# **BARRIO**

# 17-18 OCTUBRE

# SÁBADO 17

17 a 20 horas: Recepción de especies para su pos

terior clasificación, a cargo del Centro de Estudios Micológico T.M. Losa de Miranda de Ebro.

20 horas: Charla Proyección sobre "Las setas y el hombre" a cargo de Miguel Angel Arbaizar componente del Centro de Estudios Micológicos T.M. Losa.

### DOMINGO 18

10 horas: Apertura de la exposición de Setas Silvestres en mesas de ambiente.

12 horas: Degustación de 3 pintxos y vino, zurito, o mosto al módico precio de 3 €, en la Taberna Berbea.

15 horas: Clausura y cierre de la exposición.

#### El pinar y sus setas

Es sin duda el ambiente más visitado por el setero, sus especies micorrizan produciendo las principales especies comestibles, algunas, como el níscalo son las más buscadas por el aficionado. En Álava, los pinares se distribuyen según especies: *pinaster* en terrenos arenosos del sur-oeste provincial, muchas veces en zonas de llano; *sylvestris*, mucho más extendido en colinas y montañas.

El pino, forma un suelo acidificado y cubierto de pinocha que no oculta tanto los hongos a diferencia de lo que sucede con el hayedo y el robledal, y que los puede proger de pequeñas heladas. Los hongos que lo habitan brotan todo el año, si el clima acompaña, pero las estaciones reinas son la primavera y el otoño. En zonas de montaña desde febrero aparece el *Hygrophorus marzuolus*, una especie apreciada de difícil localización; a veces bajo la nieve, le acompañan enseguida otras especies como las giromitras que se comían en el pasado y hoy se tienen por tóxicas. Otras como las del género *Morchella* son también muy madrugadoras y constituyen un buen hallazgo para los buscadores más expertos.

En otoño generalmente con la estación ya avanzada, aparecen buena cantidad de especies comestibles como los *Boletus* del grupo *edulis*, *Lactarius deliciosus*, *Lactarius sanguifluus*, *Tricholoma portentosum*, *Tricholoma terreum* (popularmente llamada negrilla), *Craterellus lutescens*, los apreciados *Agaricus* o champiñones,



algunos enrojecientes del grupo *silvaticus*, Macrolepiotas del grupo *procera*, la *lepista nuda* o borracha y algunos higróforos como el *latitabundus*, también llamada llanega.

Pero el pinar ofrece mucho más, y es el soporte de infinidad de hongos que escapan a la cazuela, por su nulo o bajo interés gastronómico, muchas especies de rusulas tanto dulces como acres, galerinas tales como *badipes* y *autumnalis*, ambas mortales, lepiotas, muy frecuente la *cristata*, inocibes, paxillos, *chroogomphus*, abundantes cortinarios, algunas ramarias del grupo *flava*, y sobre

madera o ramas caídas, podemos encontrar Hifolomas, *Tricholomopsis rutilans, Mycena* spp. *Fomitopsis pinicola, Sparassis crispa*, pequeños ascomicetos y en piñas podemos ver *Strobilurus* spp. *Baeospora myosura*, una pequeña seta de porte micenoide muy frecuente en las piñas de pino albar. Aparecen otras, subterráneas, entre las que no faltan algunas trufas.



#### **COLABORAN**



Aprovechamiento controlado de setas





TABERNA "BERBEA"



**ORGANIZA** 



