

AVENTURAS EN LA MICOSFERA

EL

MORFOGRUPO

CÓDIGO

TIPO DE
SUSTRATO

DE LOS

TOXICIDAD

HONGOS

NOMBRE

REDES
OCULTAS

ENCUENTROS CON TREINTA HONGOS

BLUME

BRITT A. BUNYARD

Nota Esta no es una guía sobre el consumo ni la seguridad de los hongos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños o accidentes que puedan derivarse de la interacción con hongos. El consumo de hongos puede ser peligroso, por lo que se recomienda consultar previamente con un experto. El aspecto de los hongos puede variar, y es esencial asegurarse de la correcta identificación de una especie antes de consumirla. Incluso los hongos comestibles pueden deteriorarse y suponer un riesgo para la salud.



Titulo original: *Fungi Decoded*

Dirección del proyecto Ruth Patrick

Edición Jason Hook, Daniel Mills, Claire Collins, Beth Dymond, Katie Crous

Dirección de arte y diseño Wayne Biades

Documentación iconográfica Katie Greenwood

Traducción Carlota Rodríguez Fischer

Revisión de la edición en lengua española Antonio Gómez Bolea
Profesor de Micología (Departamento de Biología Evolutiva, Ecología y Ciencias Ambientales;
Sección de Botánica y Micología; Institut de Recerca de Biodiversitat [IRBio]; Facultad
de Biología, Universidad de Barcelona)

Coordinación de la edición en lengua española Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2026

© 2026 Naturart, S.A. Editado por BLUME

Carrer de les Alberes, 52, 2.º, Vallvidrera

08017 Barcelona

Tel. 93 205 40 00 e-mail: info@blume.net

© 2025 UniPress Books Ltd, Londres

ISBN: 979-13-88023-67-5

Depósito legal: B. 11015-2026

Impreso en China

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del editor.

WWW.BLUME.NET



Portada: Shutterstock / Phusita Walklate

Contraportada (derecha), solapa posterior: Shutterstock / Anitapol



**EL
CÓDIGO
DE LOS
HONGOS**

**REDES
OCULTAS**

BLUME

BRITT A. BUNYARD

CONTENIDO

1

Introducción a los hongos

6



2

El mundo secreto de los hongos

24



3

Un corro de treinta hongos

120



LOS PRIMEROS MICÓLOGOS

Los hongos siempre han intrigado y fascinado a las personas. Sus extrañas formas y colores, su potencial como alimento, sus efectos psicodélicos y, por supuesto, sus peligrosas toxinas los han convertido en objetos de misterio y magia en el folclore de todo el mundo.

IDENTIFICACIÓN DE LAS
SETAS Plinio el Viejo fue uno
de los primeros en descifrar
las setas, cuando identificó
Amanita muscaria, conocida
como matamoscas.



El estudio científico de los hongos también tiene una larga historia, que se remonta al menos a la antigua Roma. Plinio el Viejo (23-79 d. C.), natural de Como, Italia, fue un científico, un marinero y uno de los botánicos más importantes de todos los tiempos. Murió en la erupción del Vesubio que sepultó Pompeya y Herculano. En su obra *Historia Naturalis* (*Historia natural*), compuesta por treinta y siete volúmenes, describió cómo *Amanita muscaria* crecía a partir de «huevos» u óvulos, frente a la creencia de sus predecesores, que sostenían que los hongos surgían de todo tipo de fuentes místicas, como vapores, la generación espontánea, la fermentación del suelo y los espíritus del bosque.

En siglos posteriores, las ideas científicas sobre la clasificación de los seres vivos, incluidos los hongos, se difundieron ampliamente. Pier Antonio Micheli (1679-1737) es considerado el fundador de la micología moderna y realizó varios descubrimientos micológicos fundamentales. Su pasión por la botánica comenzó mientras trabajaba como aprendiz de encuadernador, donde entró en contacto con las obras botánicas de Mattioli, Boccone y otros grandes botánicos italianos. Esta pasión se vio reforzada por las enseñanzas de los monjes de Vallombrosa y por su exploración de los bosques repartidos por toda la Toscana.

