

El boleto dulzón. Una seta termófila poco conocida por los aficionados a las setas

El boleto dulzón se caracteriza por su robustez, su carnosidad y su aceptable tamaño, que puede alcanzar los 15 cm de diámetro. Sombrero inicialmente subgloboso, plano convexo con la edad, generalmente con algunas protuberancias.

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

El boleto dulzón (*Hemileccinum impolitum*) es una especie termófila característica de bosques mediterráneos, durante mucho tiempo perteneciente al género *Boletus* y *Xerocomus* (MUÑOZ, 2005), recombinada recientemente con ayuda de técnicas moleculares al género *Hemileccinum* (SUTARA, 2008), **considerada un buen comestible, apreciada por algunos aficionados en zonas del sur de España donde abunda como Andalucía y Extremadura**, debido a su tamaño, facilidad de identificación y su sabor dulce. Debido a esto se conoce en estas zonas con algunos nombres vulgares como el boleto amarillento o el boleto dulzón (VELASCO & col., 2011)

¿Cuáles las principales características macroscópicas, ecológicas y fenológicas del boleto dulzón?

El boleto dulzón se caracteriza por su robustez, su carnosidad y su aceptable tamaño, que puede alcanzar los 15 cm de diámetro. Sombrero inicialmente subgloboso, plano convexo con la edad, generalmente con algunas protuberancias. **Cutícula tomentosa, inicialmente de color gris amarillento con tonos oliváceos, pardo ocrácea con la edad. Poros pequeños, de color amarillo limón o amarillo oro inmutables**, que no azulean con la edad ni con la manipulación. Pie robusto, subcilíndrico, ensanchado en la base, blanco amarillento con tonos rojizos hacia la base del pie, **decorado con numerosos gránulos** (recordando a las especies del género *Leccinum*). **Carne compacta, blanquecina o amarillo pálido inmutable al corte**, amarillo intensa por encima de los tubos y en la base del pie. **Olor desagradable a yodo o fenol en la base del pie. Sabor dulzón**, ligeramente ácido.

Es una especie **de carácter termófilo**, que fructifica a finales de verano y principios de otoño **preferentemente en bosques mediterráneos de alcornoques, encinas y robles, con preferencia por suelos ácidos**. Tienen un **ciclo de fructificación relativamente corto de 10 a 14 días** después de intensas lluvias en las épocas cálidas, coincidiendo generalmente en época de aparición con otras especies termófilas muy apreciadas por los aficionados como [el hongo negro \(*Boletus aereus*\)](#).



¿Cuáles son las principales confusiones del boleto dulzón?

Las principales confusiones del boleto dulzón son especies comestibles que no revisten ningún problema, excepto la confusión con la especie no comestible conocida como **el camaleón amargo** (*Tylopilus felleus*), debido a su fuerte amargor que lo hace incomible. Se caracteriza por la cutícula de color marrón con tonos azafrán durante la juventud, los poros blanquecinos que adquieren tonos rosas durante la madurez, el pie marrón adornado con un retículo muy marcado, la carne blanquecina inmutable y el sabor muy amargo capaz de estropear cualquier plato.

La confusión más habitual se produce con una especie próxima comestible como ***Hemileccinum depilatum***, que presenta la cutícula bastante arrugada-abollada y fructifica durante el verano u otoño asociado generalmente a hábitats diferentes más eurosiberianos como los avellanos y los carpes. Otra confusión bastante habitual entre los aficionados que no reviste ningún peligro, dada su comestibilidad, se produce habitualmente con **el faisán** (*Leccinellum lepidum*), que presenta la cutícula viscosa con coloraciones más oscuras, desde marrón anaranjado hasta marrón oscuro casi negro, con poros que oscurecen ligeramente a la manipulación, la carne blanquecina o amarillo pálido que adquiere inicialmente tonalidades rosáceas al corte, luego violáceas o negruzcas con el paso del tiempo, que fructifica en otoño, invierno y primavera en ecologías similares como bosques mediterráneos de alcornoques, encinas y quejigos en

