

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 33.000 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, Covalada, 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*, *Cantharellus lutescens*, *Hygrophorus marzouli*, *Lactarius deliciosus* (nizcalo-niscalonnicola), *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.