A los veintisiete años, Micheli fue nombrado botánico de la corte del Gran Duque Cosme III de la Toscana, con una asignación o estipendio anual y la responsabilidad de suministrar plantas para los jardines botánicos de la región. La estatua de Micheli se encuentra en la mundialmente famosa Galleria degli Uffizi, en Florencia, y comparte protagonismo con figuras como Dante, Galileo Galilei, Leonardo da Vinci y Niccolò Machiavelli. (¡Parece que a los italianos les encantan las setas y sus micólogos!).

SETAS SIN ANILLO

Las especies de *Russula* suelen encontrarse tanto en zonas abiertas con hierba como en bosques, y se distinguen por no presentar anillo en el pie.



SETAS CON ANILLO Las setas parasol (*Macrolepiota procera*) también son frecuentes en zonas abiertas con hierba y en bosques y, cuando están maduras, se identifican por su anillo que queda suelto y se puede desplazar arriba y abajo por el pie.



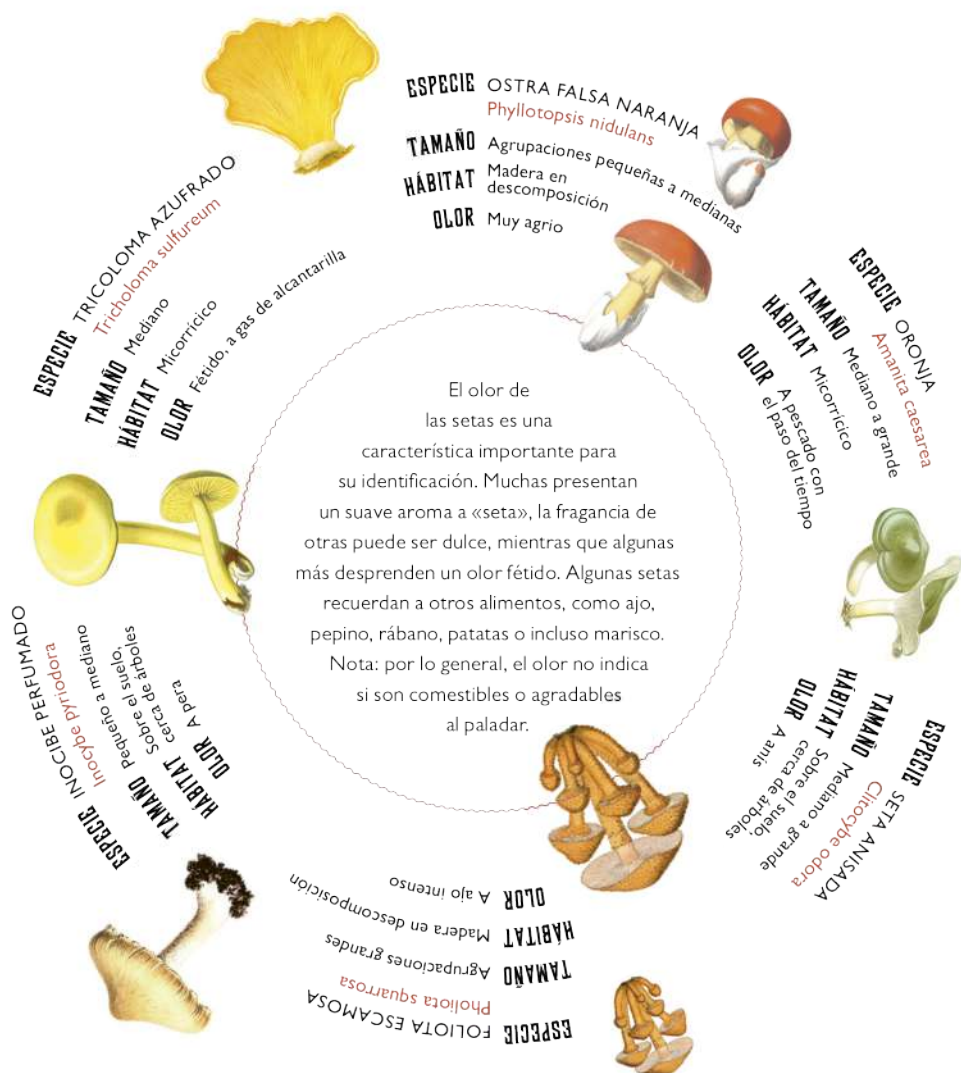
HONGOS DE OLOR INTENSO

Los hongos pueden producir una sorprendente variedad de olores, desde anís hasta gas de alcantarilla. Estos olores pueden ser agradables o muy desagradables, pero también resultan útiles para identificar setas en su hábitat.

Si bien la gran mayoría de las setas tienen un suave olor característico, algunos de los olores pueden ser más intensos o incluso pútridos. *Phyllotopsis nidulans*, la atractiva ostra falsa naranja, tiene un olor agrio, y *Tricholoma sulfureum* (tricoloma azufrado) desprende un olor repulsivo a gas de alcantarilla o alquitrán de hulla. (Aun así, ¡es difícil resistirse a oler una y otra vez estos sorprendentes aromas!). *Amanita caesarea* (oronja) es muy apreciada como comestible cuando es joven y fresca, pero puede adquirir un olor a pescado con el paso del tiempo. De hecho, varias setas pueden presentar olor a pescado, como *Russula xerampelina* (rúsula vinosa) y varias especies del género *Lactarius* (basidiomicetos que se caracterizan porque sus setas exudan un líquido lechoso cuando se cortan o trocean).

