

Miranda, tierra de setas

El patio del Conservatorio reunió casi 300 especies diferentes de setas, un buen número de ellas llegadas de San Juan del Monte • Centenares de personas no se perdieron su cita anual con la exposición Micomanía

R.L. / Miranda

Cada vez son más los mirandeses que por esta época aprovechan su tiempo de ocio para acercarse al monte a buscar setas. Aunque a menudo nos vamos con la cesta fuera de nuestras fronteras, en la comarca de Miranda también se pueden encontrar muchos y variados ejemplares.

San Juan del Monte, por ejemplo, es una zona muy rica en hongos y ayer, muchas de las especies que podemos encontrar por allí estuvieron a la vista de las centenares de personas que se acercaron a la muestra Micomanía 2010, organizada en el patio del Conservatorio por el Centro de Estudios Micológicos T. Mariano Losa.

Su presidente, Toño Panizo, es, como el resto de sus compañeros, un apasionado del mundo de las setas.

«En entorno de San Juan del Monte es una zona rica

en especies micológicas», afirma, al tiempo que nos explica que en este paraje natural, rico en encinas, quejibos y pinos, se pueden encontrar hasta quinientas variedades diferentes. Algunas son comestibles y muy sabrosas, como el *Lactarius deliciosus*, los *Cantharellus lutescens* o los niscalos.

Pero ¡ajo!, que no todas las setas son comestibles. La más peligrosa que podemos encontrar en San Juan es la popular *Amanita phalloides*, que llega a ser mortal. «Este año está saliendo mucho y además es la seta que más muertes está produciendo. Otras personas que la han ingerido están esperando un trasplante de hígado porque lo destroza. Hay que tener mucho cuidado con ella», advierte Panizo, al igual que con la *Tricholoma equestre*, más conocida como seta de los caballeros, y que durante mucho tiempo se ha consumido. Sin embargo, hace unos años su ingesta masiva o de forma periódica produjo muertes en algunos países y ahora está considerada como mortal.

Por ahora en Miranda no se ha dado ningún caso de intoxicación con esta seta, pero sí con otras. Panizo recuerda que el pasado año un hombre falleció en la ciudad tras consumir una variedad de seta. «Todavía no hemos conseguido averiguar cuál ha sido, aunque creemos que pudo ser una variedad de *Lepiota* la que le causó esos trastornos», apunta.

Lo mejor, las de siempre

Aunque no es necesario alarmarse, sí conviene actuar con responsabilidad. Y es por ello que desde el Centro de Estudios Micológicos lanzan un consejo a los aficionados que cogen setas para su consumo: «Lo mejor es que coman las setas que han comido toda la vida, como los *Boletus edulis* o la seta de cardo, que las saben diferenciar», apuntan, al tiempo que recuerdan que, a la más mínima duda sobre una especie, lo mejor es consultar a las dos asociaciones micológicas que hay en la ciudad.

Además del entorno de Miranda, en la muestra micológica también se pudieron ver ejemplares de setas de haya recogidas en las zonas de Pipaón y Barrio (Álava), en el monte Urkiola (Vizcaya) o incluso setas de jara de Zamora. Vamos, que han recorrido kilómetros. «Queríamos traer setas interesantes que a lo mejor por aquí no se ven, lo que intentamos es mostrar la variedad del mundo micológico», apuntaba Panizo.

Pero además de la labor educativa y divulgativa, esta muestra también busca concienciar acerca de lo que se debe hacer y lo que no en nuestros bosques. «Vemos que cada vez el monte está más degradado. Las setas están estropeadas y nosotros lo que pedimos es respeto porque aunque algunas no se comen hay quien las necesita para investigarlas», declara.

Tras la visita, fueron muchos los que aprovecharon para degustar fuera, en el exterior, cuatro sabrosos y elaborados pinchos. Su cocinero, el mirandés Daniel Santos, estaba de enhorabuena ya que ayer mismo se proclamó ganador del II Concurso de recetas de cocina con morcilla de Sotopalacios. Por la tarde, Santos ofreció una charla en el Conservatorio.



Muchos mirandeses miraban con curiosidad los ejemplares expuestos, sobre todo los de las setas venenosas.

R.L.