



# *Cantharellus pallens*

## Cantarelas y otras setas

Por Vicente Escobio

Las *cantarelas* se han convertido en las últimas dos décadas en unas de las setas más populares en las islas Canarias por su facilidad para ser reconocidas y la fidelidad con que aparecen año tras año en los mismos lugares.

Pertenecientes al género *Cantharellus*, las dos especies presentes en las islas son *Cantharellus pallens* Pilát, la más común, y *C. cibarius* Fr., con menor distribución.

Ambas especies pueden tener un sombrero que llega a superar los 8 cm de diámetro, amarillo o casi naranja, plano generalmente, con el margen enrollado y lobulado. Las láminas no son tales, sino pliegues bifurcados decurrentes a lo largo del pie, prácticamente concoloras con el sombrero. El pie está atenuado hacia la base y suele estar más decolorado que el sombrero. La carne es amarillenta y tiene un intenso olor afrutado, a melocotón o albaricoque.

La diferencia entre las dos especies está en el color del sombrero, ya que el de *C. pallens* es amarillento descolorido, a veces blancuzco y en ocasiones con manchas rojizas, mientras que *C. cibarius* tiene el sombrero de color uniforme, amarillento o anaranjado. En Tamadaba, donde lo hemos observado continuamente, *C. cibarius* presenta colores naranjas.

*Cantharellus pallens* es sinónimo de *C. subpruinosis*, que aparece en el Biota de Canarias como una tercera especie, pero que debe de ser eliminada. Aunque *C. pallens* solo está citada para Gran Canaria, se encuentra también en las otras islas centrales y occidentales, si bien en El Hierro es muy rara. *C. pallens* es una seta típicamente mediterránea, tanto en el sur de Europa como en el norte de África. Por su parte, *C. cibarius* es un elemento eurosiberiano.



Foto. Ejemplares de *Cantharellus pallens*

En Canarias crecen en bosques de castañeros y pinares mixtos con brezo, y son muy abundantes también en eucaliptales. Su periodo de aparición va desde el otoño frío y lluvioso hasta el mes de agosto si las condiciones, aunque sean a nivel local, son buenas. Tenemos recolectas en Gran Canaria a finales de agosto en barrancos húmedos de Moya, siendo muy fieles. Cada año es muy típico verlas vender en junio en las carreteras de acceso al Puerto de la Cruz.

Aunque la Academia Canaria de la Lengua la nombra como *rebozuelo*, preferimos usar el término más popular en las islas de *cantarelas*. No tienen confusión con otras setas, aunque en la bibliografía se nombran dos especies que pueden dar lugar a despistes.

*Hygrophoropsis aurantiaca*, la falsa cantarela o falso rebozuelo, es relativamente frecuente en pinares húmedos de todo tipo y también en monteverde. Es una seta de color naranja intenso, de tamaño mediano, hasta 8 cm de diámetro del sombrero, con láminas bifurcadas naranjas, fácilmente separables del sombrero, con pie también naranja. La carne es blancuzca o anaranjada. Es una seta comestible de poca calidad, con olor fúngico y sabor no apreciable. En Canarias está citada en todas las islas centrales y occidentales en otoño e invierno.

La otra seta que siempre aparece una la bibliografía a tener en cuenta para no confundirla con la cantarela, es la seta del olivo, *Omphalotus olearius*. Realmente es muy difícil equivocarse con *Cantharellus*, pero es mejor conocerla. Se trata de una seta que puede ser grande, con un sombrero de más de 10 cm de diámetro, convexo de joven y embudado al madurar. De color naranja fuerte que va virando a parduzco. Puede crecer solitaria o en grupos sobre planifolios. En Canarias se ha encontrado en olivo, una de sus localizaciones más comunes en el sur de Europa, siendo frecuente en monteverde sobre paloblanco. También se ha recogido sobre castaño. Es una especie tóxica que provoca trastornos gastrointestinales. Normalmente se puede encontrar en otoño.



**Foto.** Ejemplar de *Omphalotus olearius*