

Ruta "Los Cuártagos" Matute de Almazán

RUTAS MICOLÓGICAS en el Área Funcional de Almazán



Pleurotus eryngii (DC.: Fr.) Quel
Seta de Cardo
Sombrero de 4 a 10 cm de diámetro, convexo o aplanado. El color de la cutícula varía desde el beige claro al marrón oscuro. Láminas decurrentes y blanquecinas. Carne compacta, blanca, de olor suave. Pie normalmente eccentrico, del color de las láminas. Esporada blanquecina.
Habitat: En prados y pastizales. Se alimenta de las raíces muertas del cardo *Eryngium campestre* L. Tanto en primavera como en otoño.
Comestibilidad: Excelente comestible, es una de las setas más buscadas.

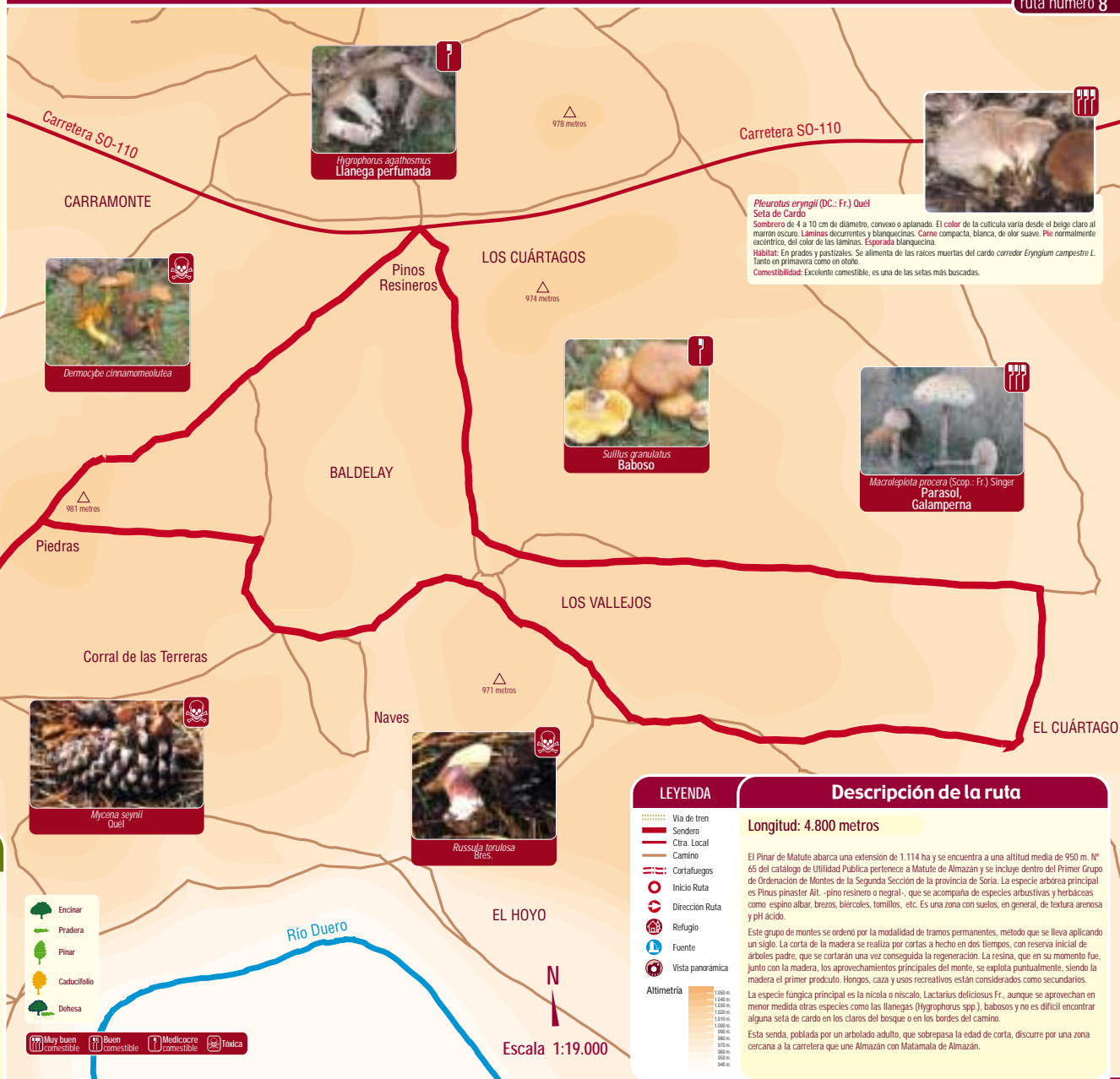
Matute de Almazán: zona de pino - Matute de Almazán: zona de pino - Matute de Almazán: zona de pino - Matute de Almazán: zona de pino - Matute de Almazán: zona de pino

