



Carlos M. Pérez del Amo (Grupo Cultural Micológico Verpa)

ORONJA *Amanita caesarea*.

Clase: Basidiomicetos

Orden: Agaricales

Familia: Amanitaceae

Descripción

Sombrero de 8 a 20 cm. de diámetro de color naranja vivo y brillante, hemisférico y más tarde aplanado. Láminas gruesas, libres y de color amarillo oro. Pie de 8 a 15 cm de altura y de 2 a 3.5 cm. de grosor, del mismo color que las láminas. Antes de abrirse forma un curioso huevo, ya que la volva que recubre totalmente el carpóforo es blanca y al abrirla se observa el sombrero esférico y anaranjado, cual auténtica yema. Carne blanca de olor poco marcado. Las esporas son elipsoidales y, en masa, de color blanco amarillentas.

Posee una forma llamada fr. *alba* Lanzi, de color blanco uniforme citada en el Carrascal de Villarroya.

Hábitat

Se considera en general silicícola, heliófila y de tendencia termófila, propio de climas mediterráneos y suaves de Europa, norte de África, norte de América y Asia oriental, asociado en toda esta amplia zona de distribución a bosques aclarados o arbustivos de robles, hayas y castaños de numerosas especies. Se ha señalado su área como similar a la del cultivo de la viña en Europa.

En España abunda en septiembre y también en junio, julio y agosto después de varios días de tormentas, en montes de fagáceas aclarados y sus calveros con matorrales muy degradados de *Calluna vulgaris* y *Erica cinerea* y gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi*). Con frecuencia aparece en terrenos donde abundan especies de cistáceas como, *Halimium viscosum*, *Halimium alyssoides*, *Tuberaria vulgaris* y *Tuberaria guttata*, que indican aclarado del bosque, así como otras herbáceas entre las que se cuentan *Hieracium pilosella*, *Airopsis tenella*, *Aira caryophyllea*; es decir, en terrenos que fueron de cultivo marginal de cereales, en el entorno de encinares, alcornocales y robledales diversos, avellanedas y castañares, siempre bien iluminados. En menor medida aparece en los hayales - por su densidad arbórea y escasez de claros -, bortales (madroñales) aclarados y robledales de roble americano.

El hecho de que abunde en terrenos cercanos a las especies arbóreas citadas, pero en parajes donde la materia orgánica no es abundante y el humus se considera *moder* deteriorado, se relaciona con la invasión de plantas acidófilas, en especial el biércol (*Calluna vulgaris*) y también del *Cistus laurifolius*. De esta manera, la abundancia de oronja se encuentra relacionada con plantas acidófilas propias de la degradación de bosques de *Quercus*. Esta afirmación queda demostrada con la presencia de esta especie en los carrascales de Villarroya, Enciso y Munilla donde se ha constatado la presencia de esta especie en los rodales más degradados de encina con presencia casi superficial de la roca madre. En éstas zonas es particularmente abundante en zonas aclaradas de encinar con presencia de *Cistus laurifolius*.

Las altitudes entre las que se ha constatado su presencia oscilan para la Reserva de la Biosfera entre los 800 y 1100 m de altitud, pero la mayoría de los encinares de la Reserva son potencialmente buenos productores. Destacan las producciones de 30 kg./ha en años de buenas fructificaciones en el valle de Enciso y carrascal de Villarroya.

El pH del suelo apropiado para *Amanita caesarea* oscila entre 4 y 6, con un óptimo cercano a 4.7, valor que se encuentra en terrenos de cuarcitas, areniscas, pizarras y esquistos. En este valor óptimo se producen en abundancia tanto *Amanita caesarea* como *Boletus aereus* en los bosques de *Quercus* aclarados.

Aparece después de la temporada de lluvias, incluso cuando ya ha pasado más de un mes, de forma que es capaz de romper el terreno duro y seco muchos días después de haber llovido. Así, la podemos encontrar de forma regular en terreno seco varias semanas después de las lluvias, desde junio y julio hasta agosto, septiembre y octubre.

Curiosidades

Es uno de los hongos comestibles más apreciados. Se comercializa en fresco pues se consume de forma inmediata en los días posteriores a su recogida. Admite bien la congelación y mal las otras conservas. Curiosamente uno de los factores que aumentan su cotización es la falta de olor, salvo en ejemplares muy viejos y pasados, que huelen a podrido, que la hace adecuada a todo tipo de platos. Gastronómicamente hablando es una de las setas que se puede comer cruda, en ensaladas, así como en todo tipo de guisos, incluso con caracoles, callos, lentejas, o caramelizadas en los postres.

La oronja es atacada con cierta frecuencia - en épocas de gran humedad - por un hongo inferior *Mycogone rosea*, sobre todo en la zona de las láminas, incluso antes de abrirse el carpóforo. Se altera el aspecto morfológico normal y se deprecia el producto, inutilizándolo frecuentemente para el consumo.