

tudela y ribera



El público abarrotó el local de la peña Beterri para observar la variada exposición de setas recogidas durante las jornadas. FOTO: M.A. GALILEA

## Las Jornadas Micológicas de la peña Beterri se consolidan con la recogida de 115 especies

EL PROGRAMA, EN SU DECIMOSEGUNDA EDICIÓN, CUENTA CON LA COLABORACIÓN DE MUÉRDAGO

El pasado 28 de octubre se hallaron dos ejemplares de 'boletus edulis' de más de un kilo cada uno



Fernando Martínez, con los dos boletus de más de un kilo. FOTO: D.N.



Amigos y socios de la Beterri cocinan los pinchos. FOTO: M.A. GALILEA

M.A. GALILEA/N. ARIGITA  
TUDELA. Las decimosegundas Jornadas Micológicas de la peña Beterri quedarán este año como muestra de la consolidación de una iniciativa que, en todas las actividades del programa de esta edición han contado con una masiva participación. Así lo ponen de manifiesto las 70 personas que asistieron a la charla ofrecida por Diego Calonge, profesor del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, exdirector del Jardín Botánico de Madrid y considerado como un de los mejores micólogos de Europa. El interés en torno a los hongos crece en la Ribera y un total de 35 personas tomaron parte en la salida al Moncayo que el pasado sábado había organizado la Beterri. Finalmente, y pese a que la climatología parecía no haber puesto mucho de su parte para la recolección, se recogieron 115 especies diferentes que, posteriormente, fueron expuestas en una vistosa muestra en la sede de la peña, en la calle Serralta. Se recorrieron, para ello, las zonas de Agramonte y otras más húmedas, conocidas como regatas. Evitando a su paso un impacto ecológico irre-

cuperable, la organización marcó un límite de tres ejemplares por especie. Además, para evitar riesgos se contó en todo momento con la presencia de Eusebio Soto, médico de Urgencias del hospital Reina Sofía de Tudela y experto en toxicología. La exposición culminó con una degustación de tres pinchos diferentes elaborados con las setas recogidas en Moncayo. Así, el público saboreó delicias del bosque (con *repandum*, *lepistanura*, *aricales* y *boletus*), croquetas de hongo y distintas tortillas. La dirección técnica de las jornadas corrió a cargo de Daniel Palacios Quintano, antiguo presidente de la Sociedad de Ciencias Aranzadi de San Sebastián que colaboró estrechamente con el miembro de la Beterri, Fernando Martínez. La parte teórica de la iniciativa tuvo lugar entre los días 25 y 28, con la celebración de un curso de iniciación a la micología que se celebró en el centro cívico La Rúa de Tudela y que fue impartido por Víctor Huete, presidente de la Sociedad Muérdago.

**EL HALLAZGO** La anécdota de las jornadas la protagonizaron Fernando Martínez e Iñaki Bergara que, en los montes de el Espinal hallaron dos magníficos ejemplares de *boletus edulis*, una seta comestible de excelente sabor. La balanza registró que el de mayor peso alcanzaba los 1.150 gramos y el otro, un kilo exacto. Ambos ejemplares fueron expuestos durante unas horas en una panadería de Pamplona y luego catados en el transcurso de las jornadas de Tudela.

LA CIERA

35

- **Personas.** Tomaron parte en la salida a Moncayo que tuvo lugar el sábado.
- **Convocatoria.** Todas las actividades del programa han contado con un importante poder de convocatoria. La charla de Francisco De Diego Calonge fue seguida por casi 70 personas en el público.
- **Sin riesgos.** En la recolección participó el doctor Eusebio Soto, del hospital Reina Sofía de Tudela, experto en toxicología.