



Félix Jiménez Flaño,  
(Grupo Cultural Micológico Verpa)

### **GALANPERNA, APAGADOR** *Macrolepiota procera*

**Clase: Basidiomicetos**

**Orden: Agaricales**

**Familia: Agaricáceas**

**Descripción**

Seta de gran tamaño, saprófita y comestible apreciado. De hecho, la altura del cuerpo de fructificación puede llegar a los 40 cm de altura y es visible desde muy lejos, lo que facilita su búsqueda. Su color, así como la forma de auténtica sombrilla le hacen fácilmente identificable.

La galaperna en las regiones norteñas, posee un sombrero de 10 a 30 cm de diámetro de color blanquecino con características manchas pardas y concéntricas, típicas del género *Lepiota* en sentido amplio. En el centro del sombrero, la mancha marrón se hace más marcada y extensa.

Las láminas son blancas o ligeramente amarillentas, numerosas y muy juntas, con un escote o muesca en la zona de unión con el pie. Este es largo y fibroso, de 15 a 30 cm de altura, con un típico dibujo pardo atigrado con bandas jaspeadas que imitan la piel de serpiente y bulboso en la base. Una peculiaridad es que presenta un anillo que se despega del pie, por lo que puede subir y bajar sin desprenderse ("anillo ascensor").

La esporada es blanca y las esporas - de tamaño considerable - se dispersan por el viento a enormes distancias lo que hace que este hongo se haya extendido en gran parte del mundo en regiones de clima templado y cálido. La carne es blanca, tierna, con cierto olor y sabor a avellana o nuez. Esto le concede el rango de comestible deliciosa y muy apreciada, salvo el fibroso y duro pie, consumiéndose los sombreros que en los pueblos se preparan empanados como filetes. Contiene un 47 % de proteínas (referido a materia seca) por lo que logra en este aspecto estar en cabeza frente al resto de las setas comestibles.

### **Hábitat**

La galamperna aparece tras las lluvias, tanto en primavera y otoño como tras las tormentas de verano y en inviernos suaves también puede localizarse en praderas, prados poco cuidados, bordes de setos, bosques y matorrales con abundante materia orgánica, siendo más frecuente en parajes con abundancia de herbívoros salvajes y domésticos por crecer su micelio en el terreno abonado y enriquecido con nitrógeno. Ocupa tanto suelos silíceos como calizos aunque parece tener una cierta tendencia acidófila.

A lo largo del año suelen aparecer en abundancia en el mismo lugar, dando lugar a varios florecimientos o cosechas, frecuentemente en las cercanías de refugios y descansaderos del ganado o de la caza mayor. A su vez sirve de alimento a algunos animales como los ratones de campo y los conejos, que roen el sombrero o ciertos insectos micófagos como los *Mycetophyllidae* que instalan sus puestas para que la seta sirva de alimento a sus larvas.

## Curiosidades

También se comercializa en varias regiones una especie similar y también apreciada comestible es la galamperna menor (*Macrolepiota rhacodes*), con escamas del sombrero más grandes, desprovisto de escamas en el pie y cuya carne enrojece al fracturarla. Parece ser de tendencias "domésticas" ya que prospera en parques, jardines, huertos, terrenos cultivados y cercanías de casas, cuadras y corrales, también con una ecología saprófita propia de terrenos nitrogenados.

En el género *Lepiota* hay que distinguir entre las de mayor tamaño, denominadas como *Macrolepiota*, cuyos carpóforos o setas superan los 11 cm de talla frente a las especies pequeñas, varias de las cuales son muy venenosas y que alcanzan tallas de unos 6 cm con diámetros del sombrero pequeños. Es el caso de *Lepiota cristata* de 2 a 5 cm de diámetro que es muy tóxica y que podría parecer un apagador en miniatura. Por eso se recomienda a los poco avezados que eviten recoger apagadores de menos de 10 cm.

Bastante conocida en la Reserva se recolecta localmente para autoconsumo.

Alcanzan precios medios en el mercado entre 6 y 12 €/kg.

Se favorece su producción por el trasiego del ganado, utilización de los montes por éste, así como claras y clareos. La mayor potencialidad se encuentra en las áreas montañosas más frequentadas por el ganado. El producto se vende en fresco y admite mal el enlatado.