



## EL PEDO DE LOBO, LA SETA MENOSPREENCIADA



*Pisolithus arhizus*

Foto y texto: Manuel Campos Bermúdez

El “pedo de lobo”, aunque por su aspecto no lo parezca, es en realidad una seta, el fruto de un hongo, el *Pisolithus arhizus* y es tan abundante en todos nuestros bosques que al encontrárnosla, no solo no le damos importancia alguna sino que la tratamos con menosprecio, dándole una patada para romperla y de esta manera verla soltar una densa polvareda de color ocre (de ahí su nombre vulgar de pedo de lobo), que no es ni más ni menos que la masa esporal contenida en el interior de su gleba, ayudándola sin saberlo con esta acción a propagar sus esporas. Pues bien, este ser sin encanto es el fruto de uno de los hongos con mayor relevancia ecológica a nivel mundial además de tener otras propiedades beneficiosas y de utilidad para el hombre:

**Ecológicamente:** Tiene una gran importancia por su extraordinaria capacidad de formar asociaciones micorrízicas con numerosas especies arbustivas y arbóreas, siendo

muy utilizada en la inoculación de plantas en viveros para producir plantas micorrizadas, facilitando de ese modo la repoblación de árboles en zonas degradadas donde se han producido incendios, en zonas desérticas o muy áridas.

**Medicinalmente:** Tiene propiedades inmunodepresoras, antihistamínicas y evita rechazos en casos de trasplante de órganos.

**Tinte natural:** En Europa se usaba como tinte natural para teñir de pardo a oro diferentes tejidos, de ahí su sinónimo *Pisolithus tinctorius*. El color conseguido en la ropa dependía del mordiente utilizado.

**Comestibilidad:** Se le considera comestible en su estadio inmaduro, pero la verdad es que esa es la menor de sus virtudes. En Alemania se le llama “Trufa de Bohemia” al ser confundida con las verdaderas trufas por estar inicialmente bajo tierra (hipogeo) y en Australia “cagajón de caballo” por su parecido con este excremento equino.

Organiza:



SOCIEDAD MICOLÓGICA «AMANITA»  
- Aracena -

Patrocina:



Colaboran:



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL  
DELEGACIÓN TERRITORIAL EN HUELVA



# Aracena Jornadas micológicas 2016



*Amanita franchetii* (Tóxica) Foto: Manuel Campos Bermúdez

12 y 13 de noviembre de 2016  
Teatro de Aracena

## Día 12 Sábado

Los hongos, por su especial ecología, necesitan para su crecimiento y fructificación unas condiciones nutricionales especiales, que se ven favorecidas por la conjunción de unos factores climáticos adecuados, como son principalmente una humedad relativa de aproximadamente un 70% y un intervalo de temperatura que va de 10 a 25 grados centígrados, siendo en todas partes por lo general, y en nuestra sierra en particular, en el otoño cuando se cumplen esas condiciones, lo que lo hace por ello la estación reina de las setas, de ahí que la gran mayoría de las Jornadas Micológicas se celebren durante esta estación pues es cuando un mayor número de especies se encuentran en los campos y bosques para su recolección, estudio y exposición. Pero también en nuestra sierra, si las condiciones climáticas son las adecuadas, desde mediados de febrero y hasta mediados de mayo, podemos encontrar la fructificación de las especies primaverales comestibles más buscadas: los Gurumelos (*Amanita ponderosa*), las Cagarrias (*Morchella, sp*) y los Tentullos de jara (*Leccinum corsicum*) y si la primavera ha sido generosa en agua pueden fructificar especies netamente otoñales como son la Tana (*Amanita caesarea*) y los Tentullos blancos (*Boletus aereus* y *Boletus reticulatus*).

Nuestro querido amigo e inestimable colaborador de estas Jornadas Micológicas de Aracena, José Gerardo López Castillo, me comentó que las setas de primavera han sido siempre las cenicientas olvidadas en las Jornadas Micológicas de otoño y que eso ocasionaba que no se diera a conocer como es debido a unos seres tan curiosos y apasionantes como las Morchellas. Así pues en atención a esta sugerencia este año mediante su presentación "**Morchellas: un acercamiento**", José Gerardo tratará el enigmático mundo de las Morchellas, de forma accesible al profano, al iniciado y al más experimentado, de manera clara, sencilla, didáctica y divertida, sin olvidar el rigor científico. Y todo ello con una muy cuidada selección fotográfica con instantáneas inéditas y muy originales.

