, también en ***B. fragrans*** se da el viraje de poros, carne y superficie. Es posible encontrarlo durante los meses de septiembre y octubre en los carrascales de la sierra Ibérica zaragozana. Es poco frecuente.

La próxima que vamos a tratar es la sección Appendiculati, en la cual se agrupan las especies con poros amarillos, sabor agradable y pie reticulado.

B. regius. Desde finales de junio hasta principios de octubre, bajo roble, carrasca y haya, tanto en la Ibérica zaragozana como en el Pirineo. Poco frecuente pero localmente abundante. Es una especie de aspecto espléndido y fuerte contraste de color entre el sombrero rosa-rojo vivo por un lado y poros, pie y carne de intenso color amarillo limón por el otro. Ha provocado intoxicaciones por comerlo poco cocinado.

B. fechtneri. Desde julio hasta septiembre, en los carrascales de la Ibérica zaragozana y hayedos pirenaicos, termófilo. Poco frecuente.

Las siguientes dos especies son muy similares y la principal diferencia entre ellas está en el hábitat.

B. appendiculatus es una especie termófila que yo solo he encontrado en el hayedo del Moncayo durante los meses de septiembre y octubre.

B. subappendiculatus es una especie de montaña, más típica bajo abeto y menos bajo haya. Mis únicas

recogidas han sido en Candanchú, en agosto.

Pasamos ahora a los ***Boletus*** con poros rojos o naranjas, o al menos con trazas de estos colores. Dentro de este grupo, trataré en primer lugar los que no tienen retículo en el pie.

B. erythropus, Desde junio hasta octubre, en bosques de frondosas y coníferas. Muy frecuente y ampliamente distribuido. Su sombrero marrón oscuro y aterciopelado recuerda al ante, y el pie finamente punteado de rojo sobre fondo amarillo parece espolvoreado con pimentón. Además de la especie tipo existen numerosas formas y variedades. Es un buen comestible pero siempre bien cocinado.

B. queletii. Desde junio hasta octubre, bajo roble y sobre todo carrasca, en ambiente mediterráneo, sobre todo en suelos calcáreos. Frecuente.

B. lupinus. Otra especie amante del sol y de los ambientes mediterráneos. La encontramos en la segunda mitad de septiembre y en octubre, en carrascales básicos. Frecuente. Ha provocado intoxicaciones.

Las especies que voy a tratar a continuación, también con poros rojos, tienen retículo en el pie, la superficie del sombrero vira al azul con la presión y la carne vira intensamente al corte.

B. luridus. Desde mediados de junio hasta octubre, tanto en ambiente mediterráneo como en montaña, bajo



Boletus regius



Boletus rhodopurpureus



Boletus subappendiculatus

caducifolios y abetos, en suelos calcáreos. Es una especie muy variable y muy frecuente, posiblemente la especie más frecuente de este género en Aragón, por delante de *B. erythropus*. Es el único **Boletus** que tiene la carne bajo los tubos de color rojo.

B. torosus es una especie curiosa, basta un ligero contacto para que sombrero, poros y pie se manchen de azul negruzco. La hemos encontrado en agosto y septiembre, bajo carrasca, roble y haya, en el prepirineo y el Moncayo. Es poco frecuente.

B. rhodopurpureus. La podemos encontrar tanto en la Ibérica como en el prepirineo, bajo carrasca y roble, desde junio hasta septiembre. Poco frecuente.

B. luteocupreus En la Ibérica, bajo carrasca y roble, desde julio hasta septiembre. También con cierta tendencia mediterránea. Poco frecuente.

Finalmente, trataré la sección Satanas, con poros rojos, que pueden ser anaranjados o amarillos en algún momento. Pie con retículo. La superficie del sombrero no vira al azul con la presión. Carne con viraje débil. Tanto **B. satanas** como alguna otra de estas especies producen un síndrome resinóide, violento y doloroso, por lo que ninguna de ellas debe ser consumida.

B. satanas. En septiembre y octubre, termófila, en suelos básicos, bajo *Quercus*. Poco frecuente. Caracterizado por el olor desagradable, se dice que a muerto, que emana de la seta madura, a veces apreciable incluso a varios metros de distancia.

B. pulchrotinctus. Desde junio hasta octubre bajo carrascas y robles, en suelos básicos. Típicamente mediterránea y fiel al lugar de crecida. Poco frecuente. En ocasiones tiene los poros totalmente amarillos.

B. rhodoxanthus. Desde julio hasta principios de noviembre, en la Ibérica, bajo *Quercus*, de ambiente mediterráneo. Frecuente. A veces confundido con **B. satanas**.

B. rubrosanguineus. Crece exclusivamente bajo abetos en el Pirineo, en suelo calcáreo y lo hemos encontrado solo en septiembre. Es poco frecuente.

B. legaliae. Solo lo hemos visto en septiembre, bajo *Quercus* en la Sierra Ibérica. También poco frecuente.