



VIII Jornada de Iniciación a la Micología organizada por la OMIC

De Almodóvar a 'La Garganta' a por setas

Redacción

La VIII Jornada de Iniciación a la Micología, organizada por la Concejalía de Consumo del Ayuntamiento de Almodóvar del Campo, a través de su OMIC, tenía lugar el penúltimo domingo de diciembre, gozando de buenas condiciones climatológicas a pesar de que las previsiones eran más pesimistas. La salida al campo se realizó en la finca 'La Garganta' y en ella tomaron parte hasta 60 personas.

Se recogieron unas 70 especies distintas de setas. Entre las recolectadas cabe destacar la gran cantidad de ejemplares de 'amanita phalloides' encontrados, cuyo número superó la veintena. Dado que esta seta es muy tóxica y hasta mortal en pequeñas cantidades y todos los años produce intoxicaciones y fallecimientos en España, los participantes recibieron las oportunas indicaciones para evitar disgustos.

Entre las setas más interesantes que se pudieron ver en la exposición que siguió a la salida campestre y posterior comida efectuada en la propia finca, además de la variedad ya apuntada, destacó también la 'exidia saccharina', o seta 'gomolina' como popularmente se conoce y que llamó la atención de los asistentes por su textura. También se recolectaron algunas de las mejores setas comestibles de la zona, como el parásol o galampina



('macrolopiota spp.'). el niscalco ('lactarius deliciosus'), el boleto negro ('boletus aereus'), o el boleto anillado ('suillus luteus').

Toda la información relativa a esta experiencia de conocimiento de setas fue divulgada, ya en el Centro Cultural 'Casa de la Marquesa', por el micólogo Francisco Prieto García y el agente medio ambiental Valentín Rubio Galera.

En líneas generales se hizo hincapié en la fórmula que permite distinguir un ejemplar comestible de otros tóxicos, insistiendo en que a pesar de que este otroño parece especialmente trágico en la materia, con incluso la intoxicación de una familia

en la pedanía porzuniiega de El Torno a consecuencia de la cual falleció uno de sus miembros, lo cierto es que estadísticamente fallecen entre cinco y quince personas cada año.

También se insistió en que, a diferencia de la 'amanita phalloides' se producen intoxicaciones no fatales por ingestión de falsos niscalcos como 'lactarius testaceus' o 'lactarius chrysoreus', que no deben confundirse con niscalcos comestibles, cuyo látex es naranja o rojo. En la charla se ofreció una comparativa al respecto, algo que se resalta todos los años por ser ésta una de las setas más populares de la comarca. El consejo general es que, en caso de duda, siempre ha de desecharse el ejemplar.

Durante la exposición de Valentín Rubio sobre 'La cocina práctica de las setas', se habló de métodos de conservación y de formas de cocinar las especies más comunes en la zona. También se describieron minuciosamente las especies tóxicas más frecuentes. Y Francisco Prieto García explicó a los participantes la exposición realizada con todas las variedades recolectadas.

Posteriormente, los niños del Aula de Ocio del programa Alcazul del área de Servicios Sociales realizaron una visita guiada a la exposición, que fue explicada pormenorizadamente por el micólogo.

'El Ilustre Minero' recolectó en la zona de Fuencaliente

Redacción

El penúltimo fin de semana la Asociación 'El Ilustre Minero' llevó a cabo sus IV Jornadas Micológicas entre Puertollano y los Montes de Fuencaliente.

El viernes 19, por la tarde, tuvo lugar una primera parte con claro carácter formativo; este año el eje temático a tratar ha sido el cultivo de setas. Mediante dos charlas los asistentes tuvieron la oportunidad de ver y tocar algunos cultivos de setas en directo, junto con las pertinentes explicaciones del fungicultor Ramón Millán Novillo, que también explicó diversos modos de crear las colonias y semillas para iniciar el cultivo de este alimento en casa.

La segunda charla versó sobre 'El cultivo de la trufa negra en Castilla-La Mancha', impartida por Gustavo Díaz Santiago, profesor de la Cátedra de Medio Ambiente de la Universidad de Alcalá, y coordinador del proyecto de cultivo de este preciado hongo en áreas del Alto Tajo y de la Serranía de Cuenca. Descubrió aspectos de la biología de la trufa y de los factores edáficos, físicos, químicos y biológicos que afectan a su cultivo, además de aportar datos de mercado, distribución y características organolépticas. Desvelando también anécdotas y leyendas acerca de este oscuro manjar, envuelto en un gran misterio.

El sábado por la mañana se realizó la salida de campo, guiados por Valentín Rubio Galera, agente ambiental, para ver, estudiar y recolectar distintas especies en sus hábitats característicos: quejigar, robledal, encinar y pinar, permitiendo a los participantes iniciarse en unos casos y profundizar en otros, en el apasionante mundo de la micología, este año en compañía de la Iluvia, coprotagonista durante algunos momentos de la sesión matinal.

Paralelamente a la recolección se desarrolló el II Concur-

so Micofotográfico, actividad muy exitosa entre los participantes, permitiendo a todos ellos llevarse el mejor recuerdo de todas las setas, a través de las imágenes atrapadas por éstos intrépidos paparazis, que evitaron así la recolección masiva, facilitando que las setas permanezcan en sus hábitats y suelten en ellos las esporas para que puedan seguir reproduciéndose nuevamente cuando las condiciones climatológicas, edáficas, etc así lo permitan.

Tras el almuerzo, la programación de las Jornadas continuó en la Bodega 'El Mesto' de Puertollano, con la descarga de fotos del II Concurso, y la identificación, clasificación y montaje de la exposición de unas 70 especies, destacando principalmente varios ejemplares de 'amanita phalloides', principal causante de las muertes por intoxicación este año en diversos lugares de la península ibérica; 'hydnum repandum', 'Entoloma lividum' o seta pérfida, seta del olivo, varios tipos de boletus, 'ganoderma lucidum', setas de la madera, etc.

La última parte de las Jornadas, sirvió para que los participantes conocieran el maridaje de setas y vino, de la mano de Félix J. Delgado Blázquez, profesor de Análisis Sensorial y sumiller, que comentó una cata de tres vinos con posterior maridaje de tostas de setas de cardo y 'boletus aereus'.

El broche a las Jornadas se puso con el reparto de premios del II Concurso Micofotográfico y la vuelta de los participantes a Puertollano, con algunos ejemplares de setas comestibles en sus cestas, y dispuestos a seguir disfrutando de ellas en casa. La Asociación 'El Ilustre Minero' hace balance positivo pues un total de 47 participantes se implicaron, junto con los ponentes, de un modo muy activo en toda la programación, motivados para realizar nuevas actividades micológicas el próximo otoño.

