

LOS HONGOS EN BAYÁRCAL

Eduardo Gallego Arjona

Sierra Nevada constituye uno de los lugares más interesantes para los amantes de la naturaleza. Sus singulares características (se trata de la formación montañosa más alta de la Península, situada muy al sur) crean una multitud de ambientes diversos que dan cobijo a un auténtico paraíso de biodiversidad.

Los hongos sólo suelen llamar nuestra atención en otoño, cuando brotan de golpe sus manifestaciones más espectaculares, las setas. Sin embargo, aunque nos pasen desapercibidos los hongos siguen omnipresentes durante todo el año, y su papel es mucho más relevante de lo que en principio podríamos pensar.

En nuestros bosques, prados y jardines se ocultan infinidad de hongos. Los más viven en el suelo, en forma de marañas de filamentos delgadísimos llamados micelios. A la hora de reproducirse, estos micelios fabrican distintas estructuras para liberar las esporas microscópicas. Muchas de estas fructificaciones son apenas visibles, como en el caso de los mohos. En cambio, otras, como las setas, los yesqueros o las trufas, parecen brotar repentinamente de la nada, y nos asombran con multitud de formas y colores. No es de extrañar que muchas culturas las hayan considerado mágicas.

Los hongos no pertenecen al reino vegetal. Son incapaces de realizar la fotosíntesis, por lo que deben ganarse el sustento mediante otras estrategias. Muchos de ellos son saprofitos (es decir, descomponedores) y se convierten en los auténti-

cos basureros y responsables del reciclaje en los ecosistemas. Nada se salva de su ataque, desde la madera hasta los restos de la más pequeña brizna de hierba. Así, toda esa materia orgánica queda de nuevo a disposición de las plantas, siendo imprescindible para su crecimiento. De otro modo, nuestros bosques y prados se ahogarían bajo un manto de basura. Entre los saprofitos figuran especies tan conocidas (y sabrosas) como los champiñones (*Agaricus*) o los parasoles (*Macrolepiota procera*), por no mencionar otros hongos mucho menos llamativos que descomponen la madera muerta.

También hay hongos parásitos que llegan a matar a las plantas, como la seta de color de miel (*Armillaria mellea*), capaz de tumbar en cuestión de meses a grandes árboles. No obstante, los parásitos cumplen una importante función en la naturaleza, ya que suelen acabar con los ejemplares más débiles o viejos, permitiendo así la regeneración de los bosques.

Finalmente, ciertos hongos establecen relaciones de colaboración con otros seres vivos, como los líquenes (simbiosis entre hongos y algas) o las micorrizas. En éstas, un buen número de hongos formadores de setas y trufas se hallan íntimamente ligados a las raíces de las plantas. Unos y otros se necesitan para sobrevivir en la naturaleza; jamás podrían lograrlo por separado. Sin ir más lejos, los pinares y encinares se mantienen gracias a estos hongos simbióticos, entre cuyas filas encontramos a excelentes comestibles como los níscalos (*Lactarius deliciosus*), los bo-

letos, etc. También aparecen algunas setas tóxicas e incluso mortales, como la oronja verde (*Amanita phalloides*), que todos los años manda a alguien a la tumba en nuestro país. Sin embargo, estas especies tóxicas son imprescindibles para la buena salud de los árboles. La culpa de los accidentes mortales es nuestra, por comer lo que no debemos...

Bayárcal es uno de esos municipios cuyo interés para el visitante, además de su valioso patrimonio histórico-artístico, reside en el entorno natural donde se ubica. En otoño, la riqueza en setas y demás hongos que encontramos en sus bosques atrae a muchos seteros y excursionistas. Sin duda, los más visitados son los extensos pinares de repoblación, lugares ideales para la caza y captura del niscaló (*Lactarius deliciosus*). Normalmente, ésta es la única seta que conocen. Sin embargo, al pie de los pinos podemos hallar otras muy interesantes, como los boletos viscosos (*Suillus*), la pata de perdiz (*Chroogomphus*), el sabroso pie azul (*Lepista nuda*), las negrillas (*Tricholoma terreum*)... Por supuesto, también nos encontraremos con setas tóxicas, como las especies blancas de *Clitocybe* o la bella matamoscas o seta de los enanitos (*Amanita muscaria*).

