

A veinte minutos de Palencia, en Paredes de Nava, encontramos una pequeña explotación de tres hectáreas donde Nazaret Mateos ha establecido la sede central de [EntreSetas](#). Una empresa que con solo dos años de vida ha logrado una expansión impresionante. Nazaret pertenece a esa generación que nació en un pueblo y a la que decían: “Vete y estudia, que te vaya bien y no tengas que volver”. Creció a los pies de la sierra de la Culebra, en Zamora, corriendo por los montes y recogiendo setas con su padre, pero se marchó. “Trabajaba en una oficina y no encontraba mi sitio. Gracias a mi marido y a mi hija comprendí que era imposible si buscaba en el lugar equivocado. Me di cuenta de que mi profesión estaba en mi pasión por las setas”. Cuenta que solía bromear con su marido: “Cuando sea grande voy a montar un invernadero de setas para mí sola”, y un día él le contestó: “No esperes a ser grande y móntatelo”. Ese mismo día se puso a investigar sobre legislación y requisitos y, descubrió que estaba abierto el plazo de solicitud para las subvenciones de primera instalación agrícola. “Quedaban 15 días para presentarla y pensé ‘o lo monto ya o tengo que esperar un año’. Me lie la manta a la cabeza y tiré para adelante”. Así comenzó esta emocionante aventura. Lo más difícil fue encontrar el lugar adecuado para hacer realidad su sueño: “Lo tenía

muy claro en mi cabeza. Necesitaba una zona con arboleda para poder plantar diferentes especies y otra para poder colocar invernaderos”. Además, Nazaret quería que las setas se criaran en un entorno parecido al de las zonas donde se producen en la naturaleza, para conservar su aroma y textura originales; pero, sobre todo, que el impacto medioambiental en la zona fuera cero. Lograr ese reto la hizo merecedora del premio del Ministerio.

“No me lo esperaba. Yo no me quería ni presentar, pero me animaron desde [FADEMUR](#) (Federación de Mujeres Rurales) y accedí. Cuando me llamaron y me dijeron que Isabel Bombal quería hablar conmigo pensé ya la he liado”, recuerda. El premio del Ministerio supuso un cambio radical. “Al principio fue complicado de gestionar, pero hoy puedo decir que me ha cambiado la vida. Me ha dado oportunidades con las que antes ni siquiera habría podido soñar”.

UNA FORMA DE PRODUCCIÓN INNOVADORA

EntreSetas destaca por su innovación en la forma de producción. “La mayor innovación es la falta de técnica. Plantamos en umbráculos (invernaderos con malla de sombreo) consiguiendo que las setas tengan sus ciclos de luz naturales. Tenemos un sistema de rotación de especies:

NOSOTRAS CONTAMOS

Texto: Rosa Ruiz / Fotografías: Nazaret Mateos

La pasión por las setas como modo de vida

En la última edición de los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales que organiza el Ministerio de Agricultura, Nazaret Mateos consiguió el primer premio en la categoría de Excelencia a la Innovación de la Actividad Agraria. EntreSetas, su proyecto, se alzó con este reconocimiento por su forma de cultivo, única en España, que fomenta el impacto medioambiental cero, la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente, la alimentación y, sobre todo, las setas.



Nazaret Mateos abriendo primordios. Cada saco de sustrato lleva la mezcla más adecuada para cada especie.



Champiñón Portobello, setas de ostra y shiitake.



Paisaje de Paredes de Nava, con productos de EntreSetas.



Seta de ostra (*Pleurotus ostreatus*).

cuando hace frío metemos seta japonesa o europea, que pide una temperatura más baja, como el chopo o el enoki. En verano usamos setas tropicales, que se adaptan mejor al clima de Castilla. El suelo es de hierba y permite conseguir una humedad bastante buena sin necesidad de forzar riegos. Cuando la hierba respira por la noche se produce una condensación en el invernadero y al subir la temperatura se autorriega con las gotas de la condensación. En una explotación al uso te vas a los 200/300 litros de riego y aquí no gastamos ni 20 litros en los dos invernaderos”.

Tienen diferentes líneas de trabajo: la principal es la comercialización en fresco, y han sacado recientemente nuevas línea de productos deshidratados, en sales, triturados y embotados, además de los “kits de autocultivo”. Comercializan sus productos en fruterías, mercados y hostelería de la zona, pero sobre todo con el cliente final a través de su [página web](#). “Distribuimos por el norte de Castilla y León y hacemos envíos a toda España”, explica. También están en [Las Colmenas](#), una plataforma *online*

de venta de productos locales de calidad, donde además organizan catas, talleres y otras actividades.

Otra parte importante son las colaboraciones con colegios, asociaciones de jubilados y ayuntamientos. “Los talleres con los niños son de concienciación medioambiental. También trabajamos con la Asociación de Jubilados de Castilla y León. Si hay alguien que realmente sepa de setas son los abuelos. Saben cómo salen, dónde, cómo se cogen, etc., colaboramos mucho con ellos. En temporada de setas tenemos recolectores, normalmente personas mayores de la zona. Se las compramos a un precio justo y es un dinerillo extra que les viene muy bien para llegar a fin de mes”.

El próximo paso es un método de suscripción. El cliente se da de alta y le llegan las setas quincenal o mensualmente a su domicilio. Pero Nazaret quiere seguir creciendo. “Proyectos tengo muchos. Me gustaría meter más tipos de setas, más invernadero, poder dar trabajo a la gente de la zona y que vean EntreSetas como una opción de futuro para poder quedarse en su tierra”. ■