

# Sete- TE- ros

OCTUBRE 2022





Un grupo de personas, recolectando setas en el Maestrazgo

# Teruel, el territorio en cuyos montes quiere perderse cualquier aficionado a la micología

## Varias comarcas y localidades gestionan espacios de aprovechamiento de setas para controlar el recurso

Redacción  
Teruel

La provincia de Teruel cuenta con una gran riqueza micológica ya que en el 53% de su territorio se crían setas. Hay comarcas donde el 90% del territorio es apto para la formación de hongos y es por eso que diferentes lugares han puesto en funcionamiento aprovechamientos micológicos cuya gestión está regulada. Dos

de ellos son de índole comarcal, se trata de los del Maestrazgo y la Comunidad de Albarracín, que abarcan toda una comarca cada uno de ellos. Por otro lado, Mosqueruela cuenta con un coto de setas desde 2017 y Nogueruelas también tiene ordenanzas para regular la extracción de hongos de sus montes.

El objetivo de todos estos espacios es controlar el recurso y a la vez mantenerlo, ya que gran parte

del dinero recaudado con la venta de los pases se reinvierte en mejoras en el monte.

El Maestrazgo puso en marcha en 2011 el primer coto comarcal de Aragón. Suma un total de 10.000 hectáreas de las localidades de Cantavieja, La Iglesuela del Cid, Villarluengo, Allepuz, Villarroja de los Pinares, Tronchón, Pitarque, La Cañada de Benatanduz, Miravete de la Sierra y Fortanete, que son las que dispo-

### EL APUNTE

#### Más de 9.719 toneladas en Teruel de las que 4.200 se crían en zonas accesibles

En la provincia de Teruel se crían en un año óptimo 9.719 toneladas de las que 4.200 se crían en lugares accesibles. Sin embargo, solo llegan a las cestas 343 toneladas de media al año. De las 4.201 toneladas de producción potencial accesible, la mitad son rebollones, con un total de 1.988, seguido de llanegas (1.097 toneladas).

nen de pinares. Para recolectar en estas tierras, que están debidamente señalizadas, hay que obtener un pase bien en alguno de los establecimientos colaboradores o a través de la web. Los permisos recreativos, destinados a aquellas personas sin vinculación con el territorio, permiten recolectar en estos espacios entre 10 y 12 kilos.

El Parque Micológico Comunidad de Albarracín se creó en 2018. Incluye un total de 24 municipios (de los 25 que hay en este territorio) que suman más de 40.000 hectáreas reguladas.

Una variada litología unida a las óptimas precipitaciones la convierte en uno de los lugares de la Península Ibérica más privilegiados para conocer diferentes

especies de setas. En total se pueden recolectar más de 27 especies diferentes, entre ellas las más buscadas por los aficionados como los boletos, sanjuaneras, o marzuolos.

La Comunidad de Albarracín ha dado un gran paso en predicción micológica y cuenta desde hace dos años con una página web ([micorracin.es](http://micorracin.es)) que se complementa con una aplicación para móvil. En ambas se ofrece información detallada de las especies que se pueden encontrar y la producción existente en ese momento.

La producción se cataloga desde muy baja a muy alta pasando por baja, media y alta. La previsión se hace por especies y también por calidad, ya que el




**APROVECHAMIENTOS MICOLÓGICOS - PRECIO Y KÍLOS**

LUGA	KG DÍA	PASE DÍA	PASE FIN DE SEMANA	PASE TEMPORADA	VECINOS ANUAL O TEMPORADA	VECINOS COMERCIAL
MAESTRAZGO	12	5€	8€	-	7€	60€ 60 kg/día
SIERRA DE ALBARRACÍN	10	5€	10€ Toda la semana	60€	10€	-
NOGUERUELAS	12	5€	-	35€	-	HASTA 60 kg/día
MOSQUERUELA	12	6€	10€	-	10€	30€



Ejemplar de 'Boletus edulis' recogido el pasado fin de semana en Orihuela

turista puede valorar si ir a un sitio donde localizará menos ejemplares pero más sanos.

**Setas y redes sociales**

La web es muy visual y permite acceder la información, de un simple vistazo, de dos formas. Por un lado hay una pestaña en la que, picando sobre la zona, se obtienen las especies que se pueden encontrar esa semana, en qué cantidad y de qué calidad.

Por otro lado, hay un mapa que posibilita clicar sobre una determinada especie y automáticamente se muestra en qué zonas del territorio es posible encontrarla en ese momento de la campaña.

