



Sergio Pérez Gorjón junto a los alumnos del grado en Ciencias Ambientales que participaron ayer en la clase práctica. :: FOTOS: ÁNGEL ALMEIDA

«Las setas permiten ver el estado de salud de los bosques

«En los diferentes ecosistemas, los hongos actúan como degradadores de madera muerta, establecen relaciones de simbiosis con las plantas o son patógenos de plantas», explica el biólogo Sergio P. Gorjón, quien detalla que estos son los tres grandes grupos de hongos, es decir, «los degradadores, los que establecen simbiosis y los patógenos». De manera que «es muy importante conocer todos estos grupos para ver el estado de salud de los ecosistemas». Según este experto, «dependiendo de las setas que aparezcan en un bosque podemos inferir un poco el estado de salud de los bosques». Como ejemplos, Gorjón anota que «si tenemos mucha proporción de hongos patógenos, ese bosque está en un estado de salud bastante malo, sin embargo, si hay una proporción mayor de hongos simbiotes, el estado de salud del bosque es más aceptable».

Lecciones magistrales de la naturaleza

Los alumnos de Ciencias Ambientales aprenden más rápido gracias a los recursos biológicos que forman parte del ecosistema

:: JORGE HOLGUERA / WORD

SALAMANCA. «Los hongos son una parte muy importante de los ecosistemas», de tal manera que por ejemplo, a través de las setas se puede conocer el estado de salud de los bosques. Algunas cuestiones tan prácticas como esta, son las que aprenden los alumnos que asisten a la clase de Biología General que imparte el biólogo Sergio Pérez Gorjón, profesor del departamento de Botánica de la Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales de la Universidad de Salamanca y especialista en hongos descomponedores de la madera. Además cabe destacar que Gorjón ha descrito varias especies nuevas de interés para la ciencia en Europa y Sudamérica.

Ayer, los alumnos del curso 1º de Ciencias Ambientales que acudieron a las prácticas de hongos correspondientes a la asignatura impartida por Gorjón tuvieron en sus manos setas reales, extraídas de la na-



Una alumna observa en detalle los hongos con el microscopio.

turalidad de la zona y del clima actual. En esta clase, los recursos naturales tienen su papel magistral gracias a los conocimientos de este experto y, a la inquietud de los alumnos universitarios, que no perdieron la oportunidad de saciar numerosas dudas relativas a este interesante mundo de los hongos.

Siempre que pensamos en setas, sobre todo en esta época del año, el instinto nos puede llevar a las aprobechables gastronómicamente hablando. No obstante, los hongos tienen otras funciones distintas a la culinaria que también aprenden. No todas son apropiadas para alimentarse, también las hay alucinógenas y tóxicas.

Como conocimiento básico, Gorjón menciona los tres grandes grupos de los hongos que encontramos en los bosques, «los degradadores en el sentido amplio, los que establecen simbiosis con las plantas o los patógenos de estas» y enseña a sus alumnos cuales pertenecen a cada grupo y que, en atención a la

presencia de los mismos en un ecosistema determinado se puede analizar el estado de salud de zonas arboladas. Una muestra de bosque sano es que habrá más hongos simbiotes. La mayor parte de las setas comestibles son simbiotes. Por eso un medio cuidado produce más.

Los alumnos también examinan las setas «para ver diferentes características visuales, color, olor, sabor, formas...», enumera el profesor. «Al microscopio confirmamos estructuras que no se pueden ver a simple vista», explica. Esta es una manera de determinar si una seta es tóxica o no, en algunas especies, ya que hay otras que son fácilmente identificables a simple vista. También, en algunos casos usan reactivos con los que determinan la toxicidad a través del color generado al contacto con el hongo en cuestión.

A través del microscopio, para diferenciar unas setas de otras, los alumnos pueden observar partes como las hifas o las esporas, dice Gorjón, quien anota que «las esporas son muy variadas y pueden ser de diversas formas; mas redondas, cilíndricas, lisas, ornamentadas... estas son características importantes para diferenciar algunas especies».

Al hilo de las setas comestibles, Gorjón recuerda algunas de las es-

pecies comestibles más conocidas que se dan en nuestra provincia. Según el medio, en zonas de praderas se pueden encontrar champiñones, senderuelas, setas de cardo (en zonas de praderas asociadas al cardo corredor); en pinares, niscalos y boletos; en encinares suelen salir algunos boletos de otras calidades, champiñones; en robledales se da la 'Amanita cesárea'. Estas son algunas de las más comunes.

Hay hongos con interés comercial que se cultivan comercialmente, entre ellos, los champiñones o setas de chopo.

A modo de curiosidad, Gorjón, no se olvida de otros hongos que gozan de importancia a nivel industrial o medicinal. Entre los primeros, aquellos que hacen posible la fabricación del pan o el vino. «No son las típicas setas que nos encontramos en el campo, pertenecen a otro grupo, en este caso el de las levaduras, que al fin y al cabo son hongos», detalla Pérez Gorjón.

En definitiva, en estas clases prácticas, recurren a recursos naturales, en otras ocasiones estudian otros organismos que pueden ser vegetales o animales, con el fin de conocer la naturaleza, interpretarla, cuidarla y ponerla al servicio del ser humano.