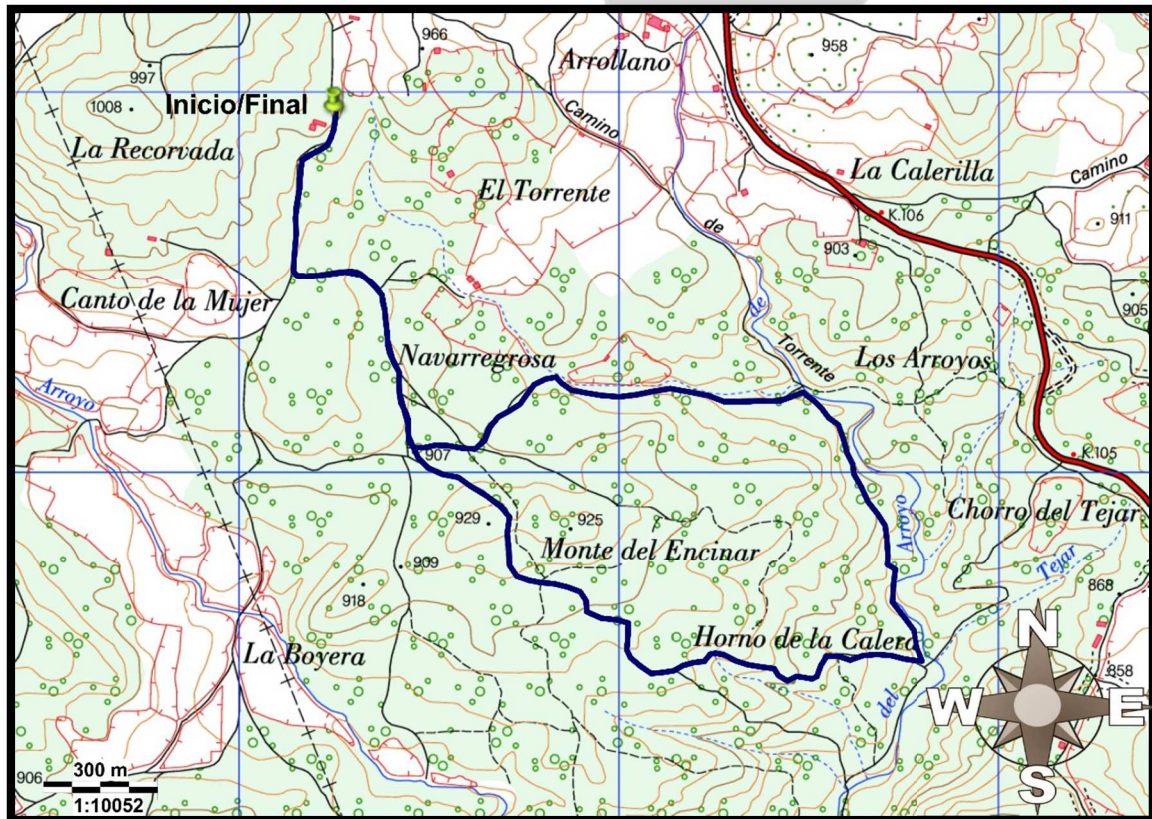


# RUTA MICOLÓGICA RNVI 2

## El Barraco "Monte del Encinar"

### Mapa:



Mapa: Base Cartográfica del Instituto Geográfico Nacional

### Perfil topográfico:



### Señalítica:



<b>MIDE</b>		<b>El Barraco "Monte El Encinar"</b>	
horario	<b>1h 48min</b>	1	severidad del medio natural
desnivel de subida	<b>139m</b>	2	orientación en el itinerario
desnivel de bajada	<b>132m</b>	2	dificultad en el desplazamiento
distancia horizontal	<b>6067m</b>	2	cantidad de esfuerzo necesario
tipo de recorrido	<b>Circular</b>		
Todo el año			

## MIDE (Método de Información De Excursiones)

MIDE es un sistema de comunicación entre excursionistas para valorar y expresar las exigencias técnicas y físicas de los recorridos. Su objetivo es unificar las apreciaciones sobre la dificultad de las excursiones para permitir a cada practicante una mejor elección.

