



*Cortinarius armillatus*

**XXVI JORNADAS MICOLÓGICAS**  
**VILLA DE GIJÓN - 2019**  
**Días 9, 10 y 11 de Noviembre**

# SUMARIO

1. Editorial/Sumario
2. XXVI Jornadas Micológicas Villa de Gijón
3. Servicio de identificación de setas y normas para su identificación.
4. Excursión Micológica a Soria
- 6 -9 Actividades
- 10-12. Artículo: "Setas interesante en verano"
- 14-16 Artículo: "Los hongos frente al cambio climático"
- 18-21. Artículo: "Algunas setas de la madera del genero Ganoderma"
- 24-27. Relato: "En busca del tesoro"
28. Gastronomía

Colaboran con artículos en este número:

Juan Ramón González Diego  
Laura López Alonso  
Manuel González Diego  
Javier Polancos Ruiz  
Conchi Zuñiga

Colaboran con material Gráfico:

Luis Berzal  
Juan Ramón González Diego  
Manuel González Diego  
Laura López Alonso  
Javier Polancos

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



# EDITORIAL



Estimados amigos, socios y simpatizantes:

Ha pasado otro año y seguimos pasito a pasito con nuestra afición y asociación de micología, intentando llevarla al mejor puerto posible, y buscando las codiciadas setas de cada temporada con mejor o peor resultado, ya que cada vez se nos hace más difícil dar con ellas, la climatología no es favorable, las estaciones están cambiando, cada vez somos más a buscar y hay menos sitios donde poder recoger para disfrutarlas con familiares y amigos.

Para ello contamos con los mejores colaboradores integrados o no en la Junta, llevando a cabo los trabajos de organización y buscando ideas nuevas, para viajes, charlas, cursillos, exposiciones y todo aquello que pueda resultar más beneficioso y atractivo para los socios, tal vez fuera bueno que un día no cupiésemos en el local por la masiva afluencia de socios y simpatizantes, es un sueño de muchos de nosotros.

Este año hemos sido muy afortunados ya que Dña. María Luisa Llavona viuda de D. Armando Álvarez de "La Corra" y Dña. Irene Mon viuda de D. Angel Rico ex presidente de la S.A.M., nos han donado sus bibliotecas, fotos y recuerdos de su quehacer, desde aquí darles las más sinceras gracias por pensar en nuestra asociación.

Para finalizar recordar a todos los socios y simpatizantes que los lunes nos encontrareis en la sede y habrá charlas, cursillos y exposiciones, así como la Lotería de Navidad, la cual nos ayuda para mantener la revista, el local y alguna que otra actividad, junto con las cuotas, por lo cual nos agradecería que jugaseis, ya que puede que toque.

Dar las gracias a todos los socios y la inestimable ayuda de las personas de la Junta, de todo corazón. Os esperamos con los brazos abiertos para cualquier duda relacionada con los hongos.

Un saludo y abrazo para todos.

Herminio Lara  
Presidente de la Sociedad Asturiana de Micología

# XXVI JORNADAS MICOLÓGICAS VILLA DE GIJÓN-2018



Ayuntamiento de Gijón

## PROGRAMA

### SÁBADO 9 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 10 DE NOVIEMBRE - EXPOSICIÓN

La XXVI 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 11 DE NOVIEMBRE - CONFERENCIA Y CENA SOCIAL

Conferencia impartida por D. José Luis Sierra de la Sociedad Micológica San Jorge de León con el título “**Las setas, la alternativa de cultivarlas**”, 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.

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



## 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.



## 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.

An advertisement for Balbona restaurant. The background is dark green. On the left, the word "Balbona" is written in a large, elegant, gold-colored script font, with "Un Universo Gastronomico" in a smaller, gold-colored sans-serif font below it. To the right of the text is a collage of six small photographs showing various dishes and restaurant interiors. At the bottom, the contact information is listed in a gold-colored font: "C/Cabrales, 90 - Gijón C/ Principado, 7 - Oviedo Telf.: 985 16 88 57".

# EXCURSIÓN MICOLÓGICA

**San Leonardo de Yagüe - (Soria)  
días 25, 26 y 27 de octubre 2019**

## PROGRAMA

Día 25: salida a las 15.30h desde la sede social en la calle Tirso de Molina 8 en Gijón.

Día 26: Salida al campo a recolectar setas. Comida (Picnic) en el campo.

Día 27: Salida al campo a recolectar setas hasta la hora de la comida. Regreso a Gijón.

### PRECIO SOCIOS

Habitación doble ..... 140€/pax

Habitación individual ..... 175€/pax

Habitación triple..... 135€/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 26 en el campo.
- Comida del domingo día 27.
- 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), 645 128 020 (Herminio) o por e-mail al correo electrónico: [contacto@asturianademicologia.com](mailto: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 2019 se confirmarán las plazas, haciendo una entrega inicial de 50€/pax y el resto antes del 22 de octubre de 2019.



SOCIEDAD  
ASTURIANA DE  
MICOLOGÍA

# LOTERÍA DE NAVIDAD



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

**Lotería Nacional**  
**22.563**  
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 2019.  
EL DEPOSITARIO

**0051**

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

**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 papeleta, con las tres últimas cifras del primer premio de la Lotería Nacional del día 22 de Diciembre de 2019).  
(Este sorteo de la CESTA caduca al mes)

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

PREMIOS SUJETOS A LA NORMATIVA FISCAL VIGENTE

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](mailto:mesoncasanano@hotmail.es)

# MEMORIA DE ACTIVIDADES TEMPORADA 2018-2019

## XXV JORNADAS MICOLÓGICAS VILLA DE GIJÓN

El domingo 4 de noviembre de 2018 tuvo lugar la tradicional Exposición Micológica Villa de Gijón que este año cumplía su 25 aniversario. Como viene siendo habitual el número de participantes y aficionados que se dieron cita durante la jornada fue sobresaliente. El número de especies recolectadas se acercó a las 200. Constatándose otro año más el retraso de las fructificaciones de los hongos.



Sandoval “a los mandos” del microscopio. Los visitantes pudieron observar algunas características microscópicas de los hongos.

También se pudo degustar un magnífico arroz con setas elaborado por nuestros compañeros Herminio y Germán y varios pinchos de setas, acompañado de un buen vino, del que se dio cuenta rápidamente por parte del público asistente.



Nuestros compañeros Germán y Herminio demostraron un año más sus cualidades para la cocina preparando unos deliciosos pinchos.

El lunes 5 de noviembre D. José Antonio Muñoz Sánchez, presidente de la Sociedad Micológica de Barakal-



do y Secretario de la Sociedad Ibérica de Micología, impartió una interesante conferencia con el título “Los Hongos y la Biodiversidad” en el Salón de Actos (Auditorio) del Centro Municipal del Coto. Posteriormente disfrutamos de la tradicional cena social de clausura de las Jornadas en la Sidrería La Volanta de Gijón.



Presentando al conferenciante José Antonio Muñoz Sánchez.

## JORNADAS MICOLÓGICAS MONTE DEVA

El fin de semana del 9 y 10 de noviembre la Sociedad Asturiana en Micología colaboró con el Centro de Interpretación de la Naturaleza del Monte Deva en la organización de las Jornadas Micológicas que estos realizan todos los años.



