

martes, 24 de abril de 2018

Nuevo éxito del concurso del gurumelo en Nerva

El riotinteño Antonio Crespo se ha alzado con todos los premios del XVI Concurso del Gurumelo celebrado el pasado fin de semana en Nerva, a excepción de los premios a los platos mejor condimentados con la exquisita seta que han conseguido Mariló López Y Fidel García. Es la primera vez que esto ocurre en los 16 años que se llevan de concurso.



[p://www.nerva.es/export/sites/nerva/es/.galleries/Ayuntamiento/IMG_4681-copia.JPG](http://www.nerva.es/export/sites/nerva/es/.galleries/Ayuntamiento/IMG_4681-copia.JPG)) Imagen de archivo de una sesión plenaria

Según informa Juan A. Hipólito (<http://www.juanantoniohipolito.com>) para Onda Minera RTV Nerva (

<http://ondaminera-rtv-nerva.es/noticia/xvi-concurso-del-gurumelo/255>) y Huelva Información (

http://www.huelvainformacion.es/vivir_en_huelva/Concurso-honor-BgurumeloB_0_1239176558.html), a pesar de no ser una buena temporada de gurumelos, el concurso se ha saldado con un buen nivel de participación. No obstante, nadie logró presentar mejores ejemplares que los aportados por Crespo. Tanto el primer como el segundo premio al gurumelo de mayor peso, dotado con 100 y 50 euros, respectivamente, recayeron en el riotinteño que presentó dos ejemplares de más de medio kilo cada uno de ellos. Para Crespo fueron también los dos primeros premios a los mejores lotes presentados con 100 euros para la cesta de 3 kilos y 50 euros la de 2 kilos.

En la modalidad de platos mejor preparados con el gurumelo como principal ingrediente gastronómico el primer premio dotado con 100 euros y diploma fue para Mariló López por su deliciosa empanada centenaria en homenaje al 100 aniversario del Nerva CF. El segundo premio dotado con 50 euros se lo llevó Fidel García en representación de la repostería del Círculo Comercial por su exquisito bacalao con gurumelo.

Tanto organizadores como participantes coinciden en calificar de “mala” la temporada de gurumelos, pero matizan que, “haberlos haylos”. Eso sí, no te especifican el lugar dónde los encuentran. “En el campo, a la derecha”, te suelen decir con una sonrisa entre dientes quienes han encontrado un buen ejemplar este año. En lo que también coinciden los aficionados a la búsqueda y consumo de esta exquisita seta es en lo poco o nada que le hace falta para comérsela con gusto. “El gurumelo, rico de verdad, a la plancha y con unos granitos de sal, nada más”, aseguran.

Manuel Campos, miembro del jurado encargado de fallar los premios, presidente de la sociedad micológica onubense "Amanita", subraya la importancia de respetar la naturaleza y saber diferenciar entre setas comestibles y tóxicas para evitar malos tragos. "Esta es una afición muy bonita, pero hay que ser muy precavidos. Todas las temporadas nos llevamos algún que otro susto por no hacer caso de las indicaciones de los expertos. Así que, mucho ojo porque no todo es comestible y hay que estar muy atentos", aclara.

Una conferencia sobre micología a cargo de Campos, una de las voces onubenses más autorizadas en el mundo de la micología, abrió a comienzos del fin de semana una feria gastronómica que terminaron por completar los bares del centro de la localidad minera con diferentes propuestas que saciaron los paladares más exigentes.

Hasta hace unos días, el Ayuntamiento de Nerva, principal organizador de este evento, no terminó de decidirse a convocar el concurso debido a las escasas existencias de gurumelos encontrados en el entorno de la Cuenca Minera, pero finalmente se arriesgaron a sumar una edición más a una de las ferias de setas más antiguas que existen en la provincia de Huelva. "Ha sido una decisión arriesgada, pero al final todos nos hemos alegrado", concluye la concejala de Turismo, Pilar Silva.