<b>Medio.</b> Severidad del medio natural	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 El medio no está exento de riesgos</li> <li>2 Hay más de un factor de riesgo</li> <li>3 Hay varios factores de riesgo</li> <li>4 Hay bastantes factores de riesgo</li> <li>5 Hay muchos factores de riesgo</li> </ol>	
<b>Itinerario.</b> Dificultad de orientarse en el itinerario	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Caminos y cruces bien definidos</li> <li>2 Sendas o señalización que indica la continuidad</li> <li>3 Exige la identificación precisa de accidentes geográficos y de puntos cardinales</li> <li>4 Exige técnicas de orientación y navegación fuera de traza</li> <li>5 La navegación es interrumpida por obstáculos que hay que bordear</li> </ol>	
<b>Desplazamiento.</b> Dificultad en el desplazamiento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Marcha por superficie lisa</li> <li>2 Marcha por caminos de herradura</li> <li>3 Marcha por sendas escalonadas o terrenos irregulares</li> <li>4 Es preciso el uso de las manos para mantener el equilibrio</li> <li>5 Requiere pasos de escalada para la progresión</li> </ol>	
<b>Esfuerzo.</b> Cantidad de esfuerzo necesario	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Hasta 1 h de marcha efectiva</li> <li>2 Más de 1 h y hasta 3 h de marcha efectiva</li> <li>3 Más de 3 h y hasta 6 h de marcha efectiva</li> <li>4 Más de 6 h y hasta 10 h de marcha efectiva</li> <li>5 Más de 10 h de marcha efectiva</li> </ol>	Calculado según criterios MIDE para un excursionista medio poco cargado

## Descripción:

Esta senda discurre por una zona de lomas y colinas redondeadas, con valles poco profundos. Es una zona muy importante para el Águila imperial ibérica (*Aquila adalberti*) y otras grandes rapaces protegidas.

La vegetación dominante es el encinar de *Quercus ilex*, correspondiente al piso mesomediterráneo, que cubre la mayor parte de la extensión de la senda. También aparecen pequeñas zonas de cultivo, pastizales, matorrales y baldíos con cardo corredor (*Eryngium campestre*). Pero en El Barraco la encina es la protagonista, ya que llega a formar bosques adhesionados con ejemplares monumentales, como "La Encina de los Tres Caminos". Aun así, durante la senda también encontraremos ejemplares de pino resinero (*Pinus pinaster*).

Esta biodiversidad botánica favorece la aparición de una gran variedad de hongos verdaderamente interesantes, propios de este ecosistema, siempre y cuando el suelo disponga de agua de lluvia.

Así, en cuanto a setas comestibles, los más buscados son los Boletales de finales de verano y otoño; entre ellos podemos encontrar el "faisán" (*Leccinellum lepidum*) o el *Boletus impolitus*, de tonos mostaza. También son muy buscados los "boletos negros" (*Boletus aereus*). Es posible ver aquí el boleto de verano (*Boletus reticulatus*), gran comestible pero que suele encontrarse muy parasitado por larvas.

Además si queremos disfrutar de aromas y olores intensos, encontraremos la abundante y aprovechable *Lepista nuda*, una seta completamente dominada por los tonos azules; seguro que te sorprenderá.

En las mismas zonas es posible encontrar *Leucopaxillus paradoxus*, de colores hueso e intenso aroma, aunque no comestible. En las zonas de pastizal y baldío encontramos cardo corredor, el sustrato imprescindible para encontrar la apreciada seta de cardo (*Pleurotus eringi*), acompañada con toda seguridad de las abundantes senderuelas (*Marasmius oreades*) y especies de champiñón silvestre como *Agaricus campestris*.

## Explanation:

This path runs through an area of small rounded hills and shallow valleys. It is very important area for the Iberian imperial eagle (*Aquila adalberti*) and other protected large birds of prey.

