

Las Jornadas Micológicas se hacen un hueco entre los aficionados estudiantes del Campus

El objetivo es iniciar a los jóvenes en el conocimiento de las variedades que hay en Teruel

Juan C. Escolano
Teruel

El Instituto de Ciencias Ambientales de la Universidad de Zaragoza, en colaboración con el Grupo Beagle, organizó unas Jornadas Micológicas en la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas del Campus “con el objetivo de abrir a la sociedad turolense y al público aficionado a las setas una magnífica oportunidad de conocer más sobre las setas”, según afirmó María Victoria Álvarez, profesora de Biología del Campus y coordinadora de estas jornadas.

Las actividades comenzaron el pasado día 28 con una salida al campo para la recogida de especies y el posterior montaje de una Exposición Didáctica, que permanecerá en el hall de la Facultad hasta hoy jueves. Esta exposición ha servido también para que los alumnos hayan confeccionado unas fichas de identificación y de observación, con el fin de captar la atención e iniciar a los jóvenes en el mundo de la Micología de setas comestibles.

La Exposición consta de 80 especies de setas frescas, entre las que figuran las más afamadas y cada una de ellas está señalada con sus características, y todas ellas recogidas en los montes de Teruel por los componentes de la Sociedad Micológica de Teruel.

Esta es la XXXV edición de estas jornadas en las que cada año participan alumnos del Campus y realizan diversas actividades con el aliciente de poder saber más sobre las setas y conocer qué especies son comestibles, ya que una correcta identificación permite tener la garantía de que no habrá una intoxicación posterior, que incluso puede acarrear la muerte.

En Teruel y su provincia hay alrededor de 800 variedades de setas identificadas y clasificadas, entre las que se encuentran todo tipo de ellas, principalmente en la Sierra de Albarracín. Entre ellas figuran algunas de las 28 especies más codiciadas por los buscadores y de los gourmets de las setas, como los Boletus Edulis, Robellones, Níscalos o las Trompetas. En España hay más de 1.500 especies de setas en nuestros montes y suponen una de las mayores aportaciones y riqueza para nuestra gastronomía.

Estas jornadas reúnen a más de un centenar de aficionados y a más de medio centenar de alumnos de la Facultad de Ciencias Sociales, principalmente de los estudios del Grado de Magisterio en la especialidad de Infan-



Los alumnos del Campus visitaron de forma numerosa la exposición en el hall de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades

LOS DATOS

80

ESPECIES

de setas frescas reúne la exposición montada en el hall de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades del Campus de Teruel con el objetivo de iniciar a los jóvenes en la Micología.

800

VARIETADES

de setas y hongos se pueden encontrar en la provincia de Teruel y más de 1.500 especies son las que existen en la Península Ibérica, de las cuales 28 son de garantía comestible.

til, ya que con el aprendizaje, los futuros enseñantes también podrán trasladar los primeros conocimientos a los niños o alumnos a los que se vayan a dirigir durante su carrera profesional.

La Conferencia

Durante las jornadas, una de las ponencias estuvo dirigida por Pedro Blanco, Micólogo Investigador, que dio las claves para saber más e identificar las especies



Pedro Blanco, micólogo investigador durante su intervención en la conferencia de ayer

comestibles más comunes y que hacen las delicias de cualquier paladar. En la charla introductoria a la micología, reflejó algunas de las reglas más importantes y que es necesario seguir para garantizar nuestra propia seguridad.

Para ello, la primera premisa es diferenciar entre hongo y seta, ya que existe la confusión extendida en la sociedad de que son lo mismo y “esto es un error”, se-

ñaló. Seta es lo que se coge para uso comestible (o parte superior) y el hongo -que suele ser más pequeño- o formar parte del sustrato en el que se encuentra la seta.

Blanco puso el acento en la reproducción y la importancia de tratar bien y ser respetuoso con el monte y sus especies, ya que de lo contrario corremos el riesgo de matar las especies y no contar con ellas en la temporada

