

Diario de Burgos Digital

Domingo, 1 de Noviembre de 2009

Merindades 01/11/2009 Merindades / Micología

Las setas que siembra el otoño

Los seteros recorren en otoño los montes del norte en busca de niscalos, cantharelus, boletus, plateras o carrerillas

Fernando Peña

Toda la provincia de Burgos es un setal, especialmente las zonas de La Demanda, Pinares y Merindades, y estos días los recolectores de setas se ponen las botas. En los montes del norte los micólogos recogen kilos de niscalos, cantharelus, galampernas, carrerillas, plateras, de chopo, de cardo, lenguas de vaca, de gato, boletus, rebozuelos. Los setales no se desvelan, cada cual mantiene en secreto los que frecuenta, pero se conocen las condiciones en que brota cada hongo y los que produce cada parte de la provincia. Para encontrarlos se necesita tener algún conocimiento básico sobre lugares y especies, un poco de intuición y algo de paciencia. Existe además un código de buena conducta que conviene respetar.

Por los valles altos de Valdebezana y Valdeporres se cogen estos días los exquisitos boletus edulis y muchos buscadores se comen uno nada más llegar a casa. Además de tener una carne muy preciada, los ejemplares de boletus suelen ser grandes y con uno de tamaño regular y un huevo, sobra para hacer un revuelto individual. Los valles de Las Merindades también proporcionan Lactarius deliciosus, cantharelus cibarius, coprinus.

Las frescas campos de Espinosa de los Monteros son generosas produciendo perrechicos en primavera, que algunos pasiegos recogen y bajan a vender al mercado de los martes; no baratos, porque los perrechicos se cotizan siempre a buen precio y nunca falla su demanda. Son muy preciados, en primavera, con caracoles. También son exquisitos acompañando a una trucha de río. Asimismo tienen mucha fama los perrechicos que brotan por la Jurisdicción de San Zadornil.

El valle más setero del norte de la provincia, incrustado entre Vizcaya y Álava, es el de Losa, donde además de perrechicos en primavera, en otoño las setas salen en abundancia, como saben y aprecian los buscadores que copan en temporada los montes losinos, abundantes en niscalos, cantharelus, pies azules.... En Losa germinan las setas por todos los terrenos y no hace mucho tiempo que dos miembros de la Sociedad de Ciencias Naturales de Sestao (Vizcaya) han localizado una especie nueva de hongo en las campos más secas del valle, se trata de la *Flammulina cephalariae*, y al parecer es una especie rara en el mundo. Se trata de un hongo que en Losa crece sobre las raíces de otras plantas, en prados secos y pedregosos orientados al sur y alejados de los campos de labor. Podría ser también comestible.

En Quincoces de Yuso, como en otros lugares, se comercia con las setas; por un lado hay fresqueros, particulares que recolectan para vender directamente a tiendas y restaurantes, y por otro intermediarios que compran especies a los vecinos de los pueblos que las buscan, para empresas foráneas que las procesan y comercializan. Se calcula que el año pasado se recogieron alrededor de 7.500 toneladas de setas en la provincia de Burgos, valoradas en 20,6 millones de euros. En Las Merindades se estarían recogiendo del orden de mil toneladas al año. Aunque los cálculos son apreciativos, porque la práctica está sin regular y la producción varía mucho de un curso a otro. Este año no está siendo especialmente bueno. A 2009 le están faltando lluvias y le empiezan a sobrar heladas, pero desde hace semanas brotan setas en los bosques frescos del norte de la provincia de Burgos, que se degustan en casas y restaurantes.

En el Valle de Mena las setas son un ingrediente importante de las jornadas gastronómicas que organizan los restaurantes locales con productos de la tierra, jornadas pioneras, que han inspirado otras comarcales, también seteras. En los cinco valles de Mena, el territorio de más baja altitud de la provincia, se encuentran setas en abundancia y se degustan con placer como en el resto de casas y restaurantes de la comarca.

Distintos bosques

Niscalos y cantharelus tal vez sean, por abundantes, las setas más recogidas en Las Merindades. Los niscalos brotan en los pinares jóvenes de prácticamente toda la provincia. Los cantharelus se cogen en las laderas más frescas de los pinares. Las plateras y las galampernas también se buscan en pinares y encinares. El preciado boletus se encuentra en hayedos, robledales y pinares viejos situados por encima de los 700 metros de altitud. Los perrechicos salen en primavera en las campos frescas y altas. Especies menos populares son las lenguas de vaca, preciados hallazgos de buscadores que no se conforman con cualquier bocado.

Además de ser un negocio puntual para algunos particulares, las setas se recogen para ser consumidas en las casas, y su recolección exige adentrarse por los bosques y practicar el saludable ejercicio de la búsqueda, toda una práctica que mantiene en forma y en contacto con la naturaleza a no pocos aficionados al campo. Existen unas normas básicas, explícitas, que no todo el mundo respeta, que hay que tener en cuenta cuando se acude al campo, al bosque o al monte; hay que andar por los lugares sin remover el suelo; destapar con



Niscalos. Foto de la Asociación Micológica de Medina de Pomar.

diariodeburgos.es

cuidado la seta, cortarla y transportarla en un cesto de mimbre o tela trenzada, nunca en una bolsa de plástico, como se ve a menudo, porque a través del entretejido la seta va soltando las esporas de las que brotarán nuevos ejemplares el año que viene.

Tampoco se deben cortar más setas de las que se vayan a consumir, ni pisar las especies malas, que aprovechan otras especies animales, o tal vez deseará examinar el setero que venga detrás. La afición a la búsqueda de setas ha aumentado en los últimos años y en provincias de Castilla y León como Burgos y Soria se ha convertido en actividad económica y una especialidad gastronómica.

Sabor a campo

Como sus derivados, probando los hongos que producen montes y campos podemos apreciar el sabor físico de cada lugar. Porque las setas saben al monte en el que fueron recogidas, como los percebes y las ostras saben al mar del que fueron extraídos y el vino a la tierra que produjo la uva. El sabor a monte es musgoso y amaderado, es un sabor lento y calmado, también húmedo, pero diferente al sabor a mar, que es más impetuoso y yodado.

Las setas mezclan bien con casi todo. Y fundiendo su sabor con el de los elaborados de cada zona, se podría producir el sabor más personal de cada pueblo. Un revuelto de setas del país con virutas de jamón ibérico ofrece por ejemplo un paladar puramente español, como un revuelto de setas con morcilla de Burgos nos da el sabor a Burgos, que variará según sea la procedencia de las setas y la morcilla.

Para hacer un buen revuelto burgalés se rehoga un poco de cebolla en una sartén, sólo para dar un poco de sabor al aceite o al gusto, se añaden las setas troceadas o laminadas (los perrechicos es mejor romperlos con los dedos para que suelten todo su húmedo sabor), se sube un poco el fuego, cuando esté rehogado se añade la morcilla desmenuzada, y cuando comience a estar se añade el huevo y con una cuchara de madera se hace un rápido revuelto que quede jugoso. Mezclando así un boletus de Soncillo o perrechicos de Losa con morcilla de Espinosa, Medina o Villarcayo y utilizando huevos del Valle de Mena o Tobalina, una punta de cebolla de las huertas de los valles de Valdivielso, Tobalina o Frías y sal de Salinas de Rosío, lograremos un espontáneo revuelto Merindades, que se podría acompañar con tostitas de pan frito de Bercedo, Espinosa o Nofuentes y estaría para chuparse los veinte dedos.

© Copyright Diario de Burgos. All Rights Reserved. Prohibida toda reproducción a los efectos del Artículo 32, 1, párrafo segundo, LPI.