Exposición micológica en el aula de la Naturaleza del Monte Deva

El Sábado 10 noviembre Javier Polancos impartió una charla en el aula didáctica y posteriormente junto con Paco Casero se recorrió un itinerario por las inmediaciones para recolectar setas. Por la tarde se organizó un taller de identificación de especies.

El Domingo 11 noviembre tuvo lugar la Exposición de setas atendida por Paco Casero y talleres infantiles.

### CURSOS DE INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

Los días 6, 7, 8 y 10 de Noviembre de 2018 y los días 7, 8, 9 y 11 de Mayo del 2019, D. Antonio Ángel Alonso Sandoval, veterinario, ex-presidente de la S.A.M y de coautor de diversos libros sobre micología, impartió un curso de iniciación a la micología.

Consistió en tres sesiones teóricas impartidas en el aula de formación de nuestro local social y otra sesión práctica en el campo coincidiendo con las excursión micológicas que la sociedad tenía ya organizadas.

### CONEXIÓN SETAS TPA

El 19 de noviembre de 2019 el programa de la TPA “Conexión Asturias” se acercó hasta nuestro local para conocer de nuestra labor en el estudio y divulgación de la micología.

### LA COCINA CON SETAS

Actividad organizada por la Sociedad Asturiana de Micología, en colaboración con la dirección de la Sidrería



Herminio Lara, presidente de la SAM, atiende a los micrófonos de la TPA.

“El Rincon de la Tata” sito en la Avda. Pablo Iglesias 68 de Gijón el día 13 de mayo del presente año.

Rosi Cocaña elaboró y explicó varios platos cocinados con diferente setas; Carpaccio de Boletus pinicola, Tortilla de setas de San Jorge, Cantharellus con langostinos, Guiso de patatas con variado de setas, Morchelas con foie y Cantharellus tubaeformis en guiso, fueron los platos preparados y degustados por los afortunados participantes. Al unisono de la presentación del plato comentó el tratamiento más adecuado para la seta que incluía el plato, y a continuación la elaboración del mismo.

Posteriormente a sus comentarios, degustamos todos los platos (varios de cada uno de ellos), con su pertinente vino rioja y rueda.

### MICO-GASTRONOMIA

El miércoles día 29 de mayo de 2019 José Manuel Balbuena Suárez, Veterinario y socio de la S.A.M impartió el taller “Micogastronomía” donde nuestro compañero repaso las especies comestibles más apreciadas, su recolección, preparación y consumo. Así mismo el día 18 de septiembre impartió el taller “Buscamos Hongos, cogemos setas”.

### CHARLA-COLOQUIO SOBRE SETAS DE PRIMAVERA Y OTOÑO

El 17 de abril de 2019 organizamos al igual que el año pasado, una mesa redonda, moderada por Javier Polancos, sobre las setas de primavera. Se hizo un repaso de las especies más representativas de la temporada. Se analizaron las características más interesantes de las mismas y las posibles confusiones con especies similares.

El 13 de septiembre se repasaron las especies más comunes de las zonas que frecuentamos en las excursiones micológicas.

### EXCURSIONES MICOLÓGICAS

Desde la publicación de la anterior revista hemos organizado excursiones micológicas los días 15 de diciembre de 2018, 11 de mayo, 25 de Mayo, 22 y 29 de junio, y 21 y 28 de septiembre del presente año 2019.





Excursión a León del 11may de 2019

Anduvimos por el sur-occidente asturiano y los tradicionales destinos con abundante pino pinaster y p. silvestris en la provincia de León.

Para apuntarse llamar al teléfono 620 940 885 o por email a [contacto@asturianademicologia.com](mailto:contacto@asturianademicologia.com)

Como de costumbre para las excursiones el autocar parte a la 8:00h de la mañana de la calle General Suárez Valdes, esquina con Tirso de Molina.

## Próximias actividades de la SAM Otoño 2019

### EXCURSIONES

Tenemos programadas excursiones micológicas para el día 19 de octubre, 23 Noviembre y 14 de diciembre.

### LA COCINA CON SETAS

Actividad impartida por los chefs Javier y Fran Marcos en el restaurante SIDRERIA LA VOLANTA. C/ Teodoro Cuesta 1 de Gijón el 15 de Octubre de 2019 en horario de 18:00 a 20:30h.

### CURSO INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

Imparte D. Antonio Angel Alonso Sandoval. Licenciado en Veterinaria, ex-presidente de la SAM y coautor de diversos libros sobre micología. El curso tiene una duración de cuatro días, tres de teoría y uno de práctica con salida al campo.

La parte teórica tendrá lugar los días 12, 13 y 14 de Noviembre de 2019 en el local social de la SAM en horario de 19:30h a 21:00h. y el día 16 de Noviembre la salida al campo, acompañados de un experto. Plazas limitadas a 20 participantes.

Para más información sobre estas actividades escribir al correo electrónico: [contacto@asturianademicologia.com](mailto:contacto@asturianademicologia.com).

# LA SAM RECIBE EL LEGADO DE LOS MICÓLOGOS ARMANDO ÁLVAREZ Y DE ANGEL RICO



D. Armando Álvarez

Herminio Lara presidente de la Sociedad Asturiana de Micología, recibió a principios de año en la sede de la institución, y a título póstumo, parte del material personal del micólogo D. Armando Álvarez (1930-1917), fundador de La Corra, sociedad micológica creada en Oviedo en 1971 y desapa-

parecida en 2004.

La iniciativa de legar a la SAM estos documentos parte de Dña. María Luis Llavona, viuda de D. Armando Álvarez y también experta micóloga.

Entre el material recibido se encuentra un microscopio, libros, que pasan a engrosar la biblioteca de la Sociedad Asturiana de Micología, así como folletos divulgativos y trofeos.

D. Armando Álvarez fue presidente de La Corra durante 23 años y presidente honorífico hasta su desaparición. También fundó el Hockey Patín Cibeles y la Cofradía de los Quesos Asturianos. Además de estudioso de los hongos en los libros, Armando disfrutaba con las salidas al campo, tanto en Asturias, como en regiones limítrofes, desde País Vasco a Castilla y León.

La Corra, con sede en Oviedo, instituyó los lunes informativos que consistían en informar y ayudar a seleccionar los ejemplares comestibles recolectados el fin de semana por personas con escasos conocimientos micológicos y con interés en aprender. Una aportación muy interesante para crear afición que también practica la SAM todos los lunes del año.

Por otro lado Dña. Irene Mon viuda de D. Angel Rico ex presidente de la S.A.M, gran micólogo y amigo, nos ha donado sus bibliotecas, fotos y recuerdos de su quehacer. Desde esta tribuna queremos darle las más sinceras gracias por pensar en nuestra asociación por la que sin duda "Rico" ayudó tanto a crecer.



D. Angel Rico Mon

**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 GIJÓN

# SETAS INTERESANTES EN VERANO

Algunos compañeros de la SAM me pidieron que este año para la revista pusiera algo sobre las especies que yo y mi grupo salimos al campo a buscar en época estival y con interés comestible; si bien yo aplaudo aquellas personas cuyo fin es el estudio, no dejo de pensar que la degustación es una suma importante en tal afición. Nombraré aquellas más importantes para mí, siempre teniendo en cuenta, las posibilidades de éxito en su busca además de su valor gastronómico.

1.- *Cantharellus cibarius* Fr. El sombrero no suele ser mayor de 10-12 cm. de diámetro, si bien nosotros hemos visto alguno de 16-17 cm., al principio normalmente convexo, luego aplanado llegando a ser incluso bastante deprimido y en forma de copa en algunos casos.



