

Tricholoma matsutake (S. Ito & S. Imai) Singer (cultivado)



Matsutake

Tricholoma ilkkae Mort. Chr., Heilm.-Claus., Ryman & N. Bergius (silvestre)



© Fermín Pancorbo

Tricholoma caligatum (Viv.) Ricken (silvestre)



Oloroso, seta ceñida

© Fermín Pancorbo

	<i>Tricholoma matsutake</i>	<i>Tricholoma caligatum</i>	<i>Tricholoma ilkkae</i>
Sombrero	Cutícula rota en escamas amplias de gris ámbar a gris pardo rojizo en el centro	Cutícula rota en escamas amplias de color pardo	Cutícula rota en escamas amplias de pardo rojizo a pardo oscuro sobre fondo crema
Pie	Liso, granuloso o fibrilloso por encima del anillo. Con bandas grisáceas oscuras por debajo	Liso de color blanco por encima del anillo. Por debajo escamas pardo anaranjadas	Liso de color blanco por encima del anillo. Por debajo escamas pardo anaranjadas
Carne	Compacta, blanquecina, olor fuerte afrutado, dulzón	Compacta, blanca, olor y sabor complejo a peras maduras	Compacta, blanquecina, olor fuerte afrutado, dulzón
Hábitat	Boreal, bajo <i>Pinus sylvestris</i>	Mediterráneo bajo pinos	Bosques mixtos de pinos y abetos
Observaciones	<i>Tricholoma matsutake</i> (especie distinta a <i>Tricholoma caligatum</i>) es muy apreciada gastronómicamente en Japón. No está presente en España de forma natural, debido a su ecosistema boreal tan restringido, por lo que sólo es posible verla cultivada. Las dos especies similares que se dan en nuestro territorio, <i>T. caligatum</i> (comercializable) y <i>T. ilkkae</i> (no comercializable), en ecosistemas mediterráneos y continentales, no son consumidas tradicionalmente.		