

» EDICION
IMPRESA

- Índice
- Euskal Herria
- Sociedad
- Local
- Economía
- Opinión
- Internacional
- Cultura
- Deportes

» ULTIMA HORA

» ENGLISH
EDITION

» DOSSIERES

» DOCUMENTOS

» EN IMAGENES

» HEMEROTECA

El cultivo de hongos y la adecuada recolección, dos retos pendientes

El otoño suele estar asociado al cromatismo de los bosques y, icómo no!, a las setas y hongos. En Euskal Herria este año han sido muy pocos los privilegiados que han podido disfrutar de un revuelto de hongo beltza, pero quizás no esté lejano el día en que podamos cultivar este sabroso manjar.

Marcos Morcillo es director técnico de Micología Forestal Aplicada, una empresa con sede en Barcelona que ya lleva quince años investigando sobre el cultivo de setas y hongos. Además, este centro se autofinancia comercializando semillas de setas o, para ser más exactos, plantas micorrizadas.

«Ya ha habido muchos éxitos en el cultivo de hongos silvestres. Se ha conseguido cultivar la trufa, el níscolo, el boleto, la negrilla o ratón, algunas criadillas de tierra, etc. Pero es muy complejo conseguirlo», asegura Marcos Morcillo.

La técnica consiste en unir el hongo a las raíces de la planta que la hospeda, con la que tiene que vivir asociado. «La mayoría de los hongos que vamos a buscar al bosque viven asociados a las raíces de los árboles que les rodean. Entonces, para cultivar el hongo tenemos que cultivar también el árbol. Las dos cosas no se puede hacer por separado. A veces hemos conseguido de forma artificial poner el árbol ya micorrizado en el campo y que produzca setas. Pero hay algunos hongos con los que no conseguimos establecer esa micorrización, o que una vez hecha, es decir, cuando pasamos la planta al campo, nos encontramos con que no funciona», explica el director de esta empresa especializada.

Una de las especies con las que no funciona es el hongo beltza, precisamente uno de los más codiciados en Euskal Herria. «El sistema que utilizamos para cultivar árboles micorríficos, es decir, hongos silvestres, es siempre la misma. Por ejemplo, cogemos la bellota de una encina, la hacemos germinar y al cabo de un año le ponemos el hongo en las raíces. En el caso del hongo beltza - concreta, uno de los errores que podemos estar cometiendo es que no consideramos que se trata de un hongo asociado exclusivamente a árboles adultos, en general de más de treinta años de edad».

Por este motivo, considera que para obtener hongo beltza cultivado «posiblemente deberíamos intentar desarrollar técnicas de siembra directamente en montes, en árboles adultos».

De hecho, la empresa que dirige está empezando ya a trabajar en esta técnica, es decir, en desarrollar un tipo de semillas de setas que se puedan sembrar directamente en el bosque.

Mecanismos desconocidos

Luis Miguel García Bona, presidente de la Sociedad de Ciencias Naturales Gorosti y uno de los máximos especialistas en micología de Euskal Herria, constata por su parte que «todavía no se conocen bien cuáles son los mecanismos que hacen que un hongo, que es un moho, se diferencie y empiece a producir una seta».

«De eso no se tiene ni idea, y la investigación que se hace es experimentar al tuntún, a ver qué sale. En unos casos sale bien y en otros no, pero no se sabe por qué asegura. Además, no hay mucha experimentación, salvo con algunas especies como las trufas, debido a que tienen un alto precio en el mercado».

A su juicio, otro factor importante es que «muchos hongos, sobre todo los de interés comercial y culinario, son micorríficos, y eso hace difícil cultivarlos en una bajera, tal como se hace con los champiñones, los pleurotos y otras especies».

Iritzia

Firme compromiso con la resolución civil del conflicto

Kirolak

Juzgado y Kenza hicieron con la Behobia-Donostia

Euskal Herria

Aralar espera ser «decisiva» en la Cámara de Gaste

Mundua

Abu Mazen sale ileso de un confus tiroteo en el que murieron dos guardaespaldas

Gizartea

Hallan un cuerpo que podría pertenecer a la joven desaparecida de Zestoa

Euskal Herria

Batasuna present «con una rama de olivo» su oferta para la superación del conflicto

En algunas zonas de Nafarroa, como Valdorba, Valdizarbe y Lizarralde, ya se realizan cultivos in situ, en campo abierto, para favorecer el desarrollo de trufas, hongos o robellones. Uno de los inconvenientes de este sistema es que hay que esperar varios años hasta que dan su fruto.

Esta misma técnica se ha intentado con la preciada seta de mayo, una de las que alcanza mayor valor en el mercado, pero de momento sin resultados positivos. «Se ha conseguido desarrollar el micelio, pero no se ha logrado que dé setas. Se trata de una especie micorrízica de unas determinadas hierbas, y sin hierbas no hay nada que hacer. También se ha intentando su cultivo en el campo, en su medio natural, pero no ha habido buenos resultados», constata García Bona.

Aunque en Euskal Herria exista una gran afición a las setas y hongos, apenas se realiza experimentación. Países de Centroeuropa y otros como Italia, Gran Bretaña o el Estado francés se encuentran mucho más avanzados en este campo, e incluso existe mucha más tradición de consumo.

