Juan Ignacio Goñi, más de veinte años dedicado al cultivo de setas

■ Vecino de Obanos de 65 años, ha logrado montar una empresa en torno al hongo «Pleurotus Ostreatus»

No sólo nacen en el monte, en las riberas o en los campos. La temporada de las setas no se resume únicamente a los meses más húmedos del año, también se puede consumir en pleno mes de agosto. Además, este consumo se puede hacer con toda seguridad, sin dudar de su calidad culinaria, y sabiendo que ingerirlas no conlleva ningún riesgo.

Y es que las setas, mediante un minucioso proceso, se pueden cultivar en naves acondicionadas al efecto. Así lo ha demostrado Juan Ignacio Goñi Mearin, vecino de Obanos, cuya actividad comercial la continúan ahora sus hijos. Su empresa familiar, instalada en Obanos, es pionera en Navarra en lo que al cultivo micológico se refiere, según asegura.

La «Pleurotus Ostreatus»

El cultivo se realiza en sacos de plástico que contienen paja, la materia prima para que las setas puedan crecer. *«Por eso, la cosecha de setas depende en gran medida de si la paja ha sido buena o no. Por ejemplo, el año pasado, como fue un verano de lluvias abundantes, se notó en la calidad de la paja, que fue peor, y como consecuencia, en las setas»*, indica Juan Ignacio Goñi.

Este vecino de Obanos, de 65 años, se ha jubilado recientemente y ha dedicado cuarenta años de su vida al cultivo, primero de champiñones y, en los últimos veinte años al de setas.

La especie que él y sus hijos cultivan y posteriormente comercializan en mercados y restaurantes es la llamada *Pleurotus Ostreatus*.

Se trata de una especie similar a la seta de cardo, cuya semilla se elabora con las esporas de las clases de hongos de más calidad. *«Se denomina Ostreatus porque su forma se asemeja a la de una ostra»*, explica Juan Ignacio Goñi.

45.000 kilos

Uno de los enemigos con los que cuentan los productores son lo parásitos, contra los que aseguran que es imposible luchar.

«Hay que conseguir que el parásito, llamado tricoderma, no se desarrolle, o al menos que no lo haga con más fuerza que la seta, porque entonces, ya no hay cosecha. Pero si eso ocurre, no hay nada que hacer, ese saco ya no sirve para nada».

Actualmente, la empresa fundada por Goñi, ahora en manos de sus hijos Santiago y Alvaro Goñi Zubieta, de 28 y 24 años, respectivamente, tiene una producción anual de setas que ronda los cuarenta y cinco mil kilos.

«Pero no es una cifra exacta. El cultivo de las setas es un misterio. A veces salen y otras no, y no sabes por qué» explica Juan Ignacio Goñi. Cada saco da tres «floradas», es decir, produce setas tres veces y la media de producción se sitúa en los dos kilos y medio por unidad.

El número de sacos que cultivan anualmente es quince mil y los traen ya preparados de una sociedad cooperativa riojana. *«Antes los preparaba yo mismo, pero es mucho más rápido, cómodo y efectivo traerlos ya preparados. Ya que para su elaboración, la paja ha de pasar por un proceso muy complejo»*, indica.

Grano de centeno

El proceso de elaboración del compost, materia prima que contiene el saco, es la clave para la producción de las setas y se inicia con el mojado de la paja. Se añade también harina de pluma o gallinaza y se pasteuriza, *«durante veinte horas, a sesenta o sesenta y dos grados, con el fin de eliminar todos las bacterias que pueda contener»*.

Una vez preparada la materia prima, se inicia la siembra. Para ello, la temperatura debe rondar los veinte grados. *«La semilla es un grano de centeno en el que se germina el micelium o espora de la seta y se distribuye en el interior del saco de manera homogénea»*, indica Juan Ignacio Goñi.

Una vez preparados los sacos, se sitúan en naves para su posterior maduración. *«Los sacos tienen agujeros, por los que la seta va creciendo y sale buscando la luz al exterior»*, explica. Por eso, añade, es fundamental que la luz que reciben sea la más adecuada.

