

# El Gurumelo



**Codiciada y succulenta seta**  
**El Alosno**



Artículo publicado  
en la Revista de la Fiestas Patronales  
de San Juan Bautista de 1997 cuyo autor es:

D. Carpóforo Megías Borrero

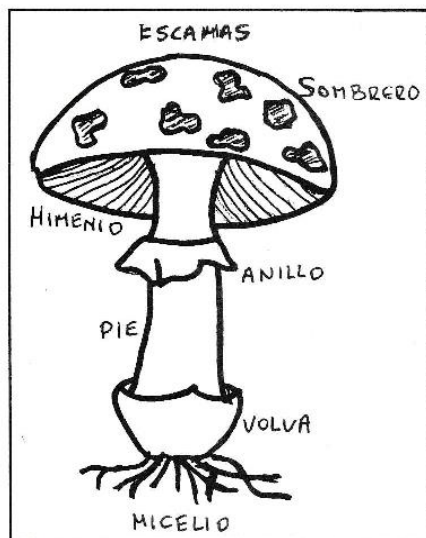


Ingeniero Técnico Forestal y  
Máster de Ingeniería de Montes



# EL GURUMELO

## Introducción a las setas



Las setas que encontramos en el campo no son más que el cuerpo fructífero del hongo que vive oculto. Los hongos al contrario que las plantas superiores carecen de clorofila, por lo que no pueden por sí mismos producir sustancias orgánicas. Los hongos descomponen restos vegetales muertos y obtienen de ellos nuevos compuestos orgánicos que, a su vez, sirven de base para la formación de otros organismos. De esta forma, los hongos asumen la función de eliminadores de residuos en el ciclo natural. Por tanto, actúan depurando y eliminando permitiendo que todo aquello que en un principio ha cumplido su cometido en la Naturaleza pueda volver a ser utilizado.

Muchos hongos crecen y se desarrollan en asociación o simbiosis con las raíces de las plantas, permiten a estas una mejor supervivencia y un mejor

crecimiento, al captar del suelo y para ellas parte del agua y los nutrientes que los vegetales precisan (éste puede ser el caso de nuestra *Amanita ponderosa* o gurumelo).

En muchas ocasiones el hongo defiende y protege a la planta de la agresión de otros hongos dañinos para ella. Una planta micorrizada por tanto sobrevive mejor y resiste mejor la enfermedad.

### MORFOLOGÍA Y REPRODUCCIÓN

Normalmente las setas que interesan para el consumo, presentan una morfología que se adapta bastante uniformemente al dibujo adjunto.

Podemos decir que en general la seta consta de dos partes bien diferenciadas el PIE y el SOMBRERO. En la parte inferior del sombrero encontramos el HIMENIO formado por LAMINILLAS o TUBOS siendo la parte encargada de producir las esporas. El ANILLO no es más que el resto de una membrana que en principio cubre el himenio para facilitar la maduración de las esporas. También pueden aparecer otros elementos como la VOLVA y las ESCAMAS provenientes de la envuelta que rodea a toda la seta antes de que ésta esté totalmente desarrollada. Todos estos elementos son enormemente variables, dependiendo siempre de la especie de seta que se trate.

Taxonómicamente nuestro gurumelo pertenece al grupo de

los Basidiomicetos, orden Agaricales (setas con láminas) familia Amanitaceae y género *Amanita*, recibiendo como nombre científico el de *Amanita ponderosa*.

Básicamente la reproducción en el grupo de los basidiomicetos al ser transportadas las esporas por el viento, a veces a grandes distancias, formando en un suelo adecuado un entretejido blanquecino denominado micelio. Condición indispensable para la formación de un nuevo cuerpo fructífero (seta), es la fusión de los micelios de dos esporas de distinto sexo.

### CONSUMO Y RECOLECCIÓN

El consumo de setas debió entrar en España procedente del sudeste de Francia y noroeste de Italia a través de los Pirineos en tiempos prehistóricos. Por este motivo quizás Cataluña y el País Vasco son las regiones españolas con mayor tradición de consumo de setas.

