

EXPOSICION RETROSPECTIVA PERMANENTE 50 AÑOS DE MICOLOGIA EN BARAKALDO

FUNDACION E INICIOS

Fue 1975 un año plagado de acontecimientos sociopolíticos y, quizás, no pudieron haber elegido un momento mejor, que el final de una la oscura etapa y el comienzo de una nueva, más proclive a las libertades y a la cultura, para colocar la primera piedra de un proyecto hoy ya maduro.

Aunque son más de cuatro décadas de vida oficial las transcurridas desde su fundación, habría que remontarse varios años atrás, para encontrar el germen primordial de la Sociedad, en una época de surgimiento de una inquietud por crear agrupaciones dedicadas al estudio de las setas, a la “miliciancia micológica”. Aquellos años vieron nacer otras sociedades micológicas en diversos lugares de nuestra geografía, tales como Aranzadi, Galdakao y Basauri, entre otras. Era un momento en el que la Micología vasca empezaba a destacar.

SOCIEDAD MICOLOGICA, lo que somos lo que hacemos

La Sociedad Micológica Barakaldo es una de las sociedades micológicas más veteranas existentes en el ámbito vasco. Desde su fundación, en el año 1975, hasta hoy, ha sabido mantener a su alrededor y alentar, a todo un variado colectivo de aficionados a la micología, fomentando el amor a la naturaleza y su estudio.

Los Objetivos de la Micológica Barakaldo es fomentar las Ciencias Naturales, principalmente la Micología, para conseguir elevar culturalmente a todos los aficionados. El estudio científico de la Micología y otras disciplinas de las Ciencias Naturales, con el fin de aportar trabajos especializados que contribuyan a un mejor conocimiento de la Naturaleza. Compromiso, en la medida de sus posibilidades, en la lucha por la defensa del Medio Ambiente, colaborando en todo tipo de actividades apolíticas encaminadas a este fin. Para ello, han sido muchas las actividades e iniciativas puestas en marcha para esos objetivos: Los lunes micológicos, Salidas micológicas, Cursos y Talleres de iniciación a la micología, Charlas y conferencias, participaciones en otras exposiciones, Paneles didácticos sobre micología, etc.

QUINCENAS DE NATURALEZA

Durante los años de 1982 a 1988 y en primavera la Micológica Barakaldo se organizaron lo que entonces denominamos Quincenas de la Naturaleza. En ellas mostrábamos diversos aspectos de las Ciencias Naturales relacionados con la Botánica y la Ecología, mediante la organización de ciclos de conferencias, exposiciones, salidas al campo, cursillos de identificación de árboles y plantas, etc. Comprendíamos que era necesarios también conocimientos de botánica y ecología general para

comprender mejor el mundo de las setas y acercarnos de un modo más efectivo (y afectivo también) a su defensa.

SEMANAS MICOLÓGICAS

Exposiciones Micológicas acompañadas, en la mayoría de los casos, de ciclos de conferencias sobre Micología. La exposición más importante que realizamos durante el año, la enmarcamos dentro de los actos de nuestra Semana Micológica, de la que este año del 50 aniversario llega a su 49 edición, solamente se vio interrumpida en 2020 por la pandemia del Covid.

Dentro del marco de las exposiciones micológicas, y también de manera esporádica, organizamos excursiones y quedadas micológicas que además de servir para la recolecta de especies micológicas, fomentan valores como el compañerismo, y el respeto y conservación de la Naturaleza. También, durante los últimos años hemos elaborado varias colecciones de paneles didáctico sobre las setas y su biodiversidad.

MICOGASTRONOMIA

No cabe duda, que uno de los motivos que mueve a miles de aficionados a salir al campo a recoger setas, no es otro que poder degustarlas.

Si hace 50 años era difícil encontrar libros de micología, más difícil (por no decir que imposible), era encontrar libros dedicados a la gastronomía de las setas. Así pues, en la cocina tradicional las posibilidades de las setas se reducían a media docena de recetas.

Además, de entre unas 50 especies que se pueden considerar adecuadas, no sólo por su ausencia de toxicidad sino por su aroma, sabor, consistencia, etc., llegaba a ser aburrido consumirlas siempre del mismo modo.

En este escenario, nuestro Presidente Honorífico y fundador de la Sociedad Micológica Barakaldo (José A. Muñoz Vivas), sintió la necesidad de avanzar en el uso de las setas en la cocina. Fruto de su afición, imaginación desbordante y una metodología orientada a la búsqueda del mejor aprovechamiento de cada especie comestible, fueron algunas de las recetas más memorables de aquellos incipientes tiempos (Angulas de Monte, Callos del bosque, Mayonesa de setas).

RECONOCIMIENTOS Y LOGROS

Han sido muchos los reconocimientos recibidos por nuestra aportación a la micología, pero, queremos destacar aquellos obtenidos en la Micogastronomía por José Antonio Muñoz en muchos puntos del estado, pero también Italia y México tanto en Restaurantes con Jornadas dedicadas a las setas, pero también en Escuelas de Hostelería (Bilbao, Barcelona, Perelada, Aragón, Madrid, México, etc.)

También en el campo de la investigación queremos destacar los premios Internacionales obtenidos por José Antonio Muñoz Sánchez (1983) y Carlos Aranda Jiménez (1985) del Premio Holanda organizado por la compañía Phillips y la Cadena SER.