El olor de otras especies de setas es sencillamente divino; de hecho, poseen fragancias entre las más atractivas y maravillosas de la naturaleza. *Clitocybe odora* es un hongo común en Norteamérica y Europa, famoso por su intenso aroma a anís, al igual que *Hydnellum suaveolens*. *Tricholoma saponaceum* (tricoloma jabonoso) recibe su nombre por su olor a jabón. Algunas especies tienen aroma frutal; el nombre *Inocybe pyriodora* significa «con olor a pera».

¿ATRACTIVO O ACRE?



¡Explore el fascinante mundo de los hongos como nunca antes!
Este libro, excepcionalmente interactivo, ofrece una visión clara y accesible sobre estos enigmáticos organismos. Además, cuenta con una rueda giratoria que revela información clave sobre 30 especies.

Esta es una celebración visual del reino de los hongos. En su primera parte, introduce al lector en el mundo de la micología, para, a continuación, presentar fichas detalladas de diversas y sorprendentes especies de hongos.

Además, cuenta con una rueda giratoria integrada en la portada, que ofrece información fascinante sobre 30 especies. Al girar la rueda, podrá obtener datos clave de un vistazo y luego pasar a la página correspondiente de cada especie para explorar información detallada, como su morfología, distribución, hábitat y tipo de sustrato. A lo largo de sus páginas, descubrirá algunas de las setas más fascinantes del mundo, incluyendo hongos tan conocidos como *Amanita muscaria* (matamoscas), así como rarezas morfológicas como los falos hediondos y los hongos nido.

Basado en las investigaciones más recientes y en la profunda relación del micólogo Britt A. Bunyard con los hongos de todo el mundo, aborda también algunas de las preguntas más intrigantes sobre estos organismos extraordinariamente extraños. ¿Por qué algunos hongos emiten luz? ¿Qué hongos son capaces de capturar nematodos? ¿Cómo han influido los hongos en la historia de la humanidad? ¿Qué sucede si alguien entra en un corro de brujas? ¿Por qué algunos hongos crecen en el estiércol?

Con un enfoque nuevo sobre estas formas de vida tan asombrosas, es ideal tanto para quienes descubren por primera vez el mundo de los hongos como para los micófilos más experimentados.



MIXTO
Papel | Apoyando la
silvicultura responsable
FSC®

NOTA IMPORTANTE: Este libro no está
destinado a la identificación de setas comestibles.



ISBN 979-13-88023-67-5



9 791388 023675