

"¡Vamos a por hongos!"

En los meses de Otoño, si ha llovido una semana o dos antes, y el tiempo es propicio....

El **níscalo** ("*Lactarius deliciosus*"), es la seta más buscada en Valdeolivas, en montes y pinares de los alrededores. Se pueden diferenciar hasta cuatro variedades, una de ellas sin valor gastronómico.



Existen otras dos especies o variedades comestibles:

*El **níscalo vinoso** ("*Lactarius sanguifluus*" / "*Lactarius vinosus*"), mayoritario en estas tierras, que se caracteriza porque su látex se oxida hacia un color rojo vinoso. El mejor considerado gastronómicamente. Y el **níscalo salmón** ("*Lactarius salmonicolor*") con látex amarillo anaranjado inmutable, pero típico de bosques de abetos. *No confundir con el **falso níscalo** ("*Lactarius torminosus*") que suele crecer en zonas con abedules. Su carácter venenoso puede no ser tal, por ejemplo, en algunos lugares se consume tras cocción, pues en crudo tiene un sabor picante:



Para más información:

*Níscalos...Hasta Navidad

<http://w3.el-mundo.es/larevista/num113/textos/comer.html>

*El Otoño (LA TARDOR)

http://www.quinet.com/vall/la_tardorc.htm

*Lactarius

<http://www.tst.es/micolo1/lactar1.htm>

*mycoElectronica(en inglés)

<http://www.mv.com/ipusers/dhabolt/dad/mushroomlinks.html>

...Atención con las setas, las hay venenosas, algo peligrosas y la gran mayoría tienen simplemente mal sabor...

Malo&delaSierra2000