



Las setas en Almansa

Las setas son la parte más visible que aflora sobre la superficie terrestre de los hongos. Esta parte superficial, encargada de la reproducción, se llama "carpóforo", mientras que la parte enterrada se denomina "micelio" y está formada por una serie de finísimos filamentos ó "hifas". Es importante no arrancar las setas, para que el micelio permanezca enterrado y pueda volver a brotar de nuevo al año siguiente.



Normas para la recogida de setas:

- * En Almansa para recoger setas, hay que disponer de una autorización que se obtiene rellenando un impreso en la Policía Local.
- * La cantidad máxima a recoger se limita a 3 Kg. por persona y día, para evitar el agotamiento de las mismas.
- * Se deben cortar sólo los ejemplares que se vayan a consumir y cuando una especie se desconozca o haya dudas, es mejor no cortarla, ya que hay varias tóxicas y venenosas.
- * Se prohíbe remover el suelo utilizando palas ó rastrillos, y nunca se deben arrancar los ejemplares. Se deben cortar utilizando un cuchillo o navaja por el pie del micelio.
- * Se deben llevar cestas de mimbre o paja para favorecer la dispersión de las esporas.

Comestibles y venenosas:

Si por error se consume una seta tóxica, ante los primeros síntomas se debe acudir al Centro Médico más próximo, llevando si es posible, una muestra del ejemplar. Algunos síntomas son dolores abdominales, náuseas y vómitos, contracción de las pupilas, excesiva salivación...

Entre las setas más importantes de Almansa, por su abundancia y tradicional aprovechamiento, destacan:



GUISCANO, NISCALO
"Lactarius deliciosus"

Gastronomía:
Comestible. Muy popular. Toda la seta contiene un látex anaranjado que mana con facilidad de las heridas. Pie corto, moteado con hoyitos. Participa en una gran variedad de elaboraciones y recetas.



SETA DE CARDO
"Pleurotus eryngii"

Gastronomía:
Comestible: Es la especie más buscada y valorada en la provincia de Albacete. El sombrero de color parduzco, marrón o crema. Láminas numerosas y densas, blanquecinas, muy decurrentes sobre el pie blanco y corto.



SETA DE CHOJO
"Agrocybe aegerita"

Gastronomía:
Comestible: Muy popular en Albacete. Al salir el sombrero es marrón oscuro y convexo y va perdiendo color con el desarrollo, siendo al final de color cremoso y plano. Presentan en fresco un aroma muy agradable y afrutado.



CHAMPIÑÓN SILVESTRE, MORENA
"Agaricus sp."

Gastronomía:
Comestible: Se cocinan de forma similar a los champiñones y se pueden comer crudas. El cultivo de los champiñones en comarcas, como La Manchuela, suponen el 50% de la producción nacional.



CLITOCIBE BLANCO
"Clitocybe dealbata"

Gastronomía:
Tóxica: Contiene muscarina, que produce una intoxicación gastro-intestinal más o menos grave dependiendo de las personas y de la cantidad ingerida. Por su hábitat y características se puede confundir con la seta de cardo.



CARNERO, PATA DE PERDIZ
"Chroogomphus rutilus"

Gastronomía:
Comestible: Se recolectan los ejemplares antes que maduren, se ennegrecen y pierdan textura. La carne, cuando se cocina se pone de color lila, por lo que da un toque original al plato.



AYUNTAMIENTO DE ALMANSA

