

Sociedad

CANTABRIA EN LA MESA

PERRECHICOS La seta de oro

Su nombre ni siquiera existe oficialmente, pero todos la buscan. Es la gran estrella de las setas y, cuando aparece, paladar y bolsillo se frotran las manos. Perrechicos, otro regalo del suelo de Cantabria.

09.05.2009 - ALVARO MACHÍN

Dicen que «una vez que se ven ya no crecen». También que el «de abril 'pa mí', el de mayo 'pa mi amo' y el de junio, 'pa ninguno'». Que brotan por San José, que aguantan hasta ocho días al aire libre en sitio fresco, que los ratones son su enemigo... Y es que en esto de los perrechicos hay mucho de cultura popular. Tanto que la palabra, por más que usada, aún no aparece en el diccionario. Aquí hay debate. Que si mejor el de Soba, que si el de Campoo, que los de Peñarrubia... Y faltan más. Potes, Arredondo, Ramales, Ampuero, San Roque de Riomiera... Para algunos el perrechico es 'Cristianu' y hasta 'Hongu Cristianu'. Hasta perros los han llamado por error. En lo que no existe duda es en su reclamo. Es una de las piezas más cotizadas entre fogones y platos. Y la mejor



DM

demostración está en el precio. Los primeros de la temporada sobrepasan con mucha holgura los 100 euros. Se convierten en atracción en restaurantes, sociedades gastronómicas y cenas de reputados comensales. ¿Y cómo es? ¿Qué le diferencia? ¿Qué le distingue de la amplia gama de hongos y setas? Cuenta con una curiosa contradicción que el paladar distingue. Es carnoso, de textura firme y compacta, pero tierno a la vez. Capaz de dotarse de adjetivos antónimos. Pero, más aún, su rasgo diferenciador viene marcado por un intenso aroma a harina recién molida y a levaduras. Es la reina del norte, la mejor seta del comienzo del año. A los más técnicos les interesará saber que su 'sombbrero' tiene un diámetro de 4 a 15 centímetros de color blanco o crema y superficie lisa y mate. Que su margen se enrolla con la rebeldía de los jóvenes y que se abre con la madurez. Que tiene láminas apretadas, estrechas y escotadas y un pie robusto. Precisamente las láminas le distinguen de otra similar con la que, a veces, se confunde. Las del perrechico son blancas. Las del Entoloma Líbidum, de amarillo cremoso a rosa. La primera es un placer. La segunda, muy tóxica, puede ser un disgusto. Es una seta 'social', que crece en grupos, y que brota -los primeros, los más apreciados- en lugares soleados y resguardados de los últimos fríos invernales. De hecho, los que buscan y rebuscan, conocen la expresión 'corros de bruja'. Cuando los seteros encuentran uno de estos corros (llamados así por su forma circular y porque el perrechico aporta mucho nitrato al suelo y quema la hierba) no se lo dicen ni a sus hijos. Y es que, además, la seta repite corro año tras año. Todo un hallazgo. Más complicada resulta su localización si brota debajo de alguna planta autóctona, como el brezo. Cuando muere marzo y asoma abril está en su 'gran momento' (aunque se prolongue en junio y hasta, sorprendentemente, en julio). En pinchos, en revueltos, en cremas... El perrechico es oro que brota del suelo. Oro para el bolsillo. Oro para el paladar.