



SOCIEDAD
ASTURIANA DE
MICOLOGÍA

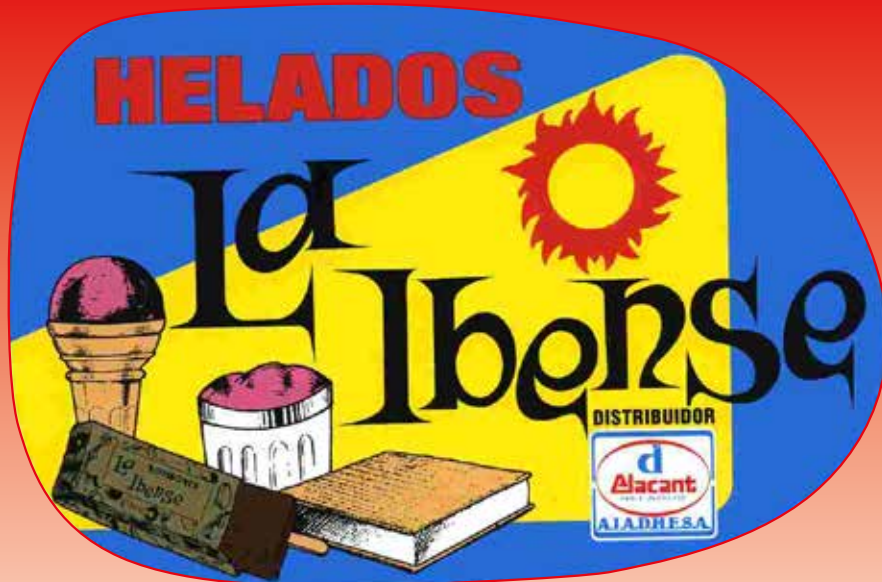
OCTUBRE 2018

XXV JORNADAS MICOLÓGICAS VILLA DE GIJÓN-2018

Días 3, 4 y 5 de Noviembre
EXPOSICIÓN MICOLÓGICA
CONFERENCIAS



Algunos *Lactarius* interesantes, Historias de Hongos y Hormigas,
El Género *Boletus*, Relatos, Recetas



Fabricante del riquísimo y más natural bombón helado de crema

Fabricante nacional 473 • R.G.S. 28179/0
Distribuidor: Alacant • A.I.A.D.H.E.S.A.

TODO EN HELADO

Emilio Tuya, 54 • Teléfono 985 36 53 37 • GIJON

preimpresión - impresión digital - impresión offset
 - rotulación - serigrafía - cartelería www.publical.com
 corte - diseño e ilustración - editorial - web -
 fotocomposición - imagen y video - preimpresión -
 impresión digital - impresión offset - rotulación -
 serigrafía - cartelería - sistemas de corte - diseño e
 ilustración - editorial - web - fotocomposición - imagen
 preimpresión - impresión digital - impresión
 offset - rotulación - serigrafía - cartelería
 C/ Ramón y Cajal, 72
 33204 GIJÓN

Soluciones Publicitarias

Tlf: 985.361.704

Cafeteria SAN RAFAEL

Especialidades:
 Sandwiches especiales
 Zumos y batidos tropicales

C/Manuel Llana 49
 Tfno: 985 389 453 Gijón - España

SUMARIO

1. Editorial/Sumario
2. XXV Jornadas Micológicas Villa de Gijón
3. Próximas actividades 2018
4. Excursión Micológica a Soria
- 6 -9 Actividades
- 10-13. Artículo: "Algunos *Lactarius* interesantes"
- 14-15 Esquema dicotómico de los Boletales
16. Normas de la SAM para la identificación de setas
- 18-19. Artículo: "Historias de Hongos y Hormigas"
20. Artículo: "Código de buena conducta en la recolección de setas"
21. Artículo: "De como se nutren los hongos"
22. Libros
- 24-27. Relato: "tan lejos, Tan cerca"
29. Gastronomía

Colaboran con artículos en este número:

Juan Ramón González Diego
 Manuel González Diego
 Paco Casero
 Javier Polancos Ruiz
 Conchi Zuñiga
 Pilar Fatou

Colaboran con material Gráfico:

Ángel Marino
 Juan Ramón González Diego
 Manuel González Diego
 Javier Polancos

SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA
 C/ Tirso de Molina 8, bajo - 33204 GIJÓN
 Teléfono 678 354 313
 contacto@asturianademicologia.com
 www.asturiandemicologia.com



Estimados socios y amigos.

Ante el nuevo cometido que me ha tocado asumir dentro de la S.A.M. espero poder afrontar esta responsabilidad con la ayuda y consejo, tanto del equipo directivo como de vosotros los socios, ya que la función del Presidente no es nada sin el apoyo de todos los que formáis parte de esta asociación, que después de 31 años de su fundación, aun sigue dando pasos dentro de la Micología.

Así mismo, quiero dar las gracias a todos los anteriores presidentes, juntas directivas, antiguos socios y colaboradores, por su aportación, trabajo, tiempo, enseñanzas y alegrías que nos han dado en el conocimiento de los hongos, su gastronomía, paisajes y amistades eternas.

Como en años anteriores, seguiremos organizando salidas al campo, colaboraciones, cursillos, charlas, conferencias y exposiciones, las cuales se detallan en las paginas siguientes de la Revista.

También recordaros que todos los lunes, excepto los festivos, nos encontrareis en el local social. Quisiera pedir os ayuda para seguir manteniéndolo, con las cuotas, la venta de la lotería de Navidad y las colaboraciones externas, que son las fuentes de financiación principal de que disponemos.

Espero que este año seamos más y la climatología nos sea propicia y podamos celebrar las cosechas y alegrías que nos dan los hongos.

Un saludo y abrazo para todos.

Os esperamos

Herminio Lara

Presidente de la Sociedad Asturiana de Micología



XXV JORNADAS MICOLÓGICAS VILLA DE GIJÓN-2018



Ayuntamiento de Gijón

PROGRAMA

SÁBADO 3 DE NOVIEMBRE

Será el día que los socios, y todas aquellas personas que quieran participar, recolecten especies para la exposición del domingo. Se recepcionarán las setas que vayáis trayendo para su clasificación en el local social, C/ Tirso de Molina 8 - bajo, hasta las 19.00h.

DOMINGO 4 DE NOVIEMBRE - EXPOSICIÓN

La XXV MUESTRA MICOLÓGICA VILLA DE GIJÓN tendrá lugar este año también en el local de nuestra Sociedad. El horario de la Exposición de las especies recolectadas y determinadas durante el fin de semana será de 11:00 a 14:00 y de 16:30 a 19:30h.

LUNES 5 DE NOVIEMBRE - CONFERENCIA Y CENA SOCIAL

Conferencia impartida por José Antonio Muñoz Sánchez, presidente de la Sociedad Micológica de Barakaldo y Secretario de la Sociedad Ibérica de Micología, con el título "Los Hongos y la Biodiversidad" a partir de las 19:30 horas en el Salón de Actos (Auditorio) del Centro Municipal del Coto. Posteriormente disfrutaremos de la tradicional cena social de clausura de las Jornadas en la Sidrería la Volanta.

Balbona
Un Universo Gastronomico



C/Cabrales, 90 - Gijón C/ Principado, 7 - Oviedo Telf.: 985 16 88 57

SERVICIO DE IDENTIFICACIÓN DE SETAS.

Durante los 31 años de vida de nuestra Sociedad llevamos prestado un servicio de identificación de setas abierto y gratuito a todos los ciudadanos de Gijón. El servicio de identificación se presta todos los lunes a partir de las 19.00 horas en nuestro local social en la calle Tirso de Molina 8 - bajo, en Gijón. Se recomienda llevar las setas, que se hubieran recolectado durante el fin de semana, en el mejor estado de conservación posible, nunca en bolsas de plástico y lo que es más importante, llevar todas las setas recolectadas y nunca dejar "otras como esta" en casa, para poder ofrecer de esta forma un mejor servicio.