Tres reglas fundamentales para la recolección de setas podrían ser las siguientes:

1ª Recolectar solamente las especies que se conozcan con toda certeza y en cantidad no superior a la que se piensa consumir.

2ª Al recolectar deberemos limpiar los agujeros y limpiar los ejemplares en el mismo lugar de su recolección.

3ª El transporte de las setas deberemos realizarlo en un canasto de mimbre o caña nunca en un bolsa de plástico.



## EL GURUMELO (amanita ponderosa)

Es una especie endémica del suroeste ibérico y Marruecos, crece en terrenos secos y pobres -típicos de los encinares- donde forma todos los años colonia.

El gurumelo presenta un sombrero de color blanco que suele aparecer sucio de tierra. Sus láminas y su pie también son blancos. En la parte superior del pie encontramos un anillo muy fino y delicado, muy fugaz, por lo que casi nunca aparece. El pie en la base tiene una volva gruesa y consistente. La carne del gurumelo es blanca, pero al cortarla y ponerla en contacto con el aire pasa ligeramente a rosada. Su olor es muy característico y es un dato que los buscadores suelen usar para su identificación. Suele recolectarse fundamentalmente en los meses de febrero y marzo en la práctica totalidad de la provincia de Huelva.

Es frecuente que se recoja antes de que el blanco sombrero se separe de la volva (en forma de «papa»), y antes incluso que rompa la capa superficial del suelo y asome al exterior. Este tipo de recolección no permite la espo-

rulación de las setas, con lo que los «reinales» que se aprovechan siempre así no podrán ser reemplazados, circunstancia que puede conducir a una lenta regresión de la especie.

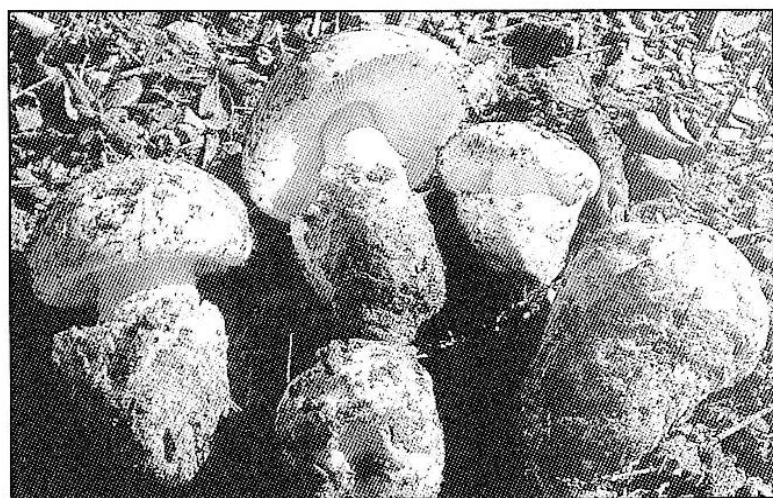
Es necesario recordar que sólo deben comerse las setas que, recogidas en el campo, se tenga la certeza absoluta de que no son venenosas, todos conocemos algún caso de personas intoxicadas a veces fatalmente.

Responsables de estos envenenamientos son especies como *Amanita verna*, *Amanita virosa* y *Amanita phalloides* idéntica al gurumelo en su fase de «papa». Cincuenta gramos de setas fres-

cas de estas variedades ya contienen dosis mortales de veneno. De nueve a ocho días de la ingesta de estas especies puede sobrevenir la muerte a causa de daños irreparables en el hígado.

Para dar una máxima protección a nuestras colonias de gurumelos deberían evitarse los fitocidas en el suelo que inhiben el desarrollo de los hongos, así como los laboreos del suelo muy profundos, sobre todo aquellos que invierten los horizontes del suelo.

**CARPOFORO MEGÍAS BORRERO**



### Bibliografía:

- SETAS - Edmund Gamweidner.
- LA PLANTA Y EL VIVERO FORESTA - J. M. Montoya Oliver y María A. Canara Obregón.
- PARQUE NATURAL SIERRA DE ARACENA Y PICOS DE AROCHE - Naturaleza e Historia - Antonio Franco Ruiz.



