

MONCAYO A LA CARTA

Jorge Serrano Bolea

Dice la tradición que es ésta, tierra de brujería, y aunque no se vean las brujas, tal vez ocurra lo que en Galicia, que haberlas haylas. También parece que es una buena zona para las setas, a decir de los micólogos, pero haylas?. Parece ser que sí a la vista de tanto micófago que se desplaza regularmente hasta allí. A estos sí que se les ve, a veces incluso se adivina en su rictus sonriente, la repleta cesta de exquisiteces, que llenaran su estómago y tantas horas de charradas en el bar, prodigioso lugar donde las cantidades de setas recolectadas aumentan considerablemente. Pero aunque Ud. sea de los que no distinguen una muscaria de un coprinus, y el reino fungi se le antoja más recóndito aún que el mundo de la brujería, todavía le quedaran mil motivos para acercarse a esta montaña mágica, el Moncayo.



Arándano



Avellano



Frambuesa

Se distinguen en esta montaña tres zonas, claramente diferenciadas en lo que a vegetación se refiere, una más alta, que culmina en el Cerro San Miguel, punto culminante con sus 2.315 metros de altura, carente de vegetación arbolada o arbustiva. Más abajo una zona intermedia con bosques de hayas, con ejemplares de considerables proporciones. Y finalmente la zona más baja, dominada por bosquetes de robles y quejigos. Además estos gradientes de vegetación, están conformados por un especial microclima, caracterizado por su pertenencia al ambiente mediterráneo, pero con influencias atlánticas. Precisamente es esta montaña la que impide, con su altura, la penetración de las influencias atlánticas en la Depresión del Ebro. Bajo estas circunstancias, son muchas las especies vegetales que podemos encontrar, porque tanto en las partes más altas, como entre las masas fores-

tales más abajo, hay además de muchas variedades de hongos, multitud de especies vegetales, plantas aromáticas, hierbas medicinales y, por supuesto, muchos frutos silvestres. Entre estos últimos verdaderas exquisiteces, pero también poderosos venenos, por lo que hay que ser muy cuidadosos en su recolección. De los comestibles, se pueden destacar cuatro, que además de su calidad y abundancia, son fáciles de reconocer, son consumibles directamente, sin ningún tipo de elaboración, y además entre los cuatro cubren nuestras ansias recolectoras casi todas las estaciones. Estos frutos son: Fresa, frambuesa, arándano y avellano.



Fresa

Comienza desde mediados de primavera a fructificar la fresa, *Fragaria vesca*, de la familia de las rosáceas. Se trata de una planta herbácea que no suele superar los 20 cm de altura. Su fruto, la fresa, muy rico en vitamina C, está formado en realidad, por numerosos aquenios (los auténticos frutos), sobre una masa carnosa, de un rojo muy intenso cuando alcanza la madurez. Además de su consumo directo, es recolectada para elaborar confituras y mermeladas.

Desde finales de primavera hasta bien entrado el verano, maduran los frutos del frambueso, *Rubus idaeus*, de la familia de las rosáceas, crece en forma de arbustillo de ramas rastreras que a veces se elevan por encima del metro de altura. Su fruto, la frambuesa, es en este caso una agrupación de frutitos, -de drupas- lo que se conoce por polidrupa, y al igual que la fresa da sabrosas confituras y mermeladas.

Entre el verano y el otoño, tiene lugar la maduración del fruto del arándano, *Vaccinium myrtillus*, de la familia de las ericáceas, es un pequeño arbustillo que no suele superar el medio metro de altura. También con este fruto se preparan mermeladas y hasta un afrodisíaco vino, si se dejan madurar sus frutos.

Finalmente, el avellano, *Corylus avellana*, de la familia de las betuláceas, crece con porte arbustivo, a veces muy ramificado desde la base, en varas que alcanzan hasta 3 o 4 metros de altura. Su fruto, la avellana, es muy rico en grasas y muy utilizado en cocina y confitería. Estos frutos maduran a lo largo del otoño y tienen la ventaja de que al ser un fruto seco, y estar protegido por una dura cáscara, permanece mucho tiempo en buenas condiciones en las ramas.

Para esos meses de puro invierno, a falta de frutos, podemos acompañar a esos "locos" micólogos, porque para ellos, cualquier estación es buena, siempre encuentran algún hongo que llevarse a la cesta, e incluso son capaces de comérselos, y eso que le ponen unos nombres, tan impronunciados, que nos sirven para recordar que cualquier producto silvestre, hongos, frutos o hierbas, debemos consumirlos sólo cuando estemos absolutamente seguros de su comestibilidad. ■