The leading vegetation is Holm oak (*Quercus ilex*), which corresponds to a Mediterranean climate zone, and which covers most part of the extension of this path. Small areas of cropland, grassland, scrub and wasteland with Field eryngo (*Eryngium campestre*) will also appear. But in El Barraco, Holm oak has the leading role, which even forms sheltered forests with some immense specimens, such as the "Tres Caminos" Holm oak. However, during the path we will also find specimens of Maritime pine (*Pinus pinaster*).

This botanical biodiversity will stand in favour for the appearance of really interesting fungi variety, characteristic of this ecosystem, provided there is the right amount of rain water for its soil.

In terms of edible mushrooms, the most sought after are "Boletales" specimen at the end of summer or fall; among which we can find *Leccinellum lepidum* or *Boletus impolitus*, which have mustard like colour. Also, highly sought after is the "Black *Boletus*" (*Boletus aureus*). Here you may find the summer *Boletus* (*Boletus reticulatus*), great edible mushroom but very commonly found parasitized by maggots.

If we also want to enjoy intense flavours and smells, we will find abundant and useful *Lepista nuda*, a mushroom completely dominated by of blue hues; which will sure surprise you.

In the same areas you may find *Leucopaxillus paradoxus*, bone colour and with an intense fragrance, but not edible. In grassland and wasteland areas, we will find Field eryngo, an essential substrate to find the prized King trumpet mushroom (*Pleurotus eringi*), which will surely be accompanied by plenty of *Marasmius oreades* and species of wild mushrooms as *Agaricus campestris*.

# 10 especies micológicas más frecuentes:

*Boletus aereus*

*Boletus impolitus*

*Lepista nuda*

*Leccinum lepidum*

*Leucopaxillus paradoxus*

*Marasmius oreades*

*Laccaria laccata*

*Amanita phalloides*

*Agaricus campestris*

*Agaricus xanthodermus*

# 20 especies micológicas más destacables (con una explicación de cómo identificarlas y distinguirlas de posibles confusiones):

## 1. *Boletus aereus*.

Seta de mediana a grande, toda ella carnosa con un sombrero rugoso cubierto de una cutícula marrón muy oscuro, casi negruzco, a veces aparecen reflejos violetas. El himenio bajo este sombrero está formado por tubos que comienzan siendo blancos y pasan a amarillo, y verde con la madurez. Estos tubos se asemejan a una esponja fácilmente separable de la carne. Dicha carne es de aspecto compacto, con olor y sabor agradable, y no cambia de color al corte o al roce. El pie se puede considerar grueso o muy grueso, presentando un fino retículo blanco sobre tonos marrón oscuros. Se puede encontrar desde la primavera al otoño en encinares y robledales. Se puede confundir con especies también comestibles del grupo, como *Boletus edulis*, *Boletus reticulatus* o *Boletus badius*.

## 2. *Boletus impolitus*.

Seta de mediana a grande, de sombrero con cutícula gris amarillenta, himenio en forma de tubos amarillos, con poros del mismo color que viran levemente al azul al tacto. Pie grande y cilíndrico, amarillo claro, con la base manchada de marrón y el ápice de rosado. Este ápice huele a yodo, lo que le distingue de otros *Boletus* de encina. La carne tiene olor afrutado, algo ácido. Se puede confundir con *Boletus appendiculatus*, muy parecido con el pie reticulado.

## 3. *Lepista nuda*.

Seta de mediano tamaño, con sombrero y pie dominados por los tonos azul-morado, que podríamos denominar lila. Crece en grupos y suele tener bellos restos de micelio algodonoso, de tonos azulados, en la base del pie. Tiene un himenio formado por abundantes láminas ligeramente escotadas. El pie es de color más claro que el resto de la seta, cilíndrico, corto en relación al sombrero, nunca presenta tonos marrones o rojizos en él. Es muy buen comestible, con carne de buena textura y muy aromática. Es frecuentemente confundida con los *Cortinarius* de color violeta, diferenciándose porque éstos presentan una cortina aracnoide sobre el pie, que además suele presentar tonos color óxido hierro (rojizos), por el color de la esporada.