Hola, amigos,

Busco gurumelos desde que tengo uso de razón, y ya de chico, encontrar uno era como encontrar un lingote de oro. ¡Qué alegría da! Hoy me gustaría compartir con vosotros algunos conocimientos que he aprendido a lo largo de los años sobre el mundo de las setas. A pesar de ser Ingeniero T. Agrícola y dedicar parte de mi tiempo a desarrollar productos en base a hongos que forman micorrizas, no me considero un experto, pero me ayuda mucho a entender el porqué de algunas cuestiones y quisiera comentar ciertos aspectos técnicos de nuestra afición que os pueden resultar de interés, además de tratar de explicar por qué no se pueden cultivar.

## ¡Cuidado!

El gurumelo (*Amanita ponderosa*) es una especie de hongo basidiomiceto. En el mismo género *Amanita* tenemos unas 600 especies en el mundo entre las que también están la tana o *A. caesarea*, la *A. phalloides*, etc. En este género *Amanita* están las especies de mayor interés gastronómico, pero también las más peligrosas por su alta toxicidad, llegando algunas a ser mortales. Por ello, se recomienda mucho cuidado a la hora de consumirlas, debiendo conocerse perfectamente por sus características morfológicas, color, olor, oxidación, etc. Mi consejo sobre el gurumelo es claro: una vez aprendas sus inconfundibles características, cada ejemplar que cojas, míralo (color blanco o blanco rosado-tierra), huélelo (huele a tierra dulce), rásgalo para ver el oxidado (se torna rosado), y ante la más mínima duda deséchalo.

## Lo que no vemos del gurumelo...

Las amanitas son hongos formadores de micorrizas (ectomicorrizas). Viven bajo tierra en forma de masa de hifas que ocupan un volumen que puede llegar a varios metros cuadrados. Esa masa de hifas necesita de las raíces de una serie de plantas para vivir en simbiosis. De esa simbiosis planta-hongo resulta la micorriza, unas pequeñas estructuras en las que contactan y se asocian raíces de una planta con hifas de un hongo. Esta sociedad creada entre dos especies de distinto reino, beneficia a ambas: la planta toma fácilmente agua y nutrientes del suelo (nitrógeno y fósforo) y el hongo obtiene carbohidratos que por sí solo es incapaz de producir.

## ¿Qué es exactamente el gurumelo?

Lo que recolectamos, el gurumelo en sí, es una seta, que es el cuerpo fructífero del hongo. Empiezan siendo pequeñas bolitas que cuando tienen condiciones favorables de humedad y temperatura, comienzan a crecer y a formar la seta. Su función es dispersar sus esporas, que son como las semillas, con el objetivo de expandir espacialmente la especie. Cuando no hay condiciones favorables (años malos que solemos llamar) el hongo no gasta energía en generar ni madurar sus cuerpos fructíferos, pero mantiene una masa de hifas en el volumen de suelo con condiciones que le permiten sobrevivir.

## ¿Por qué no se puede cultivar?

No digo que sea imposible, pero sí que es sumamente complejo, y me explico. Las plantas pueden vivir sin el hongo, aunque sin el hongo que forme micorrizas dichas plantas no están completas, ya que de forma natural todas las plantas se micorrizan. Sin embargo, el hongo por sí solo no es capaz de vivir, ya que necesita de la planta para completar su ciclo vital, y sin planta, tras un cierto tiempo, el hongo muere. Además, como sabéis, el gurumelo sólo se da en el suroeste peninsular, y esto es debido a las condiciones edafoclimáticas que aquí tenemos, con un clima mediterráneo (templado, veranos cálidos y secos, de poca pluviometría, pero con buenas otoñadas) y suelos ácidos y de dominio silíceo, con pizarra y esquistos, de buen drenaje, aunque también se dan en suelos rojos más calcáreos. El problema pues es, que la mayoría de las especies con las que el gurumelo y otras amanitas se asocian son especies forestales, y requieren de un equilibrio y estabilidad específicos entre planta-clima-suelo, muy difícil de reproducir.

