

Fomes fomentarius el hongo yesquero

Foto y texto: Manuel Campos Bermúdez



trasladarlo de un sitio a otro ya que arde muy lentamente durante horas.

Su uso histórico lo documentó Ötzi, conocido como el hombre de hielo, muerto hace más de 5.000 años, que tenía varios trozos de yesquero en su macuto. Además de usarlo para encender fuego, es probable que el hombre de hielo también lo utilizara para otros fines, ya que desde la época romana se constata su uso como hemostático y cicatrizante, para taponar heridas e impedir hemorragias, así como antiséptico, quemándolo lentamente sobre la piel afectada, para prevenir infecciones.

El *Fomes fomentarius* es un hongo de la familia *polyporaceae*, descomponedor de la madera, que ataca los troncos de árboles planifolios (chopos, álamos,...) debilitados o ya muertos. Su cuerpo fructífero tiene forma de casco de caballo, de consistencia suberosa y tenazmente adherida al tronco. Por arriba su superficie es seca, de color blanco y con círculos concéntricos de colores marrón y gris y por debajo muestra poros finos y blancuzcos. Es una seta persistente que crece durante bastantes años, ampliando en cada temporada su borde exterior hasta alcanzar un diámetro a veces superior a los 50 cm. Es muy común y se puede localizar fácilmente en madera de chopos muertos en las riberas de los ríos durante todo el año.

Es el *hongo yesquero* por excelencia, conocido y utilizado por el hombre desde tiempo inmemorial para hacer yesca. Se ha utilizado tanto para encender un fuego como para

En China fue utilizado tradicionalmente para tratar enfermedades del estómago y de los pulmones y en Japón por sus propiedades antipiréticas y diuréticas.

Estudios recientes han descubierto que tiene propiedades antitumorales, recomendándose el uso del hongo yesquero para el tratamiento del cáncer de estómago y de esófago.

Con el "tejido" de estas setas también se puede hacer un cuero fúngico elástico, utilizado para la elaboración de sombreros, suelas de zapatos, bolsos, y otros útiles.

A nivel ecológico está constatado que los pájaros carpinteros prefieren hacer su nido en los árboles atacados por este hongo por dos razones: porque la madera está más blanda por la acción del hongo y porque el nido es más cálido por la fermentación que produce en la madera la acción del micelio.

Organiza:



SOCIEDAD MICOLÓGICA «AMANTA»
- Aracena -

Patrocina:



Colaboran:



CENTRO CULTURAL DE NERVA
Sección micológica "Agaricus"



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



Aracena Jornadas Micológicas 2017



Lycoperdon perlatum Pedo de lobo - Comestible de joven. Foto: Manuel Campos Bermúdez

18 y 19 de noviembre de 2017
Punto de Información Micológica

Este tema de triste actualidad la proliferación de los incendios forestales durante los meses de estío, ocasionados en más de un 90%, por negligencia o con intencionalidad, pero casi siempre con total impunidad, por la mano del hombre, y todos somos conscientes de las terribles consecuencias negativas tanto ecológicas, económicas y sociales que ocasionan; pero ¿cómo afectan estos incendios al mundo de los hongos? ¿afecta más a los micorrízicos o a los saprófitos? En la ponencia de la tarde del sábado 18 se tratará de dar respuesta a esas y otras cuestiones relativas.

Desde hace varios años venimos colaborando con el Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica la Universidad Pablo Olavide de Sevilla suministrándoles especies de nuestra sierra para estudios sobre dos tipos de proyectos, uno en el que buscan una actividad biológica presente en las setas que afecte a los animales modelos de enfermedad que tienen y otro que consiste en asignar una etiqueta de ADN para identificar a las especies suministradas. Habiendo obtenido unos resultados muy interesantes es por lo que hemos invitado a Don Manuel J. Muñoz, Profesor titular del Área de Genética para que nos muestre mediante la ponencia de la mañana del domingo 19 los importantes resultados de la investigación llevada a cabo durante estos años de colaboración.

En nuestra continua búsqueda de presentar a los asistentes a estas jornadas temas y elementos relacionados con la micología, ya sean plásticos, pictóricos, gráficos, literarios o de cualquier otro tipo que ayuden a ponderar el rico mundo de las setas, este año tendremos el placer visual de contar en la exposición con una serie de curiosas y magníficas reproducciones de setas realizadas a partir y con material marino procedente de la playa de Sanlúcar de Barrameda, en las que su autor Don Carlos Vergel Martínez, aparejador y profesor ya jubilado, ha plasmado su ingenio, arte y capacidad de observación del mundo micológico.

Este año, a causa de una falta de coordinación por parte de la entidad patrocinadora –Ayuntamiento de Aracena– con la organizadora de las Jornadas Micológicas –Sociedad Micológica “Amanita” de Aracena– que ha dado lugar a un cúmulo de desinformación en cuanto a las fechas de celebración de las jornadas, éstas no se celebrarán en el Teatro Sierra de Aracena, como venía siendo habitual, donde podíamos concentrar los actos de exposiciones, charlas y proyecciones audiovisuales, sino que las charlas se realizarán en el Salón de Actos del Ayuntamiento sito en la plaza Doña Elvira, y las exposiciones en el Punto de Información Micológica junto al Museo del Jamón, que, aunque dispersas, están en edificios anexos.

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



Día 18 Sábado

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 y de la magnífica y curiosa exposición de Don Carlos Vergel Martínez.

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 populares mostos y vinos blancos de la S.C.A. Nuestra Sra. de la Estrella de la localidad de Chucena acogidos a la denominación de origen del Condado de Huelva.

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 “Los incendios forestales y los hongos” por **Don Manuel Campos Bermúdez**, Presidente de la Sociedad Micológica “Amanita” de Aracena.

Día 19 Domingo

De 10:00 h. a 14:00 h. Apertura de la exposición de setas silvestres.

12:30 h. Ponencia de doble contenido: “Identificando especies de hongos mediante técnicas de ADN y Evaluación de sus posibles usos para el aislamiento de nuevos fármacos” por **Don Manuel J. Muñoz**, Profesor Titular. Área de Genética. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica / Centro Andaluz de Biología del Desarrollo. Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.

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.

Punto de Información Micológica: 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

