

La seta engañosa. Una especie fácil de confundir con especies comestibles

La seta engañosa (*Entoloma sinuatum*) es una especie termófila responsable de multitud de graves intoxicaciones gastrointestinales en España

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

La seta engañosa (*Entoloma sinuatum*) es una **especie termófila** responsable de multitud de **graves intoxicaciones gastrointestinales** en España, ya que provoca **confusiones con numerosas especies comestibles** debido a su carnosidad, su porte y su aspecto. Debido a esto recibe numerosos nombres vulgares en castellano, tales como la engañosa, la falsa pardilla, la pérfida, la seta engañosa o la seta pérfida, en catalán como fals carlets o en euskera como maltzur.

¿Cuáles las principales características macroscópicas, ecológicas y fenológicas de la seta engañosa?

La seta engañosa se caracteriza por **su gran tamaño**, con un sombrero que puede alcanzar hasta los 20 cm de diámetro. **Cutícula de color pardo grisácea decorado con numerosas fibrillas radiales**, que se puede agrietar en situaciones de estrés hídrico. Margen incurvado en estadios juveniles, que se vuelve plano y ondulado en estadios adultos. Láminas libres, inicialmente blanquecinas con tonos amarillentos **que adquiere tonalidades rosáceas con la maduración de las esporas**. Pie compacto, robusto, grueso, fibroso, subcilíndrico, de tamaño bastante variable de color blanquecino. **Carne muy compacta, blanquecina. Olor y sabor agradables a harina fresca.**

Es una especie de carácter termófilo, que fructifica en grandes grupos a finales de verano y principios de otoño (en ocasiones a finales de primavera lluviosas) asociado **preferentemente en bosques de fagáceas como los alcornoques, los castaños, las encinas y las hayas, con una marcada preferencia por los suelos ácidos o descalcificados.**



Entoloma sinuatum. Crédito Javier Marcos.

¿Cuáles son las principales setas comestibles con las que se puede confundir la seta engañosa?

El mayor número de confusiones se produce una especie excelente comestible y muy apreciada por los aficionados como la seta de San Jorge (*Calocybe gambosa*), que presenta las láminas blanquecinas bastante más apretadas sin reflejos rosáceos que fructifica generalmente en primavera (rara vez en otoño) en corros de brujas en praderas de montaña generalmente bajo rosáceas como agracejos, espinos albares o endrinos con preferencia por suelos básicos.



Calocybe gambosa. Crédito Javier Marcos.

Otra confusión habitual se produce con una especie muy apreciada en el norte de España como **la pardilla** (*Clitocybe nebularis*), considerada comestible previa cocción que provoca intoxicaciones gastrointestinales en algunas personas, que presentan las laminas subdecurrentes blanquecinas sin tonos rosáceos en la madurez, el aroma cianico desagradable, que fructifica en grandes grupos en otoño en tofo tipo de bosques.



Clitocybe nebularis. Crédito Javier Marcos.

Menos habitual es la posible confusión con otra especie comestible como la palomita (*Tricholoma columbetta*) que presenta la cutícula y las láminas blancas, el pie blanquecino con un mancha verde azulada característica en la base, que fructifica en las mismas épocas en los mismos hábitats.

Cabe destacar que **numerosas intoxicaciones se producen por la ausencia de conocimientos micológicos** de algunos aficionados que se arriesgan a consumir esta especie dado su tamaño, su aspecto, su carnosidad y su aroma agradable, por lo que en caso de duda se recomienda dejar los ejemplares en el campo o bien consultar a algún profesional de la sociedad micológica más cercana.

¿Cuáles son los síntomas de la intoxicación producida por la seta engañosa?

La seta engañosa es responsable del síndrome gastrointestinal o resinoide, debido a la **presencia de la toxina vinilglicina**, que presenta un periodo de incubación corto (menor a 6 horas), **tras el cual comienzan a aparecer los primeros síntomas principalmente náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarreas**. En algunos casos más graves pueden aparecer cefaleas, lesiones hepáticas, malestar general y sudores fríos. Generalmente los síntomas desaparecen en uno o dos días (ARRILLAGA & col., 2005)

La gravedad depende fundamentalmente de la cantidad ingerida, del estado de salud previo y de la edad. Así en caso de niños, ancianos y personas con patologías previas los síntomas pueden ser más severos pudiendo aparecer incluso cuadros de deshidratación graves con debilidad extrema, calambres musculares y mareos, que requieren un ingreso hospitalario para tratamiento sintomático de sueroterapia.

Es muy importante **estudiar posibles intoxicaciones mixtas**, para evitar el enmascaramiento de los síntomas producidos por especies más peligrosas de latencia tardía, ya que se pueden haber producido ingestas sucesivas o consumido conjuntamente especies potencialmente mortales. Debido a esto se aconseja realizar ante cualquier intoxicación rápidamente análisis de sangre y los test de amanitinas (estos test no se pueden realizar en todos los centros de salud).



Amanita phalloides. Crédito Javier Marcos.

En caso de haber consumido esta especie por error se recomienda acudir rápidamente al centro de salud más cercano o llamar al teléfono del Servicio de Información Toxicológica: 915620420 (con atención 24 horas de todos los días del año por personal especializado) y seguir sus instrucciones.

Bibliografía

Libros:

- ARRILLAGA, P.; AVILES, J. & X. LASKIBAR (2005). Setas e intoxicaciones. Munibe. 142 pp.
- [MARCOS, J. \(2019\). Guía de mano de Cesta y Setas. *Cesta y Setas*. 424 pp.](#)