



'Fungarium' es una enciclopedia sobre setas comisariada por la española Ester Gaya, quien lidera el equipo de investigación en Kew Gardens

micológicos que consigue Francis Paniego en su Relais & Châteaux El Portal de Echaurren (Padre José García, 19, Ezcaray). Quien quiera profundizar en la cocina furtiva más arraigada a la tierra debe visitar a Edorta Lamo en Álava. Después de revolucionar los pinchos de vanguardia con su propuesta de A Fuego Negro en San

Sebastián, hace dos años regresó a los montes que le vieron nacer para montar en Campezo el restaurante Arrea! (Subida al frontón, 16, Santa Cruz de Campezo). Su punto de partida es defender la montaña y las posibilidades que esta ha dado a sus ancestros para salir adelante. "Los trabajadores del monte, mal llamados furtivos, buscaban en él lo que no les daba la tierra, y tan importante como la caza o la pesca era la recolección", explica Edorta. Por eso en su carta solo se encuentran setas de su territorio y cuenta con expertos en la materia que se las llevan. "Ahora tenemos *boletus edulis*, el hongo de otoño, y alguna *amanita caesarea*. En esta época también suele haber rebrotes de champiñón silvestre o bola de nieve que trabajamos en crudo".

Por escrito

La lectura puede ser un viaje iniciático a este mundo y *Fungarium* (Editorial Impedimenta) es una enciclopedia sobre hongos. Está ilustrada por Katie Scott y los textos han sido comisariados por expertos entre los que destacan dos españolas. La principal es Ester Gaya, quien lidera un equipo de investigación en el Real Jardín Botánico de Kew en Reino Unido y lleva 20 años volcada en los hongos y los líquenes. La otra es Laura M. Suz, que se fue a Londres para estudiar las setas que se asocian con el roble y ahora encabeza un equipo de investigación micológica también en Kew. Otro libro plagado de un vocabulario tan rico que ayuda a contemplar nuestro campo de otra manera es *Almáciga* (geoPlaneta), escrito por la veterinaria y escritora María Sánchez. Es un vivero de vocablos del medio rural. En él dice: "Me duele pensar que hay palabras que no volveré a oír más cuando mi abuela se vaya". María sabe que las palabras expresan formas de comprender un paisaje ●



Arriba, *Almáciga*, el vivero de palabras creado por María Sánchez. Sobre estas líneas, Mousse de boletus y tierra de almendra y trufa del restaurante soriano Duque Medinaceli. A la derecha, cesto Claudia de Muñ (140 €). Para coger setas se usan cestas porque los hongos sueltan esporas y así se ayuda a que se reproduzcan.