PRÓXIMAS ACTIVIDADES OTOÑO 2018

LA COCINA CON SETAS

Imparte: D. Javier y Fran Marcos. Chefs y propietario del Restaurante LA MAR DE TAPAS y SIDRERIA LA VOLANTA de Gijón. Fecha: 16 de Octubre de 2018. Horario de 18,00 a 20,30h. Lugar: SIDRERIA LA VOLANTA, Calle Teodoro Cuesta, 1de Gijon. Plazas limitadas a 20 participantes. Precio: Socios 7 euros. No socios 10 euros. Tel. 678745402 ó 649979001

CURSO DE INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

Antonio Ángel Alonso Sandoval, veterinario y expresidente de la SAM, impartirá el curso de iniciación que tan buena acogida tiene entre los socios noveles. Días 6, 7 y 8 (clases teóricas) y 10 (salida campo por la mañana) todo ello en el mes de noviembre. inscripciones en el Tel: 620779181.

EXCURSIONES MICOLÓGICAS.

Tenemos planificadas salidas al campo para los días: 20 de octubre y 24 de noviembre y la última del año el 16 de diciembre. Siempre que la climatología sea favorable para la recogida de setas. Para más información consultar la página web de la sociedad, www.asturianademicologia.com. Tel: 620 940 885, 645128020

EXCURSIÓN EXTRAORDINARIA A SAN LEONARDO DE YAGÜE, SORIA

Para los días 26, 27 y 28 de octubre tenemos planificada una excursión de fin de semana a la localidad de San Leonardo de Yagüe en la provincia de Soria. En la siguiente página de la revista podéis consultar el programa completo.

Los interesados en inscribirse en estas actividades podrán hacerlo de forma presencial en el local social; C/ Tirso de Molina 8, bajo de Gijón, a través del correo contacto@asturianademicologia.com. Tel. 678745402 ó 649979001.

COLABORACIONES:

JORNADAS MICOLÓGICAS DE SOTO DEL BARCO

Se desarrollaran en el Centro Municipal La puerta del Mar de Soto del Barco el día 17 de Noviembre.

TALLER MICOLÓGICO MONTE DEVA

Tendrá lugar el día 10 Noviembre en el Aula de la Naturaleza del Monte Deva, Gijón.

EXCURSIÓN MICOLÓGICA

San Leonardo de Yagüe - (Soria)
días 26, 27 y 28 de octubre 2018

PROGRAMA

Día 26: salida a las 15.30h desde la sede social en la calle Tirso de Molina 8 en Gijón.

Día 27: Salida al campo a recolectar setas. Comida (picnic) en el campo.

Día 28: Salida al campo a recolectar setas hasta la hora de la comida. Regreso a Gijón.

PRECIO SOCIOS

Habitación doble 130€/pax

Habitación individual 170€/pax

Habitación triple..... 128€/pax



PRECIOS NO SOCIOS: Suplemento de 40€/pax.

El precio incluye:

- Traslado en autobús. El importe del bus es asumido en un 50% por la SAM.
- Hotel Manrique de Lara (3*). Dos noches en régimen de media pensión.
- Picnic del día 27 en el campo.
- Comida del domingo día 28.
- Permisos para la recolección. La zona está declarada de aprovechamiento de setas.

INSCRIPCIONES EN:

- Local de la Sociedad, C/Tirso de Molina 8 - bajo, los lunes en horario de 19.00 a 20.30h.

- En los teléfonos de contacto: 678 74 54 02 (German), 649979001 (Jose Luis) o por email al correo electrónico: contacto@asturianademicologia.com.

Al inscribirse hay que aportar la siguiente información: Nombre, DNI, teléfono, email y tipo de habitación por persona.

Organización técnica: AV-78AS

NOTA IMPORTANTE: Antes del 15 de septiembre de 2018 se confirmarán las plazas, haciendo una entrega inicial de 50€/pax y el resto antes del 22 de octubre de 2018.



SOCIEDAD
ASTURIANA DE
MICOLOGÍA



La Mar DE TAPAS
POR... JAVI MARCOS

JUAN CARLOS I - Nº2 · 33212 GIJÓN · T. 984 29 93 90

BAR TIENDA • TAPAS • VINOS • SIDRA



A FEIRA DO PULPO

Dr. Aquilino Hurlé 20
33203 - GIJÓN

Teléfono: 984 29 36 57

Bienvenidos
A FEIRA DO PULPO

www.afeiradopulpo.com

ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SOCIEDAD DURANTE LA TEMPORADA 2017-2018

HONGO JORNADAS DEL JARDÍN BOTÁNICO ATLÁNTICO DE GIJÓN 2017

Del 12 al 15 de octubre de 2017 tuvieron lugar las Hongo Jornadas 2017, organizadas por el Jardín Botánico, con la finalidad de divulgar y concienciar a la sociedad de la importancia de los hongos en la naturaleza. La S.A.M viene colaborando desde hace ya varios años en la organización de estas jornadas que según parece van consolidándose entre la oferta de actividades que desarrolla el Jardín Botánico.

Como en años anteriores se montó una exposición micológica atendida y comentada que pudo visitarse durante los días en los que tuvo lugar las Jornadas. Organizamos visitas guiadas con paseos explicativos por diferentes zonas para aprender a identificar algunas especies y conocer la ecología de estos organismos.

Nuestro socio José Manuel Balbuena Suárez, veterinario y socio de la S.A.M impartió la charla “Buscamos hongos, cogemos setas ¿Sabes como buscar y recoger hongos en el campo?”.



Nuestro compañero Paco Casero con un grupo de participantes durante un paseo micológico.

Los más peques pudieron también disfrutar de talleres infantiles y demás actividades lúdicas que organizamos para ellos.

XXIV JORNADAS MICOLÓGICAS VILLA DE GIJÓN

El domingo 5 de noviembre de 2017 tuvo lugar la tradicional exposición micológica que si bien no fue



Los asistentes a la exposición pudieron observar a través del microscopio alguna de las características microscópicas de los hongos.

tan productiva a nivel de especies expuestas, si que lo fue en número de participantes y aficionados que se dieron cita durante la jornada. El número de especies recolectadas fue de 150, inferior a otros años debido a las malas condiciones climatológicas que padecimos durante el año. También se pudo degustar un magnífico arroz con setas elaborado por nuestros compañeros Herminio y Germán, acompañado de un buen vino, del que se dio cuenta rápidamente por parte del público asistente. El miércoles 8 de



Nuestro compañeros Herminio y Germán en plena faena culinaria.

noviembre Julián Alonso Díaz, Veterinario, Doctor en Biología y Presidente de la Sociedad Micológica LUCU, impartió una interesante conferencia con el título “Contaminantes en las setas y sus repercusiones alimentarias” a partir de las 19:30 horas en el Salón de Actos (Auditorio) del Centro Municipal del Coto. Posteriormente disfrutamos de la tradicional cena social de clausura de las Jornadas en el restau-

rante El Rincón de la Tata.

CURSOS DE INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

Los días 6, 7 y 9 de noviembre de 2017, Antonio Ángel Alonso Sandoval, veterinario y ex-presidente de la S.A.M impartirá el curso de iniciación a la micología como ha sido habitual durante otros años. Además de las sesiones teóricas también se realizará una salida al campo con los participantes para poner en practica los conocimientos adquiridos en el aula.

DIVULGANDO LA MICOLOGÍA EN LAS AULAS

La sociedad realiza también actividades de divulgación de la Micológica en distintos centros educati-



Sandoval impartiendo el curso de iniciación en nuestra aula didáctica.

vos de Gijón. En este año los niños de los colegios Antonio Machado y Ramón de Campoamor pudieron conocer con la ayuda de los compañeros; Teo, Herminio y Paco, algunas de las especies más comunes en una mini exposición en el aula y aprender sobre la



Nuestro compañero Teo introduce a los niños en el mundo de los hongos

importancia de los hongos en la naturaleza.

