

● ● ● MICOLOGÍA

EL VALLE DE GISTAÍN podría ser el hogar de uno de los mayores seres vivos del planeta, un hongo *Armillaria ostoyae* de más un km de longitud



Fructificaciones de *Armillaria ostoyae*, cuya presencia se repite a lo largo de un kilómetro.



En la misma zona, un pino seco, uno de los efectos que suelen provocar los micelios desarrollados.

¿El organismo más grande del planeta?

● ● ● **EL OTOÑO MICOLÓGICO** ya llega a su fin en la zona pirenaica, las primeras nieves han aparecido y las frías noches auguran la pronta llegada del invierno, por lo que casi podemos dar por terminada la temporada en esta zona. Ha sido un otoño nefasto para los hongos, la larga sequía nos ha privado este año de la mágica aparición de las queridas setas (frutos del hongo). Aún así, los aficionados más incondicionales no hemos dejado de salir al monte a buscarlas.

El Pirineo aragonés ofrece un entorno ideal para los apasionados por el campo. Frondosos bosques, pastos y praderas de montaña, bosques de ribera y una alta pluviometría son los atractivos que lo convierten en una de las zonas más visitadas por los aficionados. En el extremo oeste del Parque Natural Posets Maladeta, el valle de Chistén muestra uno de los rincones con la naturaleza más pura y salvaje del Pirineo, con una flora y fauna espectacular, y los hongos no podían quedar al margen de esta rica biodiversidad.

Magníficos bosques maduros de pino silvestre (*Pinus sylvestris*), abeto (*Abies alba*), avellanos (*Corylus avellana*), bosquetes de acebo (*Ilex aquifolium*), zonas mezcladas de abedul (*Betula pendula*) y álamo temblón (*Populus trémula*), etc., ofrecen una rica micoflora, ideal para la práctica de la micología en todos sus niveles. Muchas de las especies más apreciadas en la mesa se encuentran abundantemente en el valle: boletos (*Boletus edulis*), *B. Phynophillus*, *B. aestivalis*), rebozuelos (*Cantharellus cibarius*), trompeta amarilla (*Craterellus lutescens*), galampernas (*Macrolepiota procera*) y capuchina (*Tricholoma portentosum*) hacen las delicias de los micófilos.

Pero la micología no queda limitada a la gastronomía. Fotógrafos de naturaleza y estudiosos de los hongos encuentran en estos parajes un verdadero paraíso micológico. Imposible resistirse a recoger en nuestras cámaras la belleza de esos sombreros rojos adornados de blanco algodón de la *Amanita muscaria*, el verde esmeralda de la *Stropharia aeruginosa* o las caprichosas formas de coral de ramarias y clavulinas. Las rarezas y especies escasas también se dejan ver tímidamente por el valle: como a escondidas aparece la *Aleuria aurantia*, *Gomphus clavatus*, *Cudonia confusa* u *Otidea leporina*, solo para los ojos que saben ver y apreciar las joyas de la naturaleza.

Pero el casi siempre discreto reino fungi también ofrece curiosidades y manifestaciones de grandeza de la madre naturaleza. En 1992, se publicó en la revista científica "Nature" el hallazgo del micelio de un hongo de la especie *Armillaria bulbosa* (actualmente conocida como *Armillaria gallica*) de 15 hectáreas de extensión, 100 Tm. de peso calculado y una edad aproximada de entre 1.500 y 10.000 años. El micelio es el entramado de hifas o "telaraña" que forma el hongo, y que está oculto en el sustrato.

El hallazgo se produjo en la localidad de Crystal Falls, en el Es-

tado de Michigan, Estados Unidos. En aquel momento, se trataba del ser vivo más grande del planeta. En julio del 2000 se detectó otro micelio de un hongo de la especie *Armillaria ostoyae* de más de 900 hectáreas en la zona de Blue Mountains, en Oregon (EE. UU.). Este ejemplar se cree que tiene una edad aproximada de 2.400 años, aunque pudiera ser 3 veces más viejo. Como vemos, el micelio de algunos hongos pueden ocupar inmensas áreas del bosque y vivir miles de años.

Estas especies también se encuentran distribuidas por Europa, incluida la península Ibérica y, por supuesto, Aragón. Esto es un hecho sabido desde hace tiempo por micólogos y micófilos, pero nunca se han descrito formaciones de micelios del tamaño de los descubiertos en Estados Unidos.

