

Lactarius deliciosus (L.) Gray

(incl. *L. sanguifluus* (Paulet) Fr. y otras especies de la sección *Dapetes*)

Familia: Russulaceae

níscalo,
esclata-sang, nikalo

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: -
Directiva Hábitats: -

José Fajardo

NOMBRES VULGARES

Castellano: níscalo (AN, CB, CL, CM, CN, MD), guíscano (AN, CM, MC), guíscano colorado, guíscano de jara, guíscano jareño, guíscano negral (CM), ñíscalo (CL), mizclo, mizclo colorado, mizclo de rodeno (CM), mízcalo (MD); rebollón (AN, VC), rubillón (CN); hongo rodeno (CM); jícaro (CN); borrachos (MD); pebrazos (VC) [1-17].

Catalán: esclata-sang (CT, VC, IB), esclata-sang de bruc, esclata-sang de bruc femella, esclata-sang de pi verd, esclata-sang foraster (IB); rovelló (CT, VC), rovelló d'obaga, rovelló de llicorella (CT), roget (VC); esteper; paratge; pinenc, pinenca, pinetell (CT); pebràs (VC) [6, 18-24].

Euskera: nikalo (NC, PV); esnegorri; robillo, robelloi; piñutel (PV); piñuziza (NC) [26].

DESCRIPCIÓN

Seta mediana o grande de 10-15 cm de diámetro, aunque puede alcanzar los 25 cm. Fructifica normalmente solitaria o en pequeños grupos, esporádicamente en grandes macollas. Sombrero inicialmente aplanado, más tarde ligeramente embudado, de color anaranjado con numerosas bandas o zonaciones concéntricas. En ejemplares jóvenes, el margen suele ser involuto. Láminas densas y adnatas o ligeramente decurrentes. Pie corto, salpicado de foseetas, que se ahueca en los ejemplares maduros. Toda ella contiene un látex anaranjado que mana con facilidad de las heridas o cortes. Las áreas dañadas o rozadas se tiñen de verde debido a la oxidación del látex exudado por las heridas.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Se extiende por gran parte del hemisferio norte y zonas reforestadas con pinos en el hemisferio sur, como la Patagonia. Su área de distribución en la Península Ibérica coincide con la del género *Pinus*, al que está asociado micorrícicamente. Muy conocida popularmente, citada desde hace siglos en los pinares levantinos, se ha ido expandiendo junto con las reforestaciones de pinares, hasta lugares en donde era desconocida.

De fructificación otoñal, en primaveras lluviosas puede también fructificar en pequeña cantidad. En pinares mediterráneos muestra preferencia silicícola, a suelos arenosos y guijarrales, donde vive el pino resinero (*Pinus pinaster* Aiton).

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-setas y otros hongos

Intervienen en la alimentación tradicional de Andalucía, Madrid, Valencia, Castilla y León y Castilla-La Mancha, asados o a la plancha, en salsas, con patatas, revueltos con huevo, con tomate y en guisos tradicionales como gazpacho, arroz, ajoharina, etc. Existe un recetario amplio y diverso que incorpora estos hongos, bien como ingrediente principal o como complementario [1, 4-6, 8-10, 12, 16]. También se consumen en Cantabria, preferentemente con patatas [14].

En las sierras de Albacete, para conservarlos, se freían y se guardaban en aceite, en la "orza de los guíscanos", al igual que se hacía con los productos de la matanza [2, 9]. En la actualidad se conservan precocinados y luego calentados al baño María, precocinados y congelados, al natural o en vinagre [1, 8, 9].

MEDICINA

Sistema genito-urinario

En Campoo, Cantabria, se cree que son buenos para el riñón, pues al comerlos "se orina barniz" [14].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Literatura oral popular

En Menorca, se dice: *Any d'esclata-sangs, any de grip* (año de níscalo, año de gripe), haciendo referencia a que es un año muy húmedo [24].

Autores: José Fajardo, Vanessa Martínez Francés, Alonso Verde, Concepción Obón, Diego Rivera, Arturo Valdés, Segundo Ríos Ruiz, Emilio Laguna Lumbreras, Estela Barroso, Luis San Joaquín y Rodrigo Roldán



Hábitat

También son diferenciados estos dos hongos por su tendencia silícicola (*L. deliciosus*) y calcícola (*L. sanguifluus*) en ambientes mediterráneos. Por ejemplo, se denomina hongo rodeno o mizclo de rodeno en Cuenca, donde se asocia esta especie (*L. deliciosus*) a los rodenaes o rodenos, montes sobre suelos arenosos poblados por pinos resineros que allí llaman pinos rodenos (*Pinus pinaster*) y guískano de jara o guískano jareño en Albacete, por crecer en zonas donde existen jaras pringosas (*Cistus ladanifer* L.); mientras que *L. sanguifluus* se conoce en Cuenca como mizclo de negral, asociado al pino salgareño [*Pinus nigra* subsp. *salzmannii* (Dunal) Franco] [2,7,13]. En Cantabria, la diferenciación entre distintas variedades de niscalos se atribuye también a las distintas clases de pinos [14].