Un buen cultivo requiere también un control exhaustivo de la humedad del ambiente.

«La seta se compone de un 88% de agua y para que crezca necesita un 90% de humedad. Para proporcionarla, tenemos aspersores y humidificadores y los ponemos en marcha cuando nos parece que es necesario. La verdad es que nosotros funcionamos, sobre todo, a ojímetro», confiesa Juan Ignacio Goñi.

Otro aspecto a tener en cuenta es la temperatura. Para la siembra, es necesario que esté en torno a los veinte grados. Sin embargo, para el período de crecimiento de las setas, los sacos deben tener una temperatura ambiente que no supere los veinticinco grados.

«Por eso, en el invierno colocamos los sacos más juntos, para que se den calor y en verano, a veces, nos las vemos moradas para conseguir bajar la temperatura», comenta Juan Ignacio Goñi.

Sin embargo, según explica, las mejores cosechas las han recolectado en verano. *«No sabemos por qué, quizá por las condiciones de las naves y por el clima»*. Aunque confiesa que las setas de más calidad, *«las más carnosas»*, se obtienen en invierno, debido fundamentalmente a la humedad. Pero las complicaciones del cultivo de estos preciados hongos no terminan aquí.

El verdadero misterio de todo este proceso se inicia tras el sembrado. Entonces, los sacos han de permanecer a una temperatura que no supere los veinticinco grados y en un local que esté herméticamente cerrado. *«No hay nada exacto y si no salen, no puedes hacer nada»*.

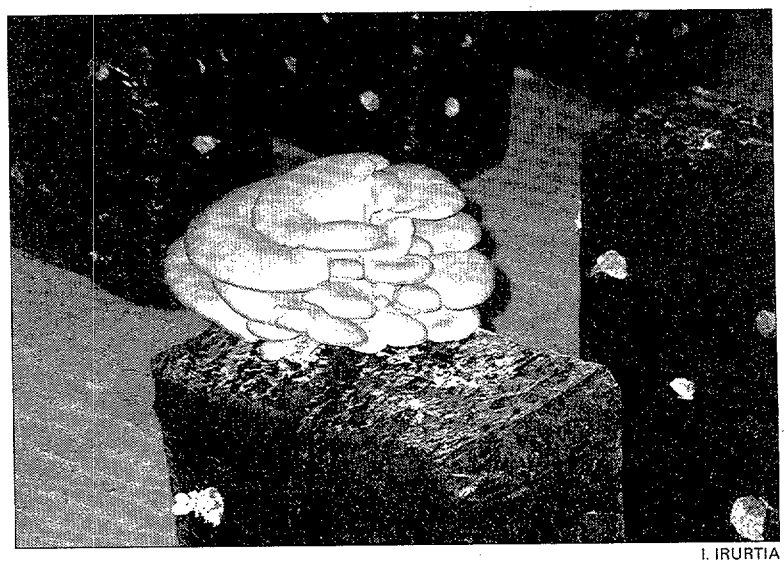
Pionero en Navarra

Juan Ignacio Goñi Mearin fue el pionero en el cultivo micológico en Navarra. Actualmente, su empresa familiar, ahora en manos de sus hijos Santiago y Alvaro Goñi Zubieta, de 28 y 24 años respectivamente, ubicada en Obanos, es la única que se dedica al cultivo y la comercialización de las setas en Navarra.

«No es tan fácil como parece, a veces lo pasamos mal porque las setas no salen y no sabes por qué», explica Juan Ignacio Goñi a pesar de toda su experiencia.

I. IRURTIA

Juan Ignacio Goñi ha cultivado estas setas durante los últimos veinte años.