EL ARTE DE CONSERVAR LAS SETAS

Nuestra socia y gran amante de la gastronomía María de la Paz Suárez Sánchez impartió el día 4 de Octubre de 2017 la charla “El Arte de conservar las setas” de 19,30 a 21,00h en el local social.



Actividades

La asistencia de público fue extraordinaria sobrepasando todas las expectativas.

María de la Paz repasó las distintas formas de conservación de las setas para su óptima conservación y su posterior elaboración.

LA COCINA CON SETAS

El día 15 de mayo de 2018 se realizó el taller “LA COCINA CON SETAS”, en el restaurante “LA MAR DE TAPAS”, de Gijón, al frente de cuya cocina esta la familia Marcos, (Javi y Fran Marcos, cocineros y Monica, “la jefa”).

Asistieron 18 personas. Después de las explicaciones pertinentes, Javi y Fran hicieron cuatro elaboraciones, y en todas ellas, como es lógico, figuraba como ingrediente importante “ las setas “. Se utilizaron boletus, setas de san jorge y morchellas. Los cuatro platos fueron degustados por todos los asistentes:

- Fabes con langostinos y boletus. Con sabor a marisco y setas. Muy rico.
- Fabes con liebre y boletus. Sabor potente de la liebre, que se comía un poco al boletus.
- Wolk de verduritas con setas de San Jorge., aliñado con soja. Al dente, muy sabroso.
- Milhoja de Morchellas. Espectacular el postre. De chuparse los dedos.

Todo ello regado con sidra Pomarina Brut.

Un rato muy agradable en el que todos los asistentes disfrutaron de los platos preparados de grandes cocineros.

“BUSCAMOS HONGOS, COGEMOS SETAS”

El miércoles día 9 de mayo de 2018 José Manuel Bal-

buena Suárez, Veterinario y socio de la S.A.M impartió el taller “Buscamos hongos, cogemos setas ¿Sabes como buscar y recoger hongos en el campo?” dentro de nuestro ciclo de actividades de primavera. Además el día 3 de octubre impartió una interesante charla sobre conservación se setas.

CHARLA COLOQUIO SOBRE SETAS DE PRIMAVERA Y DE OTOÑO

El martes 17 de abril organizamos una charla coloquio, por cierto muy participativa, sobre setas de primavera. Se hizo un repaso de las especies más representativas de la temporada. Con la ayuda de diapositivas se analizaron las características más representativas de las mismas y las posibles confusiones con especies parecidas. Además el día 11 de



Grupo de participantes en la excursión micológica a la zona Sanabria

Septiembre se repitió la experiencias pero esta vez centrándonos en las setas de otoño.

LA NATURALEZA DE JUANJO ARROJO

El fotógrafo y amante de la etnografía asturiana Juanjo Arrojo nos impartió una interesante charla el miércoles día 11 de abril. Después de contemplar hermosas fotografías de la Naturaleza asturiana, repaso alguna de las amenazas que se ciernen sobre el ecosistema en forma de polución atmosférica, degradación de los mares o incendios forestales de tan triste actualidad en nuestra región.

EXCURSIONES MICOLÓGICAS

Los días 27, 28 y 29 de octubre se organizó una excursión a la zona de Sanabria en Zamora compuesta por 42 personas. El sábado 28 junto con Pablo, de la Sociedad micológica de Zamora, y Teo, socio nuestro y natural de la zona, se visitó una zona de roble ubicada entre las localidades de Puebla de Sanabria y Cobrerros.

Debido a las condiciones climáticas no se pudo recolectar nada. Después de reponer fuerzas en la localidad



Al finalizar la charla Paco Casero hizo entrega al conferenciante de la guía Cortecuisse de identificación de hongos de Europa.

de Ribadelago se visitó el Lago Sanabria, y pasando por San Martín de Castañeda, nos dirigimos hasta la Laguna de los Peces.

El domingo día 29 visitamos el Centro Temático del Lobo en Robledo de Sanabria. Durante la visita de unas dos horas de duración se pudieron divisar varios ejemplares de lobo y asistir a una interesante charla impartida por un veterinario sobre el comportamiento de estos cánidos.

Los participantes disfrutaron de un fin de semana, que si bien no fue productivo en lo micológico, si que lo fue en lo turístico y cultural. Por último, hacer una mención especial de agradecimiento a nuestros socios

Germán y Jose Luis, artífices de la excursión por el buen trabajo realizado con la reserva de los hoteles, comidas y demás aspectos organizativos del viaje.

Además durante la temporada se organizaron numerosas excursiones micológicas como viene siendo habitual desde hace años. En el año 2017 se realizaron salidas los días 13 y 27 de mayo, 23 de septiembre 7 de octubre, 11 de noviembre y el 16 de diciembre. En el año 2018 se realizaron en la primavera dos excursiones los días 5 de mayo y 16 de junio.

XIII JORNADAS MICOLÓGICAS DE SOTO DEL BARCO

Durante los días 18 y 19 de noviembre tuvieron lugar las XIII Jornadas Micológicas de Soto del Barco. Varios miembros de la sociedad participaron en el desarrollo de las mismas. El sábado 18 por la mañana se organizó una salida guiada para recolectar setas y por la tarde tuvo lugar una charla-coloquio sobre “El portentoso mundo de los hongos”, a cargo de Antonio Ángel Alonso Sandoval.

Durante el domingo se pudo visitar la Exposición de los ejemplares recolectados.

RESTAURANTE-SIDRERIA
SPORTING 

¡Jornadas gastromicológicas!

SETAS SILVESTRES
DE
TEMPORADA

¡Disfrute de lo nuestro!

PESCADOS Y MARISCOS
AUTÓCTONOS



Avda. Pablo Iglesias, 75
Teléfono 985 364 631
33204 GIJON

Algunos *Lactarius* interesantes



Juan Ramón González Diego

En nuestra comunidad al igual que en el resto del país, los *Lactarius* conocidos como Níscalos son sin lugar a duda una de las setas

más populares para los recolectores aficionados, sin embargo, aquí, salvo en las zonas donde aparecen; no se observa a mi juicio un gran interés por su consumo, lo cual me resulta un tanto extraño, pues creo que son excelentes comestibles y admiten muchas formas de preparación.

Los Níscalos son, además, un conjunto de especies muy fácil de identificar por su látex anaranjado, más o menos rojizo o color sangre según la especie concreta de que se trate, si bien en algunos casos nos resulta difícil dar con su nombre científico.

Todo el carpóforo es de un color anaranjado claro, con círculos concéntricos de un tono algo más rojizo, a veces son poco evidentes o sólo se muestran en la zona central; de joven es convexo, un poco deprimido en el centro y con los bordes enrollados; a la vejez toma forma de embudo.

Las láminas son del mismo color del sombrero, adnatas un poco decurrentes, tienen lamélulas y algunos visos rojizos, y al igual que toda la seta, toman tonos verdosos en las rozaduras al contacto con el aire.

El pie es más bien corto en relación al diámetro del



Lactarius deliciosus (L.:Fr.) Cudillero

sombrero, cilíndrico y generalmente con unos hoyuelos de un color rojizo, que reciben el nombre de escrobículos, es lleno de joven y enseguida hueco.

La carne del pie es blanquecina, de color zanahoria hacia la periferia por efecto del látex del mismo color y que resulta un detalle inconfundible para reconocerlo; es de olor afrutado y el sabor es un poquito acre; hay a quien no le gusta, pero a otras personas les resulta estupendo.

Habita en pinares micorrizando con distintas especies, normalmente en suelos arenosos y se puede ver desde finales del verano, a bien entrado el otoño.



Lactarius sanguifluus (Paulet.: Fr.) Tineo

El *L.sanguifluus* se diferencia del *L.deliciosus*, por tener el sombrero tonos más apagados y no tan anaranjados, las láminas tienen un color anaranjado vinoso con algunas manchas verdes.

El pie también termina siendo hueco en la vejez, es pruinoso y presenta menos hoyuelos; tiene un látex de color rojizo vinoso, que se muestra al corte en la periferia y también en el sombrero.

