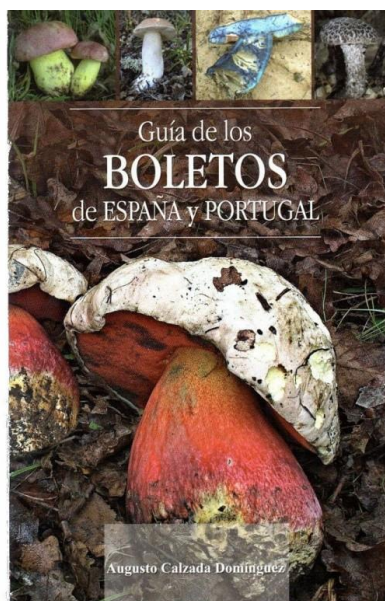


# Los boletos. Las setas termófilas más apreciadas por los aficionados a las setas

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

Los boletos son un **grupo de especies termófilas excelentes comestibles**, perteneciente al género ***Boletus* de la antigua sección *Edules*** (MUÑOZ, 2005), únicos integrantes actuales del **género *Boletus*** tras numerosos cambios taxonómicos. Son sin duda las **especies más codiciadas y perseguidas por los aficionados**, debido a su abundancia, facilidad de identificación y su comercialización. Debido a esto **reciben numerosos nombres vulgares** en castellano (boleto, calabaza, esponja, faisán, feo, hongo, miguel, porro, tortullo, tentullo, tronco gordo), en catalán (buixó, cep, sureny), en euskera (onddozuri, ondua, ontozuri) y gallego (andoa, cogordo, fungo panadero) (VELASCO & col., 2011).



Guía de los Boletos de España y Portugal

Se caracterizan por su **cutícula con coloraciones pardo ocráceas, negruzcas o rojizas, el margen blanquecino en ejemplares jóvenes**, himenio formado por **poros inmutables al tacto**, de color blanquecino, que se vuelven amarillo verdosos con la edad y la **carne blanca inmutable al corte**, que fructifican bajo planifolios y coníferas en **suelos ácidos**, prácticamente durante todo el año, excepto en los meses más fríos del invierno, dependiendo de las especies, altitud y latitud. Tienen un **ciclo de fructificación relativamente corto de 10 a 14 días** después de intensas lluvias en las épocas cálidas.

## ¿Cuales son las principales especies de boletos?

La especie más conocida es [\*Boletus edulis\*](#), que se caracteriza por su cutícula húmeda algo viscosa, con el pie blanquecino adornado con un fino retículo en la parte superior. Fructifica desde finales de primavera hasta principios de invierno, generalmente en zonas húmedas de bosques de planifolios (abedules, castaños, encinas, hayas, robles), coníferas (abetos, pinos) y algunos arbustos (brezos, jaras y madroños) en suelos ácidos. La **cutícula de esta especie es bastante variable** lo que ha generado la publicación de numerosas especies como *Boletus personii* (de cutícula blanca), *Boletus betulicola* (de cutícula gris y hábitat bajo abedules) y *Boletus venturii* (de cutícula amarilla) que no son más que sinónimos. Una especie muy similar es [el boleto de verano \(\*Boletus reticulatus\* = \*B. aestivalis\*\)](#), que presenta la cutícula seca con tendencia a agrietarse en tiempo seco de color pardo rojiza a pardo ocrácea, con el pie pardo ocráceo con un retículo muy grueso y llamativo de color blanquecino, que fructifica en zonas soleadas en bosques abiertos de fagáceas (alcornoques, encinas, hayas y robles) y algunos arbustos (jaras) durante épocas cálidas desde finales de primavera hasta finales de otoño.



*Boletus edulis*. Crédito: Javier Marcos

Otra especie muy termófila es [el hongo negro \(\*Boletus aereus\*\)](#), que presenta la cutícula pardo negruzca y el pardo ocráceo con un retículo marrón pálido, que fructifica en zonas secas de bosques abiertos de fagáceas (alcornoques, castaños, encinas, hayas y robles) y algunos arbustos (jaras) durante las épocas más cálidas. Otra especie similar es

[el boleto de pino \(\*Boletus pinophilus\* = \*B. pinicola\*\)](#) que presenta la cutícula pardo rojiza a marrón púrpura, el pie blanquecino (a veces con tonos pardos o rojizos) con un fino retículo en la parte superior que fructifica en zonas secas en bosques abiertos de fagáceas (castaños, encinas, hayas y robles) y pináceas (abetos y pinos) desde finales de primavera a principios de invierno. En algunos países del norte de Europa bajo pinos albares fructifica *Boletus pinetorum* (KORHONEN & col., 2009).

