

La palomita (*Tricholoma columbetta*): Una seta comestible poco conocida a proteger por su rareza

La palomita es una especie de tamaño medio, que presenta el sombrero bastante carnoso inicialmente plano campanulado, luego plano-convexo y mamelonado con la edad. La cutícula es lisa, sedosa-fibrillosa, viscosa en tiempo húmedo, de color blanco pureo níveo generalmente con tonos amarillentos en el centro en estadios adultos, con presencia de algún tono verdoso o rojizo en la vejez.

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

La palomita es una especie micorrizógena de fructificación otoñal en bosques de fagáceas, considerada buen comestible, incorporada recientemente al consumo en la mitad norte peninsular, debido a su textura agradable, por lo que recibe algunos nombres vulgares en castellano (palometa, palomita o panes), en catalán (llenega blanca, llenega dolc), en euskera (ziza uso-zuri) y en gallego (tortullo branco, pombiña del monte) (MARCOS, 2019).

¿Cuáles son las principales características macroscópicas de la palomita?

La palomita es una **especie de tamaño medio**, que presenta el sombrero bastante carnoso inicialmente plano campanulado, luego plano-convexo y mamelonado con la edad. **La cutícula es lisa, sedosa-fibrillosa, viscosa en tiempo húmedo, de color blanco pureo níveo** generalmente con tonos amarillentos en el centro en estadios adultos, con presencia de algún tono verdoso o rojizo en la vejez. El margen es inicialmente incurvado, luego ondulado y lobulado. **Las láminas son escotadas, anchas, bastante apretadas, de color blanco puro, de color crema en ejemplares viejos**, con la arista crenulada generalmente concolora, a veces punteada de rojo. **El pie es subcilíndrico, bastante esbelto, generalmente curvado y atenuado en la base, de color blanco puro, con manchas verde azuladas hacia la base**. La carne es consistente, fibrosa en el pie, blanca inmutable, a veces con tonos rosados en la base. La carne con ácido sulfúrico se vuelve rosa y con fenil alanina se vuelve lentamente amarilla. El sabor es ligeramente harinoso y el aroma es prácticamente inapreciable.



Tricholoma columbetta. Crédito: Javier Marcos

¿Cuáles son los principales hábitats y época de fructificación de la seta de chopo?

La palomita es una especie micorrizógena que fructifica solitaria o en pequeños grupos desde finales del verano en algunas zonas de la región eurosiberiana de la Península hasta bien entrado el otoño en zonas de la región mediterránea. Su principal ecología son los bosques de fagáceas, como el castaño (*Castanea sativa*), el haya (*Fagus sylvatica*) y el roble melojo (*Quercus pyrenaica*). Es una especie bastante escasa y localizada por lo que se recomienda recolectar en pequeñas cantidades en zonas abundantes para su degustación evitando grandes recolectas ya que se encuentra catalogada en la Propuesta de Lista Roja de Hongos de la Península Ibérica (ADESPER, 2008)

¿Cuáles son las principales confusiones de la palomita?

Especie fácil de confundir con especies afines no comestibles como otras especies del género *Tricholoma* de color blanco que presentan el pie blanquecino sin manchas verde azuladas en la base y sabores u olores desagradables. Las especies más conocidas son *Tricholoma album*, que presenta generalmente menor tamaño, el pie blanquecino sin manchas verde azuladas en la base, el sabor acre y amargo y el olor

meloso desagradable, que fructifica en otoño, en ocasiones compartiendo ecología con la palomita en bosques de quercíneas (robles) en suelos ácidos; *Tricholoma inamoenum*, que presenta menor tamaño, con la cutícula blanquecina generalmente con tonos pardo ocráceos, con un fuerte olor a gas desagradable bastante característico, que fructifica generalmente en otoño en bosques de abetos rojos, *Tricholoma lascivum*, que presenta menor tamaño, con la cutícula blanquecina con tonos ocráceos hacia el centro con la edad, el olor complejo desagradable jabonoso-floral, el sabor subharinoso desagradable y acre, que fructifica en otoño en bosques de fagáceas (encinas, hayas) en suelos básicos y *Tricholoma styparophyllum* (= *T. pseudoalbum*), que presenta un olor desagradable terroso intenso, que fructifica en otoño exclusivamente bajo abedules.



Tricholoma album. Crédito: Javier Marcos

Algunos aficionados inexpertos pueden confundirse con las **Amanitas potencialmente mortales**, como formas blanquecinas de [la cicuta verde \(*Amanita phalloides*\)](#) o la cicuta fétida (*Amanita virosa*), que presentan el pie más delgado decorado con un anillo y la presencia de una volva membranosa con las que puede compartir hábitat. Otra confusión peligrosa es [la seta engañosa \(*Entoloma sinuatum*\)](#), que presenta la carne más compacta, el pie sin tonos verde azulados hacia la base y las láminas ocráceas con tonos rosáceos característicos.



Entoloma sinuatum. Crédito: Javier Marcos

También se puede confundir con formas albinas de la capuchina (*Tricholoma portentosum*), buen comestible, que presenta el pie con reflejos amarillentos y fructifica bajo pinos albares y pinos rodenos en suelos ácidos.

¿Cómo se deben recolectar, consumir y conservar la palomita?

Es una especie considerada **buen comestible** debido a su textura agradable y delicada, por lo que ha incorporado de forma reciente al consumo en muchas regiones del norte de España. Se recomienda eliminar el pie debido a la fibrosidad de su pie. Se puede conservar congelada previo cocinado o escaldado. **Admite preparaciones a la plancha, en tortilla, en croquetas, en sopas o como guarnición de carne y pescados.**



Tonos verdes azulados de la base del pie de *Tricholoma columbetta*. Crédito: Javier Marcos

Bibliografía

Libros:

– ADESPER (2008). *Lista Roja de Hongos a proteger de la Península Ibérica*. Gráficas Alce S. L. Arcipreste de Hita, León. 16 pp.

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