Los recolectores entendidos dicen que la carne es mejor; también se diferencia en que no cambia el color de la orina como el *L.deliciosus*.

El *L. quieticolor*, tiene un color más apagado y tonos grisáceos muy evidentes, las láminas son anaranjadas, la carne es blanca un poco amarillenta y se vuelve enseguida anaranjada por el látex, que es similar al del *L. deliciosus*, con un tono más bien zanahoria, es también buen comestible, pero de infe-

ALAMBIQUE

CAFÉ - BAR
DESAYUNOS
PIZZAS - HAMBURGUESAS
SANDWICHES - ENSALADAS
Abierto de Lunes a Sábado
de 6 de la mañana a cierre
 Avda. de la Constitución, 52 - 33207 GIJÓN
 Teléfono **984 187 290**
 **Síguenos en facebook**



Peckiella lateritia (Fr.) Maire., Vegadeo

bien se considera el *L. sanguifluus*, el de mejor calidad; su hábitat son las coníferas, micorrizando distintos tipos de pinos. Aparecen a finales del verano en pinares de montaña y no desaparecen hasta finales de otoño.

El *L. volemus* tiene látex blanco abundante y es comestible pero poco conocido por los aficionados, el sombrero es de color anaranjado al igual que el pie, que a veces es un poco más claro; las láminas son de color blanco y se manchan de marrón, la carne es dulce y tiene olor a marisco. Aparece en verano en bosques de caducifolios y dura hasta principios del otoño.

Hay otros *Lactarius* no comestibles que pudieran



Lactarius quieticolor Romagnesi, Vegadeo

rior calidad; al igual que los anteriores se encuentra en pinares y es bastante frecuente en algunas zonas de Asturias.

No es difícil cuando recolectamos *L. deliciosus* encontrarnos con el hongo *Peckiella lateritia* que parasita varias especies del género; destruye sus láminas, mostrando el micelio de color blanco y le da una forma irregular bastante rara. Es muy común la opinión de que mejora la calidad del hongo parasitado si este ya es comestible.

Todos los mencionados son buenos comestibles, si

**Bar
Petit**
 - Desde 1975 -
Amparo e hijos
 c/ Carlos III, nº 4 bajo
 Tel. 985 13 19 24
GIJÓN



Lactarius volemus Fr., Sobrescobio

confundirse a simple vista con los de látex anaranjado, conocidos como niscalos, sobre todo fijándose solo en el sombrero, pero son bastante fáciles de determinar fijándose en que su látex no es anaranjado.

El *L.zonarius*, tiene las láminas blancas y aparece generalmente en robledales, desde verano al otoño es de látex blanco inmutable y de carne blanca, no comestible.



Lactarius zonarius Fr., Salas

Chrysorrheus al igual que el *zonarius* tiene círculos concéntricos en el sombrero y además es de color rosado, por lo que se parece mucho al *deliciosus*; si bien el látex blanco que vira al amarillo y su sabor acre lo diferencia, además de su hábitat que son los planifolios. No es comestible y algunos autores lo



Lactarius chrysorrheus Fr., Villaviciosa

consideran tóxico.



Lactarius blumii Bon., P. Lena

El *L.blumii* tiene la carne blanca de sabor acre.

CASA PEPA

C/ Felipe V, Nº 10 - Gijón

Especialidad en:

- Lengua estofada
- Rollo de bonito
- Cachopos
- Callos caseros

643 09 61 30

COMIDA CASERA

GRAN VARIEDAD EN TAPAS

PREPARAMOS TODO TIPO DE COMIDAS POR ENCARGO

CAFETERÍA · VINOTECA

papi y mami

- Especialidad en Desayunos.

- Sesión Vermouth.

- Tapas, Platos Combinados,
Sandwiches, Ensaladas, etc...

C /Avelino Glez. Mallada, 36
33204 El Coto - Gijón

984 39 66 71 - 684 63 79 91



El látex también es blanco y muy abundante; El pie es blanco pruinoso con tonos rosa pálido, al igual que el sombrero. Tiene dos caracteres por los que se le distingue muy bien: los márgenes enrollados y muy lanosos y que, además, nace bajo abedules en otoño.



Lactarius torminosus (Schff.: Fr.) S.F. Gray., Salas

El *L. torminosus* se parece mucho al anterior, es muy lanoso, nace en el otoño entre abedules; la carne es blanca con olor a fruta y el látex también es blanco y no cambia de color; el sombrero nos recuerda mucho a los niscalos. Es tóxico. Hay que tener cuidado con ellos, pues no es raro encontrar algún abedul en cualquiera de nuestros bosques.

BIBLIOGRAFÍA

J. Sánchez-Ocaña Serrano; E. Rubio Domínguez; Miranda Álvarez, M.A.; Sánchez-Ocaña Olay, M. (1997) LAS SETAS EN ASTURIAS. Caja de Asturias.

Arias Canga, J.; (1996) GUIA DE SETAS DE ASTURIAS. Ediciones Trea. S.L.

Juan Carlos Santos; Pablo Juste; Faustino García. (2005) Las mejores SETAS Comestibles y sus posibles confusiones. Edileisa (2005).

Lotina Benguría, R.; (1985) MIL SETAS IBERICAS. Diputación Foral de Vizcaya.

J.M.C. Marcote, M. Pose, J.M. Traba; COGOMELOS DE GALICIA. (2008) Xunta de Galicia.

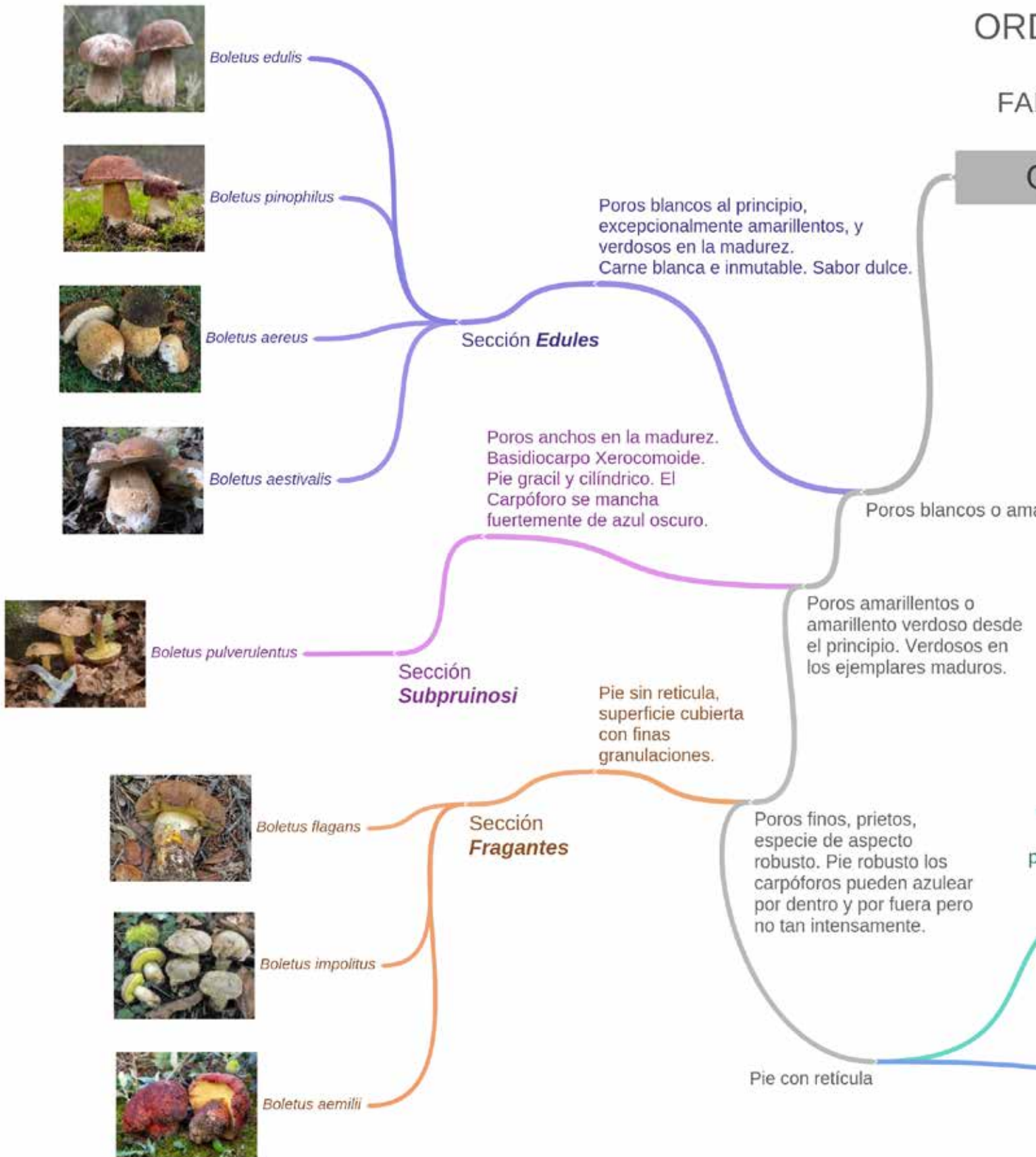
J. Bastardo del Val, A. García Blanco, M. Sanz Carazo, (2001) HONGOS – Setas – En Castilla y León.