## ¿Cuales son las principales confusiones de los boletos?

La confusión más peligrosa es con [el boleto de Satanás \(\*Rubroboletus satanas\* = \*Boletus satanas\*\)](#), especie tóxica que produce graves intoxicaciones gastrointestinales. Su principal diferencia es que presenta la cutícula blanquecina con tonos oliváceos, el pie rojizo con un retículo rojizo, y la carne amarillenta pálida que solo azulea en el sombrero. Fructifica generalmente en bosques de fagáceas (encinas, robles) en suelos básicos.



*Rubroboletus satanas*. Crédito: Javier Marcos

Otras confusiones que revisten menor gravedad son **los babosos**, especies de comestibilidad mediocre que se incluyen en el género *Suillus*, caracterizados por su cutícula generalmente viscosa (excepto *Suillus variegatus* que es seca), los poros amarillos, el pie generalmente granuloso (anillado en algunas especies) que fructifican asociados a pináceas (alerces y pinos). Otra posible equivocación es con **los faisanes**, comestibles mediocres del género *Leccinum* y *Leccinellum*, que presentan mucho

menor porte, los poros blanquecinos que oscurecen a la manipulación, la carne blanca inmutable o que oscurece al corte que fructifican en planifolios (abedules, álamos, alcornoques, avellanos, castaños, encinas, hayas y robles). También se pueden confundir con el **boleto bayo** (*Imleria badia*), buen comestible, que tiene la cutícula pardo rojiza, los poros amarillentos que azulean levemente a la manipulación, la carne blanquecina que azulea ligeramente al corte, que fructifica generalmente bajo pináceas en suelos ácidos y con el **boleto dulzón** (*Hemileccinum impolitum*), comestible que presenta la cutícula pardo amarillenta, los poros amarillos, el pie amarillento bastante granuloso y la carne blanquecina o amarillenta inmutable, con olor desagradable a yodo en la base del pie que fructifica en bosques mediterráneos de encinas en suelos ácidos.



*Leccinum pseudoscabrum*. Crédito: Javier Marcos

Otras confusiones menos habituales son con especies no comestibles o sin valor culinario como *Boletopsis grisea*, que presenta los poros que no se pueden separar del sombrero y la carne amarga, que fructifica bajo pinos; [\*Lammaoa fragrans\* \(= \*Boletus fragrans\*\)](#), que presenta la cutícula aterciopelada pardo rojiza, los poros amarillentos que azulean al tacto, la carne amarillenta que azulea ligeramente al corte, que fructifica bajo fagáceas en suelos ácidos; *Porpyrellus porphyrosporus*, con la cutícula marrón olivácea, los poros marrones, el pie concoloro que fructifica en zonas húmedas bajo planifolios o coníferas y *Tylopilus felleus*, que se caracteriza por los poros blanquecinos rosáceos, la carne blanquecina rosácea muy amarga, que fructifica bajo coníferas y planifolios.

## ¿Cómo se pueden consumir los boletos?

Los boletos se pueden consumir en ensalada (carpaccio) en pequeñas cantidades para evitar posibles intolerancias o reacciones alérgicas. Se pueden **conservar fácilmente desecado en láminas o congelado tras un escaldado previo**. También una vez desecados **se pueden moler para** obtener una harina que sirva de condimento para numerosos platos. Generalmente **se pueden preparar a la plancha, acompañando a arroces, pastas, guisos de carne y de pescado**, aportando un sabor intenso característico.

**Cabe destacar que desde el punto de vista medicinal, contienen gran cantidad de antioxidantes y tienen acciones antitumorales, antiinflamatorias y antivirales.**



Boletus aereus. Crédito: Javier Marcos

## Bibliografía

### Artículos:

KORHONEN, M. & LIIMATAINEN, K. & T. NISKANEN (2009). A new boletoid fungus, *Boletus pinetorum*, in the *Boletus* section *Boletus* from Fennoscandia (*Basidiomycota, Boletales*). *Karstenia* 49 (2): 41-60.

VELASCO, J.M.; MARTÍN, A. & A. GONZÁLEZ (2011). Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas: Micoverna-I. Primera recopilación realizada a partir de literatura micológica e informantes. *Bol. Micol. FAMCAL* 6: 155-216.

**Libros:**

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