

Proyecto de cooperación *Micología, conservación y desarrollo (Micodes)*

LAS SETAS NO SON SOLO PARA EL OTOÑO

Texto: Javier Rico. Fotografías: Proyecto Micodes y María Luisa Pinedo

Este artículo se escribe en pleno período de recolección de setas, momento que se vive con aumentada intensidad en las sierras de Segura y Alcaraz y en el Campo de Montiel, en Albacete; la Serranía de Cuenca; el Noroeste murciano; la Isla de Fuerteventura; y el Altiplano de Granada y la comarca, también granadina, de Guadix. Todos estos lugares se han incluido dentro del proyecto de cooperación Micodes, una iniciativa que demuestra la repercusión en el desarrollo rural que puede y debe tener la conservación y la economía asociada a setas y trufas.



La experiencia, en todo, es un grado, incluido el desarrollo de los recursos fúngicos en el medio rural. Por este motivo, entre las iniciativas que se emprendieron dentro del proyecto de cooperación *Micología, conservación y desarrollo (Micodes)* estuvo el visitar algunos de los lugares de España donde la conservación, recogida y producción de setas, pero también de otras especies de hongos, incluidas las trufas, forman parte de su entramado socio-económico.

Grupos de acción local de las comarcas de La Manchuela (entre Albacete y Cuenca) y de Sarrión, en Teruel, y otros vinculados a los pinares y encinares de Soria mostraron a sus colegas integrados en Micodes, y a futuros emprendedores en la materia, las iniciativas puestas en práctica en sus territorios. Y estos últimos se dieron cuenta que las setas dan para mucho más que para llenar ratos de ocio con paseos otoñales cesta en mano: producción, comercialización y distribución del champiñón y otras setas; gestión y reciclado de los sustratos y residuos de las industrias derivadas; regulación y gestión de los recursos micológicos, a imagen y semejanza de la caza y la madera; viveros que trabajan con encina, quejigo y avellano micorrizado con trufa; y plantaciones micorrizadas con varios años de experiencia.

■ Los hongos crecen en todo tipo de ambientes, desde praderas de bosques húmedos (como los de la fotografía) a zonas de montaña y otras más áridas o esteparias.

Ya más pegados al territorio natural de Micodes, el hotel de montaña Colados de la Sagra, en la comarca del Altiplano de Granada, organizó un curso formativo teórico y práctico dirigido a restauradores, durante el que se pusieron en práctica y se compartieron algunos de los conocimientos adquiridos. Los hongos más habituales de cada comarca, las técnicas de cocina más adecuadas, recetas de gran tradición micológica y maridaje entre hongos y vinos de la tierra fueron algunas de las materias tratadas.

La restauración es una de las múltiples facetas que ofrece el aprovechamiento sostenible de los hongos para los grupos y comarcas insertas en Micodes. La iniciativa dispuso de una subvención de 573.250 euros procedente de la convocatoria de 2009 del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino para proyectos de cooperación interterritorial y transnacional. Alrededor de 175 municipios de Murcia, Albacete, Cuenca, Granada y la isla de Fuerteventura se han beneficiado de un proyecto que ha coordinado el grupo Integral, Sociedad para el Desarrollo Rural, de la comarca del Noroeste y Río Mula de la Región de Murcia.

DE LA DIVULGACIÓN A LAS PLANTACIONES PILOTO

Con el empujón de la subvención del MARM, Micodes seguirá adelante con la iniciativa, que parte de un principio conservacionista (la conservación de determinados bosques asociados a la producción de setas y trufas) para alcanzar metas de mayor calado social y económico, especialmente en lo que concierne a la promoción turística, que incluye ampliar la oferta gastronómica desde el lado micológico. En definitiva, como reza el proyecto: conservar, valorizar y difundir el recurso fúngico.

En el apartado de la difusión ha jugado un papel importante la campaña de sensibilización y formación emprendida en varios colegios de las comarcas. Este mismo otoño, en la de Guadix, escolares de quinto y sexto de primaria de varios pueblos han participado en excursiones acompañados por guías expertos de la zona para conocer las diferentes especies de hongos, su utilidad, cómo se cultivan y cómo se recolectan de forma adecuada.

Pero estas labores de formación no se han centrado solo en menores, tanto en la misma comarca granadina como en otras afectadas por Micodes se han celebrado –y se prolongarán más allá del período del proyecto– otros cursos de difusión para todo tipo de público, general y especializado; salidas al campo para la recogida de setas; y jornadas de trabajo con agentes forestales, ambientales y del Seprona de la Guardia Civil. Algunas de estas citas ya tienen un largo recorrido, como las Jornadas Micológicas de Molinicos, organizadas por la Asociación para el Desarrollo Rural de la Sierra de Segura. En la cita de este año entregaron algunos de los manuales emanados del proyecto, en concreto el cuaderno *Cómo coger setas*. Exposiciones sobre micología, edición de más guías didácticas para escolares y otras acciones formativas dirigidas al empresariado de hostelería y restauración marcan igualmente la labor de divulgación.