*Cantharellus cibarius*. Fr. Cantarela.

El himenio está formado por pliegues del color del sombrero y son muy decurrentes; el pie suele ir adelgazándose hacia la base y frecuentemente es algo curvo. Los primeros solemos verlos muy a finales de mayo, aumentando en junio y julio, incluso hubo años de salir con profusión después de las tormentas de agosto; ya llegando el otoño va disminuyendo su aparición, en algunas zonas, aunque en el occidente se pueden ver bien más. Su identificación es bastante sencilla, el detalle de pliegues en vez de láminas es algo muy evidente; también su olor a fruta fresca, que unos dicen a melocotón y en opinión de otro albaricoque lo definen bien, incluso recuerdo su olor una vez en la cesta cuando vamos por el bosque.

Existen bastantes variedades, o especies distintas según autores; citare aquellas que vemos con cierta frecuencia.



Juan R. Glez Diego

2.- *Cantharellus amethysteus* (Qué.) Sacc. De características similares, si bien el pie suele aparecer más retorcido, siendo además fibroso, pero del mismo valor comestible, la diferencia más clara está en el sombrero, un poco hundido en el centro con unas manchas color amatista, de donde le viene el nombre.

3.- *Cantharellus friesii*. Qué. Este es más pequeño que el cibarius, tiene el color más anaranjado y reluciente, no tan amarillo, las láminas son menos



*Cantharellus amethysteus* (Qué.) Sacc.

decurrentes y más claras, el olor no se aprecia tanto, y el sabor aunque bueno no es tan agradable, por otra parte parece que escasea y debe protegerse, nosotros últimamente lo hemos visto pero sin recogerlo.

Hay otras variedades que al igual que las mencionadas, actualmente son más bien consideradas como verdaderas especies.

4.- *Hydnum repandum* L. Fr.

Esta es otra de las especies fáciles de ver en esta época,



*Cantharellus friesii*. Qué.



*Hydnum repandum*. L. Fr. Gamuza

como variedad; es más pequeña que la especie tipo, el color del sombrero presenta un tono más rojizo; los agujones son blancos al igual que el pie, que también es más delgado. Esta especie aparece más tarde ya bien entrado el otoño. Es difícil de ver en nuestra región, la encontramos en alguna ocasión en pinares de Los Oscos.

el sombrero es al principio convexo y con los bordes normalmente curvados, más tarde suele tomar otras formas planas y un poco hundidas en el centro, la cutícula seca y de tacto aterciopelado muestra un bonito tono crema rosado que a veces es amarillento, incluso blanquecino con el tiempo.

El himenio presenta unos agujones algo decurrentes; el pie blanco y normalmente excéntrico, suele ser



*Hydnum rufescens*. Fr.



*Hydnum repandum*. L.Fr. Gamuza

grueso y la carne blanca un poco amarillenta toma un color marrón con la manipulación y en los cortes. Suelen presentarse en grupos, rara vez un solo ejemplar, también formando grandes corras y en hileras.

5.- *Hydnum rufescens*, Fr. Considerada por algunos

6.- *Lactarius volemus* (Fr.) Fr.

Esta lactario es también frecuente en la época en los hábitats que solemos recorrer, se identifica fácilmente por su color anaranjado uniforme del sombrero y pie, las láminas y carne tienen color crema blanquecino y sueltan un látex blanco abundante, que se mancha de marrón al tacto y en los cortes, suele aparecer en grupos de pocos ejemplares y estar en buen estado.

Para nosotros es un buen comestible, poco recolectado pues no gusta a todos ya que tiene un olor muy característico como a pescado, que no se aprecia una vez cocinado.

7.- *Craterellus cornucopioides* (L.) Pers. Es esta otra especie muy apreciada en la cocina, al igual que las anteriores muy fácil de identificar, todas sus partes son una única pieza y tiene forma embudo alargado, de un



*Lactarius volemus*. (Fr.) Fr. Lactario anaranjado

tono gris negruzco todo él es hueco de dónde le viene

el nombre vulgar de trompeta de los muertos. El himenio tiene unos pliegues, que apenas se distinguen a simple vista y es también más claro, la carne es elástica y muy aromática.

Las especies mencionadas las cogemos en, verano en la zona central y occidental, principalmente en zonas



*Craterellus cornucopioides*. (L.) Pers. Trompeta

con castaños, robles, hayedos y con menos frecuencia pinares. Todas ellas se dan en verano y en el hábitat mencionado, lo cual no niega que también aparezcan en otros hábitats, incluso más tarde. Hay que tener en cuenta que son necesarias las clásicas tormentas de verano, en el caso de este año las colectas han sido



pobres, pues aunque llueve algo no lo suficiente; no obstante también se dice que es debido a que no llovió con anterioridad, esto unido a los días de mucho calor y vientos, hace que los bosques estén bastante secos, lo cual como todos sabemos dificulta la salida de las setas.

Claro que se pueden recoger otras buenas especies comestibles en estos hábitats, como rusulas y boletos; pero las mencionadas nos resultan más interesantes; por ser más abundantes, fáciles de identificar y no suelen estar atacadas de las larvas.

Texto y fotos: Juan R. Glez. Diego

**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**

# Hongo 2019 jornadas



**11, 12 y 13  
DE OCTUBRE**

CONFERENCIA  
TALLERES  
GASTRONOMÍA  
EXPOSICIÓN  
CUENTACUENTOS  
VISTAS GUIADAS



# LOS HONGOS FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO



Javier Polancos

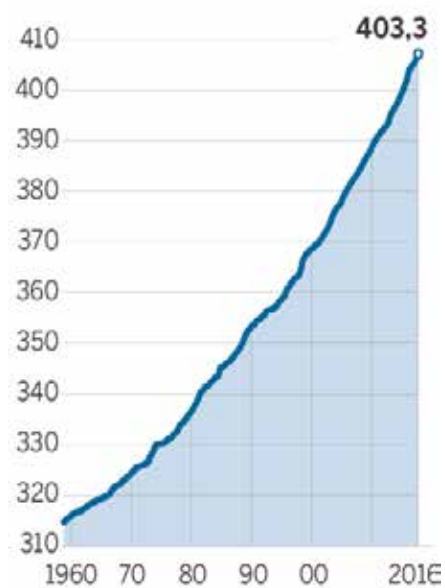
Como es sabido los hongos resultan esenciales en los ciclos vitales de las plantas y por consiguiente en los ecosistemas del planeta. Tanto por su función descomponedora de la materia orgánica, como por su relación de simbiosis con los vegetales.

Los hongos que forman micorrizas arbusculares(1) tienen una importancia fundamental en la absorción de los nutrientes que los vegetales necesitan para su desarrollo. A través de las hifas de los hongos, que colonizan el suelo y rodean la raíz, la planta puede adquirir elementos como el fósforo (P), potasio (K), Cobre (Cu) y Zinc (Zn) además de reducir la absorción de otros elementos tóxicos.

Además ayudan a la conservación del suelo, a hacerlos más resistentes a la erosión, a mejorar el intercambio gaseoso y el almacenamiento e infiltración del agua y de los nutrientes.

