

## Bajo Aragón

Amics dels Bolets expuso más de 150 especies, pero sólo 12 habían sido recogidas en el entorno  
**Beceite se llena de degustadores de setas pese al mal año causado por la sequía**

Enmarcado en una de las peores sequías que se recuerdan, Beceite celebró ayer un "Día dels Bolets" tan concurrido como los anteriores.

Maribel Sancho Timoneda

24/10/2016



El público, muy atento a las explicaciones de los paneles interpretativos de cada tipo de especie recogida para el Día dels Bolets

Enmarcado en una de las peores sequías que se recuerdan, Beceite celebró ayer un "Día dels Bolets" tan concurrido como los anteriores. La falta de setas del terreno no fue impedimento para que las asociaciones locales repartieran decenas de tapas entre los cientos de personas que se pasearon por el pueblo recorriendo los cuatro puestos de degustación colocados entre el polideportivo municipal y la plaza del Ayuntamiento.

En el local social El Palau tampoco faltó la tradicional exposición de hongos organizada por la Asociación Amics dels Bolets, aunque la mayoría eran de fuera. La salida del sábado tuvo que suspenderse precisamente porque las escasas lluvias del año han convertido en un desastre la campaña de las setas, así que en la exposición tan sólo doce ejemplares habían sido recogidos en el entorno de entre las más de 150 especies que podían visualizarse perfectamente interpretadas y comentadas en sus paneles correspondientes.

La labor pedagógica volvió a corresponder a Joseba Castillo, el micólogo que todos los años recopila especies para la cita de Beceite. En este caso, trajo más de 150 procedentes de Francia y País Vasco, la mayoría de ellas "no comestibles", aunque sí "muy curiosas", según relataba ayer poco antes de que el Día dels Bolets llegara a su fin.

Según Castillo, la sequía ha sido un desastre para las setas, puesto que "ni en el Pirineo se están encontrando, y hay que pasar a la parte francesa para encontrarlas. Allí, la niebla mantiene un poco la humedad, y eso ayuda a que crezcan".

Hasta Beceite trajo especies que pocas veces se verán en la provincia, sobre todo "curiosidades que nos gustan a los micólogos, la mayoría incomedibles y que posiblemente son las que menos gustan al público, que lo que quiere es aprender un poco de las que realmente se utilizan para la cocina", relató.

De las doce encontradas en el entorno del pueblo, el micólogo, que además fue fundador de la Sociedad Micológica de Zaragoza, hizo hincapié en que "hemos localizado un robellón, una manita cesárea, que es la reina de las setas, una manita faloides, falampernas y alguna otra más". El resto de las expuestas eran todas especies foráneas.

Durante la inauguración por la mañana del certamen, que ha llegado a su vigésimo primera edición, participó también el director de investigación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), Fernando Martínez, también director del Instituto Europeo de Micología, quien subrayó que celebraciones como la de ayer en Beceite "crean cultura, conocimiento de las especies y sensibilización".

A juicio de director del Instituto Europeo de Micología, jornadas como ésta "son oportunidades que pueden revertir en puede aprender y aprovechar sus conocimientos para traer experiencias similares aquí", apuntó