

La seta de cardo, que es muy abundante y apreciada en España, se considera como una especie rara o poco frecuente en Cataluña. Ello es debido a que hay menos prados o eriales dedicados exclusivamente a pastos. También creemos que la principal causa de su rareza debe buscarse en los cambios que ha sufrido la agricultura durante este siglo. Entre dichos cambios debe resaltarse el abandono del barbecho (dejar reposar la tierra durante cierto tiempo), los monocultivos, las técnicas de labranza y las calidades de la semilla. Todas estas razones han casi erradicado este cardo de los campos de cultivo.

Actualmente se cultiva bajo condiciones controladas sobre paja, y su precio se sitúa alrededor de los 12 euros el kilo. A pesar de su rendimiento, el cultivo de esta especie sobre paja siempre genera un producto de menor sabor que el que se recoge en el campo. La seta de cardo, al igual que los champiñones y miguelos, en general tienen un fuerte olor y sabor. Son plantas especialmente apreciadas por su aroma intenso a "carne vegetal húmeda", un tanto aromática, agradable y tersa en el plato.

Para cultivar la seta de cardo, primero debe sembrarse. Se parte de una semilla preparada en laboratorio que se siembra cerca de los cardos. Estos pueden hallarse o bien de natural en parcelas o yermos en desuso, o bien en campos donde anteriormente se ha sembrado el cardo. En el segundo caso los rendimientos son claramente superiores. La primera florida de setas se produce en el primer otoño. Por medio de esta técnica se pueden conseguir producciones rentables de bajo costo y buena calidad. Este sistema implica que la seta fructificará al aire libre. A su vez la tecnología de siembra se está aplicando también a la repoblación de áreas afecta-

das por incendios así como la reproducción de especies amenazadas o en peligro de extinción.

El problema fundamental es su dificultad de conservación. Son productos muy perecederos, que aguantan mal el paso de los días. Si no se comercializan rápidamente corre el peligro de descomponerse o de que les coma la carne algún tipo de gusano. Un problema mayor es la desconfianza de los posibles consumidores, debido a la confusión con especies tóxicas aunque en el caso de los Pleuroti no hay

variedades peligrosas, pero sí especies cercanas que pueden producir trastornos, aunque la realmente peligrosa es la *Amanita phalloides*, que es conveniente reconocerla para evitar su recogida. En Cataluña y Valencia se pagan hasta 5000 ptas por Kilo, hecho que ha despertado la ambición de muchos seteros, aunque en estos lugares las preferidas son los "niscalos o rovellones". La forma más frecuente de consumo es en fresco, después de limpiadas, guisadas o preparadas de otras maneras. Algunos particulares las cuecen con sal,

las meten en frascos cerrados herméticamente al baño maría y las conservan hasta el momento de su consumo. En Maranchón también existía la costumbre de desecarlas mediante el procedimiento de colgarlas ensartadas en hilos en sitios con calor. Una vez desecadas aguantan meses.

Si alguien desea conocer algo más sobre su producción industrial o recetas distintas de las que normalmente usamos en el pueblo puede hacerlo a través de la dirección de mi correo electrónico -jissebastian@hotmail.com-... Así como también me puede contar la localización de sus setares preferidos...¡SOY UNA TUMBA¡.

Pepe Juan

SETA DE CARDO

