

## 8.- NUEVAS Y BUENAS INICIATIVAS

Ana María **PÉREZ SERRANO**

*E-23008 - Jaén (España)*

*Lactarius* **10**: 96-98 (2001). *ISSN*: 1132-2365.

Me parece importante remarcar el positivo avance que ha supuesto para la asociación micológica *Lactarius* el ampliar su campo de actividades. No cabe duda de que el objetivo y la finalidad de nuestra asociación es el descubrimiento y conocimiento del mundo micológico, sin embargo, en mi opinión, ello no está reñido con la posibilidad de tocar otros campos.

Es una pena que una asociación, por el objeto de la misma, tenga que ver reducidas sus actividades a prácticamente cuatro o cinco fines de semana al año, siendo esta época la relativa a la recolección de setas. La mayor parte de los socios, amantes de la Micología, nos pasamos el año entero soñando con esos días.

Sin embargo se ha demostrado, y yo lo he comprobado por la

conversación mantenida con otros socios, que no siempre es la seta lo que mantiene ese gusanillo, hay algo más.

Si echamos la vista atrás, recordaremos que los últimos años no han sido especialmente buenos desde el punto de vista micológico. Han existido años en los que los pocos hongos seguros eran las bandejas de champiñones que nos vendían en los supermercados o pescaderías, fuera de esto la aparición de una seta podía ser un puro milagro, sin embargo, esto no mermaba los ánimos de los socios que aún sabiendo que el año no era bueno, no faltaban a la cita de todos los años, y asistían a la ya tradicional degustación de setas en la Cañada de las Hazadillas, al Cantalar o a la exposición con la que culminamos nuestras activi-

dades.

Y es que, a fin de cuentas, el socio no sólo pretende llegar a conocer el mundo de las setas, sino que al mismo tiempo lo que le anima a participar en esta asociación es el compartir con los demás aficionados y amigos unos buenos momentos. Es curioso ver como gente tan diferente, con profesiones y aficiones tan distintas puedan mantener una convivencia tan buena y especial entorno a una mismo elemento: "la seta". El que no ha asistido nunca a nuestros encuentros no lo comprende, no entiende como todavía pueda haber gente que se pasan el año entero pesando en los fines de semana de Noviembre. Y a quien se extraña yo sólo le digo que esto hay que probarlo.

Si esa convivencia es tan positiva, y no sólo yo lo creo así sino que son muchos los socios que corroboran mi opinión, ¿por qué reducirla a unos cuantos días de Otoño?. Era necesario idear otra excusa que nos permitiera vernos más veces al año, ya que muchos de nosotros, por nuestras ocupaciones, por los lugares de residencia o por otras causas

personales sólo nos veíamos en esos encuentros, el resto del año estábamos desconectados. La excusa daba igual, lo importante era que sin quitar protagonismo a nuestra estrella, "la seta", pudiéramos pasar otros buenos ratos entre nosotros, aunque el ser micológico no hiciera aparición.

Me alegró mucho el recibir una carta en la que se anunciaba por parte de nuestro presidente la celebración de otras actividades como la visita a la fábrica de cerveza "El Alcázar", y al Jaén de la Leyenda, lo cual parecía anunciar que este año la campaña de setas se adelantaba un mes. Los que asistimos a algunas de estas actividades ya pudimos charlar del verano, de estado de salud, de los cambios producidos bien en nuestro trabajo o en nuestros coches, del tiempo y de la forma en que este iba a afectar en nuestras tradicionales salidas en busca del oro micológico, también se hablaba entre las mujeres del postre que cada una iba a preparar para las famosas veladas micológicas, en definitiva, ya se respiraba el ambiente familiar de esta asociación, un ambiente que, a mi juicio, es una pena reducirlo sólo al mes de

Noviembre.

Por otro lado, yo que estuve presente en la visita de la fábrica de cervezas "El Alcázar", he de decir que me pareció bastante interesante, por varios motivos. En primer lugar, por la laboriosidad del proceso de fabricación de la cerveza, En segundo lugar, por las instalaciones y por la forma de aprovechar y reciclar todo lo posible, incluso la evacuación de gases era totalmente ecológica. Y en tercer lugar, por el magnífico tratamiento que se nos dio por parte del Director de esta fábrica, Miguel Martínez, al que desde aquí aprovecho para dar las gracias, el hizo posible no sólo que pudiésemos saborear la exquisita

cerveza que tenemos en nuestra tierra, sino que también supo explicar como buen orador y entusiasta en la materia el complejo método de elaboración de la rubia más resultona de todos los bares, restaurantes y sitios de recreo. Fue una buena tarde.

Por todo ello, mis mayores felicitaciones a nuestra asociación por proponer otras nuevas y buenas iniciativas, lo cual nos permite que la espera de la temporada micológica no se haga tan larga y que los socios que nos apuntamos a todo podamos seguir viéndonos y compartiendo esa amistad que, gracias a las setas, venimos manteniendo.