

Cuando hablamos de **níscalo** engloba varias especies que se pueden considerar vulgarmente la misma pero que científicamente no es así, os presentamos los más comunes **comestibles y fáciles de diferenciar** :

Lactarius deliciosus: el níscalo más anaranjado, el «original», tiene un color naranja fuerte al igual que el látex. Más típico de lugares ácidos.

Lactarius sanguifluus: su color es más rojizo y el látex recuerda a la sangre de ahí su nombre en latín. Tiene sabor fuerte a resina. Más típico de lugares calcáreos.

Lactarius vinosus: el color del látex y su tonalidad es casi granate. Típico de lugares con tierras arenosas.

Lactarius quieticolor: el de menor sabor de todos, suele ser el que antes aparece cerca de lugares húmedos. Se caracteriza por su color naranja apagado, en ocasiones casi marrón.



Lactarius deliciosus, Lactarius sanguifluus, Lactarius vinosus

Existen otro tipo de níscalos que aunque se pueden comer pueden causar trastornos estomacales, muy importante para no caer en errores:

- látex debe ser siempre rojizo o naranja. Nunca blanco o color crema
- deberemos tener claro que el **níscalo micorriza con el pino**, cuando haya encinas producen variedades tóxicas



Falso níscolo o níscolo peludo: *Lactarius torminosus*



Falso níscolo: *Lactarius chrysorrheus*

