

La Semana

Un manjar exquisito

Cada otoño tiene lugar en la provincia de Jaén la temporada de setas. Una afición que cuenta con legiones de adeptos que buscan las especies que conocen. Pero este año la falta de lluvias ha retrasado la temporada

[IGNACIO FRÍAS ABARCA](#)

27 nov 2016 / 11:23 H



RECOLECCIÓN.



Juana Sánchez, con dos cestas de niscalos cogidos por ella y sus familiares.



Antonio López Moya y el comerciante Aurelio Ortega muestran un ejemplar gigante de seta de chopo, cogido la semana pasada.



Sobre estas líneas, Carlos Romero, junto a tres cestas de niscalos.

“En mi casa, prácticamente, tenemos niscalos hasta bien entrada la primavera, porque mi madre los cuece al baño maría y los pone en botes en conserva”.

Carlos Romero, un joven de Puente de Génave, buen aficionado a los niscalos, aguarda cada año el comienzo de la temporada para patearse los bosques de pinos del término municipal. Él conoce perfectamente los puntos donde se cría este preciado manjar que tiene sonoro hasta el nombre, *“lactarius deliciosus”*.

Pero ni todo el monte es orégano, ni oro todo lo que reluce. Este año la temporada de lluvias se ha retrasado hasta esta semana de finales de noviembre, y el agua, como para todo ser vivo, es vital para las setas. No obstante, la fuerte tormenta que cayó en agosto y que fue especialmente virulenta en Sierra Mágina y en las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, y algún que otro aguacero más liviano posterior, debieron de bastar para propiciar la formación del micelio, necesario para que se formen las setas.

Un botón de muestra de que la temporada, aunque tardía, está en marcha, es el ejemplar de seta de chopo que encontró, hace hoy una semana, en el término de Puente de Génave, Antonio López Moya, un vecino de este municipio que ha residido en Cataluña hasta su jubilación. Buen aficionado a las setas y con un

alto conocimiento en micología. El especimen en cuestión pesó un kilo y tenía medio metro de diámetro. Para darse una fiesta.

“La temporada de setas empezó muy mal, por la sequía. Ha sido un verano muy largo, de mucho estrés hídrico. Aunque en octubre empezó a llover tímidamente y algunas tormentas habían caído en la Sierra de Segura durante el verano, pero, a pesar de ello, apenas había setas”, señala Juan de Dios Reyes, presidente de la Asociación Micológica Lactarius de Jaén. Como uno de los fines de esta entidad es la difusión de la micología, a primeros de noviembre Lactarius organizó una exposición de setas en Siles, coincidiendo con el puente de los Santos y el siguiente fin de semana. En esas fechas, el panorama era desolador en cuanto a las setas. Juan de Dios Reyes lo explica así: *“En treinta y tantos años que llevo recolectando y saliendo regularmente al campo, es la primera vez que no se encontraba ni una seta. Esto no quita que estas lluvias de ahora las hagan brotar”*. El presidente de Lactarius considera que, como también llegan los fríos, en la zona de la Sierra de Segura no parece que vaya a ser una buena temporada.

“Nuestra esperanza está en otras zonas más termófilas de la provincia, como puede ser Sierra Morena y la Sierra de Andújar y de cara a un futuro muy próximo las perspectivas sean mejores este año”. Los socios de Lactarius, acompañados por sus familiares, celebran este fin de semana, ayer y hoy, una actividad en la Sierra de Cazorla, en el albergue de El Cantalar. Esta actividad la realizan todos los años.

Para el próximo fin de semana, la Asociación Micológica Lactarius celebra el 25 aniversario de la exposición de setas en el Centro Cultural Miguel Castillejo de Jaén. *“Espero que para esas fechas, el 3 y 4 de diciembre, se pueda hacer una exposición decente, como todos los años”*. Ante este panorama bastante anómalo, Juan de Dios Reyes está convencido de que se tiene que tomar en serio lo del cambio climático. La esperanza de los socios está, como dice, en las zonas más termófilas. Todos dirigen sus miradas hacia Sierra Morena. *“Esta parte de la provincia de Jaén es más cálida y los fríos llegan después que en la Sierra de Segura, donde se adelanta más la estación micológica porque los veranos son más frescos y las setas fructifican antes”*. Cuando viene la cosa bien, durante los meses de octubre y noviembre, es la temporada micológica en las sierras del este. Y en las zonas de las dehesas, de Andújar, Sierra Morena y Despeñaperros, la estación se retrasa. De ahí que los miembros de Lactarius no tiren la toalla. *“Con un poco de suerte, si las heladas no llegan, podemos estar recolectando hasta Navidad e, incluso, posteriormente”*, apostilla Reyes. Añade que Sierra Morena tiene una peculiaridad climática respecto a las setas, ya que con la primera helada no se corta su crecimiento.

