

NETORRAS (RUSSULAS)

Cristovo Ruiz Leivas*

Acuarela de Sofía Zompi Ruiz



Russula aurea e *Russula virescens*.

O xénero Netorras (*Russulas*) comprende corpos frutíferos terrestres, carnosos, sen anel, nin volva, e raramente con veo. As rúsculas son fungos homoxéneos, é dicir, con trama contigua entre o sombrero e o pé, e caracterízanse por ter a carne, en particular a do pé, tipicamente non fibrosa, senón ao contrario, máis ben xesosa, que rompe facilmente e do mesmo xeito que un xiz.

O sabor é unha das características organolépticas máis importantes nas netorras xa que non se poden identificar a ollo con precisión, sen proceder previamente á súa característica degustación, consistente en mastigar un cacho pequeno e logo cuspi-lo. Deste xeito podemos dividir as netorras en dous grandes grupos: as de sabor doce (acelmes, doces, insípidas e agradábeis ao gusto) e as de sabor acre (picantes e desagradábeis).

A *Russula cyanoxantha*, xunto coa *R. virescens* e a *R. aurea*, son para min as mellores netorras comestíbeis. Pódense consumir en pequenas cantidades, tamén crúas en salada. A pesar da extrema variabilidade da cor da cutícula, é en todo caso recoñecíbel por romper coma o xiz e o seu sabor agradábel ou acelme. Se pican, non son comestíbeis.

RUSSULA AUREA

Chamada tamén netorra raíña. É unha rúscula de mediano tamaño, pode

acadar 10 cm de diámetro, facilmente distinguíbel polas súas belas cores parecidas ás da *Amanita caesarea*, un vermello-laranxa vivo co centro máis amarelado no sombrero, e amarelo-citrino ou amarelo-ouro en láminas e pé, aínda que nestes últimos a coloración non é homoxénea, mestúrase coa cor branca. A esporada é de cor ocre amarelado. Ten a carne branca con tons amarelos no sombrero e de sabor doce. É boa comestíbel.

En canto á súa ecoloxía é algo termófila e vive en bosques de carballos e de castiñeiros. Pode empezar a frutificar a finais de primavera, pero tamén no outono, aínda que persoalmente nesta época nunca a atopei en Val-

"Netorra acelme, que non cha coma o verme"

"Netorra do carballo, por ela o crego perde o rosario"

"Os cregos e as lesmas, das netorras fan festas"

"Tremar, netorras: aí vos vén a negrura de lesmas e curas"

deorras. É unha especie pouco común que aparece de forma solitaria ou en pequenos grupos.

RUSSULA VIRESCENS

É unha das rúsculas máis apreciadas e buscadas, facilmente recoñecíbel pola cutícula do sombrero de cor verde agrisado (ás veces verde azulado ou tamén esbrancuxada) que se vai cuarteando finamente coa idade en toda a súa superficie, deixando ver o fondo máis claro. Presenta unha carne compacta de elevado peso específico entre as rúsculas pero que é facilmente atacada polas larvas. Xeralmente, frutifica no verán, desde finais de xuño ata outubro. Onde máis se atopa é en zonas de carballos e castiñeiros. Aparece normalmente en pequenos grupos ou de forma illada sendo unha especie común. É comestíbel.

RUSSULA MAIREI

O seu sombrero é de 4-8cm de diámetro, primeiro convexo e despois lixeiramente aplanado. A súa cutícula é lisa, de cor vermella intensa, perdendo estes tons en tempo húmido e deixando ver zonas branco crema, ou crema. As láminas son numerosas, apertadas, de cor branca, con manchas marrón-cremosas nas zonas rozadas. O pé é cilíndrico, macizo, recto ou curvado, coa superficie algo rugosa, esbrancuxado. A carne é granulosa, compacta, dura, branca e ten un cheiro agradábel pero sabor picante.

Non é unha variedade que se atope con frecuencia. Nace en outono baixo castiñeiros (*Castanea sativa*) e faias (*Fagus sylvatica*), e vén sendo moi rara en Galiza. Consérvase especialmente nos faias existentes nas zonas calcarias e louseiras do Courel e Valdeorras. Non é comestíbel polo seu sabor picante.

Joseba Matabuena Vái



Russula mairei

* Cristovo Ruiz Leivas é micólogo autodidacta e etnógrafo. +info: <http://cogomelosfloradevaldeorras.blogspot.com/>