## CONCENTRACIÓN DE CO<sub>2</sub>

En la atmósfera (partes por millón)



Fuente: WMO, EL PAÍS

El suelo ha sido descrito como el principal centro organizador para la función del ecosistema. Se sabe que los microorganismos asociados a la rizosfera (4) son determinantes en el crecimiento de las plantas. Estos microorganismos transforman la materia orgánica en humus, que es el carbono más estable. Los hongos micorrízicos arbusculares, en particular, dependen completamente de la planta huésped para la adquisición de carbono; por lo tanto, cualquier factor de cambio climático que afecte a la planta probablemente también afecte a estos hongos.

Las micorrizas, debido a su importancia en la relación planta-hongo-suelo, son determinantes a la hora de estudiar los impactos del cambio climático en el ecosistema.

Existe múltiples factores a tener en cuenta a la hora de valorar los cambios inducidos por el hombre en el medio ambiente. Uno muy importante sería las concentraciones elevadas de gases atmosféricos como el CO<sub>2</sub> (dióxido de carbono) producidas la combustión de combustibles fósiles y la deforestación. Otro sería el aumento de la entrada de nutrientes en los ecosistemas por deposición atmosférica (por ejemplo, nitrógeno), alteración del régimen de precipitaciones, cambios de temperatura, aumento de la radiación UV, el cambio del uso del suelo o los incendios forestales, abandono del campo y actividades tradicionales.

Sobre esto último, la proliferación de maleza en nuestros bosques tiene como consecuencia una menor fructificación de setas debido un peor desarrollo de los árboles y una menor actividad simbiótica con los hongos.

Todos estos factores actuales o futuros pueden tener impactos positivos o negativos en las asociaciones

de micorrizas. El CO<sub>2</sub> elevado es quizás uno de los factores de cambio climático mejor investigados con respecto a las micorrizas. Varios estudios han indicado que niveles elevados de CO<sub>2</sub> en plantas benefician la proliferación tanto de hongos ectomicorrízicos (típica de los árboles caducifolios) como los endomicorrízicos o arbusculares (típica de especies herbáceas de pradera) y por lo tanto del nivel de micorrización. Algunos de los principales efectos en las plantas incluyen una mayor eficiencia en el uso del agua y una mayor fotosíntesis, lo que a menudo conduce a un mayor crecimiento.

Los investigadores Seegmuller y Renenberg concluyeron, ya en 1994, que la altura de los árboles jóvenes de *Quercus robur* había aumentado un 26% al duplicar el CO<sub>2</sub> cuando los individuos no eran micorrízicos, pero aumentó un 54% cuando fue micorrizado con *Laccaria laccata*.

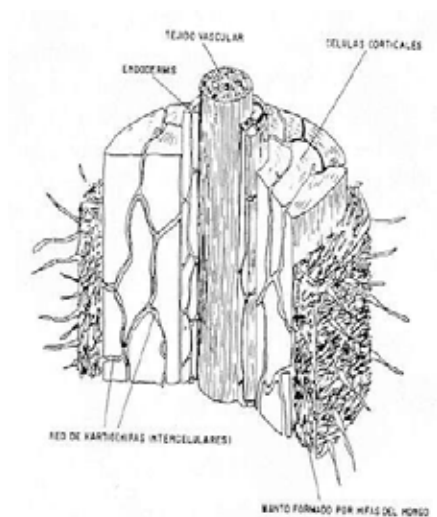
Para las plantas, los hongos micorrízicos son (entre otras cosas) un medio de adquisición de nutrientes. Se sabe que los hongos micorrízicos arbusculares hacen aumentar la absorción de fosfato inorgánico (Pi) y nitrógeno (N) de las plantas cuando estos son escasos en suelo. Esto es así porque tienen enzimas especiales para acceder al nitrógeno del suelo que la planta no puede absorber y se lo dan a cambio del carbohidratos que el hongo no puede obtener.

Otro aspecto interesante es el de la longitud de la hifa que a menudo aumenta con el enriquecimiento de CO<sub>2</sub>, a veces cuatro o cinco veces, y este efecto se ha documentado en plantas de invernadero y en ecosistemas naturales. Esto afecta a una serie de características del ecosis-

tema, incluidas las propiedades físico-químicas del suelo. En algunos casos desgraciadamente estas alteraciones del suelo pueden favorecer la proliferación de patógenos que debiliten a la planta como es el caso de la seca de las encinas en nuestras dehesas.

Es igualmente claro que el ciclo global del nitrógeno ha sido profundamente alterado por la actividad humana, como lo ilustra el hecho de que la fijación de nitrógeno ligada al ser humano excede la fijación natural y esto afecta a las comunidades de hongos. Se ha demostrado que un incremento en la deposición de N en el suelo hace que la disponibilidad de este elemento sea mayor para las plantas y no sea necesaria su movilización por parte del hongo. Esto conlleva una reducción de la biomasa del micelio, menor fructificación y porcentaje de colonización de hifas, volumen de esporas, etc.

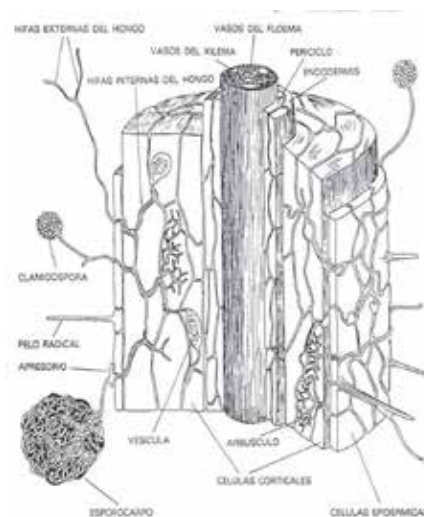
El lector estará pensando que estos efectos compensarían los producidos por el CO<sub>2</sub>, pero la complejidad en el estudio de las interacciones biogeoquímicas del suelo excede de largo el propósito de este



Las ectomicorrizas desarrollan una espesa capa de micelio sobre las raíces absorbentes de la planta. Las hifas del hongo no penetran en el interior de las células de la raíz.

artículo y hace que llegar a estas conclusiones sea del todo aventurado.

Otros cambios en la composición atmosférica incluyen contaminantes, por ejemplo, mayores concentraciones de ozono troposférico (O<sub>3</sub>). El O<sub>3</sub> es un importante contaminante del aire que tiene efectos adversos sobre el crecimiento y la salud de las plantas. Interfiere en el correcto funcionamiento de las células, altera tejidos, órganos, etc. Concentraciones elevadas (supe-



En las endomicorrizas las hifas del hongo penetran en el interior del tejido celular de la raíz. No hay manto externo.

rior a 65 mg/m<sup>3</sup>) durante pocas horas, pueden producir daños visibles en las hojas. Estos síntomas se manifiestan en clorosis, moteado (manchas plateadas) y necrosis.

Las reducciones continuas previstas en la capa protectora de ozono estratosférico de la tierra debido a la actividad humana conducirán a aumentos en la radiación ultravioleta-B (UV-B).

La UV-B ejerce fuertes efectos sobre los organismos vivos, ya que esta radiación puede ser absorbida por macromoléculas como las pro-

# 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](http://www.campadistribucion.com)



teínas y los ácidos nucleicos, y se conocen efectos nocivos sobre las plantas y las interacciones ecológicas. Otro factor interesante sería el de la invasión de los ecosistemas nativos por especies exóticas, posible por el aumento del comercio mundial, y a otras actividades humanas.