Mosqueruela tiene un aprovechamiento micológico con una extensión de algo más de 10.000 hectáreas de las que 5.807 (alrededor del 57%) son montes públicos y el resto (4.395 hectáreas) corresponden a superficie forestal privada pero que se han incluido también en el coto a través de un contrato suscrito por sus propietarios. Tanto la altitud, entre 770 y 1.998 metros de altitud, como la climatología convierten a Mosqueruela en un lugar ópti-

mo para la aparición de setas tanto en otoño como en primavera.

En la provincia de Teruel hay otras zonas con aprovechamientos micológicos, como Nogueruelas, que también cuenta con un coto desde hace ya muchos años. Hay otros lugares donde también están barajando la idea de poner en marcha zonas de aprovechamiento micológico, como en Gúdar, que cada año celebra su Feria Micológica.

También hay comarcas, como la Comunidad de Teruel o el Matarraña, donde no hay espacios acotados, pero sí se realizan diversas actividades durante la temporada para acercar el recurso a los ciudadanos.

En las comarcas turolenses de montaña, que son las que

más variedad presentan, los restaurantes ofrecen diferentes platos típicos en los que sus clientes tienen la oportunidad de disfrutar de las especies más populares de la zona. Esto ocurre en zonas como la Sierra de Albarracín, Maestrazgo, Matarraña o Gúdar-Javalambre.

En estos lugares un buen número de establecimientos de restauración ofrecen tanto menús degustación específicos como platos elaborados con setas de la zona. También hay algunos que simplemente los incorporan en sus menús y tapas en temporada.

**DATOS RECOPIADOS POR FETRUSE, LA FEDERACIÓN DE SETAS Y TRUFAS**

## 2.500 toneladas vendidas en la pasada campaña en España

Un total de 2.419,5 toneladas de setas se comercializaron en la temporada 2021-2022 en España, según los datos que maneja Fetruze, la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas.

La más numerosa es el níscolo o rebollón (*Lactarius deliciosus*), de la que se han comercializado 1.592,5 toneladas a un precio medio de 6,5 euros.

Le sigue en volumen el boleto, con un total de 612,5 toneladas y a un precio medio de 13,75 euros. Un total de 171,25 toneladas se han vendido de *Cantharellus lutescens* (gula de monte) a un precio medio de 8,25, mientras que de *Cantharellus cibarius* se han comercializado 43,25 toneladas, con un precio medio en el mercado de 9,12 euros.



Setas distribuidas para su comercialización. Pixabai



# Bronchales hace de la recogida de hongos una actividad experiencial para no olvidar

En el Museo ofrecen pautas y hay una ruta con setas a tamaño gigante

Redacción  
Teruel

Ir a Bronchales a recoger setas es mucho más que llenar la cesta con algunas de las especies más valoradas por el público. En el Museo Micológico, situado en los bajos del Ayuntamiento, ofrecen asesoramiento sobre todas aquellas dudas que tienen los recolectores y, además, muestran las setas en fresco que en ese momento están en el monte.

Entre las variedades disponibles se diferencian entre las comestibles, las que no tienen valor culinario, las tóxicas y las mortales. Para las campañas en las que no hay setas cuentan con reproducciones a escala de las que se pueden encontrar en los montes.

También es el lugar donde se comercializan los pases para el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín, ya que la localidad forma parte del mismo. El responsable de atender el espacio, Jairo Abarca, comenta que en estas jornadas otoñales reciben cada día multitud de personas interesadas en salir al monte.

El horario de atención al público del museo es los viernes, de 17 a 19 horas; los sábados de 11 a 14 y de 17 a 19 horas y los domingos de 11 a 14 horas.

Pero Bronchales no solo cuenta con un museo específico, sino que dispone de dos rutas por la naturaleza que son ideales para realizar en familia. Una de ellas cuenta con lunas de las setas más populares que se pueden localizar en la zona, tanto comestibles como no comestibles. Se trata de ejemplares reproducidos con todo lujo de detalles pero a tamaño gigante, de forma que el visitante puede



Una 'Amanita muscaria' en un pinar de Bronchales

apreciarlas y admirarlas durante buena parte del camino.

Por otro lado, Bronchales cuenta con un bosque encantado de la bruja Brigitta que está situado muy cerca del casco urbano de la localidad. El bosque encantado ocupa un espacio de 500 metros cuadrados en el que se distribuyen alrededor de 80 piezas entre casitas, brujas y duendes. Todo ello está hecho a mano con materiales reciclado por la profesora y artista María Pilar Gracia Miranda.

Las piezas se han hecho a partir de materiales reciclados y elementos encontrados en el propio bosque, como madera, piedras o cortezas



Un niño, observando algunas de las setas en el paseo de Bronchales. Wikilok

## Valdelinares, setas de altura en un mismo lugar para conocerlas todas

Redacción  
Teruel

Una sala destinada a las setas que se pueden comer y otra para aquellas que resultan tóxicas o no tienen ningún interés micológico. Así está distribuido el Museo de las Setas de Valdelinares, un espacio que en poco metros concentra toda la didáctica que niños y mayores tienen que aprender en torno a los hongos para disfrutarlos y evitar intoxicaciones.

