

EL SERVICIO DE EXTENSIÓN DE LAS SETAS DE NUESTROS BOSQUES

Ya se encuentra próxima la temporada de setas que en los meses de octubre y noviembre tiene su punto álgido, si bien dependiendo de los factores climáticos puede adelantarse, atrasarse e incluso faltar si las lluvias no acompañan. A la hora de redactar estas líneas es imposible anticipar como va a ser esta temporada pero confiamos en que una climatología normal, correspondiente a los meses otoñales, nos deleite con estos exquisitos frutos (también los hay muy peligrosos) que la Naturaleza tan gentilmente nos ofrece.

En nuestros bosques y prados de Yeste se da una relativa variedad de setas, tanto en otoño como en primavera, y numerosas personas salen en su busca. Como todo el mundo sabe, no todas las setas tienen la misma calidad a la hora de consumirlas (fritas, asadas a la parrilla, ó en diversos guisos). En nuestra comarca la seta "reina" es el "guiscano" (niscalo, rovellón) tanto por su abundancia como por su calidad (incluso mejor que el que hemos probado de otras zonas). A esta especie se suelen dedicar casi todos los esfuerzos recolectores, lo que explica en gran parte la práctica ausencia de casos de intoxicaciones por consumo de setas, tan frecuente en otras zonas. Sin embargo, no es la única especie comestible en nuestra comarca, y algunos recolectores expertos aprovechan otras variedades que encuentran en sus salidas.

Conocer algunas de sus propiedades y varias normas referentes a su recolección y aprovechamiento es el objeto de estas líneas; si usted que nos lee es aficionado a las setas, le auguramos



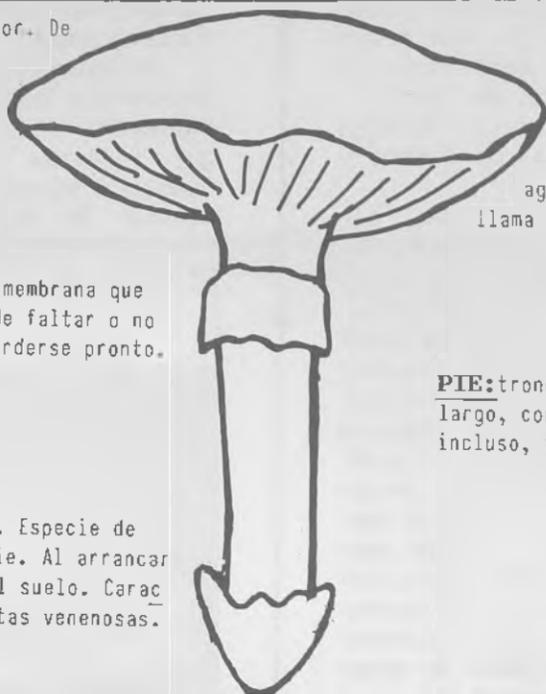
▲ AMANITA VERNA

Esta seta es muy tóxica. No es frecuente encontrarla, pero de todas formas, es necesario extremar las precauciones.

SOMBRERO: parte superior. De varias formas: paraguas, embudo, aplanado, ... y muchos colores según especies. Normalmente, es la parte comestible.

ANILLO: pequeña membrana que rodea el pie. Puede faltar o no ser visible por perderse pronto.

VOLVA: poco frecuente. Especie de dedal que envuelve al pie. Al arrancar la seta no dejarla en el suelo. Característica de ciertas setas venenosas.



LÁMINAS: de muchas formas, más o menos largas, apretadas o escasas. A veces no hay sino tubos o agujones. Esta parte se llama himenio

PIE: tronco de la seta. Puede ser largo, corto, grueso, delgado e incluso, faltar.

La seta más o menos típica consta de varias partes. Su estudio detallado y otras características de color, sabor, olor y ecología, nos permite, en muchos casos, reconocer las especies.

unos momentos inolvidables en el marco incomparable de los bosques y prados de Yeste.

¿QUÉ ES UNA SETA? ¿CÓMO CRECE?

Las setas, nombre genérico con que se conoce a un grupo de vegetales de forma más o menos de paraguas ó embudo, con tamaños comprendidos entre los pocos centímetros y los 15-20 cms. de ancho (hablando siempre en términos muy generales), pertenecen a la gran familia de los hongos.

Casi todos los hongos presentan la particularidad de necesitar una humedad bastante alta y temperaturas medias (10-25º C) para su desarrollo, reproduciéndose por medio de esporas ("semillas" de tamaño microscópico) que los ejemplares maduros liberan en el suelo y el aire a la manera de las demás plantas. Una vez germinadas dichas esporas en condiciones de humedad y temperatura adecuadas, se forma por debajo del suelo un entramado de fibrillas, a veces de mucha extensión, denominado micelio y que es el verdadero "cuerpo" del hongo. De esta parte blanquecina subterránea, a modo de "moho", salen en algunos puntos los carpóforos, que son las setas que nosotros recolectamos.

De lo anteriormente expuesto, podemos sacar una importantísima conclusión: la seta debe recolectarse por el pie, a ser posible con un corte limpio de navaja, evitando totalmente el uso de pala u otros útiles para arañar el suelo, ya que con esta práctica se levanta, reseca y aniquila el micelio, dejando inservible el campo para posteriores reco-

lecciones. Debería prescribirse esta funesta y aniquiladora costumbre.

¿CÓMO SE RECOLECTAN LAS SETAS?

Las setas de calidad, aquellas que consideramos comestibles, son un manjar exquisito para cuya degustación, aparte de una adecuada cocción y condimentación, deben de observarse unas mínimas reglas a fin de conservar toda su frescura y sabor.

En primer lugar deben desecharse totalmente las bolsas de plástico para su almacenamiento. Las setas tienen una gran humedad y el plástico impide su transpiración produciendo fermentaciones. Además, se rompen inevitablemente muchos ejemplares. Lo más aconsejable son las tradicionales cestas de mimbre.

También hay que despreciar absolutamente cualquier seta en la que se observe la presencia de pequeños gusanos que son las larvas de cierta mosca; es muy fácil detectarlos si se corta parte del pie con una navaja pues enseguida se observan las galerías que producen.

En nuestra opinión, otra norma a seguir sería el respetar una talla mínima, evitando en lo posible la recolección de ejemplares muy jóvenes; de esta forma se aseguraría una correcta esporada ("siembra") con vistas a la reproducción de la especie, no teniendo mayor importancia la cantidad recolectada si se cumple lo anterior.