

Para José Antonio Gómez no es buena temporada

# Los negocios hosteleros de Campoo destacan las setas como reclamo en sus platos

## QUEIMADELOS. Salces

La temporada setera en Campoo está siendo más floja que en otras temporadas, según explica el propietario del restaurante Los Valles de Salces, José Antonio Gómez Abad. Y lo es por falta de lluvia y se espera que ahora para final de temporada vaya mejorando con el agua que ha caído. Hay menos cantidad de hongos que el año pasado por ejemplo, por eso, los precios de su comercialización al principio de temporada están siendo más elevados, al venir a costar unos 40 euros y han estado bastante más caras a principio de temporada, esperando que a partir de ahora haya más y bajen los precios.

Al haber pocas setas este año

en la comarca los seteros tienen que emplearse más a fondo de lo normal, y cuando antes por ejemplo cogían bolsas de setas, ahora si cogen dos kilos pueden estar satisfechos.

Incluso hosteleros de la zona tienen que comprar setas en otras comarcas y provincias, porque por estas fechas las setas de primavera son reclamadas en restaurantes como el de Salces, que además de consumir estos hongos también vende a otros restaurantes y negocios de la región y de fuera de ella.

La falta de lluvia dificulta la recogida pero también en otras zonas, porque tradicionalmente Campoo es idónea para este tipo de cultivo.



Setero campurriano y personal del restaurante muestran algunas de las setas consumidas.

QUEIMADELOS

Javier, vecino de Salces, es un setero conocido en la comarca, que nos explicó las dificultades que están encontrando en lo que va de temporada.

Toño por último quiere resaltar que su asador ofrece este plato

exquisito como una de sus especialidades culinarias, y no sólo como reclamo gastronómico, también como reclamo turístico, ya que son muchos los clientes habituales que demandan un plato de setas "como plato único o

con acompañamiento a otros platos, como una de sus especialidades "cabrito con setas", que tiene buena aceptación. Además recomienda Gómez Abad la elaboración del plato de setas tanto en revuelto como a la plancha.