



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

**REBOZUELO** *Cantharellus subpruinus*

**Clase:** Basidiomicetos

**Orden:** Aphyllophorales

**Familia:** Cantharellaceae

**Descripción**

Sombrero de color amarillo homogéneo, de 4 a 12 cm., provisto de pliegues en lugar de láminas. Estos pliegues, muy decurrentes por el pie, son estrechos, apretados y ramificados. La carne es blanca amarillenta de olor característico a frutas y sabor agradable, un poco picante.

**Hábitat**

De forma general se encuentra desde finales de primavera e inicios de verano a otoño. Preferentemente brota en terrenos silíceos con suelos ácidos procedentes de la degradación de cuarcitas, areniscas, granitos, gneis, pizarras y esquistos. Se asocia a robles, hayas, encinas, pinos e incluso jaras (*Cistus ladanifer*) y estepas (*Cistus laurifolius*), así como a otras especies leñosas de la familia *Cistaceae* y *Ericaceae*.

Abunda en rebollares, robledales claros, encinares, castañares y hayedos aclarados, así como en los pinares de *Pinus sylvestris* y *Pinus radiata*.

Para fructificar necesita abundante humedad aunque aguanta muy bien una vez se ha producido su emergencia días secos de calor fuerte.

El rebozuelo es una excelente seta comestible, fácilmente identificable, que no es atacada por larvas, de sencillo transporte y conservación. Se deseca con facilidad y se conserva bien.

El arbolado debe ser maduro, de más de 40 años de edad, ya que este hongo es mucho más escaso en arbolado joven.

Crece en terrenos con pH bastante ácido (4.5 a 5.5). En dichas condiciones se alcanzan producciones por ha de 50 kg. en años especialmente buenos y de unos 10 a 17 kg. en los medios. En años malos la cosecha puede ser de 2 a 7 kg. /ha y a veces nula.

### **Curiosidades**

Es una especie que se comercializa a precios muy elevados en los mercados de Cataluña, Guipúzcoa y Francia, mientras que en La Rioja es todavía poco conocida. En Cataluña se comercializan a 12-18 €/kg.