## Cosas que debemos y no debemos hacer:

Además de las reglas generales para cualquier salida al campo de no contaminar el medio, ni ensuciar fincas, no hacer daño a plantas o animales, y no invadir propiedades privadas sin permiso ni ocasionar daños a sus instalaciones, quisiera dejar claro que es lo que le viene bien a nuestro querido gurumelo.



## Para ayudar a su expansión:

Cesto: conviene llevarlos en cesto o recipiente agujereado para ayudar a expandir sus esporas.

Madurez: si dejamos los más pequeños (papitas) para que se conviertan en setas, no impediremos que completen su ciclo reproductor.

Soplar setas: durante el aconsejado reconocimiento, antes de echarlo a la cesta, un buen soplo por la parte de abajo, en las láminas, esparcirá las esporas muy lejos. Esto es una gran ayuda.

## Para evitar su pérdida en un terreno:

Labores superficiales en fincas, ayudan a airear el terreno y facilitan la entrada de agua, y además mantienen la vegetación y su densidad en un estado óptimo. Si se hace justo después de la temporada, para la temporada siguiente, si llueve, garantiza la continuidad.

Labores profundas, volteos y desmontes, deforestación, incendios, fuertes abonados... todo ello va en contra de la continuidad y buena salud de nuestros matos, pudiéndose perder si se castiga el terreno durante varios periodos.

Espero que esta información sirva para conocer mejor a esta codiciada seta, emblema y parte de nuestra cultura que tanto nos atrae y engancha. Cuidemos este manjar y estas costumbres, con cabeza para que nos dure mucho tiempo. Porque por aquí, quien tiene un mato de gurumelos, tiene un tesoro.

Un saludo a todos.