Valdelinares es el pueblo más alto de España y un lugar idóneo para la localidad de setas, tanto en verano como en primavera.

### Horario de apertura

El horario de apertura al público del centro expositivo es similar al de la Oficina de Turismo. Está abierto martes, jueves, viernes y sábado de 10 a 13:30 y de 16 a 18 horas. Los miércoles abre de 10 a 13 horas y los domingos de 10 a 14 horas. El espacio cierra el lunes para descanso del personal.



Interior del Museo de Valdelinares dedicado a las setas



Feria de Gúdar. Bykofoto

## Gúdar acoge este fin de semana unas jornadas sobre micología

Redacción  
Teruel

Gúdar celebra durante los días 14, 15 y 16 de octubre la VI edición de su Feria Micológica. Incluirá desde salidas al campo acompañados por expertos en hongos hasta charlas para conocer las especies e incluso un mercadillo micológico donde adquirir productos de kilómetro cero de la propia zona.

Además, los restaurantes de la localidad ofrecen menús micológicos para que los visitantes puedan degustar las mejores setas de la zona y cocinadas por expertos.

## La Sierra de Albarracín plantea salidas al campo y degustaciones

Redacción  
Teruel

La Asociación Turismo Sierra de Albarracín ha programado, en colaboración con la Comarca, una nueva edición de las Jornadas Micológicas de otoño que este año se celebrarán entre semana, concretamente los días 20, 21, 27 y 28 de octubre.

Las jornadas serán en la localidad de Griegos el 20 y 21 de octubre mientras que en Gea se harán el 27 y 28. Incluyen tanto salidas al campo como demostraciones gastronómicas en directo.

El precio es de 20 euros para las personas alojadas en establecimientos asociados y de 35 para el resto. En ambos casos incluye un vale de 10 euros canjeable en los restaurantes participantes en las Jornadas Gastronómicas.



# Valbona cuenta con un lugar de cuento con más de cien casas para las hadas

El espacio se creó en la primavera de 2021 y ahora se ha incrementado

Redacción  
Teruel

Un total de 132 casas sirven de morada a las hadas en Valbona, donde se ha puesto en marcha un recoleto Paseo de las Hadas que permite disfrutar del contacto con la naturaleza. Apenas tiene 1,6 kilómetros de recorrido y está perfectamente indicado para realizar en familia.

Valbona instaló en la primavera de 2021 su primer Poblado de casas y duendes. Este lugar para el encuentro con el mundo mágico están situados en los alrededores de la Ermita de Santa Bárbara. A este espacio se ha sumado el Poblado Fantasía, que son árboles con bonitos detalles donde viven seres mágicos y subiendo

hacia la ermita encontramos el Poblado Piedra Encantada, con más de un centenar de preciosas casitas de piedra.

De camino y alrededor de estos poblados podemos visitar el Sendero botánico, que recorre un barranco natural donde podemos encontrar sauco, acedera, artemisa, achicoria, espino albar, entre otros. Alrededor de la ermita de Santa Bárbara, que data del siglo XV, podemos encontrar un precioso bosque de rebollos y coscojas.

### Colaboración vecinal

Este espacio que ahora atrae a numerosos visitantes hasta la localidad, se puso en marcha gracias a la colaboración de los propios vecinos, que fueron los que



Mapa para no perderse con la Senda Mágica de Valbona.

elaboraron, con sus propias manos, las primeras casitas que se colocaron en el espacio. Fue un idea lanzada desde el Ayuntamiento durante la pandemia, don del fin de que la gente pasara un rato entretenida y realizar actividades manuales en familia. También se sumaron los niños del co-

legio y las Amas de Casa de la localidad.

Detrás de cada casita está la huella de una familia del pueblo y en la mayoría hay detalles que evocan a esos albañiles y arquitectos aficionados. Los ranas decoraron la casa de las hadas con pequeñas ranas y la clave de sol

acompaña la que hizo la familia de músicos.

A la urbanización de seres misteriosos que hay en el entorno de Santa Bárbara no le falta ni un detalle, tienen incluso un colegio donde aprender y compartir juegos que fue creado por los propios niños de la localidad.







