



degustarlas. Es una afición muy extendida y que hace que los fines de semana numerosas personas se acerquen a la zona en su busca. Se aconseja consultar un buen libro sobre el tema o bien que algún conocido experto nos introduzca en la micología. Recogerlas adecuadamente es imprescindible para que en años venideros su abundancia no pase a ser escasez, se deben cortar con un cuchillo y su transporte debe realizarse en una cesta, nunca en bolsa de plástico puesto que impide la salida de las esporas, me-

Muestra de setas y hongos expuesta en las Segundas Jornadas Micológicas celebradas en Orea. Muy recomendable.

dio por el cual se reproducen. Las especies más recolectadas son el níscolo o rebollón (*Lactarius deliciosus*) y la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), muy apreciadas por su sabor y por su fácil identificación. Otras setas menos conocidas pero incluso de superior calidad que se pueden encontrar en la zona son, la Amanita de los Césares, el Parasol (*Lepiota procera*), el delicioso Porro (*Boletus edulis*), la Barbuda (*Coprinus comatus*), el Pie Azul (*Lepista nuda*), la Seta de los Caballeros (*Tricholoma equestre*) entre otras muchas, aunque hay que conocerlas bien para evitar posibles confusiones con setas venenosas, e incluso mortales. La mayoría de las setas son inocuas, muchas de ellas se desechan simplemente por su escaso valor culinario, por su reducido tamaño o por su desagradable olor, pero hay que tener muchísimo cuidado con varias especies cuya toxicidad es mortal como la Amanita Phalloides (Oronja verde), Amanita Virosa y Amanita Verna (primaveral); como el Bonete (*Gyromitra scutellata*) o el Cortinari Orellanus. Hay otras que sin ser mortales producen graves efectos tóxicos, como la Amanita Muscaria (Matamoscas) o el Lactarius Torminosus, especie muy parecida al Níscolo. Hay varios métodos para conservar las setas y así poder disfrutar de ellas todo el año: en aceite, en vinagre, en sal, se pueden congelar, desecar y utilizarlas como condimento.

Otro de los acontecimientos naturales que por su espectacularidad no podemos pasar por alto en esta estación es la Berrea. En el mes de septiembre comienza el celo de las ciervas, provocando en los machos una fuerte excitación en la que instintivamente se enzarzan en duros enfrentamientos, aunque rara vez lleguen a herirse mortalmente. El fin es perpetuar sus genes. Estos enfrentamientos van acompañados de fuertes be-

