

Los *Leccinum* son un grupo de especies comestibles de poco conocidas por los aficionados, pertenecientes al orden *Boletales*, que fructifican desde finales de verano a principios de otoño con las primeras precipitaciones posteriores al estío e incluso a veces en condiciones de sequía o estrés hídrico, debido a que generalmente se encuentran asociados a especies arbóreas características de zonas cercanas a ríos, arroyos, turberas o zonas higroturbosas. Se caracterizan por la presencia del pie decorado con escamas, los poros blanquecinos que oscurecen al tacto y la carne blanquecina que generalmente oscurece al corte salvo alguna excepción.

Contenido

- [1 ¿Cuales son las principales especies de *Leccinum*?](#)
- [2 ¿Cuales son las principales confusiones de los *Leccinum*?](#)
- [3 ¿Cómo se pueden consumir los *Leccinum*?](#)
- [4 Bibliografía](#)
 - [4.1 Artículos](#)
 - [4.2 Libros](#)

¿Cuales son las principales especies de *Leccinum*?

La especie más conocida es **el hongo del álamo blanco (*Leccinum duriusculum*)**, posiblemente la mejor comestible del género, que se caracteriza por su gran tamaño, la cutícula pardo grisácea aterciopelada con tendencia a agrietarse en tiempo seco, los poros blanquecinos que oscurecen al tacto, el pie decorado con finas escamas grises oscuras con alguna manchas azul verdosas hacia la base. La carne es blanquecina, pero inicialmente tras el corte vira a rosácea, luego gris azulado y finalmente negruzca. Fructifica a finales de verano y otoño bajo álamos, generalmente álamos blancos o álamos temblones en suelos ácidos o descalcificados.



Leccinum duriusculum. Crédito: Javier Marcos

Otras especies buenos comestibles son los **boletos anaranjados**. La especie más conocida debido a su abundancia es *Leccinum aurantiacum* (= *L. quercinum*) que presenta la cutícula marrón rojiza, el pie con escamas negruzcas desde joven con manchas verde azuladas en la base, la carne blanquecina que inicialmente torna a pardo vinoso y luego a pardo grisácea, que fructifica bajo abedules, álamos, castaños, hayas, sauces y tilos en suelos ácidos. Muy similares son *Leccinum albstipitatum* que fructifica de forma exclusiva bajo álamos temblones, *Leccinum versipelle* que fructifica bajo abedules y *Leccinum vulpinum* que fructifica bajo coníferas de montaña.

Otras especies comestibles de inferior calidad conocidos como **hongos de abedul** por su hábitat exclusivo bajo abedules son *Leccinum scabrum* que presenta el pie con escamas negruzcas y la carne generalmente inmutable al corte; *Leccinum variicolor* y *Leccinum cyaneobasileucum* (= *L. brunneogriseolum*) que presentan el pie con escamas (negruzcas y gris ratón respectivamente) con manchas azul verdosas en la base y la carne blanquecina que se vuelve rosácea y azul verdosa en la base del pie tras el corte.



Leccinum scabrum. Crédito: Javier Marcos

Una especie de bajo valor culinario muy rara de hábitat exclusivo en zonas higroturbosas y truberas bajo abedules, que se debe evitar su recolección es *Leccinum holopus*, que presenta la cutícula blanquecina con esfumaciones verdosas con la edad, el pie con finas escamas blanquecina y la carne blanquecina que se torna inicialmente rosácea y finalmente grisácea.

¿Cuales son las principales confusiones de los *Leccinum*?

Las confusiones más habituales se producen con especies del género *Leccinellum*, que no revisten ningún problema pues todas ellas son especies comestibles. Dicho género *Leccinellum* comprende especies de la antigua sección *Luteoscabra* del género *Leccinum* (MUÑOZ, 2005; BAKKER & col., 2005), separado recientemente en base a estudios moleculares, que se diferencian por la presencia de poros y carne amarilla que ennegrece al corte, tras pasar por estadios previos de coloraciones rosáceas o violáceas. La especie de este género más similar es *Leccinellum pseudoscabrum* (= *Leccinum carpini*) que presenta la cutícula abollada pardo olivácea, la carne amarillenta que vira inicialmente a rosáceas y luego a negruzca que fructifica bajo carpes y avellanos.



Leccinellum pseudoscabrum. Crédito: Javier Marcos

Se puede confundir con especies excelentes comestibles del **género *Boletus***, que presentan el pie más o menos reticulado sin escamas y la carne blanca inmutable al corte. También se puede equivocar con especies no comestibles como el boleto amargo, *Tylopiillus felleus*, que presenta la cutícula pardo ocrácea, los poros blanco rosáceos, el pie adornado con un retículo marrón, la carne muy amarga y blanquecina y con *Porphyrellus porphyrosporus*, que presenta la cutícula pardo negruzca, los poros marrón grisáceos, el pie marrón, la carne blanquecina que al corte adquiere tonalidades rojo vinosas y verde azuladas al corte, que fructifican bajo planifolios y coníferas. Más complicado es confundirse con especies comestibles de bajo valor culinario como *Suillus*, conocidas vulgarmente como babosos, que presenta generalmente la cutícula viscosa separable, el pie decorado con gránulos no escamosos, que fructifican asociados a coníferas como alerces y pinos.

Es poco probable confundirse con especies tóxicas de *Boletales* porque presentan los poros blanquecinos, mientras que [la mayoría de especies tóxicas como *Imperator* y *Rubroboletus*](#) tienen los poros rojizos o anaranjados y la carne que azulea al corte.

¿Cómo se pueden consumir los *Leccinum*?

Antes de consumir los *Leccinum* hay que tener en cuenta que la mayoría de especies su **carne ennegrece durante el cocinado** por lo que en ocasiones tiene un aspecto poco

apetecible para algunas personas. Pero afortunadamente hay un truco para evitar que la carne ennegrezca que es pincelándolo con zumo de limón.

Se aconseja **consumir bien cocinados y retirar el pie porque es bastante fibroso**. Se pueden conservar congelados tras un previo escaldado. Se aconseja consumir a la plancha, en revuelto o e incluso en cremas y en croquetas, que aportan un sabor suave y textura delicada. Desde el punto de vista nutricional **aportan numerosos elementos esenciales** como cobre, cinc, fósforo, magnesio, potasio y rubidio (JARZYNSKA & col., 2012).



Leccinum aurantiacum. Crédito: Javier Marcos

Bibliografía

Artículos

BAKKER, H. & M. NOORDELOOS (2005). A revision of European species of *Leccinum* Gray and notes on extralimital species. *Persoonia* 18 (4): 511-587.

JARZYNSKA, G. & J. FALANDYSZ (2012). Trace elements profile of Slate Bolete (*Leccinum duriusculum*) mushroom and associated upper soil horizon. *Journal of Geochemical Exploration*, 121: 69 – 75.

Libros

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