

# *Lactarius deliciosus* (L.: Fr.) Gray

## Níscalo - Seta del pino

Es la seta más conocida y buscada por los aficionados debido a su abundancia y fácil identificación. Fructifica después de lluvias en los bosques de diferentes especies de pinos, con los que forma micorrizas, en todo tipo de suelos. Prefiere las zonas despejadas y asoladas de esos bosques como: claros, bordes de caminos, linderos, etc. Muy abundante en La Rioja y fácil de localizar en prácticamente todos los pinares de repoblación, más en los bosques jóvenes que en los más maduros. Frecuente en los pinares del Parque.



El Sillar, Villoslada de Cameros, a orillas de la pista entre pinos, octubre de 2006.

**Sombrero:** de 5-15 cm de diámetro, de convexo a deprimido con el margen inicialmente enrollado y al final incurvado. Color naranja brillante, salmón o naranja sucio, muy zonado con bandas blanquecinas. Cutícula ligeramente viscosa.

**Himenio:** láminas prietas, desiguales, decurrentes, de color naranja vivo que se tornan de color verde óxido al romperse y en las rozaduras. Esporada crema.

**Pie:** de 3-7 X 1-2 cm, normalmente centrado, corto, grueso, cilíndrico, cubierto de una pruina blanquecina sobre fondo naranja claro o salmón, con escrobículos o pequeñas depresiones de color naranja algo más intenso, atenuado en la base, cavernoso o hueco.

**Carne:** granulosa, dura y prieta, crema amarilla en el centro y anaranjada zanahoria en la periferia, virando lentamente a verde cuando se expone al aire. Látex abundante de color naranja. Olor débil a fruta y sabor levemente acre.

**MICROSCOPIA:** esporas ovoides de 7,5-9,5 X 6-7  $\mu\text{m}$ , reticuladas, con crestas marcadas, hialinas, amiloides. Basidios subclaviformes, tetraspóricos.

**CONFUSIONES:** *Lactarius sanguifluus* tiene menor porte y látex de color rojizo. *Lactarius semisanguifluus* es frecuente en el Parque con el sombrero de color verde uniforme. *Lactarius quieticolor* está incluido en esta misma publicación y con la que normalmente es confundido, es de colorido mucho más apagado (grisáceo) y carece tanto de zonaduras en el sombrero, como de escrobículos en el pie.

**VALOR CULINARIO:** buen comestible, sobre todo los ejemplares más jóvenes. Es objeto de venta en los mercados logroñeses y comercializado por algunas industrias conserveras riojanas.