

NOMBRE: SETAS Y HONGOS

SETAS Y HONGOS

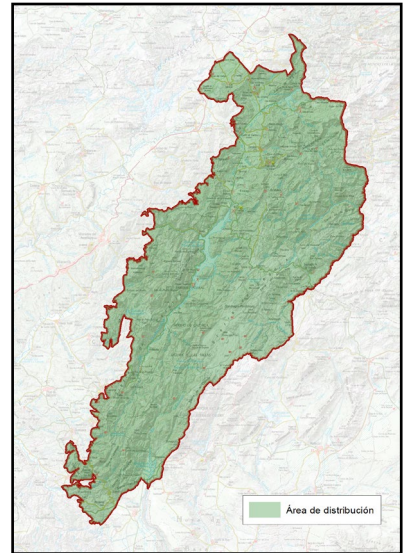
Nº 102

PLAN DE REGENERACIÓN DE LA RED TERRITORIAL Y LA CONECTIVIDAD TRADICIONALES PARA LA GESTIÓN TURÍSTICA
 SOSTENIBLE EN EL PARQUE NATURAL SIERRAS DE CAZORLA, SEGURA Y LAS VILLAS

A DESCRIPCIÓN: SETAS Y HONGOS



Imagen (*Agaricus* sp.) F. J. Martín Barranco



NOMBRE COMÚN	Setas y hongos
NOMBRE CIENTÍFICO	Reino Fungi

B LOCALIZACIÓN

Las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas se consideran como el mejor lugar del Sur de España para la observación, fotografía y recolección de setas. La gran variedad de biotopos hace posible que exista un gran número de especies, sin haber un catálogo concreto de especies en el Parque Natural, se calcula que la habitan más de 1.400 especies, muchas de ellas raras y amenazadas y por supuesto otras frecuentes, abundantes y codiciadas por el aficionado a la recolección de setas, como pueden ser los níscalos (o guíscanos como se les conoce en estas sierras), setas de cardo, champiñones, setas de chopo, Boletus e incluso trufas.

PUNTOS DE OBSERVACIÓN:

Con la enorme extensión de este Parque Natural, sería difícil cifrar 2-3 lugares para la búsqueda de setas, máxime cuando en cada ambiente se desarrollarán unas especies u otras. Si nuestra búsqueda se centra en los níscalos (*Lactarius* sp) o las negrillas (*Tricholoma terreum*) deberemos seleccionar los pinares con bastante humedad como los que podemos encontrar por río Madera, Siles, el Aguascebas o en entorno de Vadillo Castril. Otras zonas más dominadas por los pastizales como pueden ser los Campos de Hernán Pelea, las especies dominantes serán otras como la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), los Agaricus, setas de caña (*Pleurotus* sp), etc. En encinares y robledales podremos encontrar Boletus, Macrolepiotas, pie azul (*Lepista nuda*) y otras tantas especies. Por último, en las zonas de ribera del Guadalquivir, Segura y distintos arroyos y ríos serán las zonas donde podremos encontrar la saprófita seta de chopo (*Agrocybe aegerita*).

C

DESCRIPCIÓN DEL DEL ELEMENTO Y SU CONTEXTO

Normas para una recolección responsable:

- Procure recolectar las setas completas, ayudado por una navaja y con sumo cuidado.
- Nunca remover el suelo, ni la hojarasca para no dañar el micelio del hongo.
- No pisar, arrancar o romper las setas con independencia de que sean comestibles o no, cumplen una función vital en el ecosistema.
- Las setas demasiado maduras son indigestas, mejor dejarlas que esporen en el campo.
- En general, las setas tienen la particularidad de poder acumular metales tóxicos (Cd, Pb, Hg), evite recogerlas cerca de carreteras, zonas industriales y agrícolas.
- Trate de llevar las setas a casa limpias, procurando no lavarlas mucho pues pierden su aroma.
- No deje las setas mucho tiempo en el frigorífico. Son productos perecederos y deben consumirse de inmediato.
- No existen reglas generales para saber si una seta es comestible o no, nunca comer una seta de la que no se está totalmente seguro que es una especie no tóxica.



Imagen (*Lactarius deliciosus*): F. J. Martín Barranco

D

SIGNIFICADOS INTANGIBLES

A veces cuesta trabajo mirar al suelo con la maravilla de paisajes de estas Sierras, pero si conseguimos concentrar nuestra atención a las setas este Parque Natural se convierte en el sueño de cualquier amante de las setas por la cantidad y variedad de setas que se hayan en él, no solo especies codiciadas para la gastronomía sino también por especies muy escasas y amenazadas, de diversas formas, colores, que crecen sobre todo tipo de sustratos, hábitats y biotopos.



Imagen (*Lactarius* sp): F. J. Martín Barranco

Es el mayor paraíso micológico del sur de España, pero no solo setas, también existen aún poblaciones de un hongo hipogeo, que se desarrolla bajo tierra, como la muy escasa y amenazada Trufa negra silvestre (*Tuber melanosporum*), que recordemos su recolección está prohibida sin una autorización expresa para ello.

Vive bajo tierra, no necesitan emerger a la superficie para esporar y desarrollarse, en simbiosis con las raíces de encinas, robles y avellanos principalmente, aunque también vive asociada a las raíces de algunas jaras, en tierras calizas. También se han realizado intentos de cultivarlos en encinares donde se han micorrizado en sus raíces esporas de trufa negra con la finalidad de mejorar sus poblaciones.