Los rovellons o rebollones es una de las setas más buscadas. Pablo Ibáñez



Setas fotografiadas en la Comarca del Matarraña. Pablo Ibáñez

# Matarraña, el territorio donde el bolet de bestiar tiene muchos seguidores

La Comarca es un espacio privilegiado para disfrutar de las setas y el invierno

Redacción  
Teruel

La Comarca del Matarraña es un lugar ideal para salir al monte con la cesta. Se trata de un territorio con gran interés patrimonial y natural que se incrementa en otoño y primavera con la aparición de las setas.

Aquí es posible localizar algunas de las más buscadas, como los rovellons, que es el nombre que en este territorio dan al *Lactarius deliciosus*, camagroc (trompeta amarilla) o babosas, nombre popular de las llanegas blanca y negra. Pero también hay otras setas que en otros lugares pasan desapercibidas y aquí son muy apreciadas a la vez que abundantes, como el bolet de bestiar. "Se trata de una seta muy valorada y con una gran tradición de recolección en esta zona, aunque en otras apenas se recolecta" apunta Ángel Leiva, que es el micólogo de la Asociación Micológica Caesaragusta que par-

SERÁ LOS DÍA 22 Y 23 DE OCTUBRE

## La única muestra dedicada a las setas de toda la provincia está en Beceite

Beceite celebrará los próximos 22 y 23 de octubre su tradicional Feria dels Bolets, con la que pretende dar a conocer la riqueza setera de toda la comarca del Matarraña.

Las actividades se iniciarán el sábado día 22 a las 11 de la mañana con una charla titulada Las seta y su cocina. La impartirá la integrantes del Grupo Micológico Caesaragusta de Zaragoza, María Luisa Díez Casado.

A las 12 horas tendrá lugar una yinkana boletaire para toda la familia.

Por la tarde, a partir de las 17 horas, se desarrollará otra conferencia, Micología y Redes

Sociales y Cómo describir una seta capotado en la fotografía, que la dirigirá Eduardo Fidalgo Prieto, que es miembro de la Sociedad Micológica y Botánica de Getxo (Bizkaia).

A las 18 horas del sábado se hará el Curso de Cocina con Setas impartido por Feli Gascón y Valentina Bolognia, *Fatto in casa*, en la primera planta del Palau. A partir de las 19:30 Horas habrá una degustación de tapas del curso de cocina en el polideportivo.

El domingo, a partir de las 11 horas, será la apertura de la exposición micológica Hongos del Matarraña y de los puertos de Beceite en el Palau a partir

de las 11 horas se inaugurará el Día dels Bolets. Hasta las 17 horas habrá degustación gastronómica en los diferentes expositores del casco urbano, durante todo el día por el centro de Beceite y en el polideportivo habrá puestos relacionados con el mundo de las setas, la artesanía y la alimentación.

A las 12 horas será la charla Las setas en el otoño aragonés, llevada a cabo por Ángel Leiva, miembro del grupo micológico Caesaragusta de Zaragoza. Tanto las conferencias como la exposición micológica Hongos del Matarraña y los Puertos de Beceite tendrán lugar en la primera planta del Palau.

ticipará en la Feria del Bolets de Beceite, que se celebrará los días 22 y 23 de octubre.

Ángel Leiva es el micólogo que ofrecerá una conferencia durante el Día del Bolets, que será el 23 de octubre en Beceite, y plantea que el Matarraña es un lugar estupendo para recolectar algunas de las setas más valoradas por los aficionados.

La comarca del Matarraña cuenta con un extenso territorio, de más de 9.000 kilómetros cuadrados, en cuyas zonas boscosas se pueden encontrar setas a lo largo de todo el otoño.

Por otra parte, son numerosos los restaurantes del Matarraña que ofrecen menús de degustación, donde las setas son las protagonistas. Cada plato es una propuesta culinaria única e innovadora.

### Consejos

Así, la comarca del Matarraña se configura como un espacio idóneo para el turismo micológico. Recorrer los bosques en busca de setas, permite también disfrutar de la naturaleza y el paisaje de este territorio. Para hacerlo de forma responsable, la Comarca del Matarraña cuenta con una publicación con consejos para aquellas personas que visitan el territorio: *Matarraña sin dejar huella*, que se puede consultar en [www.matarranyaturismo.es](http://www.matarranyaturismo.es).