**Abel Gamonoso Mora**

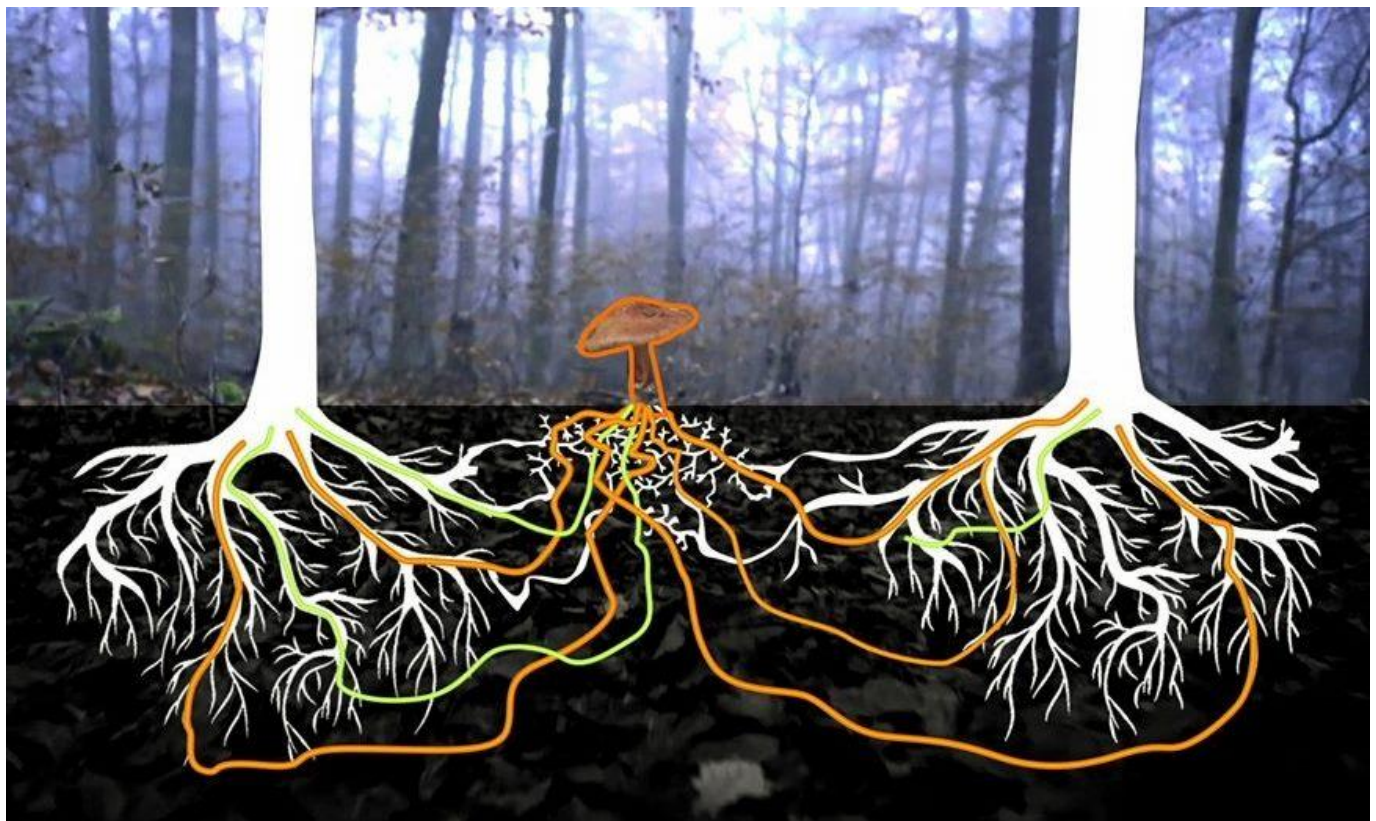
16-febrero 2024

<https://www.facebook.com/groups/790724438506797/user/1368783675/>