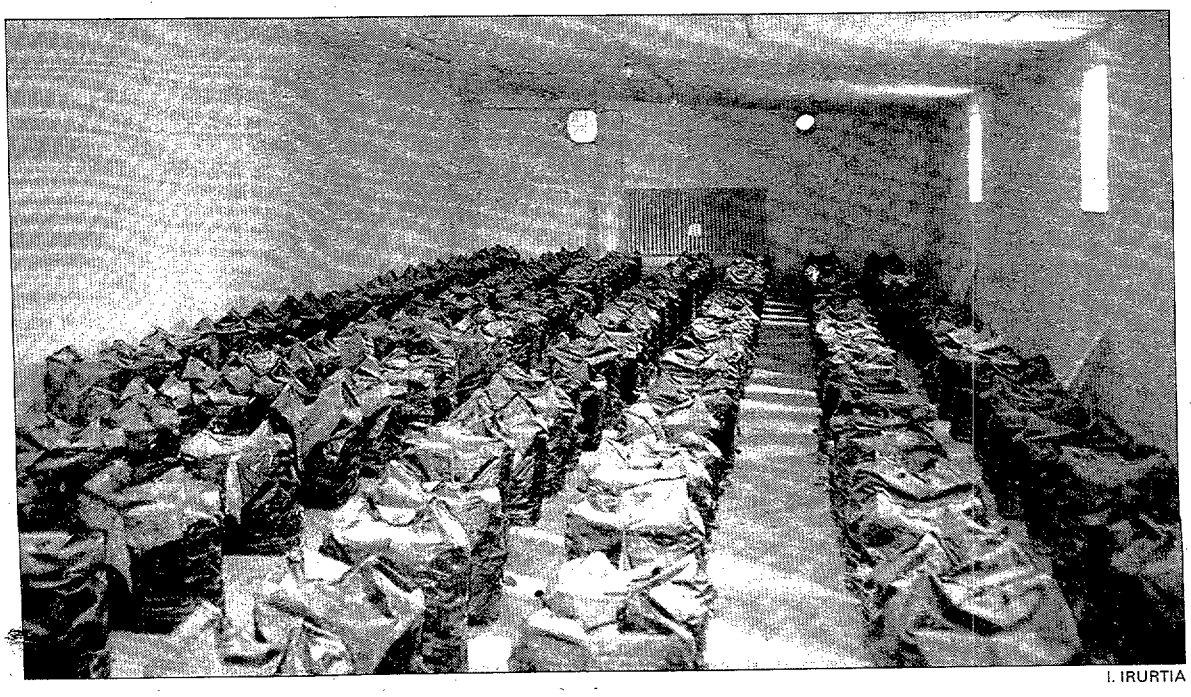


I. IRURTIA

Un aspecto de las setas que crecen en los sacos.

Y es que el cultivo de la seta requiere mucha atención, minuciosos cuidados y a veces, paciencia, mucha paciencia. *«Hay veces que no das abasto recogiendo setas y otras temporadas no coges ni una. Depende de muchas cosas, de la paja, la temperatura...»*, explica.

Iciar Irurtia



I. IRURTIA

El cultivo se realiza en sacos de plástico que contienen paja, materia prima para que crezcan las setas.

Proceso de modernización

La recogida de setas por particulares supone para Juan Ignacio Goñi y su familia una competencia cuando esos particulares o personas que se dedican exprofeso a este mercado, venden el producto a comercios o a restaurantes.

«La verdad es que con la llegada del otoño y las setas de monte, nos vemos bastante perjudicados, ya que muchos restaurantes o comercios a los que normalmente distribuimos nuestro producto, dejan de comprarlo porque tienen setas de monte», indica Santiago Goñi Zubieta.

Sin duda, una gran desventaja y, además, una práctica en cierto modo, no exenta de peligrosidad, según Juan Ignacio Goñi, conocedor del problema que puede suponer no conocer bien las setas y hongos que se recogen o que incluso sabiendo algo de micología ya han dado más de un susto.

«El problema surgirá cuando se produzca alguna intoxicación, entonces veremos en quién recae la responsabilidad», explica.

Actualmente, esta empresa ubicada en Obanos ha iniciado un proceso de modernización y adaptación de sus productos. *«Además de las obligaciones ya existentes, como el registro general sanitario y el registro de industria alimentaria, ahora se nos ha exigido incluir el punto verde en todos los envases y los que contienen dos kilos de setas deberán incluir también una bandeja en la que se identifique el producto así como el productor»*, explica.