Un territorio, nuestro compromiso

[www.matarranyaturismo.es](http://www.matarranyaturismo.es)

COMARCA DEL  
matarraña

OFICINA COMARCAL DE TURISMO DE LA COMARCA DEL MATARRAÑA  
Avda. Cortes de Aragón, 17-19  
44580 Valderrobres (Teruel)  
T. 978.89.08.86  
[info@matarranya.org](mailto:info@matarranya.org)



Redacción  
Teruel

Las claras o talas de árboles de intensidad intermedia realizadas en los pinares tienen una repercusión favorable e inmediata sobre la producción de setas simbióticas, como el rebollón o el *Boletus edulis*, mientras que las cortas masivas afectan al crecimiento de estos hongos y su regeneración puede prolongarse durante décadas. Son algunas de las conclusiones de los estudios realizados por Sergio de Miguel, profesor de la Universidad de Lleida y Xavier Parladé (investigador Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Cataluña) sobre cómo afectan los tratamientos selvícolas a la producción de setas. Ambos los dieron a conocer en Mycoforum, el encuentro de expertos y aficionados del mundo fúngico que se desarrolló en noviembre del año pasado en Albarracín organizado por el Cita, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón.

En general, plantean la necesidad del laboreo en los pinares con aprovechamientos micológicos porque el abandono de los mismos provoca una merma en la riqueza fúngica. Sin embargo, no todas las formas de gestión resultan ventajosas para las setas.

Los tratamientos selvícolas desarrollados en Cataluña en el marco del proyecto de De Miguel

# Las talas en los bosques potencian la aparición de micelio siempre que no se realicen de forma intensa

## Mycoforum, un espacio de intercambio de conocimientos



Decenas de personas acudieron al foro Mycoforum, organizado el pasado noviembre en Albarracín

han sido a través de claras y cortas selectivas y en este diseño experimental que incluye un centenar de parcelas se ha comprobado que la repercusión sobre el rebollón es buen. Justo después de las claras, en ese mismo año y en el siguiente, la productividad fue mucho mayor, mientras que en las campañas siguientes ese incremento fue desapareciendo hasta situarse en una productividad similar. Por otro lado, comentó que en la situación actual en la que los bosques no reciben una gran presión gestora se tienden a reducir las especies con valor económico.

Por su parte Xavier Parladé mostró las conclusiones de un estudio desarrollado en el Pinar Grande de Soria sobre la repercusión de la corta de árboles en la regeneración del *Boletus edulis* y, entre los principales resultados, destaca que la seta tarda 20 años en recuperarse debido a que el micelio del suelo se reduce sustancialmente tras las talas masivas.

Entre las posibles soluciones para mantener el aprovechamiento fúngico está que las reforestaciones se hagan con pinos silvestres inoculados con el micelio, de forma que la regeneración sea más rápida. De todas formas señaló que las cortas se pueden realizar por áreas, de forma que el aprovechamiento maderero y el fúngico sean perfectamente compatibles.

## LA REALIDAD DE TERUEL TE LA CONTAMOS NOSOTROS

### Paso a paso

1. **Entra en**  
[ventacontenidos.diariodeteruel.es](http://ventacontenidos.diariodeteruel.es)

1

2

2. **Elige**  
la opción que más te interese

3. **Disfruta**  
de tu periódico en formato PDF  
por solo 8,90 € al mes

3

Diario de Teruel



Para más información: 978617087 ó [suscripciones@diariodeteruel.net](mailto:suscripciones@diariodeteruel.net)





'Amanita muscaria' es una de las setas más peligrosas. Pixabay

# El 10% de las intoxicaciones por setas que llegan a consulta resultan mortales

## Hasta el 40% de las personas atendidas en el Centro de Salud están graves

Europa Press  
Madrid

Hasta el 40% de las intoxicaciones por setas que llegan a consulta son graves, con una mortalidad del 10%, según advierten desde la Sociedad Española de Medicina de Laboratorio, que ha publicado un manual para sanitarios sobre los diferentes tipos de intoxicaciones por setas y cómo diagnosticarlas de forma precoz y precisa.

“Las intoxicaciones producidas por las setas es un capítulo pendiente en todos los servicios de urgencias sanitarios”, aseveran. Se estima que se producen cada año unos 200-400 nuevos

casos de micetismos o intoxicaciones por setas en España, y la sociedad científica advierte de que el hecho de que sea de carácter estacional implica que “no se tenga presente” en muchos casos. Esto se traduce en fallecimientos que podrían ser evitables con un diagnóstico precoz.

Los micetismos se han agravado por diversos factores, como la globalización, que condiciona la aparición de especies invasoras en entornos no habituales, así como por el cambio climático, que hace que los hábitats de las zonas geográficas varíen. A su vez, también se debe a la popularización de la recolecta campesina como actividad lúdica.

Ante esta realidad, la Sociedad Española de Medicina de Laboratorio (SEQML) ha publicado la monografía, *Micetismos: Diagnóstico Clínico y de Laboratorio*, con el objetivo de aportar al personal facultativo, tanto clínico como de laboratorio, un manual para el mejor manejo de las intoxicaciones por setas.

