

# *Marasmius oreades* (Bolton: Fr.) Fr.

## Senderuela – Carrerilla – Clavito

Resulta gratificante ver esta seta creciendo de forma gregaria y formando arcos denominados corros de brujas. La podemos encontrar desde la primavera hasta el otoño en praderas y claros herbosos. Muy frecuente en general y en La Rioja, al igual que en el Parque. En algunas zonas de nuestra Comunidad se la puede considerar como abundante, siendo bien conocida y apreciada por los aficionados.

Villoslada de Cameros, pradera, octubre de 2004.



**Sombbrero:** de 2-5 cm de diámetro, acampanado, cónico, convexo o aplanado y típicamente mamelonado siempre, siendo más notorio al final. Cutícula lisa, higroscópica. Margen entero o un poco dentado, no estriado o ligeramente por transparencia en tiempo húmedo. De color marrón rojizo, ocráceo marrón, ocre, café con leche, crema, etc., dependiendo del grado de humedad y de la edad.

**Himenio:** láminas libres al pie, distanciadas, con laminillas intercaladas. Al principio blanquecinas, pronto cremosas. Esporada blanca.

**Pie:** de 4-8 x 0,2-0,5 cm, cilíndrico liso, fistuloso o hueco, típicamente elástico y tenaz, no se rompe fácilmente al retorcerlo. De color blanquecino, cremoso u ocráceo.

**Carne:** delgada, elástica y tierna en el sombrero, más fibrosa, elástica y tenaz en el pie, blanquecina. Se deseca fácilmente sin pudrirse. Olor característico, cianico o a almendras amargas y sabor agradable.

**MICROSCOPIA:** esporas de 8-10 x 4,5-6  $\mu\text{m}$ , amigdaliformes o un poco fusiformes, lisas, no amiloides. Basidios alargados, tetraspóricos. Arista fértil, sin queilocistidios. Epicutis himeniforme. Fíbulas presentes.

**CONFUSIONES:** especie bien conocida por los aficionados y fácil de diferenciar relativamente. *Marasmius collinus* es una especie tóxica, comparte los mismos hábitats y puede parecerse macroscópicamente, pero presenta las láminas blancas más apretadas, la carne más frágil y desprende un olor desagradable. *Collybia dryophila* es también parecida, aunque inofensiva, igualmente con láminas blancas más apretadas y carne más frágil pero inodora.

**VALOR CULINARIO:** buen comestible o, incluso, excelente para muchas personas.