

Domingo 24 de octubre del 2010

SOCIEDAD

[Volver](#)

MICOLOGÍA

Sequía, heladas y montes sucios perjudican la temporada de setas

Micólogos piden una marca o certificado de calidad que garantice la trazabilidad y seguridad de los hongos gallegos

Los recolectores encuentran muchas deshidratadas y carpóforos, como los boletos, de extrañas formas

Xavier Lombardero | Redacción/La Voz. | 24/10/2010

El viento frío del norte y las heladas retrasan el abundante brote de setas registrado otros años. «Se chove estamos a tempo, porque o micelio está xa na superficie. De chegar auga esta fin de semana teremos 20 días bos en novembro», dice Andrés Castelo, quien recoge en



Lugo entre 2.000 y 3.000 kilogramos diarios para exportarlos a las grandes capitales y a varios países de Europa.

También el presidente de la Sociedade Micolóxica Lucense, el profesor Julián Alonso, encuentra «muchas setas deshidratadas». Pese al cambio climático, ve los ecosistemas gallegos muy propicios para la producción micológica. Al creciente interés se une la riqueza patrimonial y paisajística, pero la inexistencia de leyes autonómicas que regulen el recurso, la falta de tradición y cultura en recogida y comercialización, la opacidad fiscal del sector comercial primario y la despoblación y abandono de los montes son debilidades.

El descuido en los bosques lo percibe Andrés Castelo en Vilalba, adonde llegan boletos con extrañas formas. Obedecería al brote entre zarzas y excesiva hojarasca, buscando la luz. «Pés retortos ou

con 21 sombreiros son estraños», dice Divina Castelo, que pesa casi en exclusiva boletus. Ahora hay poco rebellón, tubiformes o lengua de vaca.

Los pinares húmedos y resguardados han sido más propicios para los seteros. Alguno dice que la tala de bosques maduros es lo que merma los hongos comestibles en Galicia. Julián Alonso, que coordina el proyecto Aproveitamentos Micolóxicos de Galicia, del Centro Tecnolóxico Agroalimentario de Lugo y la Universidade de Santiago, apoya el micoturismo y la micograstronomía en áreas rurales, pero ve imprescindible formación y gestión sostenible.

En su opinión, una caracterización analítica y sensorial de las especies de hongos silvestres comestibles comerciales en Galicia es básica. Hay que establecer elementos diferenciadores en lo alimentario, nutricional y organoléptico, y conseguir una marca o certificado de calidad que garantice la trazabilidad y seguridad del producto.

Alonso previene sobre la característica de bioacumulación, pues en las setas pueden aparecer concentraciones de metales pesados tóxicos como el cadmio, mercurio o plomo e incluso de radionucleidos (cesio radiactivo). Debe evitarse un consumo reiterado de alguna especie, o procedente de sustrato concreto, para evitar toxicidad a medio plazo. Un ejemplo que cita Alonso en sus cursos es la Gyromitra esculenta, a veces comestible en el norte de Europa pero que ha causado misteriosas muertes. Al cocerla o al vapor, sus toxinas producen monometilhidrazina, un tóxico empleado como propulsor de cohetes. Es muy cancerígeno, daña el hígado al comerla repetidamente y también ataca los glóbulos rojos. Puede llegar a provocar convulsiones, coma y la muerte.



© Copyright LA VOZ DE GALICIA S.A.

Comercializa publicidad local:

Polígono de Sabón, Arteixo, A CORUÑA (España)

Comercializa publicidad nacional:

Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña en el Tomo 2438 del Archivo, Sección General, a los folios 91 y siguientes, hoja C-2141. CIF: A-15000649.