Consejos básicos para la recolección y consumo de setas comestibles

- ✓ Procure recolectar las setas completas, ayudado por una navaja. Evite remover el suelo que las rodea y tapar el hueco, ya que puede dañar el micelio y las nuevas setas.
- ✓ Es aconsejable utilizar cestas para la recolección, evitando llenarlas demasiado. No utilice bolsas de plástico: las setas no transpiran bien y se estropean antes.
- ✓ Trate de llevar las setas a casa limpias, procurando no lavarlas mucho pues pierden su aroma.
- ✓ Evite coger setas en zonas contaminadas, áreas industriales y bordes de carreteras ya que acumulan metales tóxicos.
- ✓ No existen reglas para saber si una seta es comestible o no; una seta parecida a otra que se sabe comestible no tiene por qué serlo.
- ✓ Los dichos populares sobre la comestibilidad de las setas son generalmente falsos, ante la mínima duda no las consuma. En el caso de aparecer alteraciones digestivas o nerviosas después de comer setas, recomendamos acudir al centro hospitalario más próximo siendo importante llevar algún ejemplar o resto de las setas ingeridas.
- ✓ Las setas demasiado maduras son indigestas y las muy jóvenes son fáciles de confundir con otro hongo que puede ser tóxico o venenoso.
- ✓ No destruya las setas que no conozca o que no sean comestibles, ya que todas desempeñan una función ecológica importante. Somos muchas las personas que paseamos por el bosque en época de setas. ¡Sean cuidadosos!

Encinar
 Pradera
 Pinar
 Cadaucifolios
 Dehesa

Muy buen comestible
 Buen comestible
 Medicore comestible
 Tóxica



LEYENDA

- Vía de tren
- Sendero
- Ctra. Local
- Camino
- Cortafuegos
- Inicio Ruta
- Dirección Ruta
- Refugio
- Fuente
- Vista panorámica

Descripción de la ruta

Longitud: 4.800 metros

El Pinar de Matute abarca una extensión de 1.114 ha y se encuentra a una altitud media de 950 m. N.º 65 del catálogo de Utilidad Pública pertenece a Matute de Almazán y se incluye dentro del Primer Grupo de Ordenación de Montes de la Segunda Sección de la provincia de Soria. La especie arbórea principal es Pinus pinaster Ait. -pino resinero o negral-, que se acompaña de especies arbustivas y herbáceas como esparto albar, brezos, bicrcoles, tomillos, etc. Es una zona con suelos, en general, de textura arenosa y pH ácido.

Este grupo de montes se ordenó por la modalidad de tramos permanentes, método que se lleva aplicando un siglo. La corta de la madera se realiza por cortas a hecho en dos tiempos, con reserva inicial de árboles padre, que se cortarán una vez conseguida la regeneración. La resina, que en su momento fue, junto con la madera, los aprovechamientos principales del monte, se explota puntualmente, siendo la madera el primer producto. Hongos, caza y usos recreativos están considerados como secundarios.

La especie fungica principal es la nícola o niscalo, *Lactarius deliciosus* Fr., aunque se aprovechan en menor medida otras especies como las llanegas (*Hygrophorus* spp.), babosos y no es difícil encontrar alguna seta de cardo en los claros del bosque o en los bordes del camino.

Esta senda, poblada por un arbolado adulto, que sobrepasa la edad de corta, discurre por una zona cercana a la carretera que une Almazán con Matamala de Almazán.

Atimetría

1.000 m.
1.040 m.
1.080 m.
1.120 m.
1.160 m.
1.200 m.
1.240 m.
1.280 m.
1.320 m.
1.360 m.
1.400 m.
1.440 m.
1.480 m.
1.520 m.
1.560 m.
1.600 m.
1.640 m.
1.680 m.
1.720 m.
1.760 m.
1.800 m.

Escala 1:19.000