R. Nieto Ojeda; (2017) SETAS De la Comarca Oscos Eo Juan Andrés Oria de Rueda (Coord); HONGOS Y SETAS Tesoro de nuestros montes. Ediciones Cálamo (2007).

J.A. de la Rica; SETAS Silvestres y Plantas naturales, núm. 10, Noviembre 2006.

ESQUEMA DICOTÓMICO DEL GÉNERO BOLETUS.

Se muestran los ejemplares más representativos de cada Sección.



ORDEN BOLETALES

FAMILIA BOLETACEAE

Genero *Boletus*

amarillos

Poros rojos o anaranjados que en la juventud pueden ser amarillos. Carne que al corte puede virar al azul más o menos intensamente.

Sección *Luridi*

Boletus erythropus



Boletus queletii



Boletus luridus



Boletus satanas



Boletus rhodoxanthus



Sección *Appendiculati*

Carne dulce, que al corte puede virar al azul o no.

Boletus regius



Boletus appendiculatus



Boletus radicans



Boletus calopus



Sabor amargo. Carne que siempre se mancha de azul.

Sección *Calopodes*



Normas de la SAM para la identificación de setas

1. ES UN SERVICIO VOLUNTARIO Y GRATUITO DE LA SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA AL PÚBLICO EN GENERAL. No se trata de un servicio oficial, ni del Ayuntamiento de Gijón, ni de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. En definitiva, las personas que les atienden están empleando su tiempo de una forma altruista, llevadas de su pasión por la Micología.
2. NOS LIMITAMOS A DECIRLES SI LOS EJEMPLARES QUE VD. PRESENTA SON COMESTIBLES O DESECHABLES. No es ningún cursillo, ni clase. Cualquier orientación e información extra queda a criterio del experto que les atienda. Acuérdesse de que si Vd. no es socio, no intente ejercer unos derechos inexistentes.
3. SÓLO SERÁN ADMITIDOS A EXAMEN LOS EJEMPLARES SANOS Y COMPLETOS, es decir, la seta ha de estar con su sombrero y pie enteros. Serán rechazadas las rotas, incompletas, congeladas, secas y las que por su estado de descomposición no permitan una observación completa de sus características macroscópicas... Se presentarán en continentes de material rígido, (cartón, cestas, etc.), en ningún caso en bolsas de plástico.
4. Ha de quedar bien claro que el juicio expresado del experto que les atiende se refiere única y exclusivamente a los ejemplares que Vd. presenta, NO a los que Vd. tenga almacenados en casa, NO a los que Vd. pueda recolectar al día siguiente.
5. EL USO, O EL NO USO, DE LA INFORMACIÓN QUE EL EXPERTO LE DÉ, ES DE SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD. La Sociedad Asturiana de Micología y sus socios quedan libres de toda responsabilidad al respecto, al no ser este servicio un Peritaje Oficial, ni un Peritaje Colegiado, ni una expertización remunerada.
6. EL HORARIO SERÁ de 19:00 a 20:30 horas, todos los lunes que no sean fiesta, en ese caso sería el martes, durante la temporada micológica.
7. NO SE IDENTIFICAN SETAS SI NO SE CUMPLEN ESTAS NORMAS.

SI ALGUIEN QUIERE OBTENER MÁS CONOCIMIENTOS
SOBRE LAS SETAS, LE ACONSEJAMOS HACERSE SOCIO.

platero
librería
*Especialistas en libros de Micología
y Cocina de Setas*

Teléfono 985 36 39 29
Emilio Tuya, 50 - 33203 GIJÓN - (Asturias)



- Le facilitamos todo lo que necesita para viajar.
- Tenemos flota de autocares propia

Profesor Miguel A. González Muñiz, 17

Teléfono: 985 38 07 77 - GIJÓN

www.gijonturviajes.com

E-mail: info@gijonturviajes.com



- Alquiler de autocares de 10 a 55 plazas
- Excursiones y viajes:
Provinciales - Nacionales - Internacionales
- Transportes escolares
- Transportes de personal a centros de trabajo

Prof. M. Glez. A. Muñiz, 17
Teléfono: 985 38 69 79
33209 GIJÓN

Avda. de la Playa, s/n.
Teléfono: 985 85 61 02
33320 COLUNGA

E-mail: info@autocarescostaverde.es

Historias de hongos y hormigas

Por Javier Polanco

HORMIGAS QUE CULTIVAN HONGOS

Hace 10.000 años el ser humano comenzó a cultivar sus propios alimentos, actividad que proporcionó gran cantidad de recursos alimenticios. Hasta ese momento la humanidad tuvo que apañárselas con la recolección de frutos silvestres y la caza. Esto supone el fin de la prehistoria y el inicio de la Historia de la humanidad. Pues bien, algunas hormigas del centro y sur de América llevan haciendo esto mismo desde hace unos 30 millones de años, cultivar hongos para su alimentación.

Existen más de 80 especies de hormigas que cultivan hongos en el interior de sus hormigueros y que incluso son capaces de proteger sus cultivos de plagas y enfermedades. Otro punto interesante es que esta actividad ha producido nuevas especies de hongos que no podrían sobrevivir sin los cuidados de las hormigas fuera del hormiguero.

Las hormigas recolectoras cortan pedazos redondos de hojas, pero estos no son realmente el alimento de las hormigas, sino que son transportados hasta el hormiguero en donde serán desmenuzados y mezclados con saliva para posteriormente ser utilizados como sustrato o compost sobre el que se desarrollarán los hongos, y estos si que constituirán la alimentación de las larvas que además no aceptan otro tipo de alimento. Las hormigas no pueden metabolizar las moléculas de las hojas pero los hongos si que pueden, estableciéndose de esta manera una relación de simbiosis entre ellos.

Cuando la reina se mueve para establecer otra colo-

nia en otro lugar lleva una bola de muestra con hongos para iniciar un nuevo cultivo y de esta manera tanto las hormigas como los hongos colonizan un nuevo territorio.

Pero al igual que en los cultivos humanos existen también plagas y enfermedades que atacan al cultivo de hongos de nuestras laboriosas agricultoras. Sobre el huerto fúngico se desarrollan a su vez otros hongos parásitos de estos y que se desarrollan exclusivamente allí, comprometiendo la buena salud del cultivo. Esto constituye una asombrosa analogía con lo que ocurre con los cultivos humanos.