En la Serranía de Cuenca, los pastores dicen que donde se hace un "sestero de ganado" (lugar donde descansan ovejas o cabras durante el día, a la sombra de algunos árboles grandes), si había antes algún rodal de mizclos, al establecerse el sestero, dejan de salir en ese lugar [7].

ECOLOGÍA

Diferenciación y ciclos biológicos

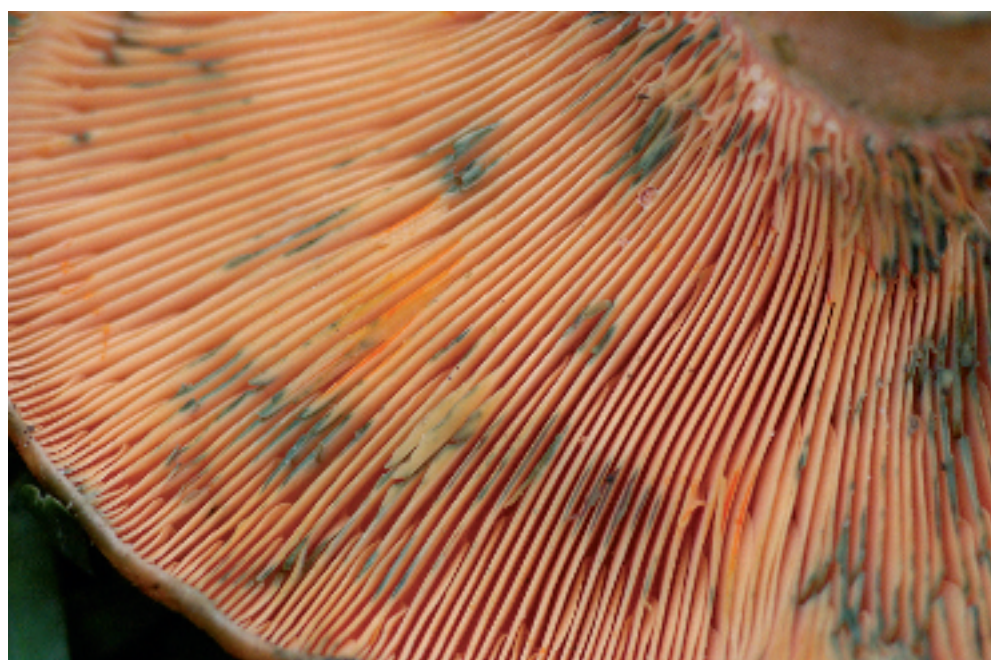
Aunque se recolectan y aprecian por igual diferentes especies de la sección *Dapetes*, dentro del género *Lactarius* las principales son: *L. deliciosus* y *L. sanguifluus*. De hecho ambas especies son diferenciadas a menudo con distinto nombre popular (p. ej. *pinetell* y *rovelló* en catalán respectivamente).

La presencia en el campo de setas de *L. deliciosus* parasitadas por *Hypomyces lateritius* (Fr.) Tul. & C. Tul. y conocidas como guískano macho o guískano sin costillas, se tiene como señal de que la campaña va a ser buena [2,3]. En Baleares, estos hongos parasitados se consumen y son conocidos como *esclata-sang de tot l'any* o *esclata-sang hivernenc* y en Menorca como *esclatasang mascle* o *esclatasang putiflé* [21]; en Cataluña como *pinetella* (o *rovellola* si está parasitando a *L. sanguifluus*) o *mare de rovelló*, y se consideran de mejor calidad culinaria que la seta sin parasitar [22].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

Es un taxon muy recolectado en el tercio este de la Península Ibérica. En Cataluña, la afición a la recolección de setas tiene gran raigambre. Una tercera parte de los catalanes (unos 2 millones de personas) sale en otoño a buscar setas y, de estos, más del 80% conocen y recogen estas setas [19]. *Lactarius deliciosus* y *L. sanguifluus* son las setas consumidas y recolectadas con mayor interés en Cataluña, donde intervienen en numerosas recetas tradicionales [22,23]. En Baleares y en la Comunidad Valenciana meridional, la especie recolectada y más buscada en el territorio es *L. sanguifluus* [20,21,24,25]. No obstante, se consume y comercializa igualmente *L. deliciosus*. En el caso de Baleares, se obtiene en el comercio procedente de otras regiones españolas, de ahí su nombre de *esclata-sang foraster* [21,24]. En Madrid y Castilla-La Mancha, estas setas son de recolección tradicional en las localidades donde existían pinares de forma natural. Con la extensión de las reforestaciones, han aparecido estos hongos en comarcas donde no los había habido nunca, incorporándose su recolección como una actividad popular [2,5]. Se recolectan también en las Islas Canarias (en Gran Canaria y la isla de El Hierro). Tanto la recolección como el consumo de estos hongos es reciente, no anterior a la segunda mitad del siglo XX. Se comenzaron a recoger por influencia de personas procedentes de la Península [17].



