



*Las setas de la exposición vienen desde todos los rincones de la provincia.*

## **El 50% de las setas son comestibles, aunque cinco de cada mil son mortales**

**Armando Guerra ofreció una conferencia en la IV Exposición de Setas y Plantas**

CARMEN DEL ARCO  
JAEN

El primer consejo que ofreció Armando Guerra a los asistentes a la conferencia fue que sólo cogiesen hongos que conozcan perfectamente, de los que sepan su género, para luego poder determinar con exactitud si es o no comestible.

La peligrosidad de la intoxicación producida por un hongo está directamente relacionada con el tiempo que

tardan en aparecer los síntomas. Si aparecen antes de una hora de haberlos comido no suele revestir gran peligro, ya que con la simple provocación de vómitos puede finalizar la intoxicación. Si los primeros síntomas aparecen a las seis u ocho horas desde la ingestión del hongo la intoxicación es bastante grave. Cuando los síntomas aparecen a los 14 ó 20 días del consumo, cuando ya la persona intoxicada ni recuerda que comió setas, el peligro es muy grande.

Armando Guerra advirtió ayer que entre las precauciones que hay que tomar se encuentra el distinguir bien la famosa y venenosa *amanita phalloides*, ya que no siempre aparece con el mismo color y características típicas de las fotografías insertadas en libros.

La exposición de setas, que ayer se pudo ver en la Real Sociedad Económica de Amigos del País, recogió en esta edición un total de 260 especies, 100 más que el año pasado. Como nove ad de

este año, en la IV edición de la exposición destaca la colección de sellos sobre setas que se trasladó desde Linares y que pertenecen al coleccionista Miguel García Manzano.

### **Consejos prácticos**

Entre los consejos prácticos que se dan a los aficionados a la búsqueda de setas se encuentra el que no se coman las que no se esté absolutamente seguros de su comestibilidad, sin utilizar alguna de las reglas tradicionales como la del vinagre, el diente de ajo o la moneda de plata. También se advierte que no se utilicen bolsas de plástico ni se recojan ejemplares que no estén en perfecto estado. En lugar del plástico debe utilizarse una cesta, en la que no se deben mezclar las setas, que tienen

que limpiarse cuidadosamente antes de guardarlas.

El 50% de las setas que se encuentran en el campo son comestibles, aunque algunas hay que desecharlas porque son tóxicas debido, generalmente, a su proximidad a lugares contaminados. Del otro 50%, el 40 hay que desecharlo porque son amargas o presentan características no aptas para el consumo y el 10 por ciento restante son tóxicas. Sólo 5 ó 6 setas de cada mil que crecen en los campos españoles son mortales. Al menos ese es el dato que ayer expuso en su conferencia el profesor de Micología y director del laboratorio de la Sociedad Micológica de Madrid, Armando Guerra de la Cruz. La conferencia se ofreció en el marco de la IV Exposición de Setas y Plantas

celebrada en «La Económica».

Entre las diez reglas de oro del buen buscador se incluye también la no destrucción de una seta que no se conoce. Al llegar a casa hay que volver a comprobar las setas que se van a comer. Otro de los consejos indica que de las setas que se vayan a cocinar se deje algún ejemplar en la nevera. Así en caso de intoxicación puede ayudar al médico a reconocer la especie.

El profesor de Micología Armando Guerra resaltó que no deben cogerse setas que estén cercanas a lugares contaminados (como bordes de las carreteras), sino las que se encuentren en plena naturaleza, « *lo que nos permite también pasar un buen día al aire libre*».