### Una intoxicación colectiva

Según el doctor Salvador Ventura Pedret, miembro de la Comisión de Monitorización de Fármacos y Toxicología Clínica de la SEQML uno de los directores de la monografía, remarca que “por razones gastronómicas y lúdicas, hay un creciente interés en la re-

colección de setas que favorece la aparición de casos de intoxicaciones por su consumo”.

La monografía detalla que, en más del 80% de los casos, se trata de una intoxicación colectiva. Asimismo, destaca su carácter estacional (sucede en otoño, desde finales de agosto a primeros de diciembre). “De la mitad de intoxicaciones que llegan a la consulta, el 40% son formas graves del tipo 'Amanita phalloides' (con una mortalidad del 10%), el 50% son del tipo gastroenteritis y el 10% son de otro tipo, generalmente sin gravedad”.

Tradicionalmente, las intoxicaciones por setas se clasifican en dos tipos. Las de inicio tem-

### EL APUNTE

#### Micoapps, una App dirigida al personal sanitario para ayudarles al diagnóstico precoz

Un diagnóstico precoz puede salvar muchas vidas. La mortalidad por setas hepatotóxicas es de un 7% entre los pacientes tratados y alrededor de un 30% entre los no tratados, siendo más elevada la mortalidad en pacientes en edad pediátrica. “Por esta razón se desarrolló una aplicación que satisficiera las necesidades en el diagnóstico precoz de los micetismos, la aplicación Micoapps”, explica el doctor Ventura. Según informa el experto, esta 'app' gratuita está dirigida al personal sanitario y “no pretende sustituir el criterio diagnóstico del facultativo responsable”.

prano, si la aparición de síntomas es anterior a seis horas tras la ingesta, o de inicio tardío, es decir, si los síntomas aparecen a partir de las 24 horas de su consumo.

Sin embargo, según asevera el especialista, hay que considerar la existencia de factores que pueden adelantar la aparición de síntomas, “como son la cantidad de setas ingeridas o la ingesta de una combinación de diversas especies, en cuyo caso aparece un cuadro polisindrómico”.

Ante un caso de micetismo, la monografía destaca la importancia de la anamnesis, el conjunto de datos que se recogen en la historia clínica de un paciente con un objetivo diagnóstico, como la base para un diagnóstico precoz y acertado.

De acuerdo con el doctor Salvador Ventura, “la principal premisa que el clínico tiene que conocer es que se debe diagnosticar el síndrome, no la seta. Por lo tanto, el diagnóstico sindrómico es el que debe guiar desde un principio toda nuestra anamnesis”.

DESCUBRE LA



COMARCA COMUNIDAD DE TERUEL

[www.turismocomarcateruel.com](http://www.turismocomarcateruel.com)



**ATRINCHERATE**

- Vestigios de la Guerra Civil -



**AN LA TE LA**

Senderos de la Comarca Comunidad de Teruel



**Ferrata** PEÑA PALOMERA



**Dino** EXPERIENCE





# Avances científicos posibilitan el cultivo de especies difíciles, como las morchellas

Un farmacéutico de Sarrión logra que fructifiquen dos variedades de colmenillas

M. C. A.  
Teruel

Un farmacéutico ha logrado cultivar dos variedades de colmenilla, *Morchella elata* y *eximia*, en una parcela experimental de Sarrión. Los primeros ejemplares los recogió el pasado mes de abril, ya que se trata de una seta de primavera.

Jaime Aznar Mateo regenta una farmacia familiar en Manises (Valencia), pero está muy vinculado a Sarrión, donde ha instalado una finca experimental para cultivar colmenillas. Se trata de una seta muy apreciada gastronómicamente y que en China ya se ha logrado cultivar. En España es una seta de difícil localización porque no siempre se localiza en

los mismos lugares. En Teruel la colmenilla, llamada también cagurria, es una seta que se recolecta habitualmente en diferentes zonas de la Sierra de Albarracín y en algunas de la comarca de Gúdar-Javalambre.

## Saprófitas y simbiotes

Jaime Aznar detalla que hay especies de morchella que son saprófitas y no dependen de un árbol para su desarrollo, mientras que otras, simbiotes, sí están hospedadas en un árbol.

Cultivó sus cepas a partir de especies saprófitas salvajes, encontradas por amigos en montes de Cuenca y Alicante, ya que vio que en estas variedades de colmenilla había más oportunidades de lograr su domesticación. En el



Jaime Aznar Mateo, con uno de los ejemplares de colmenilla recolectados en su finca experimental de Sarrión

## EL DATO

# Abril

## DE 2022

fue el mes en el que Jaime Aznar Mateo obtuvo sus primeros ejemplares cultivados de *Morchella elata* y *Morchella eximia* en una finca experimental de Sarrión

laboratorio separó las esporas para obtener un cultivo puro, que inoculó en el suelo. En su parcela, de unos 20 metros cuadrados, realizó la siembra en diferentes meses y distintas zonas previamente señalizadas. "Lo sembré en varias épocas del año y en distintas parcelaciones para saber cuál es la fecha más propicia", explica, para añadir que todas le han fructificado por lo que cual-

quier momento sería bueno para hacer la plantación.