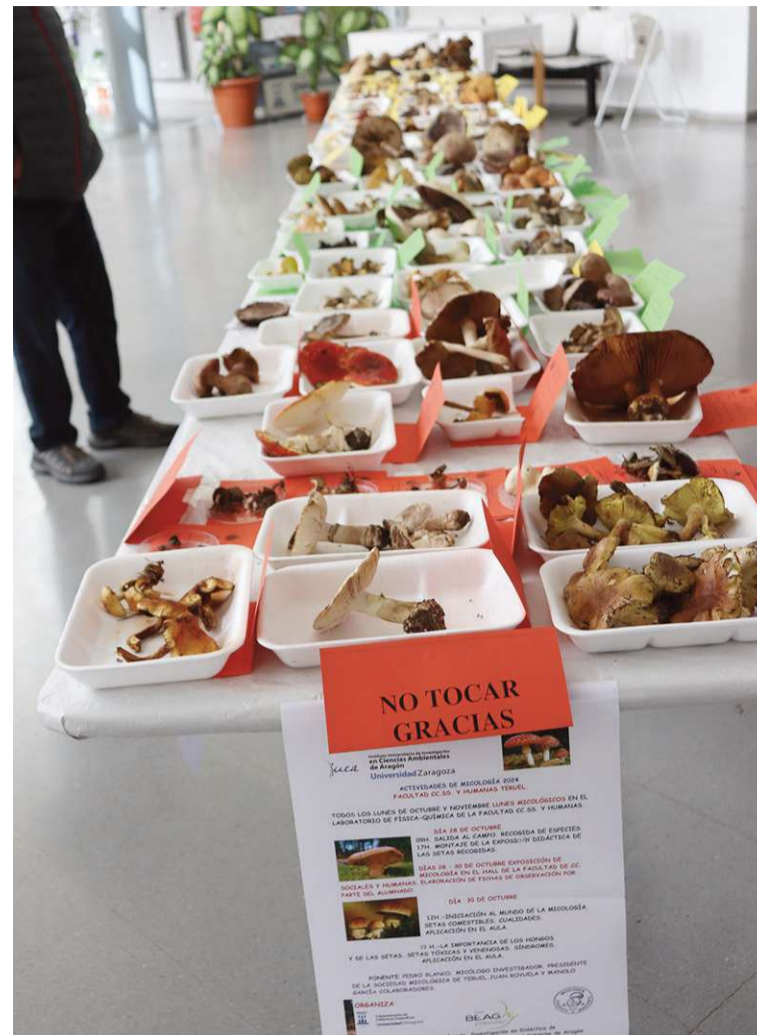
siguiente. “Las esporas permiten la reproducción y pueden ir a miles de kilómetros por el aire”, expresó el Micólogo investigador.

Dentro de los tipos de hongos más comunes en la provincia están los saprófitos, los parásitos y los simbióticos. Este último es el germen de las trufas o robellones, mientras que los saprófitos se encargan de la limpieza de la

(Pasa a la página siguiente)



Parte de los alumnos que acudieron a la conferencia de Pedro Blanco sobre las iniciación a la micología



Exposición Micológica en el hall de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas



Algunas de las variedades recolectadas en los alrededores de Teruel y que forman parte de la exposición



El denominado Robellón (*Lactarius Deliciosus*) y más buscado en nuestros montes



Una de las especies encontradas en Teruel

(Viene de la página anterior)

naturaleza por sus características, ya que se alimenta de materia orgánica muerta, como la hojarasca, la madera o el estiércol.

En su exposición Blanco reseña que es muy importante “identificar el micelio”, que es la composición que se desarrolla en el sustrato y que es la parte oculta de los hongos, formada por multitud de filamentos unidos y que pueden alcanzar grandes distancias superiores a dos kilómetros.

Pero para acudir al monte a la recolección de setas es imprescindible acudir, además de bien informado para poder elegir y seleccionar bien, llevar el equipamiento necesario y las herramientas precisas para la correcta extracción de las setas. Por ello, Blanco argumentó una serie de elementos básicos, como llevar un calzado adecuado (principalmente botas), un bastón para apartar hojas u otros elementos que puedan esconder las setas o para no correr riesgos antes de poner la mano sobre el suelo. Y para hacer un buen uso de las setas es necesari-

EXQUISITAS Y MORTALES

Conocer bien las especies y comerlas con moderación

Las setas son uno de los productos más exquisitos de nuestra gastronomía y debido a la gran variedad de setas, ya que en España más de 1.500 especies se pueden recolectar en nuestros montes. Robellones, Boletus edulis, Setas de Cardo, Amanita Cesarea, Calocybe gambosa (perrechico), Marasmius oreades u otras hacen las delicias y cubren el paladar de los sabores más inigualables.

El secreto para saborear bien y no caer en el empacho

o la intoxicación es comer “pocas cantidades de cada una”, apuntó Pedro Blanco, Micólogo Investigador, pues las setas tienen sustancias acumulativas y en grandes cantidades pueden dañarnos.

En el otro lado del fiel de la balanza están los peligros de no conocer bien, la Amanita Phalloides, que con dos unidades puede provocar la muerte y todos los años se producen varios casos. Y otras como Boletus Erythropus provocan fuertes gastritis.

rio hacer un corte horizontal, (casi a ras de suelo), por lo que también es imprescindible una navaja, con el objetivo de dotar de precisión y no dañar el hongo. Además hay que llevar el teléfono -que a veces no tiene cobertura- y también es muy útil

un silbato para señalar o avisar de nuestra situación, bien para marcar nuestro punto o para llamar la atención en caso de extravío, ya que cada año son más las personas que necesitan ser rescatadas tras una jornada de setas.

También comentó cuestiones inherentes a la reproducción y por las que no se deben utilizar rastrillos, ya que arrastran las esporas e inutilizan el hongo. Pero, asimismo, hizo hincapié en la reglamentación aragonesa y española con respecto a las

cantidades que se pueden recoger por persona y día en nuestros montes. Tres kilos en Aragón en las zonas libres y hasta once kilos en los cotos o según la cantidad que marquen los responsables de dichas propiedades.