

## La imaginación, al fogón Caius Apicius



### TIEMPO DE SETAS

**F**UE Wenceslao Fernández Flórez, en *El bosque animado*, quien llamó a las setas «hijas de la lluvia». Al escritor coruñés se le olvidó decir que, para que haya setas, además de llover ha de escampar y, a poder ser, lucir el sol un par de días, sin que haya heladas por el medio.

Bien, pues todas esas circunstancias se han dado en los últimos días. Octubre, mes en el que ha llovido todo lo que tenía que llover y seguramente bastante más, se despide con unos días francamente veraniegos, de sol y calor: perfecto para la eclosión de setas, en un año que, hasta ahora, ya había sido bastante fructífero en este terreno.

Antes de los diluvios otoñales, yo había disfrutado ya varias veces de amanitas de los Césares, de setas de cardo, de niscalos... por no hablar de los omnipresentes boletos, que han sustituido a los champiñones y aparecen en los platos a poco que uno se descuide, vengan a cuento o no, que casi nunca suelen venir.

Champiñones, boletos... No deja de ser curioso que la palabra champiñón, con la que en castellano designamos a una seta del género *Agaricus*, sea en francés —'champignon'— el nombre genérico de todas las setas. Tampoco que 'boletó', que es el nombre que más damos al *Boletus edulis*, antes llamado 'seta de Burdeos', en su versión catalana de 'bolet', sea el nombre que los catalanes dan a todas las setas, llamando 'cep' o 'sureny' al boleto castellano.

Claro que esto de los nombres genéricos da para mucho. Todas las setas son hongos, pero si un vasco habla de hongos se estará refiriendo a algún tipo de boleto, al *edulis* si habla de hongos blancos ('txuri) o al *aereus* si lo hace de hongos negros ('beltza'). Ya no, pero la voz 'perretxiko', que hoy sirve para designar a una seta primaveral muy apreciada, la seta de san Jorge o *Calocybe gambosa*, se usó en euskera para designar a cualquier tipo de seta...

Y está la propia palabra seta, que nadie sabe a ciencia cierta de dónde deriva; el mismísimo DRAE dice que es «de origen incierto». Bueno, pues para muchos castellanos viejos, decir 'seta' es referirse exclusivamente a la que para ellos es la seta por antonomasia, la seta de cardo —*Pleurotus eryngii*—,



ARCHIVO  
*Boletus edulis.*

que no conviene confundir con los pleurotos cultivados que invaden impunemente tantas parrilladas de verduras.

Seta, pues, en gran parte de Castilla, es sólo la de cardo; y si usted le dice a un paisano que los niscalos también son setas, le dirá irónico que no, que eso son 'mízcalos'.

Es, también, curioso que cuando hace tanto tiempo que no hay que estudiar latín en el bachillerato a la gente, en lo que a setas se refiere, le haya dado por la culta latiniparla. Ya hemos hablado del boleto, al que la mayoría llama *boletus*; otro tanto está pasando con el popular rebozuelo (*Cantharellus cibarius*), al que ya casi nadie llama por su viejo nombre castellano, y sí 'chantarelo', desplazando la hache y modificando el sonido latino.

Conste que uno ha pensado siempre que la mejor manera de referirse a las setas es por su nombre científico, dada la variedad de apelativos de los que gozan según dónde estemos; pero de eso a latinizar sus nombres vulgares va un mundo. Cuestión, seguramente, de que la mayoría de los peninsulares no vascos ni catalanes somos unos recién llegados al mundo de las setas, y no sabemos ni siquiera cómo nombrarlas.

Porque casi nadie les dirá que ha saboreado unas exquisitas oronjas... sino que ha comido amanitas. De las setas de Burdeos o de calabaza (boletos) y de los rebozuelos (chantarelos, nada menos) ya se ha hablado. Cualquiera día me aparecen en una carta de restaurante unos pleurotos, en vez de unas setas de cardo, o unos lactarios, en vez de unos niscalos...

En fin, cuestiones semánticas que no tienen por qué afectar al placer que nos pueden proporcionar estos días estivales en pleno otoño, en forma de setas... siempre y cuando durante el pasado y climáticamente magnífico fin de semana no hayan arrasado los montes esas hordas de urbanistas domingueros que destrazan mucho más de lo que recogen, y que deberían restringir sus zonas de búsqueda a establecimientos acreditados, que los hay, y muy buenos. El monte, para el que sabe.

Y las setas, para todos los que sabemos disfrutar de ellas. Como protagonistas, desde luego; no hay nada más triste que ver esos platos en los que unas gloriosas oronjas parecen haberse equivocado de mundo y aparecen dando escolta a algo tan ajeno a ellas como una lubina. Dejen esas barbaridades a los cocineros que creen su deber inventarse algo raro a diario, y practiquen la sencilla cocina de las setas: vale la pena.

## Ocho restaurantes ofrecen la gastronomía de las 5 merindades

■ Los 'Encuentros gastronómicos', que organiza El Corte Inglés, se inician el jueves

DDN. PAMPLONA.

Ocho restaurantes representativos de las cinco merindades de Navarra, capitaneados por sus jefes de cocina, ofrecerán durante el mes de noviembre lo mejor de la gastronomía en El Corte Inglés de Pamplona, con motivo de su primer aniversario. El coordinador de las jornadas es el crítico gastronómico Cristino Álvarez, *Caius Apicius*, colaborador de *Diario de Navarra*.

Los Encuentros gastronómicos de las cinco merindades se prolongarán entre el próximo jueves, 2 de noviembre, y el 2 de diciembre, y participarán restaurantes de Corella, Urdániz, Sorauren, Estella, Olite, Ujué, Javier y Aoiz.

Esta iniciativa arranca el jueves con la merindad de Tudela. Le seguirán en las semanas sucesivas las merindades de Pamplona, Estella, Olite y Sangüesa.

Los restaurantes participantes son los siguientes: El Crucero (Corella), Molino de Urdániz (Sorauren), Richard (Estella), Casa Zanito (Olite), Mesón las Torres (Ujué), Xavier (Javier) y Beti Jai (Aoiz).

Todos ofrecerán menú de degustación con una representación de platos al precio de 30 euros.

### Menú de degustación

El próximo jueves, el restaurante El Crucero de Corella, de cuya cocina está al frente Nabor Jiménez, presentará un menú consistente en ensalada de cardo con vinagreta de ajo rojo de Corella; hongo templado; alcahofa frita con foie; zorzales en tomatada con pimientos del cristal asados en leña; lomo de ciervo marinado, a la plancha,



ARCHIVO/JORGE NAGORE  
David Yarnoz (Molino de Urdániz).

### CALENDARIO

#### Merindad de Tudela

Del 2 al 4 de noviembre. El Crucero (Corella)

#### Merindad de Pamplona

Del 6 al 8 de noviembre. Molino de Urdániz (Urdániz)

Del 9 al 11. Txarrantxena (Sorauren)

#### Merindad de Estella

Del 13 al 18 de noviembre. Richard (Estella)

#### Merindad de Olite

Del 20 al 22 de noviembre. Casa Zanito (Olite)

Del 23 al 25. Mesón Las Torres (Ujué)

#### Merindad de Sangüesa

Del 27 al 29 de noviembre. Restaurante Xavier (Javier)

Del 30 de noviembre al 2 de diciembre. Beti Jai (Aoiz)

con hongos y reducción de Capricho de Goya. De postre se servirán buñuelos con moscatel de Corella.

Los clientes pueden hacer sus reservas de manera anticipada para cualquier día de las jornadas en el teléfono 948 20 20 00.

# Cuentos del Mundo

**Los mejores cuentos del mundo que harán volar su imaginación**

**Los sábados por sólo 2,95€ + periódico**

**Sábado 4 de noviembre EUROPA: HERMANOS GRIMM II**

UNA PROMOCIÓN DE: **Diario de Navarra**

CALENDARIO DE ENTREGAS	
EUROPA: HERMANOS GRIMM	16 septiembre
EXTREMO ORIENTE: CHINA	29 septiembre
EUROPA: CHARLES PERRAULT	30 septiembre
EUROPA: TRADICION POPULAR	07 octubre
CUENTOS DE LAS 1001 NOCHES	14 octubre
EUROPA: CHRISTIAN ANDERSEN	21 octubre
CUENTOS AFRICANOS	28 octubre
LOS HERMANOS GRIMM II	04 noviembre
CUENTOS POPULARES RUSOS	11 noviembre
EXTREMO ORIENTE: JAPON	18 noviembre
CUENTOS DE LOS INDIOS AMERICANOS	25 noviembre
CUENTOS DE INDIA	02 diciembre