## 4. *Leccinellum lepidum* (*Leccinum lepidum*).

Seta de mediana a grande, carnosa y de aspecto robusto, crece en los encinares y está dominada por los colores marrón, ocre y amarillo. Con pie grueso de aspecto escabroso, como con minúsculos pinchitos. El himenio está formado por tubos que acaban en pequeños poros. Es un comestible mediocre, que se puede confundir con otros Boletales de encinar, como *Boletus impolitus*, cuyo ápice del pie huele a yodo.

## 5. *Leucopaxillus paradoxus*.

Seta de mediano tamaño. Cuando es muy joven, la seta presenta un sombrero convexo que se va aplanando con la edad, para terminar con forma algo embudada en la madurez. El borde del sombrero tiene acanaladuras suaves y permanece siempre enrollado. La cutícula es algo aterciopelada y puede presentar grietas por todo el sombrero; es de color hueso, con tonalidades cremas u ocre. Himenio en forma de láminas, de blancas a color hueso, algo arqueadas y decurrentes. Pie blanquecino, con forma de cilindro engrosado en la base. Es una seta no comestible, aunque carnosa y consistente, color blanco, con olor

**químico intenso y desagradable que puede recordar a la harina. Sabor desagradable, que recuerda al olor pero que no amarga. No es comestible por su desagradable olor y sabor. Se puede confundir con *Clitocybes blancos*, y con la molinera *Clitopilus prunulus*.**

#### **6. *Marasmius oreades*.**

**Seta pequeña que alcanza los 6 centímetros de diámetro en el sombrero. Éste es de color pardo claro, siempre con un mamelón central más oscuro. Pocas láminas espaciadas. Pie central, liso, fino, muy fibroso y flexible, que resiste varias vueltas de torsión. Aparece en grandes grupos formando corros de brujas, siempre en praderas y espacios abiertos y soleados. Buen comestible de posible confusión con otras setas de pradera, que nunca presentan un pie tan resistente a la torsión.**

#### **7. *Laccaria laccata*.**

**Seta pequeña, con sombrero primero hemisférico, después plano y deprimido en el centro, con borde estriado. Cutícula lisa, higrófana, palideciendo al secarse y haciéndose finalmente escamosilla, de color variable, de vinoso a marrón rojizo o pardo rojizo. Láminas adherentes, o ligeramente decurrentes por un diente, con lamélulas, de color rosado, cubiertas de un polvo blanco procedente de las esporas. Pie cilíndrico, recto o curvo, muy fibriloso, del mismo color que el sombrero, excepto en la base que es blanquecino con restos de micelio. La carne es escasa, color rosa pálido, olor fúngico fuerte y sabor dulce poco apreciado. Especie muy común, que fructifica en los bosques de encinas, robles y coníferas, apareciendo en grandes y numerosos grupos. Comestible de escaso valor por la poca carne que tienen. Posible confusión con otras especies del mismo género, como *L. farinacea*, *L. bicolor*, *L. tortilis* y *L. proxima*, todas ellas de escaso valor culinario.**

#### **8. *Amanita phalloides*.**

**Típica *Amanita*, con sombrero, láminas, pie con anillo y volva. Es una seta de tamaño mediano, de aspecto atractivo y abundante en bosques de planifolios. La cutícula del sombrero es amarillenta verdosa, variando mucho del tiempo húmedo al seco, cuando toma aspecto metálico. A veces presenta restos del velo general, en forma de jirones de tejido blanco sobre la cutícula. El himenio está formado por láminas blancas. El pie con un ligero cebrado verdoso sobre blanco presenta un anillo membranoso y colgante. En el extremo del pie, una volva membranosa en forma de saco nos confirma que**

estamos ante una *Amanita*. Es una seta tóxica mortal que puede confundirse con *Amanita citrina*, y en casos de inexperiencia con champiñones del género *Agaricus*.

