



Félix Jiménez Flaño
(Grupo Cultural Micológico Verpa)

SETA DE CARRERILLA, SENDERUELA *Marasmius oreades* Bolt.: Fr.) Fr.

Clase: Basidiomicetos _.

Orden: Tricholomatales

Familia: Marasmiáceas

Descripción

Sombrerillo de 1 a 4 cm de diámetro de color avellana o crema, láminas separadas de color blanquecino o avellana y pie estrecho y muy fibroso, que no se rompe al retorcerlo y mide de 3 a 6 cm de longitud. La carne es dulce, de olor a almendras y de color claro, con la ventaja de que no se pudre ni se ve atacada por larvas por lo que se seca con facilidad y se conserva muy bien. Se comercializa desecada, sobre todo en Cataluña donde se conoce como "cama-sec". Las esporas son transparentes.

Hábitat

Las senderillas salen durante la primavera, en verano y hasta mediados del otoño formando rodales amplios de numerosos ejemplares juntos que conforman hileras de trazo caprichoso dentro de los pastizales, denominados "carrerillas" o "filas". En numerosas ocasiones crecen formando un círculo al que se suele llamar corro de brujas. La presencia del micelio de este hongo se detecta durante casi todo el año sin necesidad de que aparezcan sus setas ya que el pasto crece con mayor pujanza en sus inmediaciones a la vez que se agosta mucho antes.

En junio tras las lluvias en grandes cantidades por los prados de toda la comunidad o pastizales de vivaces muy ralo y bien cubierto, en lugares frescos, abonados por el ganado, evitando los pastizales de terófitos o anuales, más pobres y secos. Es más bien propio de ballicares que permanecen verdes buena parte del año, así como en los majadales.

Los pastizales de las especies siguientes resultan los más favorables

Poa bulbosa

Poa annua

Agrostis castellana

Lolium perenne ("ray grass" de los céspedes de jardín)

Festuca ampla

Cynosurus cristatus

Holcus mollis
Dactylis glomerata

Curiosidades

En la Reserva la carrerilla y el hongo (*Agariscus sp.*) son al pastizal como la seta de chopo es la ribera. Es conocida en los valles y se la recoge para autoconsumo. Algunos restaurantes de Munilla, Enciso y Arnedillo la ofrecen en sus platos. Hace 25 años ya se compraban en el restaurante de Munilla a 15 pesetas el kilo. Ahora se ofrecen en restaurantes de Arnedillo, Munilla, Calahorra y Enciso.

Sin embargo no se recoge para la venta de forma general, y algunos años aparece de forma copiosa tras las lluvias, pudiendo ser interesante su recolección por su fácil almacenamiento en seco y sus altos precios que alcanzan en mercados y tiendas entre las 48 y 90 €/kg.