

**CON MUCHA CARA** / «En Madrid tenemos 2.000 setas clasificadas, de las cuáles unas 150 son comestibles» / «Desde el punto de vista culinario, la reina de las setas es la 'manita cesárea'» / «Hay que conocer bien las más tóxicas, que son el trío de las amanitas» / «Nuestra región es un paraíso de los hongos por sus ecosistemas» / «La Casa de Campo es una joya que debemos cuidar»

JORGE CALVO / MICÓLOGO Y CREADOR DE LA 'LACASADECAMPO.NET'

## 'Hay que regular la recogida de setas'

LUIS F. DURÁN

Estos días Jorge Calvo está más atareado que nunca. Llega la temporada alta de las setas y este micólogo educa a los ciudadanos en esta parte de la botánica que estudia los hongos. Mañana impartirá una clase práctica gratuita en el Valle de Lozoya (información en el teléfono 91 869 30 29 o en la sección noticias de [www.lacasadecampo.net](http://www.lacasadecampo.net)). A las 10.00 horas explicará cuáles son las setas más interesantes y desde las 11.00 horas recorrerán el monte.

**Pregunta.**— ¿Hay muchas sociedades micológicas en Madrid?

**Respuesta.**— Funcionando solo hay tres. Una de ellas es a la que yo pertenezco, la sociedad micológica de Pozuelo de Alarcón y las otras son una en Madrid y otra en Móstoles. En Pozuelo disponemos de un local donde los martes viene la gente para que les clasifiquemos la setas.

**P.**— Ahora, es la época de mayor actividad.

**R.**— No sólo en otoño, primavera también es buena época de setas. Cuando hay más biodiversidad es en el otoño. Lo que pasa es que últimamente el otoño se está retrasando. La época de setas comenzaba antes en agosto y ahora arranca en octubre. Además, aparecen especies en diciembre y enero.

**P.**— ¿La culpa es del cambio climático?

**R.**— Las temperaturas de los últimos otoños e inviernos son muy suaves y las primaveras son más frías. Hay especies de champiñón que solo salían en otoño y ahora están brotando en primavera.

**P.**— ¿La reina de las setas?

**R.**— Desde el punto de vista culinario es la manita cesárea. Luego hay otras no tan conocidas como la capuchina o los ratones (*tricolor materium*) que la gente no conoce y son muy comestibles.

**P.**— ¿La más popular?

**R.**— El níscolo, es inconfundible. Y luego los boletus que también son muy populares. Hay gente que se ha especializado en su recogida en octubre.

**P.**— ¿En sus charlas dice que hay que conocer las malas antes que las buenas?

**R.**— Incido en dos aspectos. El primero, como recolectar la setas. El segundo, que la gente sepa las tres o cuatro especies mortales que hay en Madrid. Esto es muy importante.

**P.**— ¿Cuáles son las más peligrosas?

**R.**— La *amanita verna*, que sale sólo en primavera; la *amanita phalloides* y la *ama-*



Jorge Calvo, examinando en la Casa de Campo un 'boletus' cogido en Navafría. / ANTONIO XOUBANOVA

### RETRATO

**Origen.** Madrid, 1961.

**Currículo.** Licenciado en biología, especialidad de medio ambiente, en la Universidad Complutense de Madrid. Creador de la primera página web dedicada a la Casa de Campo. Micólogo y vocal de la Sociedad de Micología de Pozuelo de Alarcón. Miembro de la patrulla verde de la Policía Municipal de

Madrid y profesor del aula de Medio Ambiente de esta unidad en la Casa de Campo de Madrid.

**Aficiones.** El senderismo, guía de montaña y el ciclismo.

**Debilidades.** La familia y la jardinería.

**Virtudes.** «La constancia y la tenacidad».

**Defectos.** «A veces soy un poco despistado».

*nita phantherina*. Las tres son mortales y luego hay otra como la *galerina marginata* que es muy pequeña y sale en los tocones.

**P.**— ¿Cómo distinguir estas setas mortales?

**R.**— Lo que define una amanita son tres cosas: una volva, que es un especie de saco membranoso que sale en el pie; un anillo que sale en la base del pie y es colgante y unas láminas blancas que son la parte de abajo del sombrero por donde la seta espora.

**P.**— ¿La gente arrasa con los boletus?

**R.**— Al puerto de Navafría está acudiendo la gente en masa a recogerlos y hacen barbaridades ya que hacen socavones para buscarlos. Y hay quien recolecta en demasía para venderlo en restaurantes.

**P.**— ¿Habrá que regular la recogida?

**R.**— Es un paso que habría que dar. En otras comunidades con más tradición de micología hay algunas especies que están desapareciendo. Esas comunidades ya han regulado el tema de la recogida mediante un tope o un cupo en el número de kilos por persona y día. Además, la cesta debería de ser obligatoria en Madrid y no lo es. En Castilla y León no se puede ir con una bolsa de plástico.

**P.**— ¿Que debería hacer Madrid?

**R.**— Tiene un proyecto para regular la recogida en sus despachos. Primero se podría regular el número de kilos a recoger por día, como mucho cuatro o cinco kilos. La semana pasada vi a gente que en un día llegó a coger cien kilos de boletus en Navafría. Y segundo, ya a nivel de Ayuntamientos, se podría establecer un canon de tres o cinco euros para el

«Estos días la gente ha arrasado Navafría recogiendo 'boletus'. Encima, hay gente que va con bolsas de plástico»

acotado de setas, aunque no estoy muy a favor porque los montes son públicos.

**P.**— ¿Madrid es un paraíso de las setas?

**R.**— Tenemos 2.000 especies clasificadas en Madrid, de las cuales sólo 100 son comestibles. Si es un paraíso o donde abundan las setas gracias a que disponemos de varios ecosistemas, desde la montañas a la estepa.

**P.**— ¿Esta temporada será buena?

**R.**— Ha empezado a llover tarde y será buen periodo debido a que las temperaturas no son todavía muy frías.

**P.**— ¿En la Casa de Campo hay setas?

**R.**— Existen gran cantidad y para los micólogos es un sitio idóneo.

**P.**— ¿Usted ha creado la primera web de la Casa de Campo ([www.lacasadecampo.net](http://www.lacasadecampo.net))?

**R.**— Es una joya que debemos cuidar y el sentido de este proyecto es que la gente conozca su historia, sus accesos, sus itinerarios, su flora y su fauna.

**P.**— ¿Y cómo está ahora la Casa de Campo?

**R.**— Está mejor. Va prosperando y se van solucionando temas problemáticos. Además cada día viene más gente a disfrutar de actividades relacionadas con la naturaleza.

PARA UN DÍA



PARA VARIAS GENERACIONES



50 años de  
solidaridad



Intermón Oxfam  
Soy IO

50 AÑOS AYUDANDO A CAMBIAR EL MUNDO.

Una botella de agua calma la sed de un día. Un pozo, la de varias generaciones. En Intermón Oxfam necesitamos personas dispuestas a luchar contra las causas de la pobreza, las injusticias, y no simplemente contra sus consecuencias. Necesitamos gente convencida de que es posible lograr que algún día los más desfavorecidos dejen de necesitar ayuda. Gente como tú. Gente IO.

HAZTE SOCIO 902 330 331  
[IntermonOxfam.org](http://IntermonOxfam.org)