

A top-down view of numerous morel mushrooms scattered across a dark, textured surface. The mushrooms vary in size and orientation, showing their characteristic honeycomb-like caps and pale stems. The lighting is dramatic, highlighting the intricate patterns of the caps.

# COMER SETAS

Llorenç  
Petràs

# COMER SETAS

## Llorenç Petràs

Con la colaboración de **Laura Conde**

Fotografías de **Becky Lawton**

Recetas de **Eva Hausmann**

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© **Llorenç Petràs**

© **de las recetas: Eva Hausmann**

© **de las fotografías: Becky Lawton**

© **del prólogo: José Andrés**

Diseño de interior y maquetación: **@twice\_design**

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: septiembre de 2020

© **Editorial Planeta, S. A., 2020**

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

**[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)**

ISBN: 978-84-08-21671-1

D. L. B. 16.918-2019

Impresión: **TG Soler**

Impreso en España - Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.





# sumario.

## **comer setas**

Prólogo, por José Andrés - 7

Llorenç Petràs - 8

Las setas en la mesa - 31

En busca de las setas - 39

Las setas - 47

1. Setas de cultivo - 51

2. Setas salvajes - 57

3. Trufas - 87

Recetas - 93

Índice de recetas - 212





# Illorenç



A man with a full grey beard and blue eyes, wearing a light blue and white striped button-down shirt, is smiling at the camera. He is standing outdoors, leaning over a black metal grill. The grill is filled with several round, golden-brown flatbreads. He is holding two flatbreads in his hands, one in each hand, as if he is about to serve them. The background is a blurred outdoor setting with dry leaves and twigs on the ground.

# petràs



## De médico a gourmet

La mía era una vida más o menos previsible hasta que un día, con poco más de veinte años, decidí dar un giro a los acontecimientos y tomar una decisión que marcaría no solo mi futura carrera profesional, sino también el resto de mi vida: abandonar la carrera de Medicina para dedicarme al mundo de la gastronomía. Nací en Olesa de Montserrat en 1950 y crecí en la pollería familiar, donde pasé mucho tiempo junto a mis padres. Pronto me familiaricé con el negocio, empecé a interesarme por el mundo de la gastronomía y a aficionarme a la buena mesa, una pasión que me ha acompañado a lo largo de mi vida. Me gustaba el ambiente de la tienda, donde vendíamos conejos, pollo, caza y caracoles, y apreciaba pasar tiempo en ella, pero al acabar los estudios en el colegio de los Salesianos de Horta, donde estuve interno, decidí matricularme en la carrera de Medicina.

Los años en los que empecé la universidad fueron convulsos. Era 1968 y había numerosas huelgas estudiantiles que obligaban a anular las clases a menudo, de manera que mi interés por los estudios fue decayendo progresivamente mientras aumentaba el que sentía por el mundo gastronómico en toda su amplitud. Ya entonces me gustaba comer y me interesaba por conocer al máximo las particularidades de los productos que vendíamos.

Cuando decidí abandonar la carrera lo hice con la tranquilidad de poder continuar con el negocio familiar, que en aquellos momentos funcionaba bien, y además a mis padres no les iba mal que les echase una mano. Dejé la universidad sin traumas, decidido a quedarme en Olesa de Montserrat trabajando en la pollería, aunque enseguida los acontecimientos empezaron a precipitarse y acabé abriendo una tienda de setas, que sigue en pie con muy buena salud en el mercado de la Boqueria de Barcelona: Bolets Petràs.











## De la mili a los mercados

Tras dejar los estudios, me fui a hacer el servicio militar a Berga, la capital de la comarca del Berguedà (Barcelona), un lugar con una gran tradición de recolección y cultivo de setas. En Berga empezó mi afición, en aquellos momentos todavía incipiente, por este producto.

Al acabar la mili, me incorporé al negocio familiar y empecé a dedicarme a él en cuerpo y alma.

En aquella época, íbamos a los mercados de los pueblos a buscar nuestro producto, tanto

conejos como pollos, setas, caracoles o frutos del bosque. Recuerdo aquella época como unos años de intenso aprendizaje y de mucha, muchísima, diversión. Íbamos por los mercados en busca de las mejores setas, que nos vendían en cestos directamente las señoras que las recogían.

Enseguida descubrí que había una regla fundamental a la hora de encarar la compraventa de setas en el mercado: nunca tenías que dar a los vendedores la cantidad que te pedían. Si te pedían 1.000 pesetas por una cesta de setas, lo peor que podías hacer era dárselas sin rechistar, pues todo el mundo salía





perdiendo: tú por haber gastado el dinero y la señora pensando