#### 9. *Agaricus campetris*.

Seta de tamaño medio, forma típica de champiñón, con el pie más corto que ancho es el sombrero, éste es de color blanco al igual que el pie, que presenta un anillo manchado de color chocolate por las esporas. Láminas adnatas, que van del color rosa al chocolate, nunca blancas. Crece en prados dónde hayan pastado herbívoros. Es muy buen comestible y puede confundirse con otras especies del género, además de con Amanitas y pequeñas Lepiotas mortales, que nunca tienen las láminas de color rosa a chocolate.

#### 10. *Agaricus xanthodermus*.

Seta mediana de hasta 10 cm, con sombrero globoso al principio y aplanado cuando madura. El pie es cilíndrico y largo en relación al sombrero, con anillo bien visible. Láminas adnatas que van del color rosa al chocolate, nunca blancas. Crece en prados dónde hayan pastado herbívoros. Su carne se tiñe de amarillo metálico al roce y desprende un olor químico intenso y desagradable. No es comestible y puede confundirse con Amanitas y pequeñas Lepiotas mortales, que nunca tienen las láminas de color rosa a chocolate.

#### 11. *Coprinus comatus*.

Seta mediana, que recuerda a pequeños palos blancos saliendo de las praderas, cilíndrico ovoide de joven, cilíndrico campanulado en la madurez. La cutícula fibrosa, con escamas blancas que se vuelven marrones en los ejemplares adultos, haciéndose más pronunciadas, excepto el disco central que es liso, de color ocre. Margen de blanco a rosado, para pasar seguidamente a negro mientras se licua en la madurez. Las láminas son libres, muy apretadas, blancas al principio, luego rosadas, y finalmente negras delicuescentes. El pie hueco, blanco y fibroso. Anillo delicado y libre, separándose del sombrero con facilidad. La carne es escasa y frágil, primero blanca, después rosada y finalmente se licua en forma de tinta negra; sin olor y sabor apreciables. Siempre aparece en lugares abonados, parques, cunetas, y zonas arenosas sin vegetación. Es un excelente comestible, de carne muy delicada, solo se podría confundir con *C. atramentarius*, que crece sobre raíces o troncos y no debe comerse mezclado con alcohol.

#### 12. *Gyroporus castaneus*.



**Seta mediana, poco carnosa, con un sombrero plano e incluso con una pequeña depresión en el centro. Está cubierto de una cutícula de color castaño uniforme, a veces algo tomentosa. El himenio bajo este sombrero está formado por tubos cortos y libres, que se asemejan a una esponja. Comienzan siendo blancos y pasan a amarillo dorado, con la madurez. La carne es de aspecto frágil, con olor y sabor agradable, no cambia de color al corte o al roce. El pie es macizo de joven pero cavernoso con la edad, y es de color similar al sombrero, además de algo aterciopelado. Se puede encontrar desde otoño en encinares, más raro en robledales. Se puede confundir con especies del grupo, también comestibles, como *Boletus aereus*, más robusto y de pie lleno, o *Boletus badius*, que es de pinares.**

### **13. *Boletus luridus*.**

**Seta de mediana a grande, toda ella carnosa, con un sombrero cubierto de una cutícula ocre de tonos muy variables, pero aterciopelada de joven y que se torna azul al roce. El himenio bajo este sombrero está formado por tubos, que comienzan siendo amarillos y pasan a verde con la madurez. Estos tubos terminan en poros que van del naranja al rojo con el tiempo, asemejan a una esponja fácilmente separable de la carne y se mancha de azul al roce. Dicha carne es de aspecto compacto, con olor y sabor agradable, y cambia de color al corte pasando a azul. El pie se puede considerar grueso o muy grueso, y presenta un fino retículo rojo sobre tonos amarillos, con esfumaciones rojo carmín. Se puede encontrar desde la primavera al otoño en bosques de planifolios. Se puede confundir con especies como *Boletus erythropus* o *Boletus queletii*, ambos con pie punteado no reticulado.**

