

# La seta de chopo. Una de las primeras setas termófilas tras las tormentas preotoñales

Dado su interés gastronómico y comercial, recibe numerosos nombres vulgares en castellano (seta blanca de álamo, seta de álamo, seta del álamo negro, seta de chopo, seta de chopo blanca, seta de higuera, seta de olmo, seta de tocón), en catalán (bolet de Polla, gárgola di xops, flota d'arble, flota de pollancre, pollancró), en euskera (makalziza) y en gallego (cogumelo dos chopos)

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

Con las **precipitaciones preotoñales y postestivales en forma de tormenta**, se anima la fructificación de la seta de chopo, una **especie colectiva, saprófita lignícola y cosmopolita**, que fructifica en multitud de troncos y tocones de madera de planifolios, **consumida de forma tradicional** en toda España debido a su abundancia, su facilidad de identificación y a su textura suave al paladar, que puede alcanzar precios de compra al recolector de unos 10 €/Kg en épocas de escasez.

Dado su interés gastronómico y comercial, **recibe numerosos nombres vulgares en castellano** (seta blanca de álamo, seta de álamo, seta del álamo negro, seta de chopo, seta de chopo blanca, seta de higuera, seta de olmo, seta de tocón), en catalán (bolet de Polla, gárgola di xops, flota d'arble, flota de pollancre, pollancró), en euskera (makalziza) y en gallego (cogumelo dos chopos) (MARCOS, 2019).

## ¿Cuáles son las principales características macroscópicas de la seta de chopo?

La seta de chopo es una **especie de tamaño medio**, que presenta el sombrero bastante carnoso inicialmente hemisférico, plano convexo con la edad, que generalmente tiene un diámetro de 3 a 10 cm de diámetro, observándose excepcionalmente ejemplares que pueden superar los 15 cm de diámetro. **La cutícula es lisa, de color variable**, desde marrón oscuro en estadios juveniles, que se vuelve pardo ocráceo o blanquecina con la edad. **Las láminas son adnadas, bastante apretadas, inicialmente blanquecinas** que se vuelven ocráceas con la edad. **El pie es subcilíndrico, esbelto, largo y muy fibroso**, de color blanquecino u ocráceo, que presenta un **anillo alto, membranoso y blanquecino**. La carne es tierna en el sombrero, muy fibrosa en el pie, que se vuelve coriácea en ejemplares viejos. **El olor es ácido** a fruta pasada o avinagrada, cuyo aroma recuerda en ocasiones a una bota vieja de vino. **El sabor es agradable** que recuerda a frutos secos como las avellanas o las nueces.



*Cyclocybe cylindracea*. Crédito: Javier Marcos

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

La seta de chopo es una especie saprófita lignícola que fructifica en grandes grupos cespitosos unidos por los pies prácticamente durante todo el año, incluso en condiciones de estrés hídrico sin haberse producido precipitaciones, ya que generalmente se encuentra en zonas húmedas, por lo que en ocasiones es la única seta comestible en zonas de ribera de cotas bajas en verano. Es una especie termófila, que fructifica generalmente de forma abundante en épocas cálidas con elevada humedad, los meses de agosto, septiembre y octubre, con mayor producción, 7 a 15 días posteriores a precipitaciones superiores a 20 litros por metro cuadrado siendo más rara en épocas frías. Presenta un rango de altitud bastante grande comprendido entre el nivel del mar y los 1200 metros de altitud.

Es una especie cosmopolita que fructifica en ramilletes, generalmente sobre restos de madera triturada, raíces, tocones y troncos vivos de gran variedad de árboles, siendo relativamente frecuente en bosques de ribera en el álamo blanco (*Populus alba*), el álamo negro (*Populus nigra*), el álamo híbrido (*Populus x canadensis*), el fresno (*Fraxinus excelsior*), el fresno de hoja estrecha (*Fraxinus angustifolia*), el olmo (*Ulmus minor*), los sauces (*Salix* spp.) y en menor medida en multitud de árboles ornamentales en zonas urbanas como los arces (*Acer* spp.), el castaño de Indias (*Aesculus hippocastaneum*), el alianto (*Alianthus altissima*), el almez (*Celtis australis*), la higuera

(*Ficus carica*), la encina (*Quercus rotundifolia*), el alcornoque (*Quercus suber*), el moral negro (*Morus nigra*), el nogal (*Juglans regia*) y la acacia del Japón (*Sophora japonica*). En ocasiones se puede encontrar sobre el suelo de zonas urbanas de parques y jardines asociado a restos de madera que se encuentran enterrados, en vigas de madera de algunas casas e incluso se ha encontrado en la raíz de ciprés glabro de Arizona (*Cupressus glabra*) en el Parque Grande José Antonio Labordeta de Zaragoza (BALLESTER, 2018).

## ¿Cuáles son las principales confusiones de la seta de chopo?

Las principales confusiones se producen con especies no comestibles que no tienen ningún tipo de valor culinario. En este caso cabe destacar una especie colectiva próxima como *Agrocybe praecox* s.l. que presenta menor porte, el pie con rizomorfos basales, que fructifica no unida por los pies sobre restos de madera y tocones de diversos planifolios como chopos (*Populus* spp.) o robles melojos (*Quercus pyrenaica*) en primavera y otoño. O también cabe mencionar la seta de chopo destructora (*Hemipholiota populnea*), que presenta el sombrero de color pardo ocráceo decorado con numerosas escamas lanosas, el pie muy robusto y corto con un anillo floconoso y fugaz, la carne muy dura y bastante amarga, que fructifica sobre troncos y tocones de álamos (*Populus* spp.) en primavera y otoño.