No es la única seta que se cultiva, hay otras, como el champiñón, que están en el supermercado durante todo el año. También se han hecho diferentes pruebas con el rebollón o *Lactarius deliciosus* con el fin de revalorizar los pinares a través de la plantación de árboles con micorrizas de esta especie.



**APROVECHAMIENTOS  
MICOLÓGICOS  
MAESTRAZGO**



## COTO MICOLÓGICO DEL MAESTRAZGO



*¡Saca tu pase  
y disfruta de la experiencia!*

**COMARCA MAESTRAZGO**  
T. 964 185 242  
[www.deportesmaestrazgo.es/setas](http://www.deportesmaestrazgo.es/setas)



# MicoAragón crea un observatorio con datos actualizados de setas por zonas

La página web ofrece información para planificar las salidas micológicas

Redacción  
Teruel

El proyecto MicoAragón, dedicado a la gestión sostenible y valoración de los recursos micológicos de Aragón, ha puesto en marcha un observatorio micológico gratuito a través de la página web [www.micoaragon.es](http://www.micoaragon.es) donde ofrece información semanal actualizada con las especies comestibles que hay en cada una de las comarcas aragonesas.

En la web se puede consultar por un lado un mapa de Aragón con información sobre la humedad que hay en el suelo, un factor clave para la aparición de setas. Desde MicoAragón apuntan que disponer de este valor puede ayudar a los recolectores a planificar sus salidas micológicas y a mejorar su experiencia. El mapa está realizado con diferente escala cromática, por lo que resulta muy visual.

En este apartado se pueden observar parámetros estimados sobre el estado micológico de las comarcas micológicas de Aragón: Inicio o fin de la fructificación, nivel de agusanamiento, presión recolectora e incluso una previsión de producción para la siguiente semana.

Los datos se actualizan gracias a la red de observadores micológicos del territorio, que está compuesta por el panel de expertos de MicoAragón y los usuarios de la App Interfungi (cualquier persona que se registre en la App puede participar), que de forma anónima y privada registran las especies de interés que van recolectando en sus salidas al monte.

## Saber dónde hay setas

El sitio de internet incluye una tabla con información detallada por comarcas micológicas sobre la fructificación de las principales especies de hongos silvestres.

Por otra parte, contiene información detallada sobre las principales especies comestibles que se pueden recolectar en Aragón. Dispone también de datos sobre la comercialización de las setas, precio e incluso las propiedades medicinales.

Está compuesto por fichas con información detallada de las setas de interés socioeconómico de Aragón que pueden ser de ayuda tanto a principiantes como a recolectores más experimentados. Su autor es Javier Marcos Martínez, experto en micología, botánica y taxonomía. Estos artículos recogen información e imágenes sobre etimología, sinonimias, nombres comunes, des-



MicoAragón cuenta con una red de observadores que permiten la actualización de los datos de la web. F. Martínez Peña



cripción de la especie, época y lugar de fructificación, modo de recolección, confusiones, comercialización, propiedades medicinales y modo de preparación. Ac-

tualmente hay un total de 16 especies, aunque se seguirán publicando hasta completar la lista de las setas de interés socioeconómico en Aragón.

Así mismo en la web también se hace un repaso por algunas de las informaciones publicadas sobre el proyecto y los eventos vinculados a él.

## Buenas prácticas

La página de MicoAragón contiene un apartado denominado buenas prácticas en el que se dan consejos útiles a la hora de recolectar setas. Alertan de que hay hongos silvestres que son potencialmente peligrosos y, por tanto, antes de recolectar hay que conocer la especie bien y, ante la más mínima duda o sospecha descartar.

Para conocer las especies, aconsejan iniciarse en la recolección de la mano de expertos, como guías micológicas, empresas de turismo activo que prestan servicios micológicos o asociaciones micológicas. Por último, alertan de que las setas tienen dueño, que es el propietario de los terrenos en los que fructifican (ya sean públicos o privados). En algunas ocasiones no se puede recolectar y, en otras, hay que



La App Interfungi

## Interfungi, una App para ayudar al recolector

Esta App de ciencia ciudadana permite registrar, durante la jornada de recolección de los particulares, las setas de interés socioeconómico citadas en su catálogo. Las observaciones registradas no se comparten con el resto de usuarios para mantener la privacidad de la localización exacta, de esta manera, permite tener un catálogo personal de especies y localizaciones que pueden ser de ayuda para futuras salidas al monte.

