



CINCO COGOMELOS COMESTÍBILES PRESENTES NOS SISTEMAS DUNARES DA COSTA DA MORTE

Nos sistemas dunares e piñeirais areosos da Costa da Morte podemos atopar numerosas especies de cogomelos, moitas tóxicas ou velenosas, a maioría sen valor culinario, pero hai algunhas especies típicas deste ecosistema que podemos considerar como excelentes comestibles.

Entre os excelentes comestibles podemos destacar *Agaricus bitorquis*, *Craterellus lutescens*, *Lactarius sanguifluus* var. *violaceus*, *Leccinellum corsicum* e *Macrolepiota psammophila*.

Agaricus bitorquis (Qué.) Sacc.

É unha especie robusta, co chapeu de 5-15 cm. de diámetro, ao principio globoso ou hemisférico, na madurez estendido e ás veces deprimido no centro. Cutícula lisa, seca, mate, en tempo seco cuartéase en profundas escamas de cor branca agrisada ou crema. Himenio formado por láminas, ao principio de cor rosa pálida e finalmente pardo púrpura ou tirando a negro. Pé cilíndrico, curto, robusto e de cor branca. Anel na parte media do pé, branco, dobre, en forma de falsa volva e con dúas franxas. Carne moi compacta, dura e de cor esbrancuxada, de cheiro e sabor agradables, con boa textura e bo sabor. Crece en terreos calcarios, beiras de camiños e estradas e en xeral sobre chans duros ou entre pedras, na primavera e outono.

Craterellus lutescens (Fr.) Fr.

É unha especie de pequeno tamaño, cun sombrero de 2-6 cm. de diámetro, ao principio aplanado e finalmente con forma de funil, cun buraco central que ás veces comunica co pé. A cutícula está cuberta de pequenas feбриñas de cor parda máis ou menos escuro sobre fondo amarelado. O himenio está formado por pregues decorrentes moi pouco marcados e irregulares, ás veces lisos ou apenas perceptibles e de cor amarelada ou amarelo alaranxada e agrisada na madurez. O pé é cilíndrico ou comprimido ou lonxitudinalmente acanalado, liso, delgado, de cor parecida ao do himenio ou máis amarelado. Carne delgada e moi fráxil, algo fibrosa no pé, raramente avérmase. Cheiro a froita e moi aromático. Excelente comestible, coñecido popularmente como angula de monte. Medra en bosques de coníferas de terreos calcarios, desde o outono ata ben avanzado o inverno, en grupos moi numerosos.

Lactarius sanguifluus var. violaceus (Barla) Basso

Especie de tamaño medio a grande, co chapeu de 4-10 cm. de diámetro, ao principio convexo e por último irregularmente estendido e deprimido no centro, coa cutícula lisa, brillante, con zonas concéntricas e de cor vermella viñoosa, viñoosa alaranxada, alaranxada púrpura ou pardo-púrpura. Láminas decorrentes, de cor lila alaranxada con reflexos violáceos, máñchanse de verde ao rozamento. Pé cilíndrico, ao principio cheo e despois fistuloso, coa cutícula seca e de cor vermella viñoosa. Carne esbrancuxada no interior e de cor vermella viñoosa baixo a cutícula, co látex de cor vermella viñoosa ou vermella púrpura, excelente comestible. É unha especie de niscalco, asociado a piñeirais de chans calcarios e presente en piñeirais de sistemas dunares da Costa da Morte.

Leccinellum corsicum (Rolland) Bresinsky & Manfr. Binder

É unha especie de tamaño medio, co chapeu de 5-10 cm. de diámetro, ao principio globoso e finalmente plano convexo, coa cutícula rugosa, brillante en tempo húmido, mate e agredada en tempo seco e de cor amarela ocre, pardo amarelado, pardo alaranxado ou pardo ocre, segundo a idade e a humidade. O himenio é con poros, con tubos longos e de cor amarela, amarelo oliváceo ao madurar; os poros son pequenos e de cor amarela viva, máñchanse de pardo ao rozamento. Pé bulboso, ventruído, ás veces fusiforme ou radicante, coa cutícula de cor amarela viva, decorada con finos gránulos de cor alaranxada ou ocre, que escurecen coa idade. A carne é de cor esbrancuxada ou crema, ao corte vólvese rosada, sobre todo na intersección do chapeu co pé, e finalmente agrisada, sen chegar a ennegrecer, de cheiro e sabor afroitado e bo comestible. Chamada popularmente faisán de xara, é unha especie asociada a *Cistus*, *Helianthemum* e *Cistus salviifolius*, e na Costa da Morte crece asociada a *Cistus salviifolius* L.

Macrolepiota psammophila Guimb.

Especie de tamaño grande, cun chapeu de 5-11 cm de diámetro, ao principio hemisférico, máis tarde convexo-campanulado, ao final estendido cun amplo umbón. Cutícula finamente tomentosa, cunha gran escama central que se lacera de forma radial en estreitas placas sedosas en forma de estrela, coas escamas máis externas en forma de mosaico, quedando o centro xeralmente liso ou apenas cuarteado. De cor abelá, crema pálida ou pardo ocre sobre fondo esbrancuxado. Láminas apertadas, facilmente separables e libres ao principio de cor esbrancuxada e despois crema. Pé cilíndrico, con forma de porra cara á base, facilmente separable, coa superficie, lisa, finamente ornamentada e cebrada, con anel alto, persistente e membranoso. A carne é fibrosa no pé, esbrancuxada e inmutable. Bo comestible, de cheiro e sabor agradables. É unha especie outonal típica de ambiente dunar, que crece en grandes grupos entre os arbustos e os prados pobres das dunas estabilizadas. O revestimento excoriado, a gran escama central e o pé finamente cebrado, son típicos desta especie asociada aos ambientes dunares. En xeral adoita confundirse con outras especies do xénero *Macrolepiota*, como *Macrolepiota procera* (Scop.) Singer.



Macrolepiota psammophila



Craterellus lutescens



Leccinellum corsicum



Agaricus bitorquis



Lactarius sanguifluus var

Por:
José Manuel Castro Marcote

Experto micólogo. Autor, entre outras publicacións da *Nova Guía de cogomelos de Galicia e 500 cogomelos do litoral atlántico e noreste peninsular*.