«Ahora empieza a haber más setas en el mercado, pero es mínimo en comparación con países europeos, donde hay auténticas ferias y mercados dedicados exclusivamente a las setas. Allí se vende mucho y variado, y aquí sólo se venden cuatro cosas», constata este micólogo.

Muchas familias de Erronkari y Zaraitzu tienen en la recolección de setas, y en especial en las grandes cantidades de robellones que exportan a Catalunya, una buena fuente de ingresos. Y esto nos plantea otra cuestión importante: ¿hay que regular la recogida de setas?

Respuestas hay para todos los gustos. El propio García Bona considera que «tal y como están las cosas, y habida cuenta de los abusos que existen a la hora de recoger, y sobre todo de la falta de un control de la comercialización de las setas, es conveniente su regulación.

«Uno no sabe lo que compra en el mercado, porque las setas no llevan ningún tipo de etiqueta, no pasan por ninguna inspección ni nada. Habida cuenta de que hay setas tóxicas, que no es como con las lechugas, creo que es absolutamente necesario que haya una regulación para controlar un poco la explotación del campo. Hay que ver cómo se cogen y el daño que se hace al campo, y que esa regulación vaya dirigida a preservar este recurso y también a preservar la salud de las personas. Debería haber inspectores que controlen lo que se vende, dónde se ha cogido, establecer denominaciones de origen, etc», propone el presidente de Gorosti.

A su juicio, esta regulación debería ser «perfectamente compatible» con un uso turístico y cultural. «Si una persona coge un kilo o dos para autoconsumo, no supone ningún problema; el problema es precisa cuando la gente coge 200 kilos para uso comercial y luego los vende sin pasar por ningún control sanitario ni nada».

La polémica de los acotados

Hace unos cuantos años hubo fuertes polémicas en algunos municipios navarros cuyos ayuntamientos prohibieron la recogida de hongos y setas a las personas que no eran vecinos, pero la polémica parece haber quedado soterrada.

«Hay ayuntamientos que han creado acotados de setas, donde está prohibida la recolección para la gente de fuera. Sin embargo, no quieren hacerlo cumplir a rajatabla, entre otras cosas porque no quieren declarar lo que cogen y no quieren pagar los correspondientes impuestos. Además interpreta muchos de los que cogen setas en el acotado no tienen derecho a ello porque no viven en ese municipio, sino que son personas nacidas en ese pueblo pero que viven en la ciudad».

«Por otro lado agrega, esos ayuntamientos tampoco quieren crear un ambiente malo, porque desean que la gente vaya a la zona y a los restaurantes que hay en ella. Quieren coger ellos todo y procurar que el resto de la gente coja lo menos posible, pero no quieren regularizar las zonas. Hay personas de esas zonas que se oponen a acotarlas, porque consideran que es más interesante la atracción turística que el cerrar las puertas al campo».

Javier Gómez, micólogo profesional y miembro asimismo de la sociedad Gorosti, también ve necesaria su regulación.

«El beneficio se está yendo a los intermediarios o fuera de las comarcas de producción de setas. Creo que habría que regularlo de forma que los vecinos de la zona puedan aprovechar ese recurso, pero posibilitando también que otras personas puedan acceder al bosque y recoger setas para el autoconsumo. Hay que compatibilizar esos usos y es posible hacerlo», afirma, al tiempo que constata que «es uno de los pocos recursos con bastante interés económico que no están regulados de manera racional».

Según explica, en Nafarroa existe una regulación «que no se cumple y que, tal como está redactada, tampoco es muy adecuada». «Tenemos una Ley de Montes desarrollada en un reglamento que contiene varios artículos en los que se habla del aprovechamiento micológico. Así, establece que no se pueden coger más de treinta ejemplares de setas por persona y día. Pero treinta ejemplares pueden ser quince kilos o pueden ser cincuenta gramos», pone como ejemplo de esta «inadecuada» redacción.

La ley también establece la figura del coto micológico, y admite que personas que no son socias de ese coto puedan coger diez ejemplares. «Imagínate que hacen un coto para coger trufas y pueda ir cualquiera y coger diez trufas», vuelve a poner como ejemplo de lo irracional de esta ley. Por ello, cree que habría que hacer «una ordenación un poco más racional, de forma que se compatibilice el uso recreativo con el uso comercial».

«Lo que no se puede hacer concluye Gómez es que se estén esquilmando algunos montes, o que haya muchas zonas que no se aprovechan y que podrían serlo si estuviesen reguladas». -

IRUÑEA

Especies en peligro de desaparición

«Al contrario que en otros países, en el Estado español no existe una lista oficial de especies de setas y hongos en peligro de extinción». Así lo constata Enric Gracia, profesor de Micología Aplicada de la Universidad de Barcelona, que participó recientemente en Iruñea en las I Jornadas Técnicas de Micología organizadas por la UPNA y Gorosti.

El hecho de que en algunos países estén siendo protegidas se debe a que son especies muy escasas, o a que están desapareciendo de zonas donde siempre ha habido.

Normalmente, no se trata de especies de interés culinario o gastronómico, sino de especies más bien raras o que están en peligro de desaparición.

Una de las razones de la desaparición de estas especies, según Enric Gracia, es la desaparición de las comunidades vegetales donde se desarrollan. Es decir, si son propias de turreras o de abetales y éstos desaparecen, las setas también. Otro de los motivos que apuntó, aunque es difícil establecer su relación directa, es la contaminación atmosférica.

Imprimir 

