

Coprinus comatus (O.F. Müll.: Fr.) Pers.

Barbuda

Seta muy común en general y en el Parque. Aparece en grupos en las orillas de los caminos, praderas, huertos, jardines, etc., donde haya materia orgánica enterrada. Desde la primavera hasta bien entrado el otoño, después de lluvias.



Villoslada de Cameros, en la orilla de una pista forestal.

Sombrero: de 4 a 15 cm de alto por 2 a 4 cm de ancho. Al principio ovoide, en ocasiones cilíndrico, con el borde cerrado sobre el pie y la parte superior redondeada. Más tarde se abre adquiriendo la forma de apagavelas. De color blanco de joven; completamente cubierto de escamas de aspecto lanoso, muy frágiles y ligeras, de color blanco – ocre. El margen inicialmente blanco, rápidamente pasa a rosado y finalmente negro, licuándose y transformándose en una especie de tinta negra.

Himenio: láminas ascendentes, libres, finas y muy apretadas. Primero son blancas, después rosadas y rápidamente se van oscureciendo hasta hacerse negras y licuarse en una especie de tinta negra, igual que el sombrero. Esporada negra.

Pie: de 7 a 25 cm de alto por 1 a 2 cm de diámetro. Es cilíndrico, recto, liso y hueco; de color blanco. Posee un anillo blanco y libre que acaba desapareciendo. Se separa con facilidad del sombrero y no es licuable como éste, quedando en ocasiones tan sólo los pies, sin rastros del sombrero.

Carne: escasa y frágil, de olor y sabor suave y agradable. De color blanco al principio, luego se oscurece y acaba licuándose.

MICROSCOPIA: esporas elipsoides, lisas, con poro germinativo, de 10-14 x 6-8 μm .

CONFUSIONES: *Coprinus atramentarius* tiene la superficie del sombrero lisa, no escamosa y de color gris, marrón, pardo. Es comestible, pero incompatible con bebidas alcohólicas durante varios días, ya que su mezcla produce graves trastornos. *Coprinus picaceus* puede alcanzar las mismas dimensiones, pero el sombrero marrón grisáceo recubierto de placas o escamas blancas lo hacen inconfundible.

VALOR CULINARIO: buen comestible, fino y delicado. Aprovechar sólo el sombrero de los ejemplares jóvenes cuando están completamente blancos y consumirlos inmediatamente antes de que cambien de color. Conviene quitarles el pie al recogerlos para retrasar así el proceso de envejecimiento.