

Setas sin misterio

En los últimos años se han puesto en marcha en Navarra algunas iniciativas particulares que pretenden garantizar la aparición constante de determinadas especies y reducir así la incertidumbre propia de su búsqueda

TEXTO: JAVIER MARRODÁN
FOTOS: EDUARDO BUXENS/ICÍAR IRURTIA

El perretxiko es una de las pocas setas que se pueden recoger en primavera. Su nombre científico es «calocybe gambosa», es pequeña, de color blanquecino y aspecto inofensivo. Su sabor es excelente y su precio en el mercado alcanza con frecuencia las 15.000 pesetas por kilogramo. Tiene una característica más: aparece todos los años en los mismos lugares, normalmente praderas de media montaña. Sus ejemplares forman discretos setales que a veces se esconden entre la hierba o bajo la maleza. Los aficionados que conocen dos o tres emplazamientos tienen garantizado el contenido de su cesta siempre que nadie se les adelante. De ahí las historias recurrentes y quizá apócrifas de padres que reúnen a sus hijos en torno al lecho de muerte y reparten de forma solemne sus setales antes de exhalar el último suspiro.

Hay otras especies que tienen querenencia por determinados lugares, pero lo habitual es que la recogida de setas incluya un elevado componente de incertidumbre. La lluvia, la temperatura, el tipo de bosque y hasta la posición de la luna son algunos de los factores que determinan su aparición, pero siempre hay un punto de misterio que puede arruinar las previsiones más optimistas.

Previsiones difíciles

Hace cuatro años, el Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Navarra emprendió un estudio para tratar de cuantificar la producción de setas en algunos lugares concretos de la Comunidad foral. Los resultados del trabajo avalan con datos numéricos el elemento sorpresivo que tienen las setas. Un ejemplo: En un carrascal de Tierra Estella se recogió en 1997 una cantidad de gibelurdiñes («russula olivacea», en aquel caso) equivalente a 52,3 kilogramos por hectárea. La cifra permite intuir un escenario apropiado para la especie en cuestión. Sin embargo, en los tres años siguientes no se pudo encontrar en la misma parcela ni un solo ejemplar.

Incluso con las setas que se producen de forma industrial resulta difícil establecer conclusiones. Juan Ignacio Goñi Meaurio lleva 25 años dedicado al cultivo de «pleurotus ostreatus», una especie que se ha hecho familiar en las estanterías de muchos supermercados. Bastan unas condiciones mínimas y un sustrato adecuado para que los ejemplares crezcan en pocos días. Él y sus hijos lo han comprobado cientos de veces en las veinte naves que tienen en Obanos. El año pasado salieron de allí 50.000 kilos de setas. Pero ni amparándose en su dilatada experiencia o en las cifras del negocio se atreve Juan Ignacio Goñi a formular unas reglas más o menos estables: «Ha habido semanas de muchísimo calor en las que no hemos recogido ni una seta y otras en las que no hemos parado. Es un misterio. Yo trabajo en esto, pero cuando me preguntan a ver si entiendo de setas, siempre respondo lo mismo: "Cero"».



Una «russula» solitaria se recorta en el hayedo. La especie es muy común en Navarra.

EL CASO ITALIANO

JUNTO a las estrategias más o menos científicas que se están poniendo en marcha para asegurar cosechas regulares de setas, hay actitudes y medidas concretas, algunas muy menudas, que los recolectores pueden añadir por su cuenta. En Italia, donde la afición alcanza a veces dimensiones enfermizas, se han establecido por ley una serie de normas. El biólogo Javier Gómez Urrutia las conoce bien porque ha estudiado Micología en aquel país, el único que donde existe una titulación específica. Está prohibido, por ejemplo, «el uso de rastrillos y otros instrumentos que puedan dañar el estrato húmido del terreno, el micelio fúngico y/o el aparato radicular de la vegetación». El reglamento «concerniente a la disciplina de recogida y comercialización de setas epigeas, frescas y conservadas», en vigor desde 1995, establece asimismo que los ejemplares deben recogerse enteros —en algunas regiones ni siquiera se permite la navaja, para evitar cortes inadecuados— y que han de ser transportados «en contenedores idóneos que permitan la difusión de las esporas». Están prohibidos los «contenedores de plástico». Como regla general, los aficionados no pueden recoger más de tres kilogramos de setas silvestres en un día. En algunos lugares se permite superar esa cantidad en determinadas condiciones.

Con todo, la propia continuidad que ha tenido su iniciativa revela ciertas garantías, del mismo modo que el trabajo citado, sin salir de la parcela de Tierra Estella, muestra cantidades significativas de illarrakas a lo largo del tiempo, a pesar de que un año, 1999, se quedase en cero, y otro, 1997, triplicase la recolección de 1998 y 2000. «El estudio sigue abierto porque en el caso de las producciones de setas y hongos hay variaciones anuales muy importantes», advierte Enrique Eraso, director del Servicio de Conservación de la Biodiversidad.

Entre esos dos extremos de las naves industriales y el bosque más o menos aleatorio, lo interesante sería lograr unas cosechas constantes sin que la recogida de setas perdiese su carácter silvestre. Algo así como extender las costumbres de los perretxikos al resto de las especies. La idea se antoja utópica, pero ya se han puesto en marcha varias iniciativas que pretenden hacerla más verosímil.

Setas «cultivables»

En realidad, hay otras setas además de los champiñones o el mencionado «pleurotus ostreatus» que se pueden cultivar en unas condiciones adecuadas. El biólogo Javier Gómez Urrutia, especialista en micología, explica que casi todas las especies saprotrofes —que se alimentan de materia orgánica muerta— responden positivamente si se les proporciona el sustrato correcto. Y menciona las setas de chopo, las de cardo o las voluminosas galanpernas («macrolepiota procera»). Incluso la codiciada seta de pie azul («lepista nuda») se ha obtenido de forma inducida. «He visto que las vendían en algunos lugares del Pirineo aragonés», indica el técnico.

Con algunas de las especies citadas, el problema no es tanto el de asegurar su aparición como el de hacerlo con una inversión económica proporcional al resultado que se busca. «El champiñón y el «pleurotus» son las más extendidas porque su producción es muy fácil», señala Javier Gómez Urrutia. «Últimamente se ha puesto de moda el «shittake», una seta de origen asiático que también se puede cultivar. En el País Vasco lo hacen en túneles. Los ejemplares se venden en muchas herboristerías. Dicen que tienen propiedades alucinógenas y anticancerígenas».

En todos los casos citados, el sistema es similar: se obtienen esporas de las especies que se pretenden y se entierran en un compuesto donde puedan desarrollarse. El sustrato que utiliza Juan Ignacio Goñi para sus plantaciones es simple paja enriquecida con harina de pluma o gallinaza. El compuesto se somete a un proceso de pasteurizado para eliminar posibles bacterias. Una cooperativa riojana de la que forma parte le proporciona unos sacos ya preparados que él sólo tiene que conservar en unas determinadas condiciones de temperatura y de luz. El resultado es cuestión de tiempo.

Sobre esa técnica básica se han ido desarrollando en los últimos años posibilidades crecientemente sofisticadas hasta el punto, según cuenta Javier Gómez Urrutia, de que en Cataluña se pueden adquirir ya «pastillas para producir rovellones».