### **14. *Boletus reticulatus*.**

**Seta de mediana a grande, toda ella carnosa, con un sombrero liso cubierto de una cutícula marrón muy claro. El himenio bajo este sombrero está formado por tubos que comienzan siendo blancos, y pasan a amarillo y verde con la madurez. Estos tubos se asemejan a una esponja fácilmente separable de la carne. Dicha carne no cambia de color al corte y es de aspecto compacto, con olor y sabor agradable, con la única pega de que se agusana fácilmente. El pie se puede considerar grueso o muy grueso, y presenta un fino retículo blanco sobre tonos concoloros al sombrero. Se encuentra desde primavera a otoño en encinares, robledales y castañares. Se puede confundir con especies también comestibles del grupo, como *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus* y *Boletus edulis*.**

### 15. *Pleurotus eringii*.

Seta mediana, con sombrero en forma de ostra, de forma oval y con pie muy corto. El himenio está formado por láminas muy decurrentes que acompañan al pie casi hasta el suelo. La cutícula es de color variable, aunque dominada por los tonos pardos, más oscura en tiempo frío. Carne crujiente, de sabor y olor agradable. Crece en praderas donde exista cardo corredor, de cuya raíz se alimenta. Aunque es difícil de confundir, gran cantidad de recolectores aficionados se equivocan con otras setas, que crecen en praderas como *Stropharia coronilla* o *Citocybes* de colores claros, que producen intoxicaciones leves.

### 16. *Lactarius zugazae*.

Seta de mediana a grande, con sombrero de plano a algo deprimido en el centro, y de color ladrillo oscuro uniforme. Su cutícula es seca y mate, más oscura en el centro y con zonas concéntricas poco visibles. Himenio en forma de láminas apretadas, decurrentes y de color crema rosado, que se manchan de pardo con tintes rosados al tocarlas o al madurar. El pie es fuerte y cilíndrico, del mismo color que el sombrero. La carne es compacta y granulosa, de color hueso y desprende un látex poco abundante y dulce, de color blanco, que no cambia de color. Es otoñal y puede ser abundante en bosques térmicos de encinas. Una característica clave, es su tendencia a formar grupos de varias setas unidas por el pie. Es un comestible de baja calidad, cuya especie ha sido definida recientemente.

### 17. *Lactarius chrysorrheus*.

Seta mediana, de sombrero color anaranjado, con máculas y anillos concéntricos, es decir zonada. El himenio, en forma de láminas adnato-decurrentes, es de color naranja rosado y pasa a crema amarillento al ser aplastadas. Las láminas desprenden, al menor roce, un látex blanco que se torna amarillo azufre. Pie blanco, que suele ser más corto que ancho es el sombrero y que parte como la tiza. Crece en encinares y robledales. No es comestible por su sabor amargo y acre. Fácil de confundir con especies del género como *L. deliciosus*, de látex naranja.

### 18. *Lactarius deliciosus*.

Seta mediana, de sombrero anaranjado, con máculas y anillos concéntricos. Himenio en forma de láminas decurrentes que desprenden un látex naranja al menor roce que se torna verde con el tiempo. Pie que suele ser más corto que ancho es el sombrero, del