Emilio Laguna Lumbrieras

Comercialización

Además de su interés como especie recolectada, tiene interés comercial y económico. Se recolectó para trueque entre zonas de montaña, productoras de niscalos, y las zonas agrícolas. En la Serranía de Cuenca, eran un producto habitual para hacer trueque con otras comarcas, como la zona de Utiel, donde se llevaban en otoño para cambiarlos por productos necesarios para la matanza como especias, tripas u otros alimentos [7].

Actualmente se recoge en muchas comarcas para su venta a mayoristas, destinada a abastecer los principales mercados nacionales. Por ejemplo, los bosques catalanes producen una media anual de 10.000 tm de estos hongos, llegando a superar las 25.000 tm en años favorables [19]. El mercado catalán recibe gran parte de la producción española, recolectada con fines comerciales en zonas donde tradicionalmente no se ha recogido, como ocurre en Palencia, donde no ha aparecido esta especie hasta la extensión de las reforestaciones con pinos. En Buenavista de Valdavia (Palencia), entre el 80-90% de la población local recoge niscalos en temporada para su venta. Dependiendo de la temporada, se ponen a la venta diariamente, solo en esta localidad, entre 4.000-9.000 kg de niscalos. Esta actividad supone un complemento económico muy importante para la población local. La producción de la zona se destina principalmente a los mercados de Barcelona, Valencia y Palma de Mallorca. El principal mercado es Mercabarna, en Barcelona, que recibe una media anual cercana a 500.000 kg de este hongo [15].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Del aprecio tradicional por estos hongos en Levante, tenemos los comentarios de Eduardo Boscá (1873):

“Esta preciosa especie aparece en los pinares y entre las jaras, después de las primeras lluvias de otoño, con tal abundancia que centenares de personas se dirigen a la sierra, a la parte conocida con el nombre de humbría [...], generalmente para venderlos a los mercados ambulantes, que los suelen pagar a una peseta por kilogramo para llevarlos luego a las poblaciones importantes más inmediatas, formando en dicha época un comercio muy animado” [18].

■ VALORACIÓN

Es una especie muy común y extendida, ligada a pinares jóvenes y reforestaciones; por tanto, capaz de soportar una gran presión recolectora. Su recolección es de origen antiguo y tradicional en el tercio este de la Península Ibérica y en la actualidad, popular en todas las regiones



Venta de *Lactarius deliciosus* en un mercado. Emilio Laguna Lumbreras

donde existen masas forestales de pinos, muy extendidas gracias a las reforestaciones. Existe un amplio conocimiento tradicional ligado a este recurso. Su uso principal es el alimenticio, ya que participa de forma importante en la gastronomía tradicional. La percepción social que se tiene de este hongo es diferente dependiendo de las zonas. Así, es más apreciado culinariamente en las áreas levantinas que en las del interior. Por ejemplo, en la Sierra Norte de Madrid, su aprecio varía según personas. Entre las razones por las que gusta a muchas personas está su consistencia, mientras que para otras carece de valor culinario por su “sabor a madera” [16].

La recolección de esta y otras especies de setas está en auge como actividad de ocio. Como recurso natural, al ir ligado a pinares jóvenes y ser una especie frecuente, su conservación no está comprometida y es perfectamente compatible con su aprovechamiento.

■ REFERENCIAS

1. Blanco *et al.* 2006; 2. Fajardo *et al.* 2010; 3. Fajardo *et al.* 2001; 4. Fajardo *et al.* 2003; 5. Tardío *et al.* 2002; 6. Piera 2006; 7. Fajardo 2008; 8. Cano *et al.* 1990; 9. Rivera *et al.* 2006b; 10. Velasco *et al.* 2010; 11. Velasco *et al.* 2011; 12. Fábrega 2010; 13. Fajardo *et al.* 2007; 14. Pardo de Santayana 2008; 15. Román & Boa 2006; 16. Aceituno-Mata 2010; 17. Perera López 2006; 18. Boscá 1873; 19. Martínez de Aragón 2011; 20. Aparici *et al.* 1996; 21. Constantino & Siquier 1996; 22. Pascual 2003; 23. García Salines 1994; 24. Moll 2005; 25. García *et al.* 2001; 26. Euskaltzaindia 2010; 27. Menendez Baceta 2013.

