

# Los champiñones amarilleantes. Unas especies tóxicas peligrosas para aficionados inexpertos

Los champiñones amarilleantes son especies saprófitas y tóxicas del género *Agaricus* que pertenecen a la sección *Xanthodermatei*, responsables de multitud de intoxicaciones gastrointestinales

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

Los champiñones amarilleantes son especies saprófitas y tóxicas del género *Agaricus* que pertenecen a la sección *Xanthodermatei*, responsables de multitud de intoxicaciones gastrointestinales, generalmente de carácter leve en España, debido a la confusión con otras especies comestibles de champiñones. A pesar de que algunos aficionados consumen estos champiñones habitualmente sin sufrir síntomas de intoxicación, **no se recomienda bajo ningún concepto su consumo.**

## ¿Cuáles las principales características de las especies de champiñones amarilleantes?

Los champiñones amarilleantes se caracterizan generalmente por su fuerte amarilleamiento a la manipulación en el sombrero y en la carne de la base del pie (acentuándose utilizando como reactivo el etanol) y su olor desagradable a yodo, fenol o tinta china, que generalmente fructifican durante todo el año dependiendo de la latitud, de la humedad y de la temperatura en zonas con elevada actividad humana. **La especie más conocida y más frecuente en España es *Agaricus xanthodermus***, que presenta el sombrero inicialmente de forma trapezoidal con gran variabilidad en la cutícula (lisa de color blanquecina o grisácea, escamosa de color grisáceo) lo que ha dado a numerosas variedades que hoy se consideran sinónimos y el pie con la base bulbosa que amarillea a la manipulación decorado con anillo complejo (MARCOS, 2019).



*Agaricus xanthodermus*. Crédito Javier Marcos.

Otras especies similares y relativamente frecuentes en nuestro país son *Agaricus freirei*, que presenta la cutícula decorada con escamas pardo ocráceas, el pie blanquecino decorado con un anillo membranoso y la carne que enrojece en el sombrero y la parte superior del pie, pero amarillea hacia la base del pie, que generalmente fructifica en zonas de bosques mediterráneos de encinas y pinos con gran influencia marítima y/o de dunas litorales; *Agaricus iodosmus* (= *A. pilatianus*), que presenta la cutícula muy amarillenta a la manipulación y decorada con escamas pardo grisáceas, el pie corto y atenuado en la base adornado con una anillo complejo en forma de brazalete característico, que fructifica generalmente en parques y jardines; *Agaricus menieri*, que presenta la cutícula lisa blanquecina amarillenta a la manipulación, el pie atenuado en la base decorado con un anillo complejo, que fructifica de forma estricta en dunas litorales; *Agaricus moelleri* (= *A. plaeclaresquamosus*) y *Agaricus moellerioides*, dos especies difíciles de separar sin biología molecular, que presentan la cutícula decorada con finas escamas pardo grisáceas, el pie con bulbo basal, con un anillo complejo que amarillea a la manipulación, que fructifican generalmente en zonas urbanas, márgenes de caminos y bosques de ribera; *Agaricus phaeolepidotus*, que presenta la cutícula decorada con escamas pardas y concéntricas, el pie blanquecino con anillo complejo, que fructifica generalmente en bosques mediterráneos antropizados de encinas y quejigos y *Agaricus pseudoprattensis*, que presenta la cutícula decorada con escamas pardo grisáceas, el pie con anillo complejo, la carne que enrojece en el sombrero y la parte superior del pie y que amarillea en la base, que fructifica en bosques mediterráneos antropizados y zonas urbanas bajo encinas, pinos o cipreses. Otras



especies menos conocidas en España pero presentes en Europa son *Agaricus biannulatus* y *Agaricus laskibarii*, característicos de dunas litorales, *Agaricus endoxanthus*, que fructifica generalmente en jardines con plantas exóticas tropicales; *Agaricus parvitigrinus* y *Agaricus xanthodermulus* que fructifican en bosques de pinos o bosques mixtos de pinos con presencia de encinas o robles (PARRA, 2008; 2013).



*Agaricus iodosmus*. Crédito Javier Marcos.

## ¿Cuáles son las principales setas comestibles con las que se puede confundir los champiñones amarilleantes?

El mayor número de confusiones se produce con especies de champiñones grandes anisados pertenecientes a la sección *Arvense*, entre los que destacan *Agaricus abruptibulbus*, *Agaricus arvensis*, *Agaricus augustus*, *Agaricus crocodilinus*, *Agaricus essetei*, *Agaricus fissuratus*, *Agaricus macrocarpus*, *Agaricus osecanus*, *Agaricus subrufescens* y *Agaricus sylvicola* entre otros (en ocasiones algunas especies solo son diferenciables por el momento con técnicas de biología molecular), que se caracterizan porque presentan también la cutícula y la carne amarilleante, pero presentan un anillo doble frecuentemente en forma de rueda dentada y **el olor anisado o almendras**

**amargas característico**, que fructifican prácticamente durante todo el año en praderas, todo tipo de bosques y zonas urbanas.



*Agaricus essetei*. Crédito Javier Marcos.

Otras confusiones menos habituales es con los champiñones enrojecientes pertenecientes a la sección *Sanguinolenti*, entre los que destacan *Agaricus cupressicola*, *Agaricus depaupauratus*, *Agaricus impudicus*, *Agaricus langei* y *Agaricus sylvaticus* entre otros, que presentan generalmente la cutícula decorada con escamas pardas, **la carne más o menos enrojeciente al corte y no amarilleante, un olor agradable no distintivo** y una ecología generalmente de todo tipo de bosques en cualquier época del año.

Cabe destacar que **numerosas intoxicaciones con los champiñones amarilleantes se producen por la ausencia de conocimientos micológicos** de algunos aficionados que se arriesgan a consumir champiñones pensando que todos los champiñones son comestibles, aunque en realidad pertenecen a un género muy complicado de reconocer incluso para expertos, 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 las intoxicaciones producidas por los champiñones amarilleantes?**



A pesar de que algunos aficionados consumen estos champiñones amarilleantes habitualmente sin sufrir ningún tipo de síntomas de posible intoxicación, **no se recomienda bajo ningún concepto su consumo** ya que son responsables de **intoxicaciones de tipo gastrointestinal o resinoides**. Esta intoxicación presenta un periodo de incubación corto (menor de 6 horas), **tras el cual comienzan a aparecer los primeros síntomas principalmente náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarreas**. La gravedad depende fundamentalmente de la cantidad ingerida, del estado de salud previo y de la edad, por lo que **normalmente no requiere ingreso hospitalario desapareciendo los síntomas en 1 o 2 días**. Aunque en ocasiones en caso de niños, ancianos y personas con patologías previas los síntomas pueden ser algo más severos pudiendo aparecer cuadros de deshidratación, calambres musculares y mareos, que requieren un ingreso hospitalario para tratamiento sintomático de sueroterapia. (ARRILLAGA & col., 2005)



Agaricus moelleri. Crédito Javier Marcos.

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, como por ejemplo [la cicuta verde \(\*Amanita phalloides\*\)](#), una especie con cierto parecido a los champiñones. 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).

**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.](#)

– PARRA, L.A. (2008). *Agaricus L. Allopsalliota Nauta & Bas* (parte I). Fungi Europaei nº1. *Edizioni Candusso*. 824 pp.

– PARRA, L.A. (2013). *Agaricus L. Allopsalliota Nauta & Bas* (parte II). Fungi Europaei nº1A. *Edizioni Candusso*. 1168 pp.