



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 sobretudo 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.