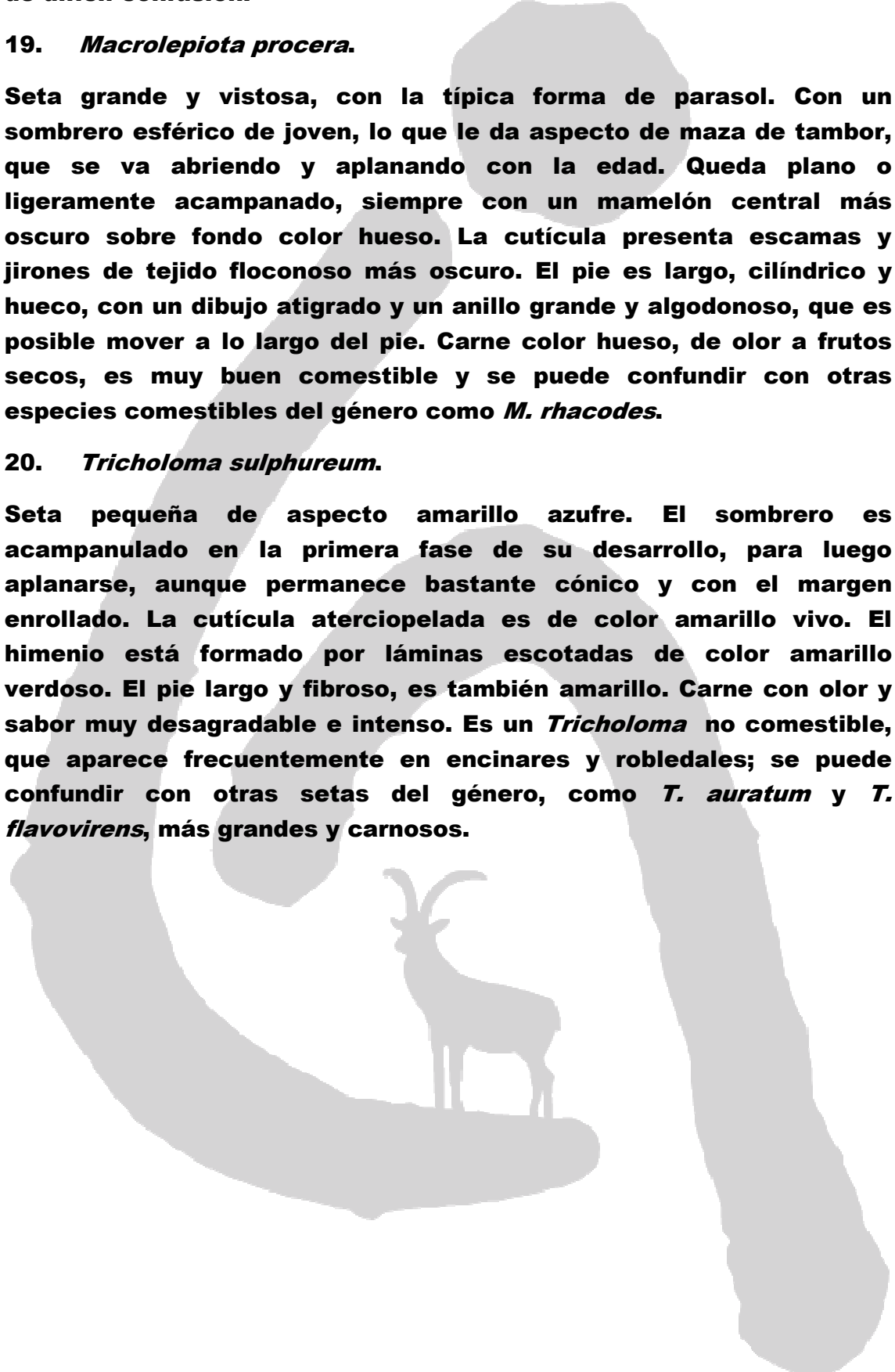
**mismo color y siempre hueco que parte como la tiza. Buen comestible de difícil confusión.**

### **19. *Macrolepiota procera.***

**Seta grande y vistosa, con la típica forma de parasol. Con un sombrero esférico de joven, lo que le da aspecto de maza de tambor, que se va abriendo y aplanando con la edad. Queda plano o ligeramente acampanado, siempre con un mamelón central más oscuro sobre fondo color hueso. La cutícula presenta escamas y jirones de tejido floconoso más oscuro. El pie es largo, cilíndrico y hueco, con un dibujo atigrado y un anillo grande y algodonoso, que es posible mover a lo largo del pie. Carne color hueso, de olor a frutos secos, es muy buen comestible y se puede confundir con otras especies comestibles del género como *M. rhacodes*.**