Desde la perspectiva de las micorrizas, esto es de gran interés, ya que se presentan nuevas especies hospederas a las comunidades de hongos micorrízicos nativas.

Las precipitaciones con variaciones a escala regional, el aumento de la temperatura de la superficie de la tierra debido al efecto invernadero, se respalda cada vez más y puede ser detectable como una señal biológica que podría tener efectos muy fuertes sobre las micorrizas.

Otro factor, ya hoy en día constatable, sería el cambio en la fenología (5), retrasándose la fructificación otoñal y adelantándose la primavera.

Algunas comunidades vegetales desaparecerán y otras prosperarán gracias a las nuevas condiciones lo que producirá cambios en las especies de hongos que se asociarán a esas comunidades vegetales. Precisamente sería la vegetación eurosiberiana o atlántica, típica de Asturias, la más afectada. Se pronostica una disminución importante en la extensión de los hayedos y robledales atlánticos, lo que conllevará por consiguiente a una disminución de las especies de hongos micorrízicos dependientes de ellas. Además la vegetación asociada a zonas húmedas o la vegetación de alta montaña serán muy afectadas. Se espera una pérdida de hábitat de un 80% en alta montaña y entre un 30-50% en los ecosistemas alpinos y subalpinos. Por el contrario los hongos parásitos como las del género *Armillaria* se verán favorecidos.

En los ecosistemas mediterráneos la afectación no será tan importante y se presume que en pinares y bosques de *Quercus* especies como *Boletus edulis*, *Lactarius deliciosus* o *Tricholoma portentosum* aumente su pre-

sencia. En general se puede afirmar que las especies con menores necesidades hídricas serán las que mejor se adapten a las nuevas condiciones.

Por último debido al aumento del nivel del mar las especies de hongos dependientes de zonas dunares tenderían a disminuir, aunque estas especies ya están actualmente muy amenazadas por la pérdida o degradación de los ecosistemas costeros.

Javier Polanco

### GLOSARIO

- (1) Una micorriza arbuscular es un tipo de endomicorriza en la que el hongo penetra en las células corticales de las raíces de una planta vascular.
- (2) Ectomicorrizas: las hifas del hongo no penetran en las células situadas en la raíz de la planta. Se quedan recubriendo su superficie y en los espacios entre las células.
- (3) Endomicorrizas: a diferencia de las ectomicorrizas, penetran en el interior de las células de las raíces. Éstas no son visibles a simple vista.
- (4) Rizosfera. Es una zona de interacción única y dinámica entre raíces de plantas y microorganismos del suelo.
- (5) La fenología es la ciencia que estudia la relación entre los factores climáticos y los ciclos de los seres vivos.

### BIBLIOGRAFIA

Global Change and Mycorrhizal Fungi.  
Matthias C. Rillig, Kathleen K. Treseder, Michael F. Allen

Los Hongos y el Cambio Climático.  
G. Moreno\*, J.L. Manjón, J. Álvarez-Jiménez

Mycorrhizas and global environmental change: research at different scales.

P. L. Staddon, A. Heinemeyer, A. H. Fitter.





- 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*

# ALGUNAS SETAS DE LA MADERA DEL GÉNERO GANODERMA



Laura López Alonso

Bajo el nombre “setas de la madera” se encuentran una gran variedad de hongos. Para darnos una idea, sólo el orden Polyporales ya alberga veintitrés familias de hongos, cada una de ellas con sus numerosos géneros y especies.

Se trata de hongos xilófagos o lignícolas, comedores de madera, y parásitos o sapótrofos, según se desarrollen sobre árboles vivos o muertos. Se alimentan de los componentes que estructuran la madera, pudiendo provocar severos daños en el mundo humano, aunque también notables beneficios sobre la salud en el caso de algunas especies, y siempre cumpliendo una importante función ecológica dentro de la naturaleza.

Resulta asombroso fijarse en cómo el reino fungi, ha ideado los mecanismos capaces para permitir su supervivencia. Los hongos de la madera son un ejemplo de ello. Estos hongos han superado el desafío que supone alimentarse siendo unos seres carentes de movilidad, por lo que no pueden atrapar su comida, sino descomponer mediante enzimas el sustrato sobre el que se hallan, y además deben alimentarse de las materias que quedan en la naturaleza sin consumir, puesto que las sustancias simples de los organismos en descomposición los consumen los animales. Estas circunstancias les han llevado a convertirse en increíbles máquinas bioquímicas que les permiten disgregar moléculas de increíble complejidad, como por ejemplo la celulosa y la lignina. La lignina es un polímero de azúcares que forma la parte más rígida de las plantas, la madera. Esta molécula es extremadamente estable, pero los hongos xilófagos han generado mecanismos para digerirla.

La digestión que los hongos de la madera efectúan sobre la materia arbórea es muy importante como función ecosistémica, puesto que una gran cantidad de la energía de los sistemas ecológicos naturales se encuentra compactada dentro de las estructuras muertas de la madera. Cuando estos hongos descomponedores digieren tocones, ramas muertas, etc. están reintegrando esta energía a los ciclos de los seres vivos.

Vamos a fijarnos ahora en algunas especies de estas setas de la madera, en concreto en algunas setas del género *Ganoderma*. La familia Ganodermatácea está comprendida dentro del grupo de los *aphyllophorales*, hongos cuyo himenio crece indefinidamente cubriendo las superficies externas de los carpóforos, y es una de las veintitrés familias que pertenecen al orden *Polyporales*, cuya característica principal es la de poseer un himenio con poros de tejido fibroso que pueden presentar desde la consistencia del corcho, a una coriácea o casi leñosa. Ganodermatácea a su vez está compuesta por seis géneros descritos hasta la fecha: *Amauroderma*, *Ganoderma*, *Ganodermites*, *Haddowia*, *Humphreya* y *Trachyderma*. En particular, el género *Ganoderma*, nombrado por P. Karsten en 1881, incluye cerca de 80 especies, muchas de origen tropical. Son especies coriáceas de costra dura de esporas con poro germinal, a veces gruesas y más o menos ornamentadas. Popularmente se refieren en inglés como “shelf



*Ganoderma lucidum* “Pipa”

mushroom” o “bracket fungus”, puesto que pueden parecer estantes o repisas. De estas especies vamos a destacar *Ganoderma lucidum* por su importancia medicinal, y *G. applanatum* y *G. adspersum* porque conviven con nosotros en las ciudades, más cerca de lo que podríamos pensar.

El nombre *Ganoderma* deriva del griego antiguo *ganos/γανος* “brillo” y *derma/δερμα* “piel”. Así que son hongos de “piel brillante”. Aunque recientemente el género ha sido dividido en dos secciones: *Ganoderma* con “cubierta brillante” (como el *Ganoderma lucidum*) y *Elfvigia*, con cubierta mate, como el *Ganoderma applanatum*.

Esta cualidad de poseer una piel que brilla, donde mejor se aprecia es en el *Ganoderma lucidum* (Leyss) P. Karst, más conocido como “Pipa” por la peculiar forma en la que se desarrolla: un pie, del mismo color que el sombrero, y lacado como éste, excéntrico noduloso haciendo un ángulo recto o casi recto al sostener el sombrero arriñonado pardo rojizo purpúreo lacado, brillante y polimorfo, más o menos marcado de líneas concéntricas con el margen agudo, blanco o amarillento en los ejemplares jóvenes y rojizo en los adultos. Los poros, que son blanquecinos para pasar a ser ocráceos, liberan una esporada de color pardusco. Es una especie poco abundante. Puede encontrarse durante todo el año, sobre restos de caducifolios, especialmente robles, en ocasiones aparece como si naciese directamente del suelo, brotando de las

raíces de tocones. En la cultura oriental a esta seta se la llama reishi o lingzhi, o seta de la inmortalidad, y la utilizan tradicionalmente en algunos de los tratamientos de la medicina asiática, seca y reducida a polvo, llegando a alcanzar precios muy altos.