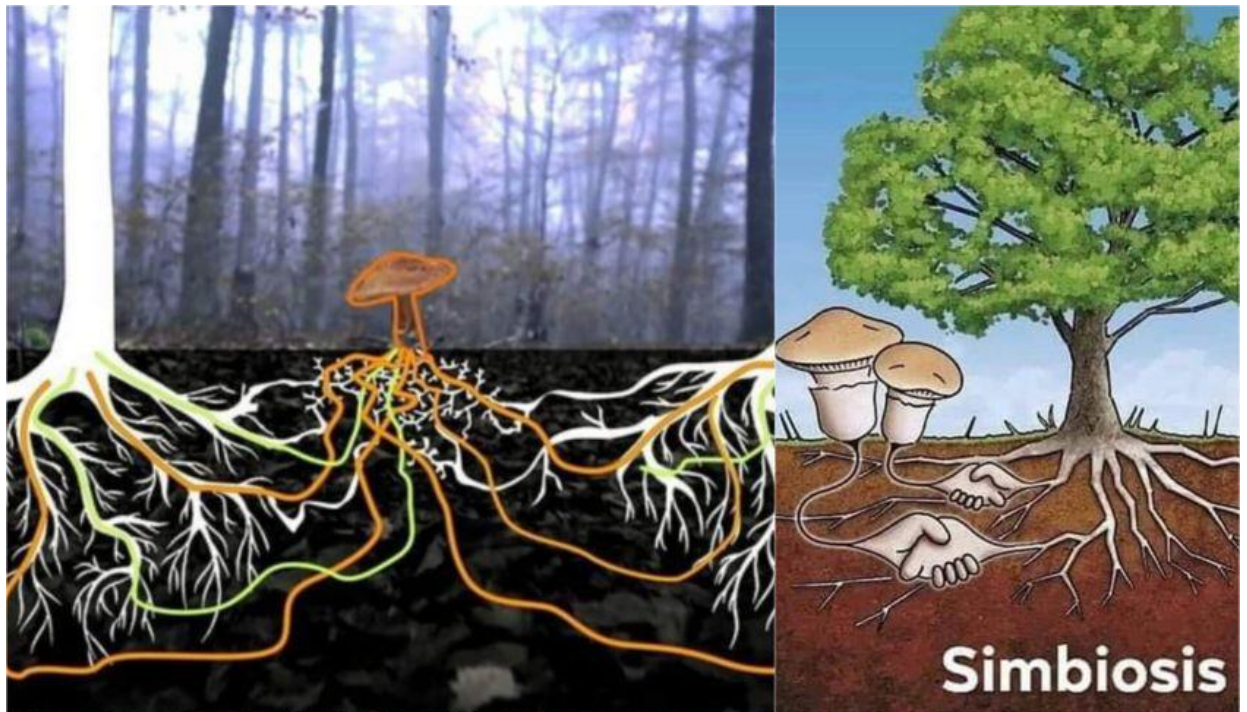


## ¿QUÉ SON LAS MICORRIZAS?

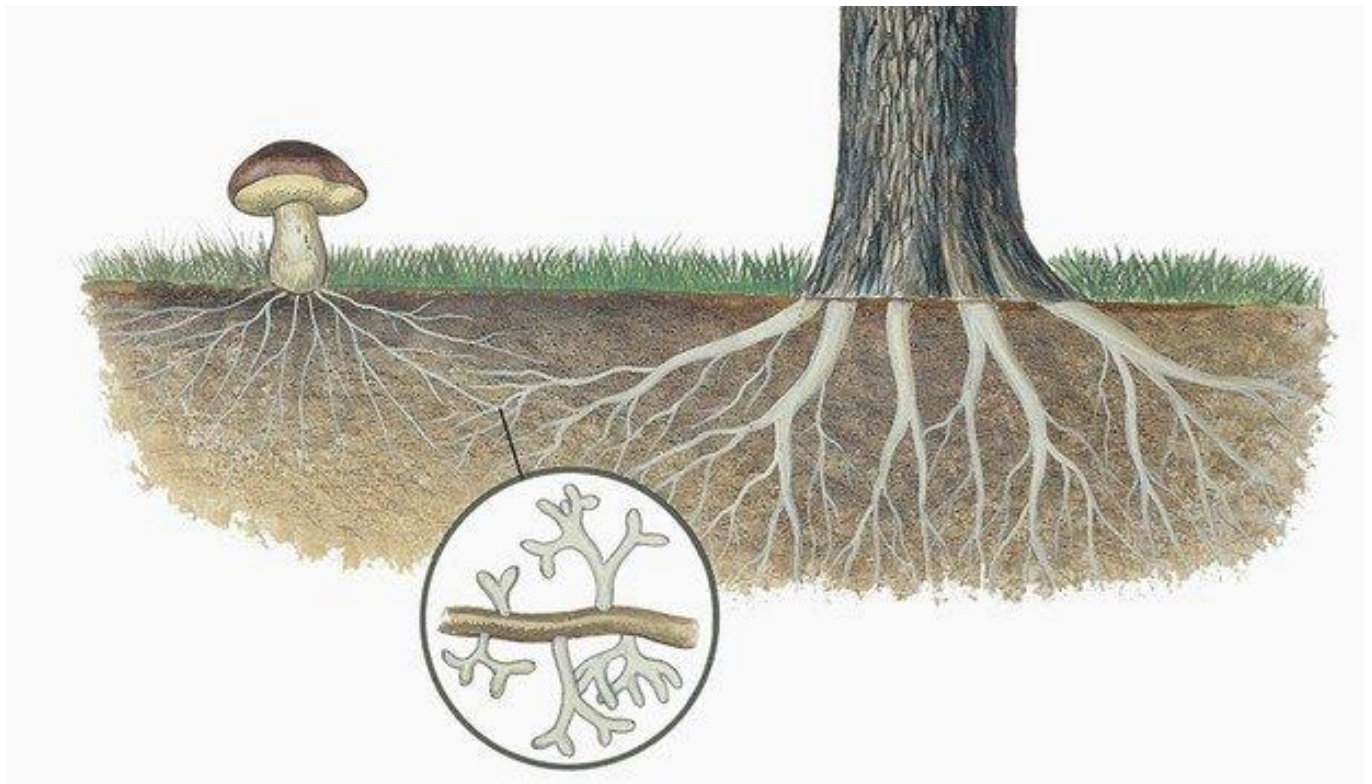
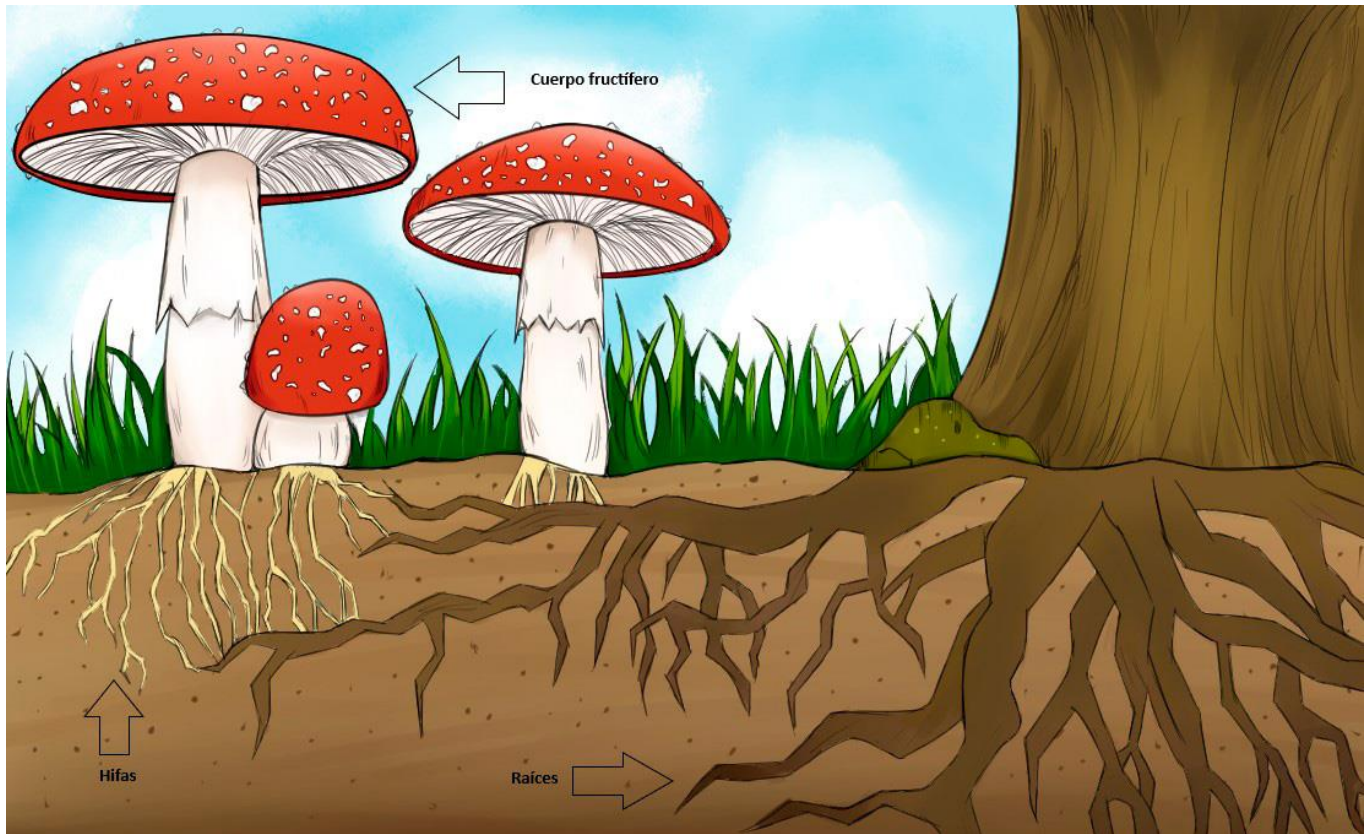
La palabra micorriza, de origen griego, define la simbiosis entre un hongo y las raíces de una planta. Como en muchas relaciones simbióticas, ambos participantes obtienen beneficios.



