

Cantharellus subpruinus Eyssart. & Buyck

Rebozuelo

Bastante común en general. Fructifica desde primavera al otoño en bosques de planifolios, formando corros con numerosos ejemplares. Abundante en ocasiones, si las condiciones de humedad son adecuadas. Frecuente también en los hayedos del Parque, después de lluvias.



En hayedo, El Achichuelo, Villoslada de Cameros, julio 2006.

Sombbrero: de 3-9(12) cm de diámetro, al principio convexo, luego extendido y finalmente deprimido o embudado. Margen muy enrollado, ondulado y lobulado. Cutícula lisa, seca, de color amarillo, cubierta de una pruina blanca como si estuviese espolvoreada con harina. En las zonas manipuladas y cuando madura adquiere una coloración anaranjada.

Himeno: formado por pliegues bifurcados y anastomosados, muy decurrentes al pie, de color amarillo intenso que contrasta con el color blanquecino del sombrero y pie. Esporada crema amarilla.

Pie: de 1,5-6 X 1-3 cm, en ocasiones excéntrico, atenuado en la base, de color amarillo, con presencia de la misma pruina blanca de la cutícula del sombrero.

Carne: abundante, tierna, blanquecina o blanca-amarilla. Sabor dulce y olor franco a albaricoque. Tiene la particularidad de no ser atacada normalmente por larvas ni insectos.

MICROSCOPIA: esporas elipsoides, ovoides, lisas, hialinas, gutuladas, no amiloides ni dextrinoides, de 8-11 X 4-6 μ m. Basidios tetraspóricos, fibulados.

CONFUSIONES: con *Cantharellus cibarius*, desprovisto de la cutícula pruinosa blanquecina, más propio de coníferas. *Cantharellus ferruginascens*, muy similar, se mancha de ocre ferruginoso en las zonas manipuladas. *Cantharellus friesii*, tiene el borde menos enrollado, es más pequeño y de color naranja albaricoque. *Cantharellus amethysteus*, también propio de hayas, presenta la cutícula cuarteada y color anaranjado. Todos ellos son excelentes comestibles.

VALOR CULINARIO: excelente comestible.