todo tipo de suelos. Además, se puede confundir con un buen comestible como el **boleto apendiculado** (*Butyriboletus appendiculatus*), que presenta generalmente la cutícula pardo rojiza, los poros amarillos que azulean ligeramente al tacto, el pie reticulado en la parte superior, la carne amarillenta que azulea débilmente en el sombrero y rosácea en la base del pie, que fructifica en bosques de fagáceas con preferencia por los bosques atlánticos de hayas y los bosques submediterráneos de robles y castaños en suelos de naturaleza ácida.



Otras confusiones menos habituales se producen con especies consideradas excelentes comestibles como **los boletos** (*Boletus s.s.*), que presentan la cutícula con diferentes tonalidades dependiendo de la especie (negruzca, pardo rojiza, marrón e incluso en ocasiones blanquecina), el pie reticulado no granuloso, los poros inicialmente blanquecinos que se vuelven amarillos verdosos con la edad, la carne blanquecina, que fructifican generalmente desde finales de primavera a finales de otoño (excepcionalmente en invierno en zonas muy termófilas) asociado a planifolios y/o coníferas dependiendo de la especie. Otras confusiones posibles se producen con otras especies de comestibilidad mediocre, como **los babosos** (*Suillus spp.*) caracterizados por su cutícula generalmente viscosa (excepto *Suillus variegatus* que es seca), los poros amarillos, el pie generalmente granuloso (anillado en algunas especies) que fructifican asociados a bosques de coníferas como alerces o pinos dependiendo de la especie.



Boletus reticulatus. Crédito Javier Marcos.

Mucho más extraño es la confusión con una especie sin valor culinario como **el boleto subtomentoso (*Xerocomus subtomentosus*)**, que presenta menor porte, la cutícula subtomentosa generalmente de pardo olivácea a rojo ladrillo, el pie amarillento generalmente acostillado y granuloso con cordones miceliares blanquecinos (algunas veces amarillos), la carne blanquecina pero rojiza hacia la base del pie, que fructifica generalmente en bosques mediterráneos de alcornoques, encinas y robles, más raro en bosques eurosiberianos de hayas, carpes o abedules durante el otoño.

¿Cómo se puede consumir el boleto dulzón?

Antes de consumir el boleto dulzón **se recomienda retirar el pie** debido a que es muy fibroso y que la base del pie presenta un olor desagradable a yodo que puede estropear cualquier preparación. En ejemplares adultos se aconseja retirar los tubos y únicamente quedarse con el sombrero para consumir. Se pueden **conservar fácilmente desecado en láminas o congelado tras un escaldado previo o cocinado a nuestro gusto**. También una vez desecado **se puede moler para obtener una harina** que sirva de condimento para numerosos platos. Generalmente **se aconseja preparar a la plancha, en tortilla o acompañando a arroces, carnes o pescados** aportando su sabor dulce característico.



Bibliografía

Artículos:

– SUTARA, J. (2008). *Xerocomus* s.l. in the light of the present state of knowledge. *Czech Mycol.* 60(1): 29–62.

– VELASCO, J.M.; MARTÍN, A. & A. GONZÁLEZ (2011). Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas: Micoverna-I. Primera recopilación realizada a partir de literatura micológica e informantes. *Bol. Micol. FAMCAL* 6: 155-216.

Libros:

– [MARCOS, J. \(2019\). Guía de mano de Cesta y Setas. Cesta y Setas. 424 pp.](#)

– MUÑOZ, J.A. (2005). *Boletus* s.l. (excl. *Xerocomus*) *Strobilomycetaceae*, *Gyroporaceae*, *Gyrodontaceae*, *Suillaceae*, *Boletaceae*. *Edizioni Candusso*. 952 pp.