

Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.

Capuchina

Especie frecuente en general, también la podemos encontrar fácilmente en los pinares del Parque desde el otoño hasta bien entrado el invierno, incluso después de las primeras heladas.



Villoslada de Cameros, bajo Pinus sylvestris, diciembre de 2005.

Sombbrero: hasta 12 cm de diámetro. Primero convexo, luego plano, mamelonado. Viscoso, recubierto de numerosas fibrillas radiales adheridas que asemejan al cabello recién peinado. La cutícula es separable, de coloración oscura y variable, desde el gris negruzco hasta el verde oliváceo, sobre fondo amarillento, siendo más oscuro hacia el centro.

Himenio: provisto de láminas escotadas, desiguales, blancas con reflejos amarillentos verdosos claros. Esporada blanca.

Pie: de hasta 10 X 2 cm, cilíndrico, fuerte, fibrilar; a menudo muy enterrado, algo radicante. De color blanco con tonos amarillos muy claros.

Carne: blanca, amarillenta en la periferia. De olor agradable harinoso y sabor similar:

MICROSCOPIA: esporas ovoides o elipsoides, de 5-7 X 4-5 μm , hialinas, no amiloides, con gotitas de grasa en su interior. Basidios claviformes, tetraspóricos, de 30-35 X 6-9 μm . Epicutis en ixocutis con hifas pigmentadas. Sin fíbulas.

CONFUSIONES: muy parecida y fácil de confundir es *Tricholoma sejunctum*, propia de planifolios, que presenta tonos más amarillentos y carne amarga. *Tricholoma sejunctum* var. *coniferarum* es una especie rara de coníferas, también de carne amarga. *Tricholoma virgatum* es de color gris, con sabor muy acre y sin tonos amarillentos en las láminas y en el pie. *Tricholoma josserandii*, que carece también de tonos amarillos y desprende un olor a carne rancia, es venenosa. En ocasiones ha sido confundida con *Amanita phalloides*, llegando a producir algunas muertes tras su consumo.

VALOR CULINARIO: considerada excelente comestible, pero recolectores inexpertos pueden confundirla fácilmente con especies tóxicas.