Micología en Soria

Vamos por setas a Soria

La provincia de Soria alberga en sus bosques una alta biodiversidad micológica con cerca de 700 especies, de las que más de medio centenar son comestibles. Octubre y noviembre son los más prolíficos, meses en los que el turismo micológico proveniente de las más diversas provincias españolas, ha generado rutas señalizadas, jornadas gastronómicas e incluso centros micológicos como los de Navaleno y Matamala de Almazán.



Son los pinares los lugares más concurridos, pero tampoco hay que menospreciar las 64.000 hectáreas de encinares que hay en esta provincia (el 21% de su superficie forestal), aunque tan solo el 8,7 % son montes de Utilidad Pública. La especie micológica más apreciada en estos encinares es la trufa en sus tres variantes provinciales: negra o de invierno, la borde o magenca que se recolecta también en invierno, y la de verano o de San Juan. Hay que destacar que en Soria hay 1.500 hectáreas dedicadas empresarialmente al cultivo de la trufa, que son muy solicitadas en Estados Unidos, Japón, Bélgica y Alemania. En las 33.600 hectáreas de sabinar soriano se recolectan sobre todo las colmenillas y los champiñones. En las 33.00 has de rebollares se busca la oronja (Amanita caesarea), los migueles de roble y los rebozuelos. Y en los eriales y pastizales se recoge el lansarón, la senderilla (Marasmius oreades), la seta de cardo (Pleurotus eryngii), champiñón, seta de brezo...

Los Pinares Altos

El noroeste soriano es una la más boscosa de la provincia. Predomina el bosque de pinar silvestre o albar con una superficie de 60.000 hectáreas que pertenecen en su mayoría a la Mancomunidad de los 150 Pueblos de la Tierra de Soria, el resto es de los municipios de Duruelo de la Sierra, Covaleda, Vinuesa, Navaleno y San Leonardo de Yagüe.

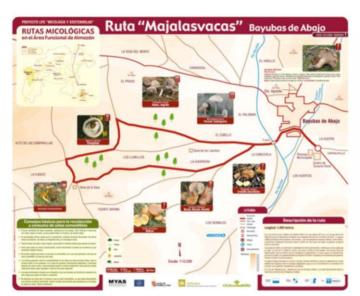
En estos pinares reina un hongo sobre todas las demás especies micológicas: el Boletus edulis, al que llaman miguele. Además se recolectan sobre todo estas otras setas: Amanita caesarea (en las zonas más bajas, con masas de pinos y matorral de rebollo), Boletus pinophilus, Cantharellus cibarius, Cantharerllus lutescens, Hygrophorus marzoulus, Lactarius deliciosus (nízcalo-niscalonicola), Tricholoma equestre y Tricholoma portentosum.

Dos apuntes para el turista micológico: la recolección de setas en este territorio es libre en los montes de Utilidad Pública.

que son la inmensa mayoría, por lo que los ayuntamientos no ingresan nada en concepto de aprovechamientos por hongos, y, por otra parte, esta zona pinariega del noroeste soriano es la comarca más hermosa de toda Soria. De todos los itinerarios turísticos recomendamos el vinculado a Antonio Machado, conocido como Ruta de Alvargonzález, que concluye en la legendaria Laguna Negra, cerca de los Picos de Urbión.

La supervisión de la gestión micológica por Myas y Cesefor

En la zona centro provincial y norteña de las Tierras Altas sí está regulada la recolección y comercialización de las setas a través de la participación soriana en el proyecto de la Unión Europea Micología y Aprovechamiento Sostenible, Myas, que se ha complementado con el proyecto interterritorial Micología y Calidad desarrollado en quince territorios vinculados a iniciativas Leader y Proder de la Comunidad de Castilla y León.



Una de las múltiples rutas que ofrece este paraíso mocológico que es Soria

Modo de realizarla: A pie, en bicicleta. Distancia: 6100 m.