*Hemipholiota populnea*. Crédito: Javier Marcos

Algunos aficionados inexpertos pueden confundirla con una especie tóxica como **la seta fasciculada** (*Hypholoma fasciculare*), que produce problemas gastrointestinales, que presenta el sombrero de un color amarillo azufre característico con restos de velo en el margen en ejemplares jóvenes, las láminas amarillo oliváceas, el pie amarillo azufre, el olor a yodo, el sabor bastante amargo, que fructifica en grandes grupos unidos por los pies en tocones de planifolios durante casi todo el año. Otra posible confusión es **la seta de la risa** (*Gymnopilus junonius*), que es una especie tóxica y alucinógena, que presenta la cutícula amarillo – anaranjada, con el pie concoloro con anillo membranoso persistente, que fructifica sobre troncos, tocones y raíces de diversos planifolios y coníferas en otoño.

## Importancia ecológica de la seta de chopo

La seta de chopo **tiene gran importancia ecológica en el destocoado biológico** de tocones de chopos en las riberas de los ríos, fructificando generalmente a partir del primer año de la tala, manteniendo su fructificación durante los 10 años próximos (ORIA DE RUEDA, 2007). En los últimos años se encuentra esta especie en regresión debido a que se está realizando un destocoado mecánico triturando los tocones de los chopos inmediatamente después de la tala, evitando por tanto que sean colonizados por las setas.



Tocón de chopo rodeado de setas de chopo. Crédito Javier Marcos

## Problemas taxonómicos

Tras estudios moleculares realizados por micólogos italianos se pone de manifiesto la presencia de dos especies dentro de las setas de chopo presentes en Europa, para la que se necesitan realizar nuevos estudios morfológicos y ecológicos para poder establecer sus diferencias (VIZZINI & col., 2014). Estos autores proponen usar los nombres de *Ciclocybe cylindracea* y *Cyclocybe parasítica* para los dos taxones (pero probablemente sería prioritario *Cyclocybe aegerita* para *C. parasitica*).

## ¿Cómo se deben recolectar, consumir y conservar la seta de chopo?

Es una especie considerada buen comestible si se eliminan los pies debido a que son bastante fibrosos. Se recomienda evitar el consumo de ejemplares viejos debido a que su carne se vuelve coriácea y suelen estar bastante parasitados. Los ejemplares jóvenes se pueden consumir cruda en ensalada (carpaccio), a la plancha o en revueltos, pero **es recomendable consumir los ejemplares adultos tras una cocción prolongada** debido a que presenta la carne algo coriácea y dura resultando interesante **su preparación en guisos de carne**. Se puede **conservar por desecación, en aceite o por congelación**.



Setas de chopo con pechuga, trigo, maíz y sésamo en salsa de soja. Crédito Javier Marcos

**Desde la antigüedad se cultiva en países latino de forma tradicional**, mediante en enterrado de rodajas de madera de chopo previamente frotadas con las láminas de las setas de chopo o bien regadas con un triturado de estas setas, obteniéndose así su

fructificación al cabo de unos meses. En la actualidad se utilizan técnicas más perfeccionadas basadas en la inoculación de micelio con el objetivo de realizar el destoconado biológico. Aunque actualmente ya se cultivan industrialmente en sustratos preparados y embalados (ORIA DE RUEDA & col., 2014).

Desde el punto de vista medicinal **presenta numerosos antioxidantes** como el  $\alpha$ -tocoferol y  $\beta$ -tocoferol (TSAI & col., 2007) y una cierta **actividad antitumoral** debido a su alta concentración de lecitinas (ZHAO & col., 2003).

## Bibliografía

### 1. A) Artículos:

- TSAI, S.Y.; TSAI, H.L. & J.L. MAU (2007). Antioxidant properties of *Agaricus blazei*, *Agrocybe cylindracea* and *Boletus edulis*. *LWT Food Sci. Technol.* 40: 402-1392.
- VIZZINI, A.; ANGELINI, C. & E. ERCOLE (2014). Le sezione Velatae e Aporus di *Agrocybe* sottogenere Aporus: rivalutaciones del genere *Cyclocybe* Velen. Ed un nouva specie. *Bolletino della associazione micológica ed ecológica romana* 92: 21-38.
- ZHAO, C.; SUN, H.; TONG, X & Y. QI (2003). An antitumor lectin from the edible mushroom *Agrocybe aegerita*. *Biochem. J.* 374: 321-327.

### 1. B) Audiovisuales:

- [BALLESTER, P. \(2018\). Raro hallazgo de seta de chopo \(\*Agrocybe aegerita\*\) sobre \*Cupressus\*. Audiovisuales. \*Sociedad Ibérica de Micología\* \[Consultado el 23-09-2020\].](#)

### 1. C) Libros:

- [MARCOS \(2019\). Guía de mano de Cesta y Setas. \*Cesta y Setas\*. 424 pp.](#)
- ORIA DE RUEDA, J.A.; GARCÍA, C.; MARTÍN, P.; MARTÍNEZ, A.; OLAIZOLA, J.; DE LA PARRA, B.; FRAILE, R. & M.A. ALVAREZ (2007). Hongos y setas. Tesoros de nuestros montes. *Ediciones Cálamo S. L.* Palencia. 280 pp.

## Agradecimientos

A mi buen amigo y gran micochef José Antonio Galiana Torres por la cesión de la fotografía de una receta de la seta de chopo.