

JAÉN

Micología

Numerosos jiennenses se dieron cita en la II Exposición de Setas y Plantas de Jaén, y en las dos conferencias que sobre el tema se ofrecieron durante la mañana de ayer domingo en los salones de la Económica.

Éxito de público en la II Exposición de Setas y Plantas de Jaén

Primó el interés gastronómico

JUANA GONZALEZ

"Al adelantara este año los fríos y las heladas, se han retraído muchas especies, lo que ha provocado que haya menos expuestas que el año pasado", explicó Felipe Jiménez, presidente de la Asociación micológica 'Lactarius', hasta hace poco única asociación de este tipo en Andalucía, que junto al departamento de Biología Vegetal de la Facultad de Ciencias Experimentales de Jaén organizó la exposición, conferencias y el concurso de fotografía. A pesar de esta disminución de setas expuestas, la respuesta del público fue muy positiva durante toda la mañana y la tarde de ayer domingo. Allí se pudieron contemplar la 'amanita faloides', causante del 90 por ciento de las muertes que se producen por envenenamiento en España o la 'amanta muscaria', seta muy vistosa, la

famosa seta de los enanitos, que si bien no es mortal, tiene un alto índice de toxicidad. En relación a este tema, Mariano García Rollán, Doctor en Veterinaria y Técnico en Investigación Agrícola de Madrid, explicó en su conferencia sobre 'Peligros de las setas comestibles' que hay que extremar las precauciones, porque setas que cocidas son comestibles, crudas pueden resultar venenosas. O incluso el conocido champiñón, si se consume cerrado no hay problema, "pero en el momento en el que está abierto y pueden verse sus láminas, si estas son negras o achocolatadas, hay que desecharlo —alertó Felipe Jiménez—, y yo lo he visto así más de una vez en el mercado".

Por su parte, Antonio Ortega, profesor de Biología Vegetal de la Facultad de Ciencias de Granada, dio en su conferencia sobre "Las



La segunda edición de esta exposición de setas y plantas atrajo a numeroso público

setas, cómo llegar a conocerlas", unas sencillas nociones para diferenciar las setas comestibles de las venenosas, si bien no hay que fiarse de las reglas generales. "Las condiciones meteorológicas pueden hacer cambiar el aspecto de las setas, y esta variabilidad enorme dificulta a menudo la identificación" —explicó Antonio Ortega—.

El niscaló, la seta de chopo y la seta de cardo son las más buscadas y las más conocidas de la geografía jiennense. "Cualquier zona en la que abunde la masa forestal, ya sea de pinos o de encinas es rica para encontrar diferentes especies de

setas", aseguró Felipe Jiménez.

Los usos de estos tipos de hongos son muy variados en el campo de la medicina, pero la gran parte de los aficionados en nuestra provincia se mueven por afán gastronómico. "Personalmente mi receta es hacerlas a la plancha con unos ajitos, aunque hay otras mucho más sofisticadas".

Concurso fotográfico

Una novedad ha sido este año el concurso fotográfico, al que se presentaron sólo diez personas, "porque estaba reducido sólo a personas residentes en Jaén y

además se dio a conocer con un margen de tiempo bastante escaso", explicó Carlos Fernández, profesor de la Facultad de Ciencias del Campus de Jaén. El ganador fue José Luis Castillo, que recibió un cheque por valor de 15.000 pesetas y un diploma. Emilio Postigo consiguió el segundo con premio de 12.000 pesetas y diploma, y Apolonio Cano recibió 10.000 pesetas y diploma por el tercero. Los dos premios reservados a alumnos de la Facultad de Ciencias los acaparó Julio Alcántara, que recibió por ello 25.000 pesetas.



El interés culinario es el principal motor de los aficionados a la micología.

Diez reglas de oro del buscador de setas

A la hora de plantearse ir a recoger setas al campo, amén de tener cuidado de no perderse entre los árboles (cosa la mar de fácil cuando se va mirando sólo al suelo) hay que tener presentes diez reglas de oro.

Primera.— Recoja sólo las setas que conozca con absoluta seguridad

Segunda.— No recolecte las que estén provistas de volva, anillo, poseen láminas blancas y su sombrero varía de verde a blanco (amanitas mortales).

Tercera.— No recoja nunca lepiotas menores de diez centímetros.

Cuarta.— No use rastrillo, ni escarbe violentamente en la tierra, puede destruir el micelo y no volverán a salir nunca más. Lo ideal es cortar la seta.

Quinta.— No destruya las especies no conocidas. Todas cumplen un papel importante en la naturaleza.

Sexta.— Limpie las setas lo mejor posible antes de introducirlas en el cesto. No utilice nunca bolsas de plástico.

Séptima.— Al llegar a su casa repáselas una por una para cerciorar-

se de que no ha cogido ninguna desconocida.

Octava.— No vale ninguna de las reglas generales para diferenciar las comestibles de las venenosas. Ni hervirlas con una cuchara de plata, un ajo o una cebolla y si el agua sale negra es que no son comestibles, ni echarles vinagre que neutralice el veneno, Sólo vale conocerlas como se conoce una manzana o un clavel

Novena.— De las setas que vaya a cocinar deje algún ejemplar en la nevera, en caso de intoxicación eso puede ayudar a identificar la especie.

Décima.— En caso de intoxicación, acuda al médico rápidamente o llame al Instituto Nacional de Toxicología de Madrid, al número 2323366.