Además, contiene información sobre las especies de interés y está vinculado al observatorio micológico semanal de MicoAragón ya que, a través de la App podemos ayudar a obtener datos científicos que nos permiten conocer la situación micológica de nuestro territorio a tiempo real.

Para el usuario resulta muy útil, puesto que puede almacenar sus observaciones con datos de presión recolectora, agusanamiento o ubicación del lugar donde han sido recogidas esas setas.

contar con los debidos permisos para hacerlo y cumplir con las normas vigentes.

El sitio de internet de MicoAragón contiene un enlace que permite visualizar el folleto sobre "buenas prácticas en la manipulación y uso de setas para cocinar" en el que aparece información sobre potencialidad, compuestos bioactivos, nutrientes, requisitos para la comercialización, conservación y legislación en la comercialización de setas en Aragón.

En este sentido, cabe recordar que en Aragón solo está permitido recoger hasta tres kilos de setas por día y recolector, una cantidad que en los cotos puede cambiar puesto que cuentan con una normativa propia.



# Lunes Micológicos para distinguir un hongo exquisita de otro indigesto o mortal

La Asociación Micológica Turolense ofrece asesoramiento a los neófitos

M. C. A.  
Teruel

La recolección de setas es una afición que cada temporada gana adeptos. Salir al campo, disfrutar del aire libre -solo o en compañía- y, si es posible, coger algunas especies micológicas para la cena, es algo gratificante para muchas personas. Pero antes de echar una seta a la sartén hay que saber lo que se tiene entre manos y, para facilitar a los aficionados el conocimiento de los hongos que se pueden encontrar en la provincia, desde la Asociación Micológica Turolense organizan, desde hace más de un cuarto de siglo, los Lunes Micológicos.

Se prolongan durante toda la temporada de setas y se realizan

## EL DATO

# 19:00

## HORAS

todos los lunes mientras dura la temporada de recolección de setas de otoño, es el momento en el que los integrantes de la Asociación Micológica Turolense atienden a los aficionados en el Campus de Teruel

todos los lunes, a partir de las 19 horas, en el Laboratorio de Ciencias de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas del Campus de Teruel.

Los aficionados que acudan los lunes podrán descubrir un montón de aspectos sin duda po-



Juan Royuela (izquierda) y Pedro Blanco, durante uno de los Lunes Micológicos de esta temporada en la capital turolense

co conocidos de las setas para los neófitos, como el momento en el que hay que desechar una seta comestible.

Los micólogos Pedro Blanco y Juan Royuela detallan al respecto que las esporas de especies como el champiñón o el boletus son indigestas, por lo que hay que retirarlas antes de ingerir. En el caso del champiñón, solo hay que

consumir el ejemplar si están rosadas y no cuando adquieren una tonalidad marronácea. En los *Boletus edulis* debe de estar compacta y quitarla (se puede aprovechar el resto del ejemplar) cuando tiene una textura de esponja.

Una de las setas más apreciadas por muchos es la de chopo y la de cardo, ambas son saprófi-

tas, es decir, que necesitan de maderas muertas para su desarrollo. Pero para coger hongos no hace falta irse muy lejos puesto que, como apuntan Blanco y Royuela, algunas de las setas de chopo que llevan cada lunes hasta el laboratorio han sido recogidas en los árboles que hay en el propio campus, a pocos metros de donde luego se exponen.

Banca de personas para personas  
 Compromiso con la inclusión bancaria  
 Responsabilidad  
 Transparencia  
 Iniciativas sociales  
 Sostenibilidad  
 Estamos presentes en el territorio  
 Confianza

# ¡ESTAMOS!

en una tierra de sueños

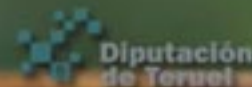
#EstamosConTeruel

**CAJA RURAL DE TERUEL**  
[www.ruralteruel.com](http://www.ruralteruel.com)  
 YouTube, LinkedIn, Instagram, Twitter, Facebook, WhatsApp



"Bronchales #naturalezadealtura"

# MUSEO MICOLÓGICO BRONCHALES



## Horario del museo

Viernes de 18:00 a 20:00 horas

Sábado de 11:00 a 14:00 y 18:00 a 20:00 horas

Domingo de 11:00 a 14:00 horas

## SENDERO MICOLÓGICO DE BRONCHALES



**OBTÉN TU PASE PARA RECOLECTAR SETAS**  
en la Oficina de Turismo.  
Horario: 7:30 a 10:00 horas.



# Bronchales, paraíso micológico

[www.bronchales.es](http://www.bronchales.es)