La dehesa onubense, por su singulares características geobotánicas, posee una riqueza fúngica de una enorme importancia ecológica y socioeconómica en la provincia. En consecuencia, por mi parte, en la charla del domingo "**Las setas en la dehesa onubense**" mostraré esta variabilidad de setas, algunas de indudable interés económico, que configuran el mapa micológico de nuestra dehesa.

Como viene siendo costumbre en estas jornadas micológicas, en la mañana del domingo se llevará a cabo la proyección de un documental, que este año será sobre "**La Sierra y sus localidades**" realizado por Don Francisco Hernández (Curro), en el cual nos mostrará con imágenes en anaglifo (efecto tridimensional) la riqueza etnográfica de las localidades de nuestra sierra.

En nuestro afán por divulgar la enorme riqueza agroalimentaria de nuestra provincia y en especial de sus excelentes vinos, contaremos este año con la colaboración de la Sociedad Cooperativa Andaluza AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCIO de Almonte, que ofrecerá sus exquisitos vinos afrutados de la COMARCA DE DOÑANA, acogidos a la Denominación de Origen CONDADO DE HUELVA, para degustar en el acto de convivencia de los grupos en el Talenque.

Como en años anteriores todos los actos de exposiciones, conferencias y proyecciones audiovisuales de las Jornadas se llevarán a cabo en el Teatro de Aracena.

Solicitando la colaboración de todos los participantes para el buen desarrollo de estas Jornadas, en donde impere el respeto a nuestro entorno y a la propiedad privada, esperando que el tiempo acompañe para la salida al campo y haya abundancia de setas, les desea a todos que pasen unos días agradables entre nosotros durante estas Jornadas.

El Presidente  
**Manuel Campos Bermúdez**



- 09:00 h.** Inscripción en la taquilla del Teatro para la salida al campo por grupos.
- 10:00 h.** Salida libre al campo para la recolección de setas desde el aparcamiento del pabellón municipal en el recinto ferial.
- De 11:00 h. a 13:30 h.** Apertura de la exposición de setas silvestres.
- 14:00 h.** Acto de convivencia entre los participantes en el Talenque, donde los asistentes podrán degustar de una exquisita caldereta de carne de caza con setas elaborada por el experto cocinero y micólogo Don José Antonio Ayala, Presidente de la sección micológica "*Agaricus*" de la Casa de la Cultura de Nerva, acompañada de los excelentes vinos blancos seco-afrutado "Raygal", producidos en la Comarca de Doñana y elaborados en las prestigiosas bodegas de la S.C.A. Virgen del Rocio de Almonte.

**Nota informativa:** Esta degustación será gratuita, pudiendo los participantes, en su caso, traer cualquier otro manjar para su recreo y deleite en la jornada de campo.

- De 18:00 h. a 20:00 h.** Apertura de la exposición y clasificación de las especies recolectadas en la salida al campo.
- 20:30 h.** Ponencia: sobre "**Morchellas: un acercamiento**" por **Don José Gerardo López Castillo**, Veterinario de la Unidad de Protección de la Salud del Distrito Sanitario de Granada, gran amante de la naturaleza y experimentado micólogo.



## Día 13 Domingo

- De 10:00 h. a 14:00 h.** Apertura de la exposición de setas silvestres.
- 11:00 h.** Proyección de un documental con imágenes en anaglifo (efecto tridimensional) sobre "**La Sierra y sus localidades**" realizado por **Don Francisco Hernández (Curro)**. Las gafas bicolor para su correcta visualización se podrán adquirir en el mismo stand de la asociación.
- 12:30 h.** Ponencia sobre "**Las setas en la dehesa onubense**" por **Don Manuel Campos Bermúdez**, Presidente de la Sociedad Micológica "Amanita" de Aracena.
- 14:00 h.** Clausura de las Jornadas.
- 15:00 h.** Comida de clausura de las Jornadas Micológicas.

Los actos se celebrarán en los siguientes lugares:

- Aparcamiento Recinto Ferial:** Salida al campo para la recolección de setas.
- Teatro de Aracena:** Formación de grupos salida al campo, exposición de setas, ponencias y proyecciones audiovisuales.
- Información:** En el caso de que el sábado esté lloviendo el acto de convivencia tendrá lugar en local habilitado por el Ayuntamiento de Aracena para tal efecto.

**Observaciones:** Sólo se admitirán para su clasificación setas extraídas enteras, sin cortar, recolectadas en cestos y no en bolsas de plástico. Se recomienda recoger sólo dos ejemplares por especie que estén en buen estado y sin estropear.

**Nota:** La Organización no se hace responsable de los daños que los participantes puedan causar o causarse durante el desarrollo de las Jornadas Micológicas.

Teléfono de Información: **663 937877**  
**OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE ARACENA**

