

Local 19/10/2008

Burgos produce 7.500 toneladas de setas al año y 20 millones de negocio

en el este. La Sierra de la Demanda (zona de Salas y zona de Pinares) es la más rica, con dos tercios del negocio provincial. Merindades es la tercera comarca más activa

I. Elices / Burgos

ielices@diariodeburgos.es

La temporada otoñal de setas no termina de arrancar en Burgos debido a la ausencia de lluvias en el mes de octubre, pero son buenas fechas para analizar un fenómeno que para muchos es una aficción pero para otros se ha convertido en un negocio. En algunos casos, lo que gana un 'setero' en el mes y medio que dura esta campaña puede llegarle para vivir todo el año.

Determinar la producción total que genera la provincia y el dinero que se mueve en torno a la recolección de hongos no es sencillo. Sin embargo, el

Departamento de Investigación Forestal de Valonsadero (Soria), a través del programa informático 'Micodata-Junta de Castilla y León', ofrece datos que pueden dar una idea de las dimensiones de este negocio.

Según la información recabada en las siete asociaciones de desarrollo local de Burgos -Asopiva (Soria-Burgos), Agalsa (Salas de los Infantes y alrededores), Merindades, Adeco Camino, Adeco Bureba, Ribera del Duero y Adecoar (Arlanza)-, la producción media bruta del conjunto de la provincia alcanzaría las 7.500 toneladas en un año «normal». Fernando Martínez, jefe de ese departamento, indica que «en un año bueno esa cantidad podría hasta triplicarse». Lo que ocurre es que no se recoge todo.

El valor medio de dicha producción alcanzaría en el mercado, según la misma fuente, los 20, 6 millones. La información se refiere a una veintena de especies de setas comestibles, entre las que destacan todas las variantes del boletus edulis, lactarius (niscaló), rebozuelo, cardo, senderilla y carrerilla, entre las más abundantes y cotizadas.

La zona más rica es la situada en el área de actuación de Asopiva -que integra a municipios de Burgos y Soria (comarca de Pinares El Valle)-. Entre los pueblos burgaleses destacan Canicosa, Hontoria, Neila, Palacios, Quintanar, Rabanera, Regumiel o Vilviestre. Solo en esta zona, la producción alcanza las 3.000 toneladas, es decir, casi la mitad que en toda la provincia. Y generan 10 millones de euros, aunque hay que tener en cuenta que se repaten a un lado y a otro de la frontera -entre Burgos y Soria-. En la zona de Agalsa y Merindades se pueden recolectar hasta 1.400 toneladas en ambas, con un negocio de 4,4 millones y 3,4 millones de euros respectivamente. En el resto de enclaves, la producción está por debajo de las 1.000 toneladas y por debajo del millón de euros de beneficio.

El negocio existe. Lo sabe bien el alcalde de Salas de los Infantes, Fernando Castaño, quien asegura que hace dos años -en una gran campaña- «entraban en el municipio a diario 9.000 euros por compra de setas». El alcalde de Canicosa, Ramiro Ibáñez, afirma que «hay muchas familias que viven durante el año de lo recolectado en otoño».

El negocio funciona de la siguiente manera. Empresas conserveras del País Vasco, Cataluña o la misma Soria contactan con vecinos de los pueblos que ponen puestos -garajes o lonjas- donde compran a los recolectores todos los hongos que recogen, en su mayoría boletus y niscalos. La empresa pone un precio y el dueño del puesto se lleva una comisión. Cuando el almacén ya está repleto, un camión pasa para transportarlo hasta la planta procesadora. Según la dueña de un puesto de la zona de Palacios -prefiere no dar su nombre- en una jornada pueden entrar hasta 500 kilos. Y los boletus, en función de su tamaño o la escasez, se pagan a entre tres y 15 euros el kilo y los niscalos, entre dos y cuatro euros. La mayoría de los pueblos de la zona de Pinares y Salas tienen dos y tres puestos.

A éstos hacen competencia los 'fresqueros', aquellos van en furgoneta al monte, cogen todo lo que pillan y lo venden directamente a restaurantes y mercados. En este caso es muy difícil determinar el negocio que mueven.

En la región existen 36 empresas 'legales' que transforman y comercializan hongos silvestres comestibles. Se trata de empresas ubicadas en las principales áreas productoras, de pequeño o mediano tamaño y que generan un número importante de puestos de trabajo. Estos empleos tienen un valor especial en las zonas rurales ya que suelen ser ocupados por mujeres.



En muchos pueblos de la zona de la Sierra de la Demanda se habilitan lonjas para clasificar las setas.

Paco Azúa