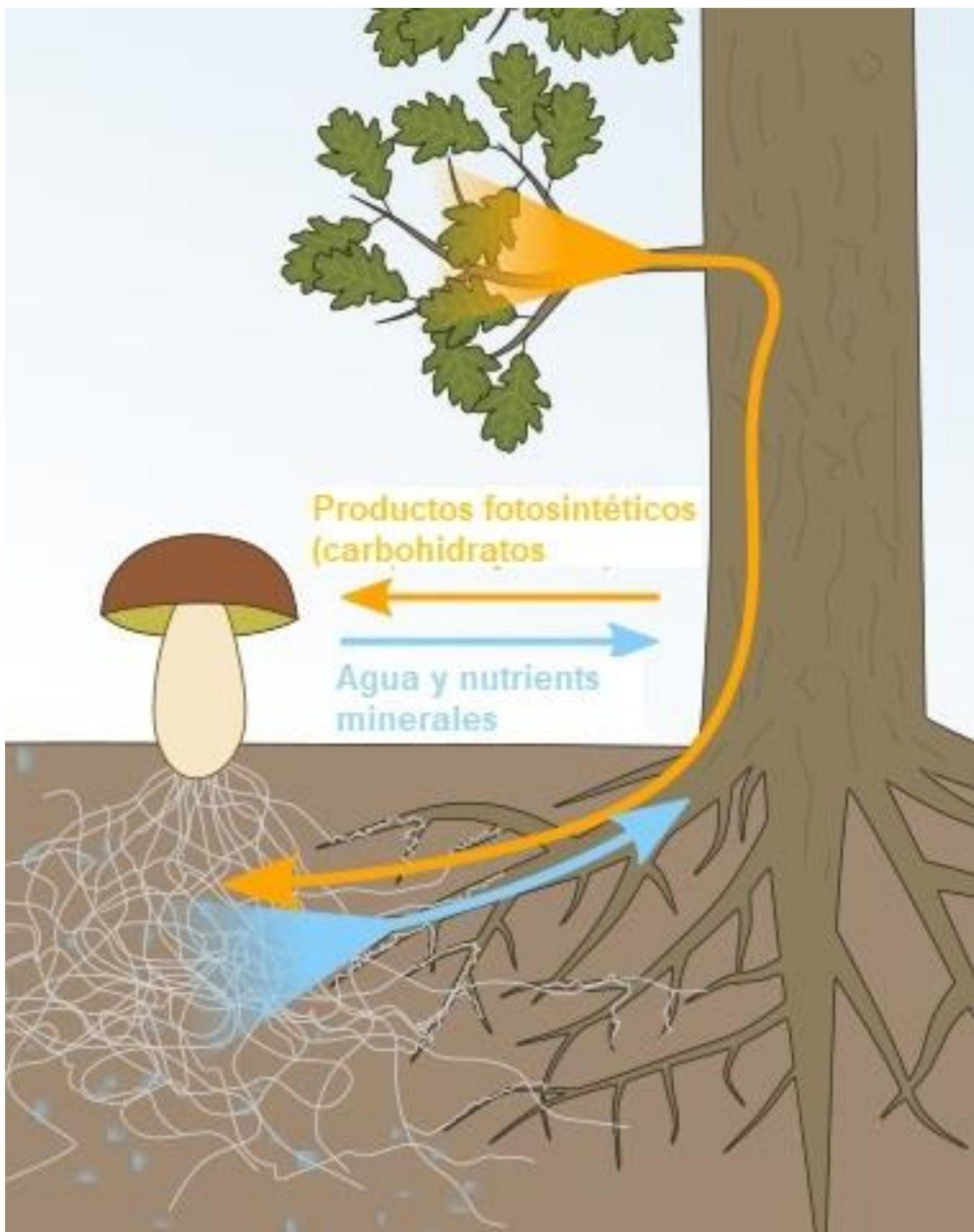












# Galería de fotos publicadas en Facebook



*Foto Goro Cruz Ruiz*





Foto: Manuela González Martínez





Fotos: Juan Antonio Serrano Sánchez







Foto: Adrián Villegas Sánchez





Foto: Antonia García Navarro





Foto: Dama Estévez





Foto: Fernando López Jiménez



# Galería de imágenes en El Alosno

Fotos: Antonio Blanco























*En el Cabezó Juré  
me acordé de tu salero,  
porque me faltó la sal  
para asar un gurumelo.*