



EntreSetas.

## Los TESOROS del bosque al alcance de tu mano

Un proceso de cultivo que respeta el medio ambiente y sus ciclos de crecimiento, permite obtener setas con un sabor y una textura de gran calidad

Hoy en día podemos encontrar alimentos ecológicos de todo tipo, incluso setas. Es el caso de la empresa palentina EntreSetas, que se dedica al cultivo y la venta de todo tipo de setas comestibles. Tal y como nos explica su creadora, Nazaret Mateos, “somos la primera empresa de cultivo integral certificada de Castilla y León”. Una idea que le rondaba en la cabeza desde hacía ya muchos años, hasta que, “después de tres años de sequía en los que los bosques no nos daban setas, y tras mucho tiempo trabajando metida en una oficina, me decidí a volverme al pueblo a cumplir con mi sueño”. Un sueño que ya he tenido un importante reconocimiento con la obtención del “1er Premio a la Excelencia en la Innovación Agraria 2019”, en la X Edición de

los Premios de Excelencia a la Innovación para las Mujeres Rurales que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**“Además de las setas frescas también ofrecemos sales, harinas de setas, conservas...”**

En EntreSetas ofrecen tanto aquellas setas que se pueden encontrar durante todo el año, como las de temporada. Así, entre las primeras encontramos *Pleorotus ostreatus* (Seta de Ostra), *Pleorotus eryngii* (Seta de Cardo), *Agrocybe Aegerita* (Seta de Chopo), *Flammulina*

*velutipes* (Enoki), *Lentinula edodes* (Shiitake) y *Agaricus brunnescens* (Champiñón Portobello). En cuanto a las setas de temporada, destacan los boletus (*Edulis*, *Pinophilus* y *Aureus*) y los níscalos o revellons (*Lactarius deliciosus*). Además, también ofrecen kits de cultivo para aquellas personas interesadas en poder obtener sus propias setas.

## “Las setas se crían con los ciclos de luz natural que les da el sol”

“Mis setas se caracterizan por su aroma, su textura y su sabor. Al no forzar los ciclos de crecimiento, se produce una seta de crecimiento lento, y al adaptar los sustratos a lo que ellas comen en la naturaleza, se consigue un sabor y una textura muy parecidos a los que obteníamos de las setas que recogíamos en

nuestros montes cuando éramos pequeños”, detalla la responsable de la compañía.

Las setas de EntreSetas se pueden emplear para hacer múltiples transformaciones, y por ejemplo ofrecen sales para sazonar las comidas, harinas de setas y conservas, pero “sobre todo las ofrecemos frescas para un consumo habitual y saludable”, apunta Nazaret Mateos.

En cuanto al proceso de cultivo, destaca por su respeto medioambiental, tanto con el entorno como con las setas. “No tienen calefacciones, ni siquiera luz, se crían con los ciclos de luz natural que les da el sol, y eso se nota”, menciona.

Por supuesto, en todo el proceso se garantiza la seguridad y trazabilidad de las setas. “La primera garantía y más importante, es que cumplimos escrupulosamente con todas y cada una de las leyes sanitarias que atañen a las setas



y sus derivados. Todo el equipo de EntreSetas somos profesionales de la micología y todas mis setas están certificadas, tanto las semillas como las camas donde las plantamos. Están libres de transgénicos, pesticidas o cualquier otra sustancia que no sea natural. Nuestra finca, junto con la certificadora ecológica, tiene un plan y una guía de trazabilidad para poder saber en todo momento de dónde vienen y a dónde van nuestros productos. Pero la mayor garantía de trazabilidad es que las cultivamos nosotros, las cortamos nosotros y las sacamos a la venta nosotros”, resalta Nazaret.

## “Tanto las semillas como las camas donde se plantan las setas están certificadas”

En cuanto a su decisión de cultivar en ecológico, “no sabemos hacerlo de otra forma”, afirma la responsable de EntreSetas. “Crecimos viendo cómo nuestras familias cuidaban el campo sin necesidad de meterle químicos y fue lo que aprendimos”. Cuando montamos nuestro proyecto, no éramos ecológicos, y de hecho, tardamos mucho tiempo en poder serlo porque nuestra forma de cultivo era novedosa en España y no se adaptaba a las tablas que había. Tuvimos que trabajar mucho para que nos dieran el certificado. Una certificadora nos llegó a decir que éramos ‘demasiado ecológicos’, haciendo referencia a sus desconocimiento de la metodología de plantado, pero, como he dicho siempre, yo quería mi certificado porque mis setas ‘se lo habían ganado’. Crecen con agua de los acuíferos y cereal de las fincas de los compañeros cercanos: No hay mayor garantía de ecológico”, asegura.

En línea con esta filosofía de respeto al medio ambiente, los envases de EntreSetas son libres de plásticos y están realizados con materiales naturales como el papel, el cartón y la madera. Sus productos se pueden adquirir en su página web [www.entresetas.com](http://www.entresetas.com), desde la que se pueden hacer pedidos a toda España, o

incluso escribirles directamente si se necesita algo más específico. También están a la venta en algunas tiendas de Palencia, en la red de grupos de consumo “La Colmena que dice sí”, en la tienda online de “Alimentos de Palencia” y en “Correos Market”. Asimismo, otro de sus puntos de venta habituales es el mercado ecológico de Palencia, y “el mes que viene nos incorporaremos a los mercados ecológicos de la Plaza Mayor y el PRAE de Valladolid”.

De cara al futuro, su objetivo es seguir trabajando para poder seguir creciendo y sacando al mercado nuevos productos. “Por ejemplo, de cara al buen tiempo, para primavera/verano, queremos lanzar un nuevo producto de nuestra gama de mousses”, indica Nazaret Mateos.

Además, la emprendedora añade que actualmente están dando prioridad a la implantación de un método de suscripción: “Queremos que nuestros clientes puedan recibir sus paquetes de setas recién cortadas de forma semanal, quincenal o mensual, según las necesidades de su casa, sin necesidad de tener que estar pendiente todas las semanas de hacer su pedido y de que no se le olvide”. ■