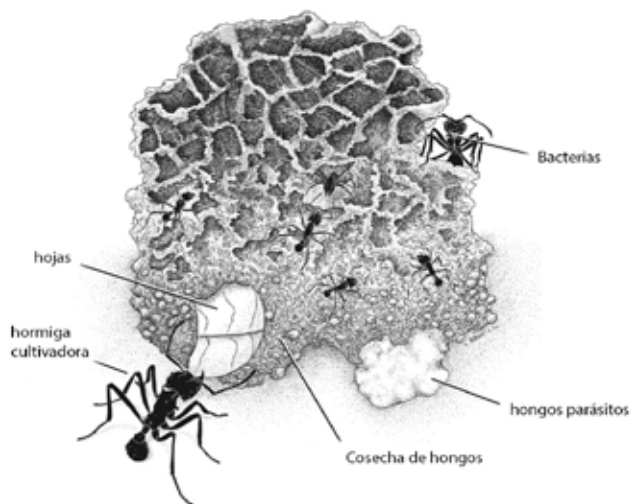
Pero las hormigas disponen de dos estrategias para la erradicación de la plaga, una mediante la retirada selectiva de los hongos parásitos y la otra mediante una sofisticada guerra bacteriológica. Las hormigas tienen en la parte trasera del cuello una zona en donde crecen unas bacterias. Estas bacterias filamentosas secretan unos antibióticos que atacan a la plaga manteniéndola a raya, lo que constituye la forma de ayuda mutua más antigua conocida por los científicos. Esto demuestra lo mucho que depende cada una de las partes de la otra para sobrevivir.

HORMIGAS ZOMBIES

Otro interesante caso de relación hongo-hormiga, en este caso parásita, es el caso de algunos hongos del género *Ophiocordyceps* que infectan a las hormigas convirtiéndolas en Zombies.

Cuando el hongo infecta a una hormiga carpintera, especie que habita en los bosques tropicales, esta ya no es capaz de controlar sus propios movimientos pasando a depender de la voluntad del hongo.

Cuando el hongo se infiltra en los tejidos de la hormiga, crea una especie de red biológica por todo el cuerpo que provoca cambios genéticos en su huedo que dan como resultado el control absoluto del hongo sobre la hormiga. Después de entre 3 a 9 días desde el comienzo de la infección el hongo controla ya el movimiento de las piernas y las mandíbulas de la hormiga convirtiéndola en un verdadero zombi. Es entonces cuando la hormiga empieza a caminar de forma errática, experimentando convulsiones que provocan la caída desde la cima de los árboles al suelo del bosque. Después de unos días la hormiga se ancla a una hoja con sus mandíbulas. El hongo descompone las fibras de los músculos de las mandí-



Triple relación simbiótica entre hormigas, hongos y bacterias.



Hongo *Ophiocordyceps unilateralis* desarrollándose en la cabeza de la hormiga.

bulas impidiendo que estas puedan abrirse, quedando así irremediablemente sujeta a la hoja.

Ya tenemos entonces las condiciones para que el hongo empiece a desarrollarse. Unos días más tarde el hongo mata a su huésped y empieza a salir por la cabeza un estroma o cuerpo fructífero que liberará las esporas. Estas serán dispersadas por otras hormigas completando de esta forma el ciclo de fructificación del hongo.



**Sidrería
Restaurante
Parrilla**

**La Botella**

Kike Vera

@sidrerialabotella
Sidrería "La Botella"

 Calle San Jose Nº 7  984108735

CÓDIGO DE BUENA CONDUCTA EN LA RECOLECCIÓN DE SETAS



Paco Casero

1. Salir a buscar setas y encontrarlas, es algo tan satisfactorio para los aficionados que debemos de ser los más interesados, de que entre todos logremos que sigan saliendo, es decir conservar el entorno.
2. El aficionado a buscar setas en el bosque, praderas o riberas de río (dependiendo de la estación del año) lo primero que debe de tener en cuenta es tratar de dejar la menor huella posible de su paso por el lugar, nada de dejar desperdicios, ni suelo levantado, ni rastrillado, etc.
3. Se debe de llevar una cesta de mimbre y una navaja con cepillo para poder limpiarlas de tierra, y así, si tenemos suerte y llenamos el cesto, que sea solo de setas, -no de barro- debemos colocarlas en la cesta con las láminas o poros hacia abajo, así será más fácil limpiarlas al llegar a casa.
4. No debemos arrancar la seta con parte del suelo sobre el que creció, ya que podemos destruir el micelio. Si estamos muy seguros de su identificación lo mejor es cortar el pie, si no, con cuidado se saca la seta entera. Si crecen en grupo, como la de cardo, cortarlas con la precaución de dejar que los pequeños ejemplares sigan creciendo.
5. No recogeremos las setas que ya estén muy maduras, blandas o muy empapadas de agua, la seta puede ser de cuatro tenedores, pero si no está fresca, no la vas a comer ni regalársela a nadie, en esto hay que tener tanto o más cuidado que con el marisco, si en el monte tienes dudas, en el trayecto de vuelta a casa (normalmente en el maletero del coche) la seta acabará incomestible.
6. Las setas que vayamos encontrando y no tengan ningún valor comestible o sean tóxicas, las debemos respetar y dejar que cumplan su función biológica en el bosque.
7. Si cogemos alguna para su posterior estudio, hay que ponerlas aparte y no mezclarlas nunca con las comestibles.

Aplicando estas sencillas normas de convivencia con la naturaleza contribuimos a poder seguir disfrutando de nuestra sana afición.

Francisco Casero

DE COMO SE NUTREN LOS HONGOS

AL IGUAL QUE TODOS LOS SERES VIVOS, LOS HONGOS NECESITAN ALIMENTARSE PARA CRECER Y DESARROLLARSE PERO DEPENDIENDO DE CUAL SEA LA FUENTE DE LA QUE OBTENGAN SU ALIMENTO HABLAREMOS DE DIFERENTES TIPOS.

Los hay que se alimentan de materia orgánica muerta, como excrementos, maderas podridas y otros residuos vegetales; son los **hongos saprófitos** y entre algunos de los más conocidos, figuran especies de los géneros: *Agaricus*, *Lepiota*, *Marasmius* ó *Coprinus*

Otros, se desarrollan obteniendo su alimento de las raíces de determinados árboles, a los que no sólo no dañan, sino que los benefician al facilitarles la absorción de sustancias necesarias para su crecimiento. Entre el árbol y el hongo se establece una relación de intercambio llamada simbiosis que podemos traducir en; **“ tú me das lo que necesito, yo te doy lo que tú necesitas y ambos salimos beneficiados”**.

Son los llamados **hongos simbiosites**, como los boletos de todo tipo, amanitas, morchellas, o cantharellus por citar sólo algunos.

Finalmente, tenemos el grupo de los que obtienen su alimento a partir de materia viva, dañando, cuando no matando, a su hospedante. Son los llamados **hongos parásitos** entre las que encontramos fistulinas, armillarias, fomitopsis y un largo etcétera, ya que son muchos, variados y sobretodo curiosos los casos de parasitismo entre ellos.

Como por ejemplo el *Cordiceps militaris*, un hongo que sólo crece sobre los cadáveres de algunos lepidópteros, especialmente sobre la oruga de la processionaria del pino



o el de la *Ciboria batschiana* que parásita y crece sobre el cuerpo de las castañas caídas, y otra también relacionada con las castañas y bellotas pero que en esta ocasión de lo que se aprovecha es de su erizo o de su sombrero, la *Rutstroemia echinophila*.



