



Principales especies comestibles y tóxicas de Boletus S.L. (2/3)

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

3) COMESTIBLES PREVIA COCCIÓN:

Son aquellos que presentan **toxinas termolábiles**, que se volatilizan durante la cocción. Se recomienda realizar la cocción siempre con la tapa abierta. En caso de consumirse crudo o poco cocinado provoca una intoxicación gastrointestinal.

A) Género: *Neoboletus*

Caracterizado por su cutícula aterciopelada pardo rojiza, los poros rojizos o anaranjados, a veces amarillentos, con el pie punteado y no reticulado, con la carne amarillenta que azulea fuertemente al corte. Carne no amiloide. Buenos comestibles previa cocción.

– *Neoboletus praestigiator* (= *Boletus erythropus*)

Cutícula pardo rojiza, con los poros rojizos nunca amarillentos, el pie punteado y rojizo sin tonos amarillentos, granuloso. En zonas húmedas, preferiblemente bajo coníferas (pinos albares y abetos), más raro en planifolios (encinas, castaños, melojos, robles y hayas), en suelos ácidos. Verano-otoño.

– *Neoboletus xanthopus* (= *Boletus xanthopus*)

Especie de reciente creación muy frecuente en la Península Ibérica, equivocado durante mucho tiempo con la especie anterior. Presenta la cutícula pardo rojiza con tendencia decolorarse a amarillenta. Poros de rojizos anaranjados hasta amarillentos, el pie punteado de color rojizo o amarillento, liso y no granuloso. Termófilo, bajo planifolios de bosque mediterráneo (encinas, castaños, melojos y robles), en suelos ácidos. Verano-otoño. Las formas xantoides (de cutícula amarilla) de esta especie probablemente se denominado *Neoboletus pseudosulphureus* (= *Neoboletus junquilleus*).



Fig. 5: *Neoboletus praestigiator*.



g. 6: *Neoboletus xanthopus*.

B) Género: *Suillellus*

Caracterizado por su basidioma que azulea fuertemente al roce o la manipulación, con cutícula subtomentosa, los poros rojizos o anaranjados, rara vez amarillentos, con la carne amarillenta, que azulea fuertemente al corte, generalmente rojizo en la base del pie. Carne fuertemente amiloide. La carne subhimenial puede ser amarillenta o rojiza dependiendo de las especies. No se recomienda su consumo.

– *Suillellus adonis* (= *Boletus adonis*):

Especie de distribución desconocida, únicamente citada en Croacia y en Italia, pero no se descarta su presencia en otros países mediterráneos como España. Presenta la cutícula seca y rojiza, la carne subhimenial amarillenta, con los poros anchos y amarillentos, y pie amarillento. Bajo planifolios (encinas) y coníferas (pinos negrales). Verano- otoño.

– *Suillellus comptus* (= *Boletus comptus*):

Cutícula lisa de color pardo rosácea, con la carne subhimenial amarillenta, y el pie adornado con fino retículo en la parte superior, granuloso y radicante hacia la base. Bajo encinas en suelos calizos. Otoño.

– *Suillellus luridus* (= *Boletus luridus*):

Cutícula pardo rosácea, los poros rojizos, el pie con un retículo muy marcado y generalmente completo, sin punteado hacia la base. Presenta la carne subhimenial rojiza (línea de Batallei) en la mayoría de casos, aunque a veces es amarillenta. Bajo coníferas

Fig. 6: *Neoboletus xanthopus*.

(pinos albares y abetos) y planifolios (abedules, tilos, encinas, melojos y robles).

Preferencia por suelos básicos. Verano y otoño.

– *Suillellus mendax* (= *Boletus mendax*):

Especie de reciente creación muy frecuente en la Península Ibérica, equivocada durante

mucho tiempo con *S. luridus*. Presenta la cutícula pardo rosácea, los poros rojizos, el pie con un retículo muy marcado en la parte superior, punteado hacia la base. La carne subhimenial es rojiza (línea de Batallei) en la mayoría de casos, aunque a veces es amarillenta. Termófilo, bajo bosques de fagáceas (encinas, melojos, robles). Preferencia por suelos ácidos. Primavera, verano y otoño.

– *Suillellus queletii* (= *Boletus queletii*):

Cutícula lisa de color pardo rojiza, generalmente con la carne subhimenial amarillenta, y el pie punteado, amarillento en la parte superior, rojizo hacia la base. Termófilo, bajo fagáceas (encinas, robles, melojos y castaños) en suelos ácidos. Otoño.



g. 7: *Suillellus mendax*.

Fi



g. 8: *Suillellus queletii*.

Fi