Fuera del apartado de la difusión, también ha existido un trabajo activo de campo. Primeramente, el personal técnico de los grupos implicados



Las clases de cocina y restauración que han acompañado al proyecto Micodes sirven para ampliar y mejorar la oferta gastronómica de las zonas implicadas.

seleccionó distintas parcelas piloto en las que proceder a la plantación y posterior seguimiento de cultivos de trufa del desierto (también llamada turma o criadilla), trufa negra o de invierno y trufa de verano. En el Altiplano de Granada se han establecido convenios con personas interesadas que acogen en sus fincas una parcela piloto experimental, que permite ensayar la viabilidad del cultivo de las variedades mencionadas. **R**

Más información:

www.proyectomicodes.es



Imagen de uno de los itinerarios guiados por expertos micólogos con la intención de aleccionar y conocer el potencial de cada comarca participante.

LOS GRUPOS DE LOS HONGOS

INTEGRAL, SOCIEDAD PARA EL DESARROLLO RURAL (MURCIA)

Socio coordinador de Micodes. Actúa en 13 municipios de las comarcas del Noroeste y Río Mula de la Región de Murcia.

Con una población total superior a 100.000 habitantes, el territorio de actuación descolga por contar con extensas zonas de montaña y monte, característica esta que le confiere un perfil adecuado para el desarrollo de la micología en su territorio.

www.integral.es

GRUPO DE DESARROLLO RURAL ALTIPLANO DE GRANADA

Formado en el año 2000, tiene como ámbito de actuación las comarcas de Baza y de Huéscar, con un total de 14 municipios. El Altiplano de Granada es una zona rica en hongos, por su abundancia y diversidad, aunque de escasa tradición micológica. El creciente interés por las setas y trufas, tanto en su faceta de esparcimiento y recreativa, como en otras de índole económico y gastronómico, le llevó a embarcarse en el proyecto.

www.altiplanogranada.org

GRUPO DE DESARROLLO RURAL COMARCA DE GUADIX (GRANADA)

En los 32 pueblos que integran esta comarca viven 48.800 habitantes, y los términos municipales se extienden por 2.055 km², de los que más de la mitad, 1.120, están catalogados como superficie forestal. Esta misma extensión reúne las mejores características para el desarrollo de diferentes especies de hongos.

www.comarcadeguadix.com

GRUPO DE DESARROLLO RURAL MAXORATA (FUERTEVENTURA)

Gestiona el total del territorio de la Isla de Fuerteventura, en las Islas Canarias.

Con 105.980 habitantes y 1.659 km² de extensión (la totalidad de la isla), este socio incorpora la particularidad de potenciar en su territorio el cultivo de la trufa del desierto, único hongo que se puede obtener en estas tierras debido a las condiciones de aridez que se dan.

www.gdmamaxorata.org

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA SIERRA DE SEGURA (ALBACETE)

Incluye a 12 municipios que abarcan 2.685 km², de los que 1.078 corresponden a superficie forestal. El número de habitantes asciende a 19.500. El pueblo de Molinicos, con su museo y jornadas micológicas anuales, es el centro neurálgico de la actividad setera.

La tradición gastronómica de esta comarca está asociada en buena parte al níscolo (*guízcano aquí*), la trufa negra, orejones, senderuelas, cagarrias, negrillas, de cañeja, patatas de tierra, champiñón silvestre...

www.sierradesegura.com

ASOCIACIÓN SACAM (ALBACETE)

Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel forman en la actualidad una mancomunidad de 25 municipios albaceteños que cuentan con 28.000 habitantes y 3.674 km².

www.sacam.org

PRODESE SERRANÍA DE CUENCA (ALBACETE)

Prodesse impulsa la creación de cotos de setas y la truficultura como actividad complementaria en explotaciones agrícolas y forestales. Durante el otoño se suceden las jornadas micológicas en pueblos como Valdemencia, Fresheda de la Sierra, Cardenete, Uña, Las Majadas, Huerta del Marquesado y Talayuelas.

www.cederprodesse.org



Una buena gestión en la recogida de hongos facilita el desarrollo social de algunas comarcas y la conservación de los ecosistemas en los que crecen.



El grupo Maxorata, de Fuerteventura, ha realizado una de las actividades encaminadas a la recuperación de la trufa del desierto: la plantación en una parcela piloto de la isla.