Desnivel: 60 m (940-1000)

Desniver: do in (346 1665)
Dificultad: baja
Vegetación: Pino resinero (Pinus pinaster), rebollo o
roble melojo (Quercus pyrenaica), encina (Quercus ilex),
brezos, biércoles, tomillos y espliego.
Interés micológico: Nícola o níscalo (Lactarius
deliciosus), llanegas (Hygrophorus spp.), Tricholoma,

champiñones y senderillas.

Información adicional:
Comparten esta ruta los pueblos de Fuentepinilla y
Osona. Esta masa arbórea se sitúa al sur de ambos
núcleos urbanos en una zona de mayor altitud, lo que
ha provocado que el trazado de la senda sea
ascendente hasta la mitad del recorrido.



En Soria la gestión coordinadora corre a cargo del Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León, Cesefor, auxiliado por tres Grupos de Acción Local y los ayuntamientos de sus áreas de actuación: Adema (Almazán, Viana de Duero, Bayubas de Abajo, Bayubas de Arriba, Berlanga de Duero, Cubo de la Solana, Fuentepinilla, Matamala de Almazán, Quintana Redonda, Tajueco, Tardelcuende, Valderrodilla), Sorianas del Cid (El Burgo de Osma, Quintanas de Gormaz, Rioseco de Soria y Valdenebro) y Proynerso (Los Rábanos, San Pedro Manrique, Yanguas, Villar del Río, Valdeprado, Santa Cruz de Yanguas).

El pino que predomina en este territorio-Myas es el negral (Pinus pinaster) que ocupa 46.644 hectáreas (incluidas las que hay, dentro de la comarca citada anteriormente, en los municipios de San Leonardo de Yagüe, Navaleno, Talveila...). En estos pinares la especie más abundante es el Lactarius deliciosus. que es sumamente apreciado en el mercado catalán, hacia donde se dirige la mayor parte de su comercialización. En menor medida se recolectan especies varias del género Hygrophours, llanegas, Tricholoma equestre, Tricholoma terreum.., y apenas se ven ejemplares de Boletus edulis y Boletus pinophilus.

Una advertencia: hav que tener un permiso para recolectar setas en este territorio gestionado por Myas-Cesefor. Se puede adquirir en sus ayuntamientos y en numerosos establecimientos

hosteleros, los cuales también participan ofertando platos gastronómicos con las setas que hay en cada temporada, como acontece igualmente en muchos restaurantes de la capital y de la comarca de Pinares Altos.



¿Qué cuánto vale el permiso? Para los foráneos, el permiso diario recreativo es de cinco euros y si es para la temporada micológica se eleva a 18 euros, mientras que el comercial es de 15 y 60 euros, respectivamente. En el primer caso se

permiten recolectar cinco kilos diarios y en el segundo no hay límite si bien se pueden establecer restricciones temporales a la recolección en ciertas áreas o de determinadas especies objeto de aprovechamiento.

"Es obligatorio recolectar los níscalos, setas de cardo, llanegas, negrillas y capuchinas cortando el pie con una navaja. Para las restantes especies, hay que procurar extraer cuidadosamente la seta completa para su mejor identificación y, finalmente, se debe tapar el hueco practicado", indica el gerente de Myas, Arturo Esteban, quien nos recuerda que el permiso se puede obtener también por internet en la dirección http://permisos.cesefor.com/. En otoño nos dice Arturo Esteban "hay que evitar confundirse y recoger en los prados el llamado champiñón amarillento (Agaricus xanthoderma) y la seta de los caballeros (Tricholoma equestre) en los pinares, así como diversas amanitas en zonas frondosas y pinares, sobre todo la phalloides (cicuta verde u oronia mortal)". También nos dice que hay que usar cestas y no bolsas de plástico para facilitar la diseminación de las esporas y que estén aireadas.

"No está permitido remover el suelo, ni utilizar hoces, rastrillos, azadas o cualquier herramienta que altere la capa superficial del suelo, así como estropear o destrozar las setas que no conozca o que no sean comestibles. Todas las setas desempeñan funciones importantes en la naturaleza. Seamos cuidadosos", concluye el gerente de Myas en Soria.