

Infórmate e insíbete en
www.educared.net/congreso
 o en el 91 778 01 74



Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

HOY 0.9 / 20 | MAÑANA 5.1 / 18.6

idealTV.es tu televisión online...

EDICIÓN: | Granada | CAMBIAR | PERSONALIZAR | 24 noviembre 2009

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Local Deportes Economía **Más Actualidad** Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Andalucía España Mundo Cultura Sociedad Salud Innovación Tecnología **Noticiascadadía**

Estás en: Granada - Ideal > Noticias Más Actualidad > Noticias Cultura > El universo de las setas y los hongos

CULTURA-GRANADA

El universo de las setas y los hongos

La UGR y el Parque de las Ciencias celebran **unas jornadas para mostrar el papel que juegan estas especies** en la medicina, gastronomía, economía...

24.11.09 - 00:51 - GUILLERMO PEDROSA | GRANADA

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Ir a coger setas al campo es una práctica cada vez más frecuente. Estas pequeñas sombrillas silvestres pueden ser un sabroso manjar para el paladar, pero también un veneno letal al primer mordisco. Por eso es importante que aprendamos qué especies son tóxicas y cuáles comestibles. Las setas y los hongos son, además, un gran recurso natural para obtener sustancias con efecto farmacológico, y juegan un papel muy importante en el ecosistema en el que crecen. Con el objetivo de conocer mejor qué se esconde dentro y fuera de la 'casa del gnomo', el Parque de las Ciencias y la Universidad de Granada inauguraron ayer las Jornadas Micológicas, que se celebran en el museo hasta mañana.

La legislación prohíbe a una persona recoger más de 6 kilogramos de setas en un día



Más de 100 especies de setas se exhiben en el Parque de las Ciencias. / GONZÁLEZ MOLERO

Esta iniciativa contempla diversas conferencias, una exposición con más de 100 especies, cine e incluso una degustación. El objetivo es abordar el universo de los hongos desde un punto de vista medicinal, toxicológico, gastronómico, económico, industrial y medioambiental. Guadalupe Marín, coordinadora de estas jornadas e investigadora del Departamento de Botánica de la UGR, explica que los asistentes aprenderán, entre otras, cosas, cómo recolectar setas.

Una de las normas principales es no remover ni rastrillar la tierra para no comprometer la supervivencia de los hongos, y transportar las especies recogidas en un cesto de mimbre, pues al tener rendijas las esporas de las setas van cayendo a la vez que paseamos en busca de hongos, con lo que contribuimos a la siembra de estas especies, además, es peligroso guardar las setas en recipientes herméticos como las bolsas de plástico porque se acelera el proceso de descomposición.

Igual de importante es tener en cuenta lo que dice la legislación, una persona puede recoger un máximo de 6 kilogramos de setas en un día. Aunque la mayoría de los ayuntamientos tienen sus propias ordenanzas con respecto a la recolección de setas.

Especies venenosas

Otro aspecto muy importante es reconocer las variedades venenosas. La experta de la UGR subraya que no existen reglas universales para saber qué setas son comestibles, y añade que la única manera fiable de averiguarlo es analizar las características botánicas del ejemplar que queramos recoger y compararlo con las descripciones de las guías micológicas.

El Parque acoge una muestra con especies como la *Omphalotus olearius*, que es frecuente en otoño y que suele nacer en las bases y las raíces de olivos y robles. Causa trastornos estomacales pero es muy reconocible por su llamativo color de fuego intenso.

Del campo al plato

Estas jornadas micológicas (estudio científico de los hongos) también servirán para conocer las especies más sabrosas. Los asistentes disfrutaron ayer de un almuerzo con platos como sopa de setas al ajo, conejo relleno de nísalos o fideuá de setas, entre otros. Y es que el mundo de las setas está muy desarrollado en el campo de la gastronomía, y cada vez son más los restaurantes y comedores que incorporan en su menú platos elaborados a partir de estas especies vegetales.

Por otro lado, los visitantes podrán conocer algunas de las setas que tienen propiedades antivirales, antibacterianas, anticancerígenas o antiparasitarias, como por ejemplo la *Ganoderma lucidum* (con propiedades antibióticas) o la *Cantharellus cibarius* (rica en vitaminas A y C). Este tipo de ejemplares suponen un destacable recurso farmacológico para el diseño de medicamentos, y llevan utilizándose muchísimo tiempo en este campo. Igualmente, los hongos tienen diversos usos industriales. Así, el *Rhizopus stolonifer*, el moho negro del pan, sirve para fabricar ácido fumárico, que se usa en la conservación de alimentos. O el *Saccharomyces cerevisiae*, que se emplea casi universalmente en la industria panadera, cervecera y vinícola por su capacidad para fermentar glúcidos.

Guadalupe Marín destaca también el papel que juegan los hongos en su entorno medioambiental, más concretamente, los sotobosques, que es la parte del monte situada por debajo del dosel vegetal principal



BUSCAR EN IDEAL.ES

Buscar

LO MÁS LEIDO

Multas por acceder a sus casas y cocher...
 Un menor acusado de pegar a su ex novia...
 «Marta tuvo mala suerte de topar con al...
 Belén acaba en el psiquiátrico...
 El robo de la banda de música...
 Ofertas especiales y precios más bajos ...
 Los toros rivales de la UGR...
 La desesperación siembra la playa de to...
 El CB Granada se triplica...
 La Fábrica del Pilar abrirá como museo ...
 «La recuperación ya ha empezado»...
 La Junta estudia las 200 sugerencias de...

LO MÁS COMENTADO

LO ÚLTIMO

idealTV.es
 VIDEOS DE PANORAMA

más videos [+]

Bienvenido a dox.es

Accede directamente si tienes cuenta en

[+] información

Actividad usuarios Iniciar sesión REGISTRO Cerrar barra