

## 14.--La Senderuela (*Marasmius Oreades*)

Esta seta es muy apreciada en toda la región de La Rioja, donde una multitud de setas comestibles, que se recogen en otras regiones, están aquí envueltas en una densa atmósfera de “venenosas”.

En Ezcaray, donde abunda el bosque (hayedo, robledal, pinares) y el prado natural de montaña, en alturas que varían desde los 800 hasta los 2.000 metros, la variedad y riqueza en setas de todas clases es extraordinaria. Las gentes que, procedentes de las regiones vecinas, venimos a pasar una parte del verano a Ezcaray, encontramos en nuestros paseos toda esta gama de setas y hongos que muchos de nosotros ya conocemos de nuestra región y que los comemos sin prevención. Sin embargo, tal es la atmósfera de terror que las envuelve, que nos es bien difícil hacer prosélitos entre nuestros amigos de la localidad, a pesar de las frecuentes comprobaciones demostrativas de orden culinario a que intentamos someterles.

Durante este verano de 1953, hemos podido, por nuestra parte, conocer esta seta de la cual ya habíamos oído hablar con anterioridad con muchísima frecuencia. Era la especie de seta que siempre oíamos nombrar en nuestras conversaciones sobre la materia y a la que se asignaban caracteres de bondad persistente, de buen gusto, de prestarse a diferentes platos y preparaciones... en fin, de no haber traicionado nunca y de no haber envenenado nunca a nadie, ni poco ni mucho. Teníamos interés por conocer esta “Senderuela” de personalidad tan acusada en toda la región.

La anormalidad del tiempo en este año, ha hecho que esta seta que aquí se presenta en los meses de abril y mayo, alternando con las “sishas” (*Tricholoma Georgii*) haya retardado su aparición y la hayamos podido recoger durante los últimos días de junio y primeros del mes de junio. La hemos encontrado en las praderas de montaña tanto a los 800 metros como a los 1.400. También la recogimos a unos

600 metros, en el pueblo de Castañares, aguas abajo del río Oja, también en pradera.

Es muy abundante en estos montes y, como verdadero parásito de las praderas, crece en forma circinada, de círculos, en los cuales la yerba tiene diferente color y debido a ello se perciben los setales desde gran distancia. Estos círculos a veces son completos desde 2-3 metros de diámetro hasta 10 y más metros, y otras veces no se ve más que el semicírculo bien marcado.

Las setas llenan completamente el espesor de esta línea circular presentándose a la manera de un sembrado de setas en forma de cinta.

Nos parece haber encontrado que el comienzo de un setal coincidía, con frecuencia, con la deposición de un ganado vacuno, que a nuestro juicio podía, efectivamente, haber llevado las esporas allí, procedente de otro lugar, y ser, de esta manera, el agente que ha extendido esta cantidad cantidad enorme de setales en los prados de estas montañas, ricas también en ganadería.

Según nuestros manuales de consulta (1), esta "Senderuela" tiene asignado el nombre latino de "Marasmius Oreades" y responde a las siguientes características.

*Sombrero :*

Amarillo ocre.

Tejido coriáceo, borde festonado.

Borde acuoso en tiempo húmedo.

*Debajo del sombrero:*

Laminillas de color amarillo, más claras, bastante espaciadas.

*Pie :*

Color amarillo como el sombrero, o algo más claro. Liso. Sólido y tenaz al corte, sobre todo en su parte inferior.

*Tamaño:*

De 3 a 6 cm. de ancho y de 5 a 8 cm. de alto.

*Olor:*

Agradable, aromático, algo ácido. A veces de poco olor.

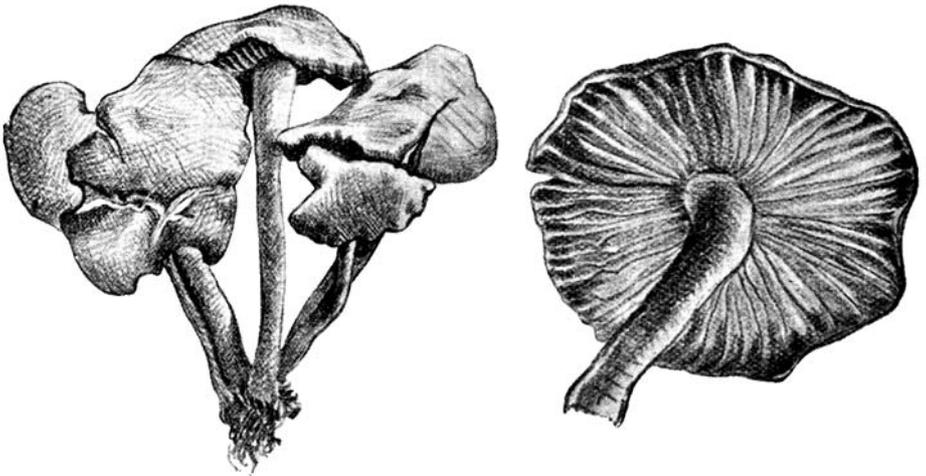


(1) Manuel Kosch: "Setas y Bayas".

Como otras características respecto a forma, nos ha parecido mejor presentar el dibujo obtenido al natural de ejemplares recogidos por nosotras.

CARACTERÍSTICAS CULINARIAS.—Se come en fresco en diferentes preparaciones, que señalamos:

*Cocida*, en sopa, buscando dar gusto a cualquier clase de sopa, bien a base de "serenderuelas" únicamente u otro tipo de cocimiento cualquiera.



*Frita*, en aceite. Solas, que van muy bien para guarnición de carnes. O bien en tortilla, acompañando a las patatas u otra clase de verduras, que integran la tortilla.

Si la "senderuela" está seca (es conservada), entonces es preciso ponerla a remojo en agua, y una vez esponjada, sirve como fresca.

CONSERVACION.—Esta seta se presta muy bien a conservación, ya que seca fácil y rápidamente, y de esta forma se conserva muy bien.

Ezcaray, julio, 1953.

Marina YEREGUI, Mari Paz SANSINENEA