EL HONGO DE ARAGÓN

Sin embargo, en el otoño tan propicio para los hongos que disfrutamos el pasado 2006 y en una de nuestras habituales salidas de prospección de especies micológicas localizamos la presencia de fructificaciones de *Armillaria ostoyae* en un recorrido aproximado de 1 km de distancia, prácticamente tocándose unas a otras, a menos de 1 metro de separación en la zona de mayor densidad, lo que nos hace pensar que este fenómeno natural tan curioso y espectacular también se puede dar en nuestros bosques, concretamente, en los del valle de Chistén.

Es pronto para afirmar nada categóricamente; es necesario la realización de pruebas de laboratorio y de ADN para verificar que efectivamente se trata de un único micelio, de proporciones enormes, y no de una colonia de individuos de tamaño más normal. Por nuestra parte, hemos iniciado gestiones para intentar que estas pruebas se realicen y puesto en conocimiento del Servicio de Biodiversidad del Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón la presencia en la zona de gran cantidad de fructificaciones de este hongo y la posibilidad de que se trate de este fenómeno natural tan espectacular del que estamos hablando.

● ● ●
CARLOS SÁNCHEZ (WWW.NATUARAGON.COM)
ES FOTÓGRAFO, MICOLOGO Y NATURALISTA

Detalle de fructificaciones de *Armillaria ostoyae*





Aleuria aurantia, bella y escasa.



Amanita muscaria, una especie tóxica.



Hygrophorus gliociclus, en Aragón llamada babosa.



Boletus edulis, una deliciosa especie comestible.



El curioso aspecto de la *Otidea leporina*, de apenas 2 cm.



Boletus pinophilus, el más abundante en la zona.



Craterellus lutescens.



Lactarius deliciosus, unas setas muy apreciadas.

Parque Micológico de Gistaín, un doble proyecto de desarrollo rural

● ● ● **EL PASADO** 5 de octubre, en el marco de la inauguración de las Jornadas Micológicas del Valle de Gistaín, organizadas por la Gerencia de Desarrollo del Parque Poets Maladeta y los ayuntamientos de Gistaín y San Juan de Plan, Natuaragón presentó en público la propuesta de un doble proyecto de desarrollo rural basado en la micología para el valle de Gistaín. Al acto asis-

tió el director general de Biodiversidad y Desarrollo Sostenible, representantes de los ayuntamientos del valle, la Comarca del Sobrarbe y del Centro de Iniciativas Turísticas del Valle de Gistaín, así como vecinos del valle. La doble propuesta contiene, en primer lugar, la creación de un Parque Micológico que estaría situado en los municipios de San Juan de Plan y Gistaín, en la zona de Virgen Blanca, Tabernes y Els Plans. Básicamente, la idea consiste en realizar en este parque senderos micológicos interpretados así como salidas con guías locales, previamente formados en esta materia. Los recorridos estarían diri-

dos a todos los aspectos lúdicos de la micología, recolección familiar y para autoconsumo, fotografía y estudio de los hongos, etc. Se organizarían por niveles de conocimiento. Por una parte, los aficionados poco iniciados contarían con un lugar donde las setas son abundantes y variadas, disponiendo a su vez de información y asesoramiento continuo y a pie de bosque sobre la comestibilidad y taxonomía de las especies recogidas en puntos permanentes de información micológica. A más largo plazo podría crearse un centro de estudios micológicos.

Los más iniciados podrían optar por recorridos autoguiados

en los que, además de recolectar especies comestibles, tendrían ocasión de practicar la fotografía y estudio en un ambiente donde las setas no consumibles no fuesen masacradas, como lamentablemente viene ocurriendo en zonas muy concurridas y de recogida libre.

Por otra parte, la propuesta contiene un plan de "Estudio y formación para el aprovechamiento vecinal de setas" dirigido a los recolectores locales que recogen setas con fines comerciales y consiste en impartirles formación para la perfecta identificación de algunas especies que fructifican abundantemente en el valle y que actualmente no se

recolectan por desconocimiento, pese a ser comercializadas en otras zonas.

También se propone la formación en aspectos como la recogida respetuosa, normativa sanitaria, de recolección y comercialización. Asimismo, se contempla un plan de seguimiento del estado de conservación del recurso con el objetivo de no esquilmarlo y asegurar su aprovechamiento sostenible. Respecto a la comercialización, se incluye la posibilidad de implantar alguna pequeña empresa o cooperativa de transformación.

● ● ●
c. s.