Libros

GUIA DE CAMPO DE LOS HONGOS DE ESPAÑA Y DE EUROPA

Marcel Bon



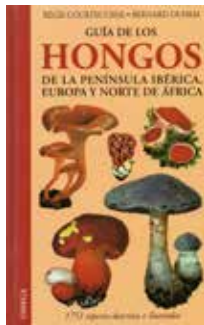
DATOS DEL LIBRO

Nº de páginas: 368.
Encuadernación: Tapa blanda
Editorial: OMEGA
Lengua: Castellano
ISBN: 9788428213363

Guía de referencia indispensable para todos aquellos aficionados que se interesan por los hongos, ya sean aficionados o especialistas, esta nueva edición, revisada y completada por Marcel Bon, muestra numerosas láminas en color que representan no solamente las especies más comunes, sino también especies raras. Detalladas descripciones, en la página opuesta a cada lámina, facilitan la identificación y pueden servir de referencia para la recolección. Contiene más de 1500 especies y variedades, ilustraciones de una asombrosa precisión y claves de identificación sencillas y eficaces

GUIA DE LOS HONGOS DE LA PENINSULA IBERICA, EUROPA Y NORTE DE AFRICA

Regis Cortecuisse



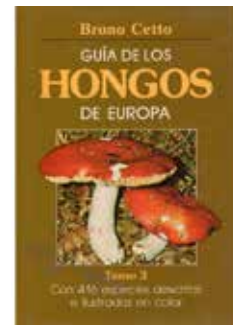
DATOS DEL LIBRO

Nº de páginas: 488 págs.
Encuadernación: Tapa blanda bolsillo
Editorial: OMEGA
Lengua: CASTELLANO
ISBN: 9788428214018

Profesor en la universidad de Lille-II, Regis Cortecuisse es hasta la fecha el autor de más de 80 publicaciones científicas. Gracias a sus claves macroscópicas de determinación, esta guía nos permite reconocer más de 3000 especies de hongos que crecen en toda Europa. Las 160 láminas en color del libro representan 1751 especies. Con un apartado general que aborda la ecología, la biología, los bioindicadores, la etnomicología, la toxicología y las aplicaciones medicinales. Completan esta obra numerosos consejos técnicos sobre la recolección, determinación y conservación de los hongos.

GUIA DE LOS HONGOS DE EUROPA

Bruno Cetto



DATOS DEL LIBRO

Nº de páginas: 698.
Encuadernación: en tela.
Editorial: OMEGA
Lengua: Castellano
ISBN: 9788428208871

Esta magnífica guía de los hongos europeos es una de las más completas de su género. Consta de 6 tomos y permite la identificación de más de 2500 especies. La descripción es extensa e incluye el nombre científico y su etimología, los sinónimos, los nombres vulgares en varias lenguas, la descripción del sombrero, de las láminas, del pie, de la carne, de las esporas, del hábitat y se hacen consideraciones sobre su comestibilidad. El nivel científico del texto, unido a la gran cantidad de especies descritas y a la calidad de las fotografías en color, hacen que esta obra sea irremplazable para la biblioteca del aficionado.



El Rincón de la Tata C/ Pablo Iglesias 68, 33204 GIJÓN. Tel: 985 13 10 99

LOTERÍA DE NAVIDAD DE LA SAM



SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA
Teléfono 673 561 918 • Tirso de Molina, 8 bajo
33204 GIJÓN • (Asturias)
info@asturianademicologia.com - www.asturianademicologia.com

Lotería Nacional
66.543

El portador juega **4 euros** al número arriba indicado, para el sorteo de la Lotería Nacional que se celebrará el día 22 de Diciembre de 2018.

EL DEPOSITARIO

Lotería	4,00 euros
Donativo	1,00 euros
Total	5,00 euros

0517

PREMIOS SUJETOS A LA NORMATIVA FISCAL VIGENTE

LOTERIA NACIONAL
SON **5** EUROS
CADUCA A LOS 3 MESES
TODO TALON ROTO O ENMENDADO SERA NULO

S.A.M.
(Con el donativo de 1 euro, se participa en el sorteo de una estupenda **CESTA DE NAVIDAD**, en combinación del número de serie de esta pa-peleta, con las tres últimas cifras del primer premio de la Lotería Nacional del día 22 de Diciembre de 2018).
(Este sorteo de la CESTA caduca al mes)

Se recuerda a todos los socios y simpatizantes que la lotería de Navidad ya está disponible en el local. Además avisaros de que también se participa en la rifa de una magnífica cesta de Navidad.

¡NO TE QUEDES SIN ELLA QUE ESTE AÑO TOCA!



Mesón Casa Nano

Especialidades:

- Carnes a la Brasa
- Cachopos de Ternera
- Lechazo al Horno
- Cochinillo al Horno
- Bacalao al Ajoarriero
- Setas de temporada

Vinos de:
Rioja
Ribera del Duero
Prieto Picudo
Villacezán (Gordoncillo)

Mesón Casa Nano
C/. Ezcurdia, 27 • T. 985 373 145
33202 GIJÓN
mesoncasanano@hotmail.es



TAN LEJOS, TAN CERCA

Aquel día empezamos la excursión temprano. El verano había iniciado su último mes y los días ya no tenían ni la claridad ni la duración de los primorosos días de junio. No obstante, aquella mañana invitaba a salir de excursión.



Por Manuel Glez Diego

Por las jornadas de lluvia precedentes presagiábamos que el monte nos presentaría su verde alfombra salpicada de boletos, niscalos y cantarelas, además de las siempre bien recibidas lepiotas en los prados. Es curioso cómo, a menudo, consideramos a las lepiotas como setas de segunda fila siendo una de las especies más sabrosas, completan un plato por sí solas y su preparación estimula la habilidad y creatividad de quien las cocina, además de la satisfacción que nos da saborearlas y comprobar lo bien que nos quedaron.

Pero, sigamos con la excursión. Salimos dispuestos a andar primero los sitios ya conocidos para asegurarnos la recolección pero decididos, también, a descubrir nuevos sitios con los que ampliar nuestro habitual y limitado campo de búsqueda en los Oscos pese al ramillete de años que lle-

vábamos yendo por allí. Llegamos al primer lugar, un monte bien conocido, en el que encontramos lo esperado y también algunas *Rússula cyanoxantha* (carboneras). Encontramos, pero la mayoría estaban agusanadas. De forma que perdías mucho tiempo tratando de asegurarte de que cogías solo las que estaban buenas y, claro, llegó un momento en que cansamos. También optamos por abandonar aquel lugar porque es un bosque muy visitado por “seteros” y reconoces las huellas de su paso en forma de numerosas setas rotas, destrozadas y cortadas como resultado del mismo proceso de reconocimiento de su calidad que

realizábamos nosotros. Por otra parte, es un hábito muy extendido dar un puntapié a las setas que nos salen al paso. Pensamos que así eliminamos del bosque para siempre esa especie que no nos interesa o no le damos ningún valor.

Opino que esta forma de proceder es la que debía desaparecer pues es tremendamente antiecológica. Creo que todos los seres que poblamos la Tierra colaboramos al equilibrio global del ecosistema y preservamos la vida tal como la conocemos. Los innumerables desequilibrios que nuestros intereses económicos principalmente causan en el ambiente dan lugar a la desaparición



Ganoderma sobre roble

de un gran número de especies en proporción tan grande como no ha ocurrido nunca antes.

De esta forma los desequilibrios se acentúan y ocasionan cambios climáticos y territoriales que hacen insostenible la vida que en ellos se desarrollaba.

El perjuicio más inmediato está en que te encuentras con estos destrozos a cada paso y acabas convencido de que encontrar una seta intacta en ese lugar es misión imposible así que nuestro agradable estado de ánimo inicial se puede convertir en una decepción.

Bien, el caso es que salimos de allí con nuestras primeras capturas en las cestas y en busca de un nuevo y desconocido bosque que explorar. Lo encontramos pronto, es un bosque muy extenso que ocupa varios montes, celebramos un pequeño debate y echamos a andar repartiéndonos por la zona preferida sin separarnos mucho unos de otros.

Las capturas eran escasas así que, aunque no era nuestra intención, nos fuimos alejando y perdiéndonos de vista unos de otros. Habíamos fijado un punto de encuentro en el camino de entrada, un claro en un llano alto del bosque no lejos del coche, para reunirnos a la hora fijada e ir a comer. Fuimos apareciendo todos allí. Bueno, todos menos uno. El tiempo pasaba y seguíamos sin noticias de Ausencio. No había cobertu-

ra en los móviles. Hicimos sonar los silbatos, gritamos su nombre y nada. Desde donde estábamos no veíamos más que unos cien metros del camino y el llano del bosque.

