

domingo, 17 de marzo de 2019

# 100 euros por un gurumelo de 455 gramos

José Manuel Domínguez Jara ha conseguido alzarse con el primer premio del XVII Concurso del Gurumelo celebrado el pasado fin de semana en Nerva tras presentar la pieza de mayor peso con 455 gramos. El flamenquín con gurumelos elaborado por las cocineras de la repostería del Centro de Día de Mayores ha logrado el primer premio en la modalidad de plato. Y Ariadna Alcázar se ha llevado el premio a la mejor cesta. Cada uno de los ganadores lo ha celebrado con un cheque de 100 euros y diploma acreditativo.



[p://www.nerva.es/export/sites/nerva/es/.galleries/Ayuntamiento/1597.jpg](http://www.nerva.es/export/sites/nerva/es/.galleries/Ayuntamiento/1597.jpg)) Imagen de archivo de una sesión plenaria

Según informa Juan A. Hipólito (<http://www.juanantoniohipolito.com>), también han recibido un premio de 50 euros y diploma los que han quedado en segundo lugar en cada una de las modalidades: Manuel García Martín en la modalidad de gurumelo de mayor peso; Rafael Barba y Mariló Iglesias en la de platos mejor condimentados; y José Pulido en la de cestas. Tanto organizadores como participantes se han mostrado muy satisfechos con el desarrollo de esta nueva edición de la Feria del Gurumelo de Nerva en la que se han vendido más de 600 kilos de la exquisita seta y se ha registrado una masiva participación.

**Amanita ponderosa, reina de la primavera**

El gurumelo, de nombre científico *Amanita ponderosa*, es una especie de hongo comestible muy apreciado en la zona oeste de Andalucía, especialmente en Huelva, así como en el sur de Extremadura y en el Alentejo portugués, que abunda en primavera, si las condiciones meteorológicas del invierno ha sido las óptimas. Por estas tierras está considerada como un producto de excelente calidad, un manjar cuyos primeros cestos de la temporada no suelen bajar de los 20 euros el kilo. Aunque se suele cocinar de mil formas diferentes, los expertos coinciden en que “como mejor está es a la plancha con unos granitos de sal y una cucharadita de aceite, nada más”.

Se caracteriza por tener una volva grande, abolsada y de larga duración, y un pie compacto, denso y macizo que se ahueca con la maduración de la seta. El sombrero es hemisférico en su etapa joven, evolucionando a la convexidad y posteriormente a plano conforme madura, con un diámetro que suele oscilar entre los 6 y 18 cm. Algunos ejemplares, de forma excepcional, han superado los 20 cm y 1 kg de peso. En Nerva, han sido varios los presentados a concurso en anteriores ediciones. Su cutícula es blanca o en tonos ocre y rosáceos dependiendo de la insolación. Su carne es blanca, densa y compacta, que se enrojece rápidamente al corte y con un olor característico a tierra mojada, que facilita su identificación.