Por supuesto, en los alrededores de Bayárcal hay otras formaciones vegetales que merecen una visita. Los encinares, pese a su riqueza fúngica, son menos conocidos que los pinares. Son un buen sitio para encontrar amanitas, desde especies comestibles como la seta de rubial (*Amanita ovoidea*) hasta otras mortales, como *A. phalloides*. También hallaremos diversos boletos (*Boletus*), especies de *Cortinarius* (algunas de ellas tóxicas), estrellas de tierra (*Geastrum*) y un sinfín de hon-

gos que harán las delicias del aficionado a la Micología.

En Bayárcal también son dignos de mención los bosques de ribera, con sus álamos, chopos y sauces, por no mencionar los abundantes castaños de las cercanías. Ahí podremos encontrar algunas de las setas más sabrosas y buscadas por los entendidos, como la seta de chopo o álamo (*Agrocybe cylindracea*), la ubicua seta de alpaca (*Pleurotus ostreatus*), la barbuda o seta de tinta (*Coprinus comatus*) e incluso la parásita (e indigesta para algunas personas) seta de color de miel (*Armillaria mellea*). En Bayárcal hay quien consume *Grifola frondosa*, conocida como seta de castaño, de enormes dimensiones y aspecto curioso, como una gran pelota compuesta por numerosas piezas imbricadas con forma de abanico.

Pero no sólo salen setas en los bosques. En los prados y pastos, en muchas ocasiones generados por el pastoreo tradicional, encontraremos auténticos tesoros gastronómicos. Asociada al cardo cuco o corredor, surge una de las especies más sabrosas, la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), acompañada de los exquisitos champiñones silvestres (*Agaricus*), cuescos de lobo (*Bovista*, *Lycoperdon*...), bejines (*Calvatia*)... Asimismo, en los cortafuegos aparecen exquisiteces como los parasoles (*Macrolepiota procera*) o la seta de caña (*Melanoleuca*), entre otras.

Aunque muchos creen que las setas sólo aparecen en otoño, también hay especies que pueden encontrarse en primavera, siempre que las lluvias acompañen. En concreto, las colmenillas, morillas o cagarrias (*Morchella*), cuya superficie recuerda a las celdillas de un panal de abejas, están

consideradas como un bocado exquisito.

Este tesoro biológico tan diverso, no sólo posee interés desde el punto de vista de la diversidad y la conservación de los ecosistemas. El turismo micológico puede llegar a convertirse en una importante fuente de ingresos y motor de desarrollo

esencial para la preservación de esta rica biodiversidad que heredamos de nuestros mayores y debemos legar a nuestros descendientes.

Podemos considerar a las setas como un recurso renovable, cuyo mantenimiento requiere una adecuada gestión por



para los pueblos situados en enclaves naturales privilegiados. Y no sólo hay que tener en cuenta el interés económico de la recolección y comercialización de setas silvestres, que a tantos atrae cada otoño. El amante y observador de la naturaleza, el apasionado de la fotografía, el senderista, verán en los hongos un aliciente más para disfrutar de sus salidas al campo.

Los hongos están íntimamente ligados a los demás seres vivos que integran los ecosistemas. La salud de prados y bosques depende de ellos. A su vez, la conservación de estos espacios naturales resulta

parte de las administraciones públicas y los propietarios. Por otro lado, es imprescindible la educación medioambiental y la concienciación de la ciudadanía desde los primeros cursos escolares. Así evitaremos la sobreexplotación y los actos de vandalismo, que en muchas ocasiones se deben más a la ignorancia que a la malicia.

Aprendamos a conocer y amar nuestro rico patrimonio natural, y siempre podremos disfrutar del magnífico espectáculo que todos los años nos brindan los hongos y los seres vivos que conviven con ellos.