

## La exposición de setas de la Audiencia muestra un centenar de especies

El tiempo adverso para la micología obliga a traer algunos ejemplares de otras provincias de Castilla y León

SORIA. Un centenar de especies de los diferentes hábitats, con paneles con diversas iniciativas y datos de interés, conforman la exposición micológica que ayer abrió sus puertas en el Palacio de la Audiencia. La reunión del importante número de ejemplares ha sido posible pese a unas condiciones meteorológicas adversas para las setas. De modo, que ha sido necesario recurrir a las aparecidas en otras provincias de Castilla y León, explicó ayer el delegado de la Junta, Carlos de la Casa, durante la inauguración de la

muestra, que permanecerá abierta hasta el próximo sábado. Puede visitarse de 12.00 a 14.00 y de 19.00 a 21.00 horas.

Pinares albares y resineros, pastizales, rebollares, hayedos y abedulares son los hábitats de las setas, que en la Audiencia aparecen reflejados con su correspondiente panel y un expositor de los diferentes ejemplares recolectados. Consejos básicos de recolección, el portal Micodata, el cultivo de hongos, la truficultura y algunas curiosidades son otros aspectos de la exposición, que este año llega a su decimonovena edición.

Por otra parte, desde ayer se celebra el II Encuentro Internacional Científico-Técnico Micosylva. Organizado por el Departamento de Investigación y Experimentación Forestal de Valonsadero, lleva por título 'Gestión selvícola de



Exposición micológica, ayer en la Audiencia. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

montes productores de hongos silvestres comestibles de interés socioeconómico como fuente de desarrollo rural'.

La cita, que concluye mañana, es la reunión de 50 expertos de Europa y Norteamérica con el fin de promover una gestión forestal

multifuncional que integre y ponga en valor las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles. Hoy se someterá a evaluación por el Comité Científico Transnacional de Micosylva la metodología y primeros resultados del proyec-

to Myas 'Regulación y comercialización del recurso micológico en Castilla y León'. El mismo paso conocerá el proyecto Micodata y un conjunto de propuestas de gestión forestal y de regulación del aprovechamiento micológico.

HERALDO

# El cocinero Sergi Arola, 'plato fuerte' de la Semana Micológica de Soria

La iniciativa organizada por Asohtur se celebrará del 9 al 15 de noviembre próximos

SORIA. La clase magistral del cocinero Sergi Arola será uno de los 'platos fuertes' de la Semana Micológica de Soria que, desde el próximo día 9 y hasta el 15 de noviembre, organizará la Agrupación de Hostelería y Turismo (Asohtur) en colaboración con el Patronato Provincial de Turismo y el Ayuntamiento de Soria.

La micología como seña de identidad cultural, como alternativa de ocio y atractivo turístico son los planteamientos con los que inicia su andadura esta iniciativa. Su contenido se estructurará en tres pilares: talleres de cocina micológica abiertos al público en general, que impartirán en el casino Círculo Amistad Numancia, restauradores sorianos; la segunda edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica (participan 50 establecimientos de Soria, El Burgo de Osma, Almazán, Vinuesa, Los Villares y Molinos de Razón), y la actividad 'estrella', la jornada 'Las setas, un recurso para el desarrollo: su valor en la cocina', que contará con una explicación teórica a cargo de Mercedes Molina, decana de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid y una clase magistral a cargo del renombrado cocinero a nivel internacional Sergi Arola, que hablará de 'El momento de la cocina actual y las setas'. El periodista gastronómico y director de la revista ARGÍ, Javier Pérez Andrés, será el encargado de conducir esta jornada que tendrá lugar el 11 de noviembre en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia.

Para la catedrática Mercedes Molina, el mundo de las setas proporciona una extraordinaria herra-



Presentación de la Semana Micológica de Soria, ayer, en el salón Gerardo Diego del casino. CONCHA ORTEGA

mienta para un "desarrollo alternativo de la provincia" y supone, a la vez, un importante componente del patrimonio cultural de la provincia. "En Soria ha existido una tradición cuando la demanda aún no estaba generalizada", apuntó Molina. De ahí que nadie mejor que los cocineros sorianos, "que siempre han ido a la vanguardia" en el terreno de la micología, destacó la catedrática, para mostrar todos los 'trucos' para sacarles un mejor partido. De hecho, los talleres estarán abiertos al público en general, no sólo a profesionales, y los interesados podrán aprender, por ejemplo, cómo hacer un

