ACBC
ASOCIACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD CANARIA

Seta de chopo
Cyclocybe cylindracea (DC.) Vizzini & Angelini

por Ángel Bañares Baudet

El pasado diciembre tuve la ocasión de encontrar esta suculenta y preciada especie viviendo sobre el tronco de un ejemplar de saúco (*Sambucus nigra* subsp. *palmensis*).

Aunque la seta de chopo es una especie notoria y bien definida, ha tenido una clasificación complicada a lo largo de su historia. Fue descrita en 1815 como *Agaricus cylindraceus* (posteriormente transferida al género *Agrocybe*) por el célebre botánico y micólogo suizo Augustin Pyrame de Candolle, uno de los fundadores de la taxonomía moderna junto a Linneo. Años después, en 1824, el físico y micólogo italiano Vincenzo Briganti la dio a conocer como *Agaricus aegerita*, basiónimo de *Agrocybe aegerita*, nombre con el que tradicionalmente se ha conocido más.

Ya en el siglo siguiente, en 1939, el micólogo checo Josef Velenovský describió el género *Cyclocybe*, que estuvo subordinado como sinónimo de *Agrocybe* hasta que estudios moleculares recientes han demostrado su validez como género independiente. Es aquí donde la seta de chopo se emplaza actualmente, junto a otras especies de este género.

Se desarrolla formando fascículos densos de 10 a 20 setas. Los sombrerillos miden hasta 10 cm de diámetro, de color crema, beige o marrón grisáceo, y palidecen hacia el margen. Las láminas son blanquecinas al principio, pero pronto se tornan marrón tabaco. El pie es blanquecino, algo más largo que el diámetro del sombrero y de 1 a 1,5 cm de ancho. Sobre éste se asienta un anillo blanquecino, robusto y persistente, con la cara interna ornamentada de escamas marrones. La carne es blanca, más oscura hacia la base del pie, de olor afrutado y sabor dulce, agradable. La esporada es de color marrón tabaco.

Es una especie ampliamente distribuida en ambientes ribereños de la península ibérica y Europa meridional, creciendo a menudo sobre chopos (*Populus*) y sauces (*Salix*) pero también sobre tilos (*Tilia*), olmos (*Ulmus*), fresnos (*Fraxinus*) y moreras (*Morus*). Resulta una novedad su hallazgo sobre nuestro saúco endémico, pues previamente se conocía en las islas creciendo sobre chopos, olmos e higueras. Es muy característica sobre los troncos de árboles actuando como especie saprótrofa (que aprovecha la madera de las cortezas).

Ya desde la época de los romanos ha sido una especie muy apreciada como comestible, de sabor delicado y textura muy suave. Por otro lado, la seta de chopo contiene una sustancia denominada agrocibina, un péptido con propiedades antifúngicas, y lecitinas con actividad antitumoral. Además, es fácilmente cultivable sobre troncos de chopo a partir de micelio obtenido en kits de cultivo.