

Numeroso público en la primera exposición de setas de Jaén

Presentadas más de 200 especies

La primera exposición de setas y plantas da Jaén que, organizada por la Asociación Micológica "Lactarius", se celebró ayer en el Centro Cultural "Miguel Castillejo" fue un éxito de público. Durante la jornada, los biólogos Antonio Ortega, Marta Teresa Vizoso y María del Mar Zea disertaron en dos conferencias sobre el conocimiento de las setas.

JAVIER LOPEZ

Más de 200 especies diferentes de setas cubrían unas mesas colocadas en la sala de exposiciones del "Castillejo". De dicho total, al menos una docena presentan riesgos para el hombre si éste las digiere. Este, el conocimiento, fue uno de los motivos por los que "Lactarius" organizó el citado acto. José Manuel Vacas, vicepresidente de la citada asociación micológica, aseguró que la exposición de ayer ha perseguido dos objetivos fundamentales: "dar a conocer la gran riqueza micológica que existe en la provincia de Jaén y, por otro lado, procurar que las personas conozcan las distintas variedades de setas clasificadas, con objeto de evitar accidentes que previsiblemente puedan ocurrir tras la ingestión de setas que desgraciadamente, se vienen dando".

Comestible y venenosas

Este miembro de "Lactarius" se queja de la poca tradición micológica (ciencia que trata el conocimiento de los hongos) de nuestra provincia: "En Jaén hay trabajos hechos sobre este tema, pero son trabajos muy particulares". Esta visión justifica el ansia de divulgación que esta asociación propone: "los jiennenses tienen que aprender a distinguir las setas, tienen que enterarse de que hay una gran cantidad de especies que son comestibles y bastantes menos que no lo son".

Para José Manuel Vacas es necesario que se desmitifique el probable riesgo que supone comerse una seta, aunque sin olvidar tomar las precauciones precisas: "hay que romper el tabú sobre la toxicidad de las setas, pero esto no quiere decir que se hayan de perder las precauciones. Especialmente con un par de especies que son muy tóxicas, una es la amanita phalloides.

La amanita tiene dos productos: faloidina y muscarina, que producen electos casi irreversibles en el organismo. El 96 por ciento de los accidentes provienen de la amanita phalloides, lo peor es que en su primer estadio de desarrollo puede confundirse con el champiñón. El otro hongo peligroso por excelencia es la famosa seta del olivo. Es muy grande, aceitosa y luminiscente. Es muy peligroso ingerirla porque sus toxinas no desaparecen con la cocción. Son termoestables.

La similitud entre el champiñón y la amanta en sus inicios no debe llevar a equívocos ni a obsesiones". El vicepresidente de "Lactarius" rechaza alarmismos gratuitos y aclara que casi todo el champiñón que se consume en los mercados es cultivado, y se somete a unos periodos de esterilización adecuados.

Además, cuando se venden en el mercado sus láminas son de color rosado mientras que las de la amanita phalloide son completamente blancas. El peligro está en meter una amanita poco desarrollada entre los champiñones.

Pan de los pobres

Pero para José Manuel Vacas las virtudes parasociales y excelencias culinarias de la mayoría de las setas superan los probables peligros de unas cuantas especies: "hay muchísimas más setas comestibles que venenosas. Dicen los gallegos que las setas son el pan del pobre. Es un alimento sobre y en el cual están trabajando diversos países como Japón e Italia con el objeto de obtener cultivos masivos de algunas especies". "Pero la seta no sólo es un alimento básico que puede quitar el hambre del mundo sino también un manjar delicioso".