

La recogida de setas dinamiza la economía rural

La falta de lluvias que afecta al país no ha frenado este fenómeno social, al que algunas comarcas de la mitad norte dedican festejos y jornadas gastronómicas temáticas. Las comunidades autónomas donde más se ha generalizado esta práctica en los últimos años dedican cada vez más recursos y medios a fomentar la cultura de la recogida de setas

Existen en nuestro país 140 sociedades micológicas censadas. Este dato ilustra el interés que mostramos los españoles por las setas, una afición que se extiende de forma exponencial de una temporada para otra dinamizando la economía de pueblos y comarcas enteras.

Las comunidades autónomas donde más generalizada está su búsqueda (País Vasco, Asturias, Aragón, Cantabria, Galicia, Castilla y León, Navarra y, sobre todo, Cataluña) dedican cada vez más recursos y medios a fomentar la cultura de la recogida de setas con acciones informativas específicas, jornadas gastronómicas y festejos en los que el protagonismo absoluto recae sobre estos productos considerados de alta cocina.

Pero, al mismo tiempo, empiezan a regular esta tradición histórica estableciendo cotos micológicos para frenar parcialmente que los campos y bosques queden esquilados y seriamente dañados de un año para otro. Según los datos que mueven los expertos, se cree que en Cataluña hay hasta un millón de personas que tiene como afición el subir al monte a recoger setas, quienes en casos extremos pueden llegar a ganar entre 18.000 y 24.000 euros si trabajan intensamente durante los cuatro o cinco meses que suele durar la temporada de recogida.

La comarca barcelonesa del Berguedà se convierte cada otoño en el "país del bolet" (país de la seta). Se trata de un rincón de Cataluña en el que se esconden parajes como el Parque Natural del Cadí-Moixeró, el macizo de Pedraforca o las populares fuentes del Llobregat, donde la variedad y calidad de las setas es famosa en toda España. El prestigio de la comarca es, quizá, incomparable en toda Cataluña y los res-



"CAÇADORS DE BOLETS", OTRA VEZ EN TV3
El programa divulgativo sobre setas que emitió la Televisió de Catalunya en otoño de 2004 tuvo un éxito inesperado, tal y como reconocía su director, Xavi García. Los primeros 13 capítulos alcanzaron una audiencia media de 750.000 espectadores, una cifra desmedida para una televisión autonómica. La acogida de los espectadores les ha llevado a producir una segunda parte, que ya se está emitiendo.

taurantes de las poblaciones colindantes organizan hasta finales de octubre unas jornadas gastronómicas en las que se ofrecen sugerentes "menús del bolet" a los comensales, en los que el níscolo es el rey indiscutible. Uno de los más destacados es Sala, el local del maestro Miquel Márquez situado en el centro de la localidad de Berga que luce con orgullo una de las míticas estrellas de la Guía Michelin.

Desestacionalizar el turismo

Los actos públicos se repiten en muchas zonas del norte. Entre el 13 y 22 de octubre se celebran en la pequeña villa medieval de Aínsa (Huesca) las VII Jornadas Micológicas de Otoño en Sobrarbe, organizadas conjuntamente por la Asociación Micológica y la Asociación Turística de Sobrarbe con el propósito de desestacionalizar la temporada turística en la región, que hasta mediados de la década pasada se concentraba en el mes de agosto. Los organizadores aseguran que la iniciativa ha sido todo un éxito y el flujo de gente que mueve crece cada año de forma "sorprendente". Los restaurantes de la comarca ofrecen también platos especiales durante los días señalados y se celebran charlas divulgativas, coloquios y actos diseñados exclusivamente para el disfrute del turista.

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN) organiza a su vez las Jornadas Gastronómicas de las Setas y los Hongos, que suelen celebrarse a lo largo de los fines de semana de octubre. Jorge Sauleda, secretario general de la AEHN, comenta que la acogida del público es mayor cada año, que en su mayoría llegan a la región para degustar en cualquiera de los restaurantes participantes (en 2004 fueron 11) los cotizados hongos beltza y el tradicional níscolo.