En Asturias crece en bosques de frondosas como descomponedora de madera enterrada, y carece de valor comercial.

La Pipa es el hongo con mayor antigüedad de usos medicinales. Fue registrada en la farmacopea china hace unos 2000 años, aproximadamente.

Una vieja leyenda nos cuenta que la Pipa apareció cuando el primer emperador de China, Qin Shi Huang, de la dinastía Chin (221 a.d.C.), mandó construir su palacio. Entonces los arquitectos reales descubrieron ejemplares de Reishi que crecían en la madera de las habitaciones, atribuyendo aquella maravilla a los méritos y virtudes del emperador. Este hecho se consideró un buen augurio, por lo que se enviaron de inmediato



*Ganoderma* parasitando un árbol de un parque gijones.





Los taoístas creían que a través del consumo frecuente de este hongo se podía alcanzar la inmortalidad.

Cada vez son más las investigaciones que se están realizando en torno al reishi para avalar los innumerables beneficios para la salud que se le atribuyen. En concreto, las principales virtudes que se estudian de este hongo son dos. En primer lugar, explica Raúl Fraile, de la cátedra de Micología de la Universidad de Valladolid y responsable de calidad de Moss Europe, que «tiene un alto poder antioxidante que permite que las células se mantengan “jóvenes” y se

*Ganoderma applanatum*

vean menos alteradas por contaminantes ambientales que acaban dañando el ADN. La segunda es la virtud inmunomoduladora, es decir, que el consumo de reishi ayuda a que nuestro sistema inmunológico reaccione de forma más rápida. Esto permite que el producto pueda ser bueno para luchar contra una enfermedad, disminuir tiempos de convalecencia, etc.»

Ahora bien, no todos los reishi son iguales. Fraile alerta de que «debe ser reishi puro, porque el 80 por ciento de lo que hay en España son extractos. Existen

emisarios a toda China en busca de este hongo. Más tarde se identificó esta seta con el secreto de la longevidad y salud proverbiales de la familia imperial. Fue tan valorada por los emperadores, que según antiguas crónicas chinas el imperio contaba con más soldados para buscar setas reishi en los bosques que para proteger el país.

Después del gobierno del emperador, los monjes taoístas renovaron la buena fama del *Ganoderma lucidum*.

vean menos alteradas por contaminantes ambientales que acaban dañando el ADN. La segunda es la virtud inmunomoduladora, es decir, que el consumo de reishi ayuda a que nuestro sistema inmunológico reaccione de forma más rápida. Esto permite que el producto pueda ser bueno para luchar contra una enfermedad, disminuir tiempos de convalecencia, etc.»



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



*Ganoderma australe*

diferentes variedades que, aunque son de la misma especie, están cogidas en diferentes zonas y sus principios activos varían». En cuanto a la forma de tomarlo se comercializa en fresco, seco o polvo, hasta nueve gramos al día para infusiones. También en tintura y extracto fluido.

Pasemos ahora a los *Ganoderma applanatum* y *adspersum*. Estos son hongos xilófagos relativamente frecuentes y típicos de jardines y parques urbanos. Se desarrollan en la parte baja de los troncos vivos, llegando a veces a matar al hospedante. Qué curioso cómo una atenta observación de los árboles de nuestros espacios urbanos puede descubrirnos que conviven a su manera en la ciudad. Solo que la admiración que puede producir su visión para un aficionado al estudio de las setas se vuelve menos positiva si se observan desde el punto de vista de la salud de los árboles, ya que causan una podredumbre blanca, en ocasiones totalmente letal, para descomponer la madera de la que se alimentan. El ataque fúngico causa un grave riesgo de fractura de ramas y tronco por pudrición. Por lo general estas setas se implantan en los árboles a través de alguna herida en la que se depositan esporas que se van desarrollando. El micelio alcanza la corteza interna para ir digiriéndola y reduciéndola a una especie de estropajo blando que provocará su hundimiento.

*Ganoderma applanatum* (Pers. ex Wallr.) Pat. También conocido como yesquero aplanado, es un hongo que se identifica por su carpóforo casi pétreo, de forma aconchada, plano, que se presenta aislado o en grupo de varios, en estante, con la superficie superior pardo-rojiza, y la inferior y el borde blancos. Produce una pudrición blanca y blanda de la madera. Es parásito con actividad patogénica moderada, que degrada la lignina lentamente, conviviendo con el hospedante durante muchos años. Se puede prevenir su ataque evitando los cortes, podas y heridas en el tronco del árbol, porque el tratamiento, una vez que ha penetrado, es imposible.

*Ganoderma adspersum* (Schulzer) Donk. Se caracteriza por ser un yesquero de gran tamaño, en forma de estantería, superficie provista de costra dura, pero mate, contexto pardo rojizo oscuro uniforme, reborde blanco o claro y trama marrón canela oscura. Es una especie parásita de planifolios como *Quercus*, *Fagus*, *Platanus*, *Acacia* o *Eucalyptus*, que también fructifica como saprófito sobre tocones y troncos muertos. Puede confundirse con *Ganoderma applanatum*, pero este suele ser más aplanado, de contexto con infiltraciones miceliares blanquecinas, esporas más pequeñas, y a menudo himenio cubierto de agallas apezonadas en las que se crían larvas de un pequeño insecto: *Agathomia wankowiczi*.

Para terminar, apuntar que las especies del género *Ganoderma* se muestran tan potentes como devoradores de madera, que en la actualidad existe un significativo interés en la investigación científica. Se está tratando de aprovechar el poder de las enzimas degeneradoras de madera de estos hongos para aplicaciones industriales como la biorremediación, proceso en el que se retorna a un medio ambiente alterado por contaminantes a su condición natural.

### BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

Bon M. Guía de campo de los hongos de España y de Europa. 2005. Ediciones Omega: Barcelona

F.D. Calonge & M. Sánchez García. Boletín sociedad micológica de Madrid, 24, 1999

García Bona, L. M. Navarra, setas y hongos.1980. Caja de ahorros de Navarra: Pamplona

García Rollán, M. Hongos de la madera. 1976. Ministerio de agricultura: Madrid.

J.M.C. Marcote, M. Pose, J.M. Traba. 500 setas del litoral atlántico y noroeste peninsular. 2012. Cumio: Pontevedra

Sanchez Ocaña J.; Rubio Domínguez, E.; Miranda Álvarez M.A.; Sánchez-Ocaña Olay M. Las setas en Asturias. 1997. Eujoa Artes Gráficas: Asturias

<https://www.larazon.es/atusalud/reishi-poder-antioxidante-y-aumento-de-defensas>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Ganoderma>



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](mailto:ezequiel@embutidosezequiel.es)

[www.embutidosezequiel.es](http://www.embutidosezequiel.es)

24680 VILLAMANÍN - (León)



**A FEIRA DO PULPO**

Dr. Aquilino Hurlé 20  
33203 - GIJÓN

Teléfono: 984 29 36 57

*Bienvenidos*  
**A FEIRA DO PULPO**

[www.afeiradopulpo.com](http://www.afeiradopulpo.com)





## EN BUSCA DEL TESORO

Ocurrió un día de septiembre de hace ya unos veinte años. Por entonces, nuestra afición a la Micología, mejor sería decir a salir al monte en busca de setas, relucía con el brillo de la plata que aún no ha reposado inmóvil en la vitrina los años suficientes para que la pátina de aire húmedo que a todos nos envuelve lo apague.