NORMATIVA. Las especies de setas comestibles más buscadas en la provincia de Jaén son el niscallo, la seta de cardo, el champiñón silvestre, la seta de álamo o chopo y la calocybe gambosa. La normativa andaluza sobre setas se publicó en el *BOJA número 213, de 3 de noviembre de 2015*. Entre otros aspectos precisa: *“La recogida de pequeñas cantidades de ejemplares de*

especies silvestres de plantas y hongos en los lugares y fechas tradicionales, siempre que la misma no entrañe riesgo de desaparición local de la especie". Asimismo, señala: "Bajo determinadas condiciones, la recogida de setas para autoconsumo no entraña un riesgo de desaparición para sus poblaciones locales ni tampoco un menoscabo de los valores ecológicos y protectores de nuestros montes". Y por si el texto origina alguna duda, aclara: "Se entiende por pequeñas cantidades de setas las recolectadas para autoconsumo que no superen los cinco kilogramos de peso por persona y día".

La normativa andaluza prohíbe expresamente el empleo de herramientas como rastrillos, escardillas, azadas u otros utensilios que remuevan el mantillo del suelo produciendo daños en el micelio de los hongos, lo que puede impedir la aparición de nuevos ejemplares en el futuro. Tampoco permite la recolección de setas inmaduras y deberán respetarse las no comestibles, las que no se conozcan o no vayan a recolectarse por estar en mal estado o pasadas. Todas ellas desempeñan una útil función ecológica. Se prohíbe, asimismo, la recogida de setas en horas sin luz. En consecuencia, no está permitido el empleo de linternas ni otras fuentes de luz artificial.

Respecto a los recipientes, indica: *"Se utilizarán cestas u otros elementos de transporte que permitan la aireación y dispersión de las esporas"*. La recogida en los montes públicos jiennenses pertenecientes a la Junta de Andalucía será gratuita, salvo que expresamente se advierta de lo contrario o vaya a celebrarse una cacería (montería, batida o gancho), en cuyo caso se restringirá el acceso. En los montes públicos pertenecientes a ayuntamientos será también de aplicación las disposiciones municipales. En los terrenos particulares la recogida precisará de la autorización de sus propietarios.

El incumplimiento de la normativa constituirá una infracción administrativa que dará lugar a la apertura del correspondiente expediente sancionador y al decomiso de las setas recolectadas.

Seta de cardo

La seta de cardo (*pleurotus eryngii*), es una de las setas más apreciadas no solo de la provincia de Jaén, sino de España. Se cría en terrenos calizos, en eriales, bordes de caminos y pastizales donde crece el cardo corredor, del que recibe su nombre. Tiene un sombrero de entre 4 y 10 centímetros de diámetro, con el margen enrollado hacia dentro. Es color marrón y puede ir desde el claro al oscuro, aunque también las hay blanquecino amarillento y crema. Es carnosa. El pie es blanco, macizo, generalmente excéntrico respecto del sombrero, sin anillo, laminado y atenuado en su base.



https://es.wikipedia.org/wiki/Pleurotus_eryngii

Boletus

El boletus es un género de setas, que incluye unas 300 especies. Muchas especies de boletus son comestibles y apreciadas en gastronomía, siendo la más conocida el "*boletus edulis*". También son recolectados para el consumo las setas de "*boletus badius*", "*boletus aereus*" y otras especies, también muy apreciadas como el "*boletus aestivalis o reticulatus*" y "*boletus pinophilus*". Por otro lado, también hay variedades, como el "*boletus calopus*", que tienen sabor amargo y desagradable y no se consideran comestibles. Algunas guías de hongos recomiendan evitar todos los boletus que presentan poros rojizos.

Champiñón silvestre

El champiñón silvestre (*agaricus campestris*) es una seta comestible. Es el pariente ancestral del champiñón cultivado. Los champiñones silvestres crecen en el monte bajo, huertas, prados y sotobosque. Suelen salir a finales del verano y en otoño. No es fácil su confusión con géneros peligrosos, pero hay que tener cuidado con las amanitas blancas (*agaricus verna*, *agaricus virosa*), que tienen volva y láminas completamente blancas iguales al de la carne. Está formado por un sombrero de forma semiesférica y pie cilíndrico blanco. Las láminas son rosa al principio, luego pasan a marrón chocolate o negro.



Agaricus campestris Fot: ManuMerino <https://www.youtube.com/watch?v=2m3yMvLIQFg>

Níscalo o robellón

El níscalo (*Lactarius deliciosus*) es una especie típica de los bosques o masas de pinos (coníferas), que aparece abundantemente en otoño. Es comestible y muy apreciada, sobre todo cuando la seta es joven, ideal para preparar a la plancha o en guisos. Su carne es dura y compacta, de color mucho más pálido que el exterior de la seta. Exuda un látex de color naranja que, al secarse, forma manchas de color verde cardenillo. Tiene un sombrero de 5 a 15 centímetros, de color naranja, con círculos concéntricos de un anaranjado más intenso y perfectamente definidos. No hay que confundirla con el “falso níscalo”.

<https://www.diariojaen.es/la-semana/un-manjar-exquisito-DB2355476>