

El Punt Avui, 09/10/26

OBSERVADOR METEOROLÒGIC I EXPERT EN BOLETS

“Cadascú té la seva visió del millor bolet”

“A la comarca de la Cerdanya, el siureny és el rei; a les Gavarres, en canvi, és l’ou de reig i, a les zones de muntanya on hi ha pins, el rovelló”



Jordi Zapata, amb els pocs bolets de soca que es poden trobar ara per ara a Bianya J.C.

Quan has d’anar a un bosc, has de mirar que no s’adonin que hi has passat

Jordi Zapata explica alguns detalls de l’ús gastronòmic dels bolets i també dona consells de com s’ha d’accedir als espais boscosos.

Quin és el valor gastronòmic dels bolets?

Això depèn de la tradició. La gastronomia local no és la mateixa si vas a les muntanyes de Tarragona, al Priorat, a les Gavarres o a la Cerdanya. Cadascú té la seva visió del millor bolet. A la Cerdanya, el siureny és el rei; a les Gavarres, és l'ou de reig... Després, hi ha coses més específiques fruit del coneixement de la gent del país, que normalment la gent de ciutat ja no controla, que són aquestes espècies per fer la barreja.

Bolets de soca?

També, els saules, per exemple, fan uns bolets de soca boníssims, però, només els pot recol·lectar qui sap que és un saule. En aquestes barreges que es fan molt a pagès, hi ha una mica de bolet de soca, hi ha gírgoles, dents de rata, qualbra...

Però, ningú no vol les qualbres.

Són uns bolets que la gent no agafa. N'hi ha de dues o tres classes, que són molt bones, com la lloca i la lloca verda. També la qualbra retgera, que sembla un ou de reig pel color, la vaqueta de pi, els apagallums...

La barreja, doncs, els millora?

La barreja és fer un *mix* de diversos fongs que, potser, no els aprofitaries i que en conjunt són molt bons, amb una branca de farigola els poses en un sofregit de ceba i queda un plat sensacional. Sols ja no són tan bons, són més insípidos.

Quina importància tenen els bolets?

A part de l'alimentació, tenen papers diversos, perquè hi ha uns fongs que són clarament transformadors, que s'encarreguen de degradar la matèria orgànica, uns altres són vies d'aportació mineral per a l'arbre i uns són paràsits, però no per això els hem de menys tenir, perquè, quan hi ha un bosc molt atapeït, es posen damunt dels arbres més dèbils i els maten. I, finalment, hi ha els bolets de femer, que van lligats a l'alimentació dels animals o a l'aportació del material del seu jaç. Ara, hi ha molt de mobilitat dels productes de jardineria i estem veient fongs que són propis d'Austràlia o dels Estats Units.

I això és un problema?

No, quan no afecten els hàbitats d'altres fongs. Hi ha plantes que són invasores com el Seneci, que està ocupant pastures, el bestiar no se'l menja i la pastura es va degradant. Això sí que és greu. Amb els fongs, però, en tenim dues o tres classes, que han arribat de fora i no veiem que tinguin una afectació de competència.

Per tant, els fongs són importants per a l'equilibri ecològic.

Exacte. Cadascú té una feina a fer. El que es veu d'un fong és la part aèria, però el que té més importància és l'estructura subterrània. La part aèria és la

més vistosa, però és la fructificació, el final d'un procés. I aquesta part interna és la que treballa a l'hora de descompostar, a l'hora d'aportar nutrients, a l'hora, diguéssim, de parasitar. Per tant, els fongs són importantíssims. Sorprèn la capacitat de regenerar-se.

Què diria a algú que va buscar bolets? Que els tallin, que no els arranquin?

No en soc partidari, d'això. Un animal, per exemple els cabirols, mengen fongs. No els tallen pas, com tots els herbívors, els arranquen en forma d'espiral i també va bé. Després del que hem anat aixafant als boscos, encara van sortint, tant és que tallis com que els arranquis, si ho fas bé. Això sí, sense rasclets, perquè en principi no fas malbé els micelis, però, sí que desprotegeixes la planta, perquè quan estem parlant de bosc, no només parlem d'arbres, sinó que hi ha molta planta, flors, coses delicades.

Amb cistell de balca?

Això sí, perquè això és un consell de bones pràctiques. Quan has d'anar a un bosc, has de mirar pel que ve al darrere, que no s'adoni que hi has passat. És un aspecte una mica cosmètic..