'mousse' o mejorar su conservación. Los talleres se celebrarán los días 9, 10 y 11 de noviembre en el Círculo Amistad Numancia de la capital, donde también se celebrará la exposición micológica 'EXpora itinerante'. El que esta temporada micológica no esté siendo una de las mejores que se recuerdan, no supondrá ningún obstáculo para el buen desarrollo de esta iniciativa, según Ángel Mayor, presidente de Asohtur. Para el presidente del Patronato Provincial de Turismo, Antonio Pardo, "las administraciones públicas debemos colaborar con aquellas iniciativas que surjan de la sociedad y, en este caso,

del empresariado y el sector hostelero". Por ello, felicitó una iniciativa que permitirá "encajar algo que no nos podría faltar este año". En este sentido, el presidente de Asohtur adelantó que el próximo 13 de noviembre mantendrá una reunión con la consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro. "Queremos que nos explique, entre otras cosas, por qué no hubo respuesta a las cartas remitidas y por qué no se apoya a estas jornadas", explicó Mayor. El Gobierno regional anunció su decisión de organizar el 'Soria Gastronómica', un congreso internacional que reunió el año pasado a lo mejor del pano-

rama culinario en torno a la micología soriana, con carácter bianual. No obstante, apuntó Mayor, desde la Agrupación de Hostelería y Turismo esperaban un apoyo regional a estas jornadas que desde la entidad se comprometieron a mantener los años alternos. En cualquier caso, la celebración de la Semana Micológica de Soria se afronta como una buena opción para fomentar, especialmente, "el turismo de otoño", que es muy importante para Soria, indicó la concejala de Empleo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria, Teresa Valdenebro.

SONIA ALMOGUERA

## El centro de Valonsadero, ejemplo en micología a nivel internacional

SORIA. "Soria es provincia de referencia en el aprovechamiento micológico y en sus posibilidades de generación de riqueza", destacó ayer la consejera de Medio Ambiente en Soria, María Jesús Ruiz, durante la clausura del II encuentro científico-técnico internacional Micosylva en el que han participado 50 expertos de Europa y Norteamérica con el fin de promover una gestión forestal multifuncional y sostenible que integre y va-

lorice las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles.

La cita sirvió para poner como modelo y ejemplo a seguir la provincia, y especialmente el Departamento de Investigación y Experiencias Forestales de Valonsadero, que lleva trabajando desde 1989 en la investigación micológica y desde donde se coordina en estos momentos un programa de micología forestal en Castilla y León.



Un momento de la clausura del encuentro, ayer, en Soria. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Ruiz recordó que la región es una de las zonas más importantes del mundo en recursos micológicos ya que en la actualidad la recolección de setas implica al 54% de la población rural, un potencial superior a 500.000 recolectores. En este sentido, subrayó que la capacidad para recolectar y comercializar se estima en más de 17.000 toneladas de setas en años de buena producción, con una generación potencial de rentas directas a los recolectores de 65 millones de euros al año y 36 empresas vinculadas al sector. La consejera apostó por que el modelo que lidera Soria se extienda y recordó que ya hay siete diputaciones trabajando en el proyecto de regulación que empezó Soria con el Life Myas.

N.Z.

## LAS CONCLUSIONES DEL II ENCUENTRO MICOSYLVA

1 **Recurso socioeconómico.** Los hongos silvestres comestibles suponen un recurso socioeconómico importante que convenientemente gestionado puede ser generador de rentas en el ámbito rural forestal por la recolección, la comercialización, la transformación, el micoturismo...

2 **El medio.** Los hongos proporcionan grandes beneficios a los árboles. Es imprescindible transmitir a los gestores forestales criterios de manejo de los bosques que tengan en cuenta las condiciones ideales de desarrollo de árboles y hongos en un contexto de cambio climático.

3 **La regulación y comercialización** de los hongos bajo el modelo Myas RC garantiza la sostenibilidad del aprovechamiento, contribuye al conocimiento del recurso, mejora la profesionalización de la comercialización y maximiza los beneficios socioeconómicos vinculados al recurso.

4 **El sistema Micodata** de información territorial sobre producción del aprovechamiento y ordenación del recurso es una herramienta que garantiza el control del aprovechamiento, proporciona fundamentos técnicos para la gestión del recurso e información territorial en tiempo real.

5 **La truficultura** es una actividad de máximo interés para muchas zonas agrícolas marginales y de montaña. Se cuenta con un medio muy propicio para las nuevas plantaciones, con una importante potencialidad productiva. Se propone un adecuado apoyo a esta actividad.