

Clitocybe nebularis (Batsch: Fr.) P. Kumm.

Pardilla

Especie saprófita, común y frecuente que habita en todo tipo de bosques, de suelos calizos o silíceos, incluso es habitual encontrarla en las praderas de montaña, alrededor de arbustos como brezo y boj. Fructifica todo el otoño en grandes setales formando corros de brujas. Muy abundante en los bosques de La Rioja y también en el Parque.



Lumbreras de Cameros, Peña Yerre, bosque mixto de hayas, pinos y robles, octubre de 2006.

Sombbrero: de 6-20 cm de diámetro, al principio convexo, luego aplanado con presencia de mamelón, finalmente algo deprimido. El margen al principio es enrollado pasando a incurvado en la madurez. La cutícula es fácilmente separable, lisa, de color grisáceo con tonalidades parduscas y el centro algo más oscuro.

Himenio: presenta láminas decurrentes, ocasionalmente muy decurrentes, desiguales, apretadas y fácilmente separables de la carne, de color gris pálido o crema. Esporada crema.

Pie: de 6-13 X 1,5-3,5 cm, claviforme, robusto, carnoso, fibroso, macizo de joven y hueco en los ejemplares maduros, superficie con fibrillas longitudinales de color pardo-grisáceo. Base con micelio blanco y abundantes restos de sustrato.

Carne: homogénea, abundante, blanca, primero sólida, finalmente blanda. Posee un olor característico, complejo de definir: fúngico fuerte, espermático o algo harinoso; sabor dulzón, ligeramente desagradable.

MICROSCOPIA: esporas de 6-8 x 3-4 μm , elipsoides, lisas, no amiloides. Basidios tetraspóricos. Arista de las láminas fértil. Sin cistidios.

CONFUSIONES: es frecuente su confusión con *Entoloma lividum* (engañosa). Todas las temporadas se producen noticias sobre intoxicaciones y las consiguientes hospitalizaciones de aficionados que han confundido estas dos especies. Es preciso aprender a diferenciar claramente las características morfológicas de ambas, fijándose atentamente en las láminas de *Entoloma lividum*, que nunca son decurrentes y su color evoluciona de crema-amarillo a rosa.

VALOR CULINARIO: buen comestible para algunas personas, pero muy mal tolerada y francamente **indigesta o tóxica para otras**. Se recomienda consumir setas jóvenes y sanas y, si se hace por primera vez, ingerirlas en muy poca cantidad para ver la forma en que nuestro organismo las asimila.