

## MICOLOGÍA

### La Manchuela tierra de setas

**La Manchuela es una tierra sorprendente que ofrece al viajero distintas posibilidades para disfrutar de sus paisajes, una de ellas es la micología.**

PARACUELLOS DE LA VEGA. Virginia Marco.

Si recorremos los distintos pueblos de La Manchuela podemos encontrar dos zonas donde degustar y recolectar setas silvestres y champiñones.

Las primeras, sobre todo los niscalos, se pueden encontrar en la zona de Campillo, Enguñanos, Paracuellos y Almodóvar. Es fácil encontrar lugares que durante la época de recolección te ofrecen tan exquisito manjar. Si somos aficionados y nos gusta ir a buscarlos nosotros mismos debemos tener en cuenta las normas básicas de recolección para no destruir el monte y permitir que año tras año esta tierra nos ofrezca sus deliciosos frutos.

**NO  
ARRANQUES  
LA SETA,  
CORTALA  
CON UN  
CUCHILLO**

Si por el contrario nos gustan los champiñones podemos encontrar otra zona donde varias industrias se dedican al cultivo y comercialización de esta seta. La zona de Casasmarro y Villanueva de la Jara son las zonas indicadas para visitar estas fábricas, que además del humilde y delicioso champiñón nos ofrecen otras especialidades que importan de países como China.

En la cocina las setas y hongos tienen multitud de aplicaciones y formas de cocinarlas, desde la simple plancha o brasa hasta platos más elaborados que siempre serán del agrado de cualquier viajero.

Para recoger setas en el monte hay que llevar calzado y ropa adecuada, proveernos de una cesta de mimbre o algo similar para que las setas que recojamos suelten las esporas al trasladarlas y al año siguiente encontremos de nuevo setas. No hay que arrancarlas, hay que cortarlas con un cuchillo especial para ello.

La Manchuela es tierra de contrastes donde todo tipo de viajero encontrará actividades para realizarlas y así de forma individual o en grupo disfrutar de los maravillosos paisajes que esta tierra te ofrece y de la amabilidad de sus gentes.



Las cestas de mimbre son las adecuadas.



Cultivo de champiñón.



Rebollones o niscalos.