DEFENSA DEL MEDIO NATURAL DE BARAKALDO

El pulmón natural más importante de nuestro municipio se vio seriamente amenazado por la iniciativa de la construcción de una cantera en el barrio de Tellitu. El área afectada posee un enorme valor natural en una zona de altísima actividad humana lo que, llevo al Ayuntamiento de Barakaldo y en colaboración con la Sociedad Micológica Barakaldo y el Grupo. Espeleológico Esparta a elaborar un estudio ecológico del área de Tellitu y Peñas Blancas a principios de los años 80 para detener dicha actividad tan nociva para este enclave tan entrañable para nuestro pueblo.

MEDIOS DIGITALES

No cabe duda que cualquier entidad cultura debe desarrollar los medios digitales. Nuestra página web que se renovó y actualizó en septiembre de 2017 desde entonces su crecimiento ha sido exponencial y en 2025 hemos alcanzado el medio millón de entradas desde 120 países dándonos una idea de la dimensión alcanzada. En nuestra página, se pueden consultar, alrededor de 1000 fichas de unas 950 especies diferentes. También se puede consultar nuestro herbario cuyos juegos de datos están depositados en el portal de datos GBIF.es

Además, usamos herramientas como Facebook o Instagram como parte de nuestra comunicación con nuestros socios y aficionados en general.

HEBARIO SMB

En el herbario de la. Sociedad Micológica Barakaldo todos los especímenes de hongos conservados en el herbario de la institución, en concreto, 5750 especímenes recolectados en el País Vasco (principalmente Bizkaia y Álava), Burgos, Cantabria y provincias circundantes. Destaca parte del material estudiado para la monografía *Boletus s.l.* publicada como Fungi Europaei 2 (2005). Recolectores destacados: C. Aranda, J.A. Cadiñanos, J.A. Muñoz.

Los datos de este herbario pueden ser consultados en el portal de datos on-line GBIF.es (Global Biodiversity Information Facility) además, nuestro herbario está registrado en el NYBG Steere Herbarium.

BELARRA

La Revista Belarra nació en abril de 1987 y no paró de crecer y cambiar hasta llegar al número 17, último número publicado en papel. Con la nueva página web, hemos vuelto a publicar de nuevo nuestra revista en formato digital. Todos los números, están disponibles en nuestro sitio web en el área de publicaciones.

A lo largo de los números publicados puede verse como pasó de ser una revista sencilla y humilde hecha con mucho entusiasmo y pocos medios, hasta el último número, un producto más elaborado, de más calidad y que consiguió ser un referente entre las revistas de Micología de nuestro entorno.

Su temática fue fiel reflejo de la filosofía que ha presidido la vida de la Sociedad, priorizando la Micología, pero sin olvidarnos de otras disciplinas de las Ciencias Naturales ni tampoco de la defensa del medio ambiente. Con Belarra, la Sociedad Micológica Barakaldo consiguió ser conocida en muchos más lugares y sus colaboradoras/es y trabajos han tenido una amplia difusión, ya que Belarra llegó a muchas Universidades y centros de investigación, dentro y fuera de nuestras fronteras.

PUBLICACIONES

Miembros de la Sociedad Micológica Barakaldo han aportado su granito de arena a la micología, en sus dos facetas la Micogastronomía y la científica.

1980 – MUÑOZ VIVAS, JA. Gastronomía de las Setas. Caja de Ahorros Vizcaína

1990 – MUÑOZ VIVAS, JA. Nueva gastronomía de las setas. Caja de Ahorros Vizcaína

1991 – MUÑOZ VIVAS, JA & MUÑOZ SANCHEZ, JA. Setas comestibles y venenosas de nuestros bosques. BBK

1993 – MUÑOZ VIVAS, JA. Las Setas del bosque a la Mesa – Ed. TTARTALO

1996 – MUÑOZ SANCHEZ, JA. Guía de Setas de Península Ibérica – Ed. Everest

1998 – MUÑOZ VIVAS, JA. Las Setas en Euskalherria afición y cultura. Bizkaiko Foru Aldundia

2000 – MUÑOZ SANCHEZ, JA. El género *Leccinum* S.F. Gray en el Norte de España. Librería Mykoflora

2001 – MUÑOZ VIVAS, JA. La Cocina de las Setas – Ed. TTARTALO

2003 - VARIOS AUTORES. Catálogo crítico y cartografía de los macromicetos del País Vasco. Guineana9

2005 – MUÑOZ SANCHEZ, JA. *Boletus s.l.* Fungi Europaei vol. 2. 951 pp. Edizioni Candusso

2006 - MARQUES, G. & MUÑOZ SANCHEZ, JA. Révision des espèces européennes du genre *Boletus* Section *Appendiculati*. Étude sur la base des caractères morphologiques et d'analyse des polymorphismes des fragments de restriction (PCR-RFLP). Bulletin de la Société Mycologique de France. Paris.

2007 - TAYLOR, AFS; HILLS, AE; SIMONINI, G; MUÑOZ, JA. & EBERHARDT, U. *Xerocomus silwoodiensis* sp. nov. The British Mycological Society. London

2008 – MUÑOZ SANCHEZ, JA; Cadiñanos Aguirre, JA & Fidalgo, E. Contribución al Catálogo Corológico *Xerocomus* en la Península Ibérica. Bol. Soc. Micol. Madrid 32. Madrid

2009 – MUÑOZ SANCHEZ, JA. Revision of the species of *Boletus s.l.* described by Bertault in their "Bolets du Maroc" Confédération Européenne de Mycologie Méditerranéenne. Lille