Tratando de encontrar cobertura nos fuimos repartiendo por el lugar. La tarea resultó un éxito pues de camino encontramos algunos boletos. Unos fuimos a los coches, otros continuamos por el camino que bordea el bosque y pronto nos encontramos con un coche sin ocupantes. Ya teníamos cobertura y estábamos en comunicación entre todos, incluso con Usencio, que parecía encontrarse allá en el quinto pino, era imposible que nos viéramos. En esto, aparecen los dos ocupantes del vehículo estacionado. Resultaron ser vecinos y buenos conocedores de la zona. Ahora, todos hablábamos con todos. Todos y cada uno, incluido Ausencio, teníamos la mejor idea de lo que se debía hacer y nos lo explicábamos unos a otros presencialmente o en multitud de llamadas

telefónicas intercambiadas.

Convencidos de que Ausencio estaba en el mismo camino que nosotros aunque muy lejos, los ocupantes del vehículo salieron en el coche en su busca. Más llamadas de teléfono con las últimas noticias e instrucciones para Ausencio. Esperando el regreso de los tres, deambulábamos por los alrededores convencidos de que todo estaba resuelto. La espera fue provechosa pues en aquel lugar encontramos más boletos de los que habíamos encontrado en toda la mañana. Un nutrido grupo de *edulis* y *erythropus* se extendía al otro lado del camino. Fue la salvación de la jornada. Tanto bosque pateado y sin enterarnos de que teníamos el tesoro a un paso desde el principio. Nos felicitábamos por la provechosa casualidad surgida cuando los expedicionarios regresan sin Ausencio. -¿Pero cómo? ¿qué ocurrió? ¿Quedó allá? -No. No estaba en el camino.

Tratando de librarnos de la sorpresa volvemos a las llamadas





Boletus edulis

telefónicas. Algunas para comunicar a todos lo que pasa y otras para saber de Ausencio. El caso es que sigue sin saber dónde se encuentra. Conocedor de que le van a buscar en coche, trata de ayudar y echa a andar por el camino al encuentro del coche. Mala suerte. O estaba en un ca-

mino distinto o cambió de camino mientras caminaba hacia el coche, el caso es que seguía desaparecido.

La buena noticia es que, mientras camina, nos comunica que está llegando a una aldea y va a enterarse de cuál es. Entre tanto

nosotros tratamos de encontrarla en Maps sin éxito. Pero aún contábamos con la inestimable ayuda de nuestros dos generosos vecinos de los Oscos. Pronto se hacen idea de cuál es la aldea. No obstante, esperan a recibir noticias de Ausencio antes de salir a buscarlo de nuevo.

Cuando Ausencio nos comunica la aldea a la que ha llegado, Cristóbal y Generoso confirman sus sospechas y se ofrecen a ir a buscarlo. Dicho y hecho, salen sin demora y esta vez, al cabo de un buen rato, regresan con Ausencio exhausto y con un solitario y pequeño boleto en la cesta.

Menos mal que nuestros muy dispuestos exploradores ya habían concluido su recolección micológica cuando se unieron a nuestro grupo. La recuperación de Ausencio llevó mucho tiempo y la hora de la comida estaba muy superada. No les importó y también declinaron nuestra invi-

Café-Bar Ría de Arosa

C/ Gral. Suárez Váldes, 11 - GIJÓN



¡Pinchos de setas de temporada!

LA SEGURIDAD

de tener una respuesta integral

Productos de higiene y sistemas de limpieza profesional

Campa



Pol. Mora Garay. Gijón | T. 985 32 65 66 | www.campadistribucion.com

tación a comer. Estaban muy contentos de haber podido ayudar y solucionar el problema.

Teníamos muchas cosas para decirle a Ausencio pero el susto, el suyo y el nuestro, se nos había trocado en alegría en el momento en que había sido localizado y la tensión vivida mientras Ausencio permanecía desaparecido se convirtió en una discusión por saber a dónde podríamos ir a comer a

aquellas horas de la tarde. Pero si de encontrar dónde comer se trata el consenso enseguida se alcanza.

El tema del extravió no desapareció de la sobremesa hasta que el de la buena e inesperada recolección conseguida le ganó la partida. Llegamos a la conclusión de que nadie está libre de despistarse por experto que sea. La confianza nunca ha de hacernos caer en la trampa de que las normas de pru-

dencia y seguridad en el monte son para los que no saben, no para nosotros que conocemos bien lo que es andar el monte.

Como el objetivo de la excursión estaba logrado y todos nos encontrábamos en forma y bien alimentados qué más se podía pedir. Pedimos champán y el brindis fue unánime ¡Por nosotros y el buen fin de las excursiones a setas!

Sidrería Sella

C/. EZCURDIA, 160 • TEL. 984 19 96 58 • 33203 GIJÓN

(LA CASA DEL PIXÍN)

ESPECIALIDADES:

- Pixín amariscado
- Delicias de pixín
- Pixín a la plancha
- Fritos de pixín
- Arroz con bugre
- Parrillada personalizada de marisco y mixta



MESÓN - RESTAURANTE
FÁBRICA DE EMBUTIDOS - JAMONES

Setas de primavera en temporada

EZEQUIEL

Amador García García

Ezequiel García Díez

Fábrica: 987 59 85 13 / Mesón: 987 59 84 97

ezequiel@embutidosezequiel.es

www.embutidosezequiel.es

24680 VILLAMANÍN - (León)



Cortesía de Conchi Zuñiga : <http://cocinandosetas.blogspot.com> ©

Paté de Cantharellus

Ingredientes:

- 400 grs. de Cantharellus cibarius, subpruinosis
- 1 cebolla medianda
- 1 diente de ajo grande
- 110 ml de nata
- Aceite de oliva
- Sal
- Hierbas aromáticas al gusto, yo he puesto perejil y orégano fresco.
- Semillas (opcional)
- Una cucharadita y media de Agar Agar (no imprescindible pero sí recomendable)

Elaboración:

1. Lavamos las setas y dejamos secar.
2. En una sartén pochamos la cebolla y el ajo cortados en juliana.
3. Cuando esté bien cocinado el ajo y la cebolla, añadimos las setas cortadas en trozos, no importa mucho el tamaño. Salamos al gusto. El tiempo dependerá del agua que suelten las setas, no conviene que quede con líquido.
4. Agregamos la nata y las hierbas aromáticas, dejamos cocinar un par de minutos.
5. Añadimos el Agar-agar que nos ayudará a que adquiera una consistencia más agradable, aún así podemos prescindir de este último paso. Lo he cocinado sin y con Agar Agar, el sabor no cambia absolutamente nada pero el aspecto sí.
6. Trituramos bien, colocamos en moldes pequeños de aluminio o silicona. Dejamos enfriar bien antes de comer, por lo menos 12 horas. Si nos gustan podemos poner unas semillas por encima una vez desmoldado.



Solomillo especiado a la sidra con Boletus

Ingredientes:

- Solomillo de ternera
- Boletus
- Cebolla morada
- Ajo
- Sidra
- Semillas de cilantro, y amapola.
- Pimienta negra
- Romero
- Sal
- Aceite

Elaboración:

1. Con las semillas, la pimienta y un poco de romero fresco hacemos un majado, al que añadiremos sal y aceite.
2. Untamos bien los solomillos con el majado anterior y lo dejamos al menos dos horas.
3. Cortamos la cebolla y el ajo en juliana. Pochamos a fuego lento en una sartén con aceite de oliva.
4. En una sartén marcamos los solomillos hasta que estén bien dorados.
5. Agregamos la cebolla y el ajo pochados, los Boletus en trozos y un buen chorro de sidra. Dejamos cocinar unos minutos, no más de tres o cuatro para que la carne no se pase.
6. Servimos caliente decorando con unas ramitas de romero.





SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

Teléfono 645 128 020

**C/ Tirso de Molina 8, bajo
33204 GIJÓN (Asturias)**

contacto@asturianademicologia.com

www.asturianademicologia.com



Ayuntamiento de Gijón

gijón

Turismo