Claro que nos gustaba la Micología pero dominaba en nosotros la satisfacción de localizar ejemplares de las especies más conocidas por los aficionados, que eran, además, las más populares por su valor gastronómico. Volver con una docena de buenos edulis te daba alas. Hoy vuelves con la satisfacción de la misión cumplida, por entonces volvías también orgulloso por traer algo especial.

Posteriormente fuimos conociendo mayor número de especies. Conseguir su identificación indiscutible fue tomando asiento al lado de su valor comestible. Todo esto desembocó en la lectura y la consulta de los libros cada vez más especializados de los que ibas teniendo conocimiento.

Por entonces no poníamos remilgos a salir a tierras de León o Palencia a la aventura de buscar setas aprovechando solo rumores de que había llovido por aquellos lugares y con frecuencia sin ningún conocimiento de las condiciones meteorológicas habidas en tales lugares. Es cierto que entonces era más habitual localizar setas que actualmente. Los lugares restringidos a la recolección de setas



Manuel González Diego

eran muy escasos y los buscadores pocos también así que no era raro dar en el clavo y traer la cesta bien surtida. Visitábamos con frecuencia zonas del norte de León y teníamos buenas referencias de sierras pobladas de robles que, desde cerca de La Robla, se extiende paralela por el Norte a la carretera que lleva a La Vecilla. Nunca nos habíamos detenido a explorar esos bosques pese a existir buenos accesos. Pero ya se sabe, siempre

hay un primer día para todo y el nuestro fue éste.

Subimos al bosque y nos adentramos en él. Nos separamos tratando de inspeccionar la mayor extensión de terreno en el menor tiempo posible. Se trataba de echar una ojeada y seguir nuestro camino. Estaba todo bastante seco y no veíamos nada interesante. Conferenciamos a la sombra de un melojo. “Aquí no hay nada, está muy seco” nos dijimos. Pese a ello no nos acabábamos de marchar. Creo que a todos nos ha ocurrido más de una vez localizar un lugar que consideramos idóneo para que hubiera setas y sin embargo no ver ni una. Este era uno de esos casos. “Parece imposible que no haya aquí ni un boleto ni una cantarela. En su momento seguro que hay pero hoy está todo muy seco” concluimos.

Zigzagueando nos acercábamos



*Amanita caesarea*

a la salida del bosque, resistiéndonos a que aquella exploración acabara en cero. Habíamos pasado más de una hora sin ver una seta y el desánimo, más que nada, nos convenció de que no las encontraríamos. Caminábamos ya por el exterior del borde del bosque acercándonos al coche cuando nos tropezamos con cuatro coloridas cesáreas formando grupo al abrigo de un pequeño talud. Al momento, dudamos si serían, efectivamente, cesáreas o serían muscarias. Los tonos de sus colores y la incredulidad de tener la suerte de tan excelente hallazgo nos hacían dudar de lo que veíamos.

No seáis muy duros en vuestras críticas por nuestra ignorancia, Tened en cuenta que era la primera vez que veíamos una *Amanita caesarea* en la naturaleza. Por mi parte, con el transcurrir de los años, no he conseguido ver in situ

nada más que otra pequeña en el Botánico que, naturalmente, se quedó allí después de fotografiada desde todos los ángulos posibles. Me han dicho compañeros de la SAM y otros aficionados que es relativamente fácil localizarlas en zonas de León, Zamora y otras provincias, incluso en Asturias y seguro que así es pero, desafortunadamente, no para mí.

Tampoco es cosa de ponerse triste por esta carencia pues las he degustado en unas cuantas ocasiones, en pocas, desde luego y las espero saborear algunas veces más si hay suerte. Aprovecho a decir aquí de pasada que siempre he disfrutado más de buscar y fotografiar las setas que de comerlas.

Pero volvamos a nuestro hallazgo. Como siempre salimos a recolectar setas con nuestra guía de campo, podemos comprobar, allí mismo, los detalle específicos para

identificarlas. Las muscarias no siempre presentan sobre el sombrero los típicos copos blancos restos del velo inicial y pueden también aparecer con multitud de tonos distintos desde el color anaranjado al rojo intenso, estas características no son determinantes para distinguirlas pero, la *Amanita caesarea* tiene las láminas y el pie de color amarillo oro bien definido y la muscaria los tiene siempre de color blanco. Además la cesárea tiene volva (bolsa que envuelve la base del pie) blanca, amplia y puntiaguda y la muscaria no la tiene, aparentemente. El pie de la muscaria se inicia en forma de bola (bulbo) y la de los césares, por el contrario, es puntiagudo, Discutimos estos detalles uno por uno hasta convencernos de que no había error, eran cesáreas. No obstante, todos lo hemos experimentado, tan solo por fotos, libros o

# Café-Bar Ría de Arosa

C/ Gral. Suárez Váldes, 11 - GIJÓN



¡Pinchos de setas de temporada!

descripciones no nos convencimos plenamente ni con total seguridad de que los ejemplares en nuestras manos son de la especie que creemos. No eran muscarias pero podrían ser de otras peores de las que no sabíamos. Por eso las envolvimos cuidadosamente para identificarlas al día siguiente en la SAM como así hicimos, presentándonos orgullosamente en la Sociedad con nuestro precioso cargamento.

Ni que decir tiene que suspendimos la marcha hacia el coche y volvimos a recorrer los alrededores con renovado afán y tiempo suficiente para encontrar muchas más setas pero no encontramos ninguna salvo, recuerdo, un gran boleto de verano agusanado inservible.

Continuamos nuestra excursión parando en varios lugares y conseguimos cantarelas y boletos en cantidad suficiente para dar por buena la salida. De buen humor y dicharacheros nos acomodamos en el restaurante para la comida. La sobremesa fue, diremos, micológica y mantenida con entusiasmo. En una mesa cercana a la nuestra comía un grupo que, contagiados

por nuestra conversación supongo, hablaban de rutas y lugares que conocían en donde habían visto setas. Estaba claro por su forma de hablar que no les interesaba el mundo de las setas. Debían de ser cazadores o senderistas que recordaban lugares en los que se habían encontrado con setas. Pronto comprendimos que nos escuchaban y ridiculizaban nuestras dificultades localizando setas y presumían de las muchas que encontraban ellos en sus caminatas sin buscarlas. Nos faltó tiempo para hablar con exageración de la paliza que nos costó ver estas o aquellas setas. De la tortura que nos supuso llegar y adentrarnos en tal bosque para finalizar no encontrando nada. Ellos nos superaban en todo pero no dejaban de referirse a localizaciones de setas. Y nosotros sin perder detalle “detrás de la puerta”.

Aunque las referencias que daban nos resultaban confusas y desconocidas, las descripciones de las setas que decían haber visto dirigían nuestra atención a identificarlas y a interesarnos por nuestras preferidas. Por sus palabras llegamos a la

conclusión de que no lejos de allí debía de estar situado el paraíso de los niscalos. En otro momento de aquella interesante escucha despertaron nuestro interés sus referencias a lo que interpretamos era la seta de primavera. Pero a pesar de que este nuevo paraíso se encontraba en aquel momento bastante lejos de nosotros por tierra y por calendario, resultaba accesible y su referencia no cayó en saco roto. De hecho hicimos varias excursiones en su busca pero, si es que aún conserváis algo de paciencia después de leer este relato, esas aventuras las dejo para el de la próxima revista.

Cuando aquel grupo se levantó para irse intercambiamos unas palabras de saludo y elogiamos lo mucho que caminaban. Recuerdo oírles decir que del norte de León lo conocían todo. Lamento que hoy día no conozco ni remotamente a ninguna de aquellas personas tan habladoras. Terminada la comida salimos del restaurante y en seguida nos pusimos en marcha directamente a buscar el monte de los niscalos al que habían hecho referencia pues creíamos conocer la zona que men-

cionaron y no estaba lejos. Fuimos hasta allí, aparcamos el coche y subimos un camino ancho, empinado y muy deteriorado por las aguas que se dirigía recto a la cumbre de la sierra. Después de unos cientos de metros bordeaba un bosque mixto al que se entraba con facilidad. En su interior el bosque era prácticamente un pinar que se andaba muy bien. Recorrimos una porción pequeña del bosque el día





terminaba y la oscuridad avanzaba rápida. Como el lugar nos era muy desconocido y no se veía un alma

preferimos volver al coche y dar por terminada la excursión. Nos fuimos pero con idea de volver pues el pe-

preciosos compartidos con amigos muy queridos.

queño recorrido por el pinar nos proporcionó unos cuantos níscales hermosos.

Volvimos en otras ocasiones y visitamos varias veces el bosque de las cesáreas pero nunca más encontramos ninguna.

También volvimos al Paraíso de los níscales y en varias ocasiones tuvimos la suerte de cogerlos en abundancia. Haciendo presentes estos recuerdos recupero las ganas de volver por la zona que dejé de visitar hace unos años y siento nostalgia de aquellos días



**SEMANA GASTRONÓMICA DE LAS SETAS  
DEL 14 AL 20 DE OCTUBRE 2019**

## Risotto de setas y jamón



Había salido esa mañana al campo y recogido *Cantharellus cibarius* y *Russulas*, pero en poca cantidad. Recordé que me quedaba congelada una porción de setas variadas del otoño anterior (*Hydnum rufescens*, *Tricholoma terreum*, *Lactarius deliciosus* y *Clavariadelphus truncatus*) y me dije ¡qué mejor ocasión de terminar con lo que tengo guardado y empezar una nueva temporada del apasionante mundo micológico!, y me propuse hacer un risotto.

Laura López Alonso



### Ingredientes

- 300 gramos de arroz, mejor arroz arbóreo o bomba
- 1250 ml de caldo de verduras
- 400 gramos de setas variadas
- 300 gramos de jamón
- 200 gramos de cebolla
- 150 gramos de mantequilla
- 100 gramos de queso parmesano
- 200 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

### Preparación:

Limpiar y cortar las setas. En un recipiente tener el caldo de verduras caliente. Mientras, trocear la cebolla y los ajos. Preparar una sartén, echarle el aceite, 75 gr. de mantequilla, la cebolla y los ajos, pochar. Añadir las setas y hacer hasta que pierdan el agua, añadir el jamón en daditos y trabajar unos minutos. A continuación, echar el arroz, sal y rehogarlo bien. Echar el vaso de vino, y cuando se haya evaporado, añadir la mitad del caldo de verduras muy caliente hasta que cubra por completo todo el arroz. Remover

a menudo a fuego medio e ir incorporando poco a poco el resto del caldo. Pasados de 15 a 18 minutos, el arroz estará en su punto, si necesita más cocción, añadir más caldo. Debe quedar muy cremoso. Para terminar se añade el queso parmesano rallado y los 75 gr. restantes de mantequilla removiendo bien... y ¡listo!



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

## Ensalada de gambas y Trompetas de los muertos

Ingredientes:

- Gambas
- Trompetas de los muertos (*Craterellus cornucopioides*)
- Mantequilla
- Caldo de pescado
- Aceite de oliva
- Unas gotas de limón (opcional)
- Sal

Elaboración:

1. Pelamos las gambas reservando la cola
2. Limpiamos bien las setas. En caso de ser secas, las rehidratamos en agua durante una hora.
3. Exprimimos el limón.
4. Fundimos la mantequilla, añadimos el caldo de pescado y el limón. Dejamos cocinar a fuego lento hasta que reduzca.
5. Salteamos las setas en una sartén con aceite de oliva virgen, salamos al gusto.
6. Salteamos las gambas con el aceite sobrante de las setas.
7. Montamos el plato con las setas y las gambas, añadimos la salsa y servimos.



## Pimientos y patatas con Lanmaoa fragrans

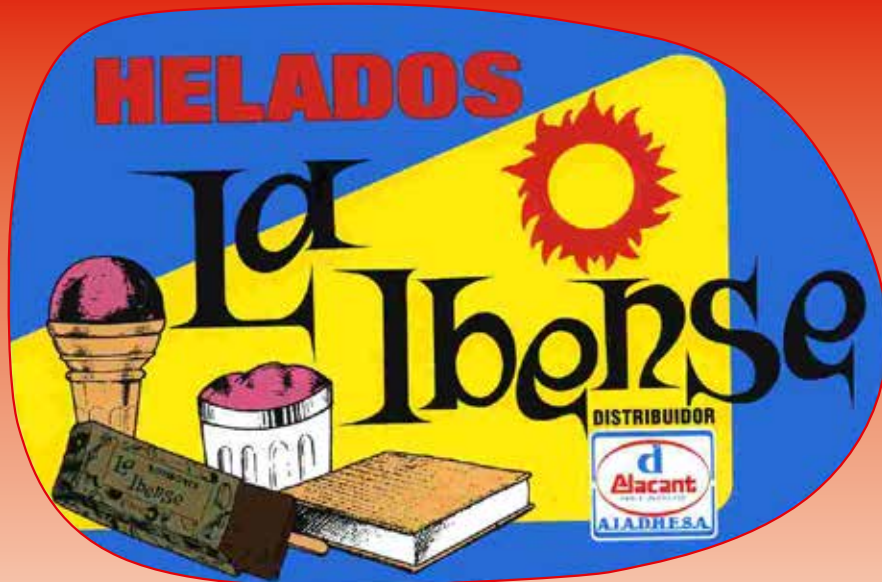
Ingredientes:

- Pimientos verdes y rojos
- Patatas
- Lanmaoa fragrans (*Boletus fragrans*)
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

1. Lavamos y cortamos las setas en láminas.
2. Cortamos las patatas en láminas y cocinamos en aceite de oliva a fuego lento.
3. A media cocción añadimos los pimientos cortados en juliana.
4. A continuación agregamos las setas, cocinamos bien y servimos caliente.





**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



**Soluciones  
Publicitarias**

preimpresión - impresión digital - impresión offset  
 - rotulación - serigrafía - cartelería [www.publical.com](http://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  
 Tlf: 985.361.704  
 C/ Ramón y Cajal, 72  
 33204 GIJÓN  
 fotocomposición - imagen y video - preir