### **20. *Tricholoma sulphureum.***

**Seta pequeña de aspecto amarillo azufre. El sombrero es acampanulado en la primera fase de su desarrollo, para luego aplanarse, aunque permanece bastante cónico y con el margen enrollado. La cutícula aterciopelada es de color amarillo vivo. El himenio está formado por láminas escotadas de color amarillo verdoso. El pie largo y fibroso, es también amarillo. Carne con olor y sabor muy desagradable e intenso. Es un *Tricholoma* no comestible, que aparece frecuentemente en encinares y robledales; se puede confundir con otras setas del género, como *T. auratum* y *T. flavovirens*, más grandes y carnosos.**



# Fotografías de las especies más comunes en la ruta:





# Fotografías de la ruta:





## Normativa general de la Ruta micológica

- La práctica de la acampada libre no está permitida. Utiliza los campings, zonas de acampada y alojamientos para pernoctar.
- Mantén limpia la zona, deposita la basura en los contenedores instalados para tal fin.
- Se ruega el máximo respeto para la fauna, flora y la geología. No se permite cortar ramas, arrancar plantas, perseguir animales, grabar nombres, etc.
- No introduzcas especies nuevas de la fauna salvaje y la flora silvestre. Lleva tus animales domésticos bajo control.
- Cuidado con el fuego. Solo está permitido encender hogueras en los lugares acondicionados para ello.
- Recuerda que el ruido es una forma de contaminación. Por ello procura tener un comportamiento discreto y silencioso.
- Respeta las propiedades de los habitantes de la zona, así como su cultura y tradiciones.
- Utiliza las carreteras, pistas y sendas señalizadas y autorizadas. No circules con medios de transporte a motor fuera de las vías destinadas al tránsito de este tipo de vehículos.
- Dadas las especiales características naturales de las zonas de reserva, el acceso a estas áreas está restringido.
- En beneficio de todos, respeta las señales.

## Condiciones generales de la recolección

- No está permitido remover el suelo, ni utilizar hoces, rastrillos, azadas o cualquier herramienta que altere la capa superficial del suelo, así como estropear o destrozarse las setas que no se conozcan o que no sean comestibles.
- Para el traslado y almacenamiento de las setas dentro del monte se utilizarán cestas o recipientes que permitan su aireación y la diseminación de sus esporas. No está permitido usar bolsas de plástico.
- Por motivos de seguridad, está prohibido recolectar en los lugares y horas en las que se esté realizando una montería o batida debidamente autorizada. Además podrá suspenderse la recolección durante días previos a la cacería.
- Evite recoger setas en zonas contaminadas, áreas industriales y bordes de carretera, ya que pueden acumular metales pesados.
- En el Panel de Inicio de cada una de las rutas micológicas, estará indicado si la zona por donde transcurre la ruta posee una Regulación Micológica. Si existiera una Regulación Micológica, toda persona que además de observar o fotografiar las distintas especies, quisiera recolectarlas, deberá de estar en posesión de un permiso recolector, además de seguir las normas que dicha Regulación Micológica dicta.



# Toma las siguientes **Medidas Preventivas** en actividades al aire libre

- ▶ Infórmate de la **previsión meteorológica.**
- ▶ **No sobrevalores** tus condiciones físicas y técnicas. **Se prudente.**
- ▶ Asegúrate de llevar el **teléfono cargado o equipo de radio.**
- ▶ **No vayas solo o informa** de tu ruta.
- ▶ Asegúrate de llevar **comida** y, sobre todo, **bebida.**
- ▶ Lleva un **vestuario y equipo adecuado** a la actividad y época del año.

Ante cualquier emergencia llama al **112**

**“Esta acción ha sido realizada por el Plan de Competitividad de Turismo Activo Sierra de Gredos y Valle de Iruelas, con un escenario temporal de desarrollo entre los años 2011 a 2014”.**



**UNIÓN EUROPEA**  
*“Una manera de hacer Europa”*

