



Carlos M. Pérez del Amo.  
(Grupo Cultural Micológico Verpa)

### SETA DE CHOPO **Agrocybe aegerita**

**Clase: Basidiomicetos**

**Orden: Tricholomatales**

**Familia: Naucoriáceas**

#### **Descripción**

Conocida seta que aparece en grupos compactos y apretados sobre los tocones, raíces y troncos viejos de olmos, álamos y chopos y, a veces, en las mimbreras. El sombrero mide de 2 a 10 cm. de diámetro, primero semiesférico y marrón oscuro y más adelante aplanado y blanquecino. Las láminas son al principio de color blanquecino y después se oscurecen y toman un color tabaco con olor a fruta pasada o avinagrada. El pie es largo y esbelto de hasta 15 cm de longitud de color blanquecino o pardusco. Está provisto de un anillo membranoso. Las esporas son de color ocre o tabaco

#### **Hábitat**

Ampliamente distribuida por los sotos, riberas y alamedas durante casi todos los meses del año, excepto los meses de invierno. La mejor época tiene lugar en agosto, septiembre y octubre tras las lluvias. Una de sus ventajas es que, en tiempo seco, a veces, se convierte en la única seta comestible que puede encontrarse al fructificar a expensas de la humedad que contiene la madera, aunque se agusana antes que en el otoño.

El árbol más productor es el chopo lombardo (*Populus nigra* var. *italica*). Muchos recolectores afirman que es al año siguiente de cortar los chopos cuando se produce la mayor cantidad de setas debido a la savia que todavía corre en el tocón, manteniéndose la producción durante los diez años siguientes, otros afirman que hasta que el micelio no se instala y comienza a pudrir la madera no se producen las mayores fructificaciones. Lo que sí está claro es que las mayores fructificaciones en choperas papeleras se dan en los diez años siguientes a la corta. En árboles trasmochos aparecen en las zonas de corte de las ramas siendo muchos los recolectores que colocan piedras o incluso escaleras para cogerlas. Los árboles que no se plantan para papel y adquieren grandes portes y una edad avanzada mantienen

pueden alargar su producción durante muchos años hasta que la dura madera del tocón termine definitivamente de ser descompuesta por el micelio del hongo.

### **Curiosidades**

Es la especie más conocida y más recolectada en los valles del Alhama y Linares. Es ampliamente recogida por jubilados en todos los pueblos pero existe una gran afluencia de personas que desde la ribera tanto de Arnedo y Calahorra como de Navarra vienen a recogerla tanto por afición como para venderlas en ciertas conserveras de la Ribera que la envasan. La fluencia masiva se da sobretodo los viernes y fines de semana.

Algunas conserveras de la Ribera las embotan para consumo en la zona, afirmando que si existieran más kilos se dedicarían a envasarlas para comercializarlas porque es una seta muy apreciada. El precio de compra al recolector oscila las 18 €./kg. Cuando compran una cantidad de kilos considerable, es necesario que los intermediarios o recolectores lleven las setas sumergidas en barriles de agua ya que con un transporte inadecuado se estropean muy fácilmente.