



## LA SETA DE MARZO (EL MARZUOLO), UN TESORO OCULTO.

Javier Gómez. Micólogo del Parque Micológico Ultzama

La vida comienza a surgir en el bosque caducifolio; los narcisos y las primulas brotan por doquier, los pajarillos anuncian con sus cantos su regreso y los ratones, lirones y ardillas se desentumecen. Y en este volver a empezar del ciclo del bosque, la seta de marzo (el marzuolo) decide brotar indómita y extemporánea, como “por arte de magia”. Esta seta es la única, de cierta consistencia, que fructifica en invierno y que además resulta ser un comestible excelente. Se denomina “dormiente” en Italia, por crecer semienterrada debajo del mantillo del bosque. Fue en la toscana italiana donde se documento por primera vez su presencia, a principios del siglo XVIII.

En Navarra los primeros indicios parecen datar de los años 70, en concreto en Etxarri-Aranaz. La historia de como descubrieron la existencia del marzuolo es curiosa y digna de contar, en una época en que de setas no se sabía casi nada. Primero hay que señalar que en Etxarri-Aranaz siempre ha habido gran cultura micológica, de la mano de Vicente Garciandia y Jose Luis Eseverri, dos personajes clave en esta historia. A ellos se unió desde el inicio Jose Ramón Beloki, mi confidente en este relato. En aquella época en el País Vasco estaban de moda los concursos micológicos, en los que había mucho ambiente y los aficionados competían para ganar abundantes premios. Estos concursos eran supervisados por micólogos de Aranzadi, que en alguna ocasión comentaron que los bosques de sakana podían ser idóneos para la seta de marzo. Aquello les puso sobre la pista y en concreto fue Vicente (ya fallecido) quien la encontró en un pinar de repoblación, cerca del pueblo. Vicente se la llevo a su amigo José Luis y la identificó como *Hygrophorus marzuolus*. Fue un hecho inusitado, ya que en aquel pinar mezclado con roble los setales eran tremendos. Esta noticia se extendió entre los vecinos que comenzaron a recogerla y consumirla, denominándola “el marzuolo” o “la marzuola”. Posteriormente miembros de Aranzadi, ante tal fenómeno, visitaron aquel bosque para ver y fotografiar los marzuolus de Etxarri-Aranaz. Dichas fotografías aparecieron publicadas en varias obras micológicas editadas por la antigua Iberduero, para orgullo de sus habitantes. Aquel pinar de repoblación que daba tantas “marzuolas”, con el paso de los años dejo de producir. Según José Ramón se debió a la entrada de cerdos en aquel paraje; lo cual provoco una roturación del suelo y la aparición de un denso sotobosque, que parece inhibió su fructificación. Todavía vecinos del pueblo rastrean nostálgicos aquel paraje, en estas fechas, esperanzados en descubrir aquellos setales de antaño.

Confiamos en que el profundizar en el conocimiento de nuestra naturaleza nos ayude a valorarla y conservarla; y como no también a aprovecharla dentro de los límites de la sostenibilidad y del respeto a los demás.



### FICHA DESCRIPTIVA

Seta de marzo (marzuolo). *Hygrophorus marzuolus* en latín.

También denominada seta de la nieve (Elurrezkoa) o seta de ardilla

Especie de tamaño mediano, entre 5 y 15 cm de sombrero. Sombrero gris-negruczo que hace muy difícil su localización entre la hojarasca, láminas blancas, separadas y espesas; y pie robusto más o menos largo según el sustrato donde se desarrolla. Puede aparecer desde finales de diciembre hasta marzo en cotas bajas (400-500 m) y hasta abril-mayo por encima de los 1000 m de altura. Los inviernos de abundantes lluvia y nevadas son buenos años de

fructificación de esta seta, sobre todo cuando poco a poco va desapareciendo la nieve, que parece favorecer su aparición. Su hábitat predilecto es el bosque mixtos de caducifolios y coníferas, también abunda en hayedos y robledales puros y en los hayedo-abetales del pirineo. Prefiere terrenos ácidos, es decir, suelos pobres con pocos nutrientes. Por su aspecto y su época de aparición no tiene confusión con ninguna especie tóxica. Especie de sabor intenso, se puede consumir en crudo en ensalada y también en revuelto con ajos frescos y gambas, entre otras posibilidades.



#### **A LA BUSQUEDA DEL MARZUOLO.**

El Parque Micológico Ultzama el pasado sábado 14 de marzo de 2009 realizó una jornada divulgativa para buscar y conocer el marzuolo, nos reunimos 30 personas, la mayor parte de ellos abonados del Parque, a la que se había dirigido principalmente esta jornada. La salida fue guiada por Javier Gómez, micólogo y responsable del Parque Micológico Ultzama. Hubo éxito y todos/as pudimos descubrir dónde se esconde este tesoro gastronómico; ya que es muy difícil detectar su presencia. Unos tuvieron más suerte que otros, pero todos disfrutamos de un estupendo día en el bosque y compartimos nuestras experiencias.

El Parque Micológico Ultzama informa que para recolectar setas en Ultzama es necesario estar en posesión del respectivo permiso de recolección. Más información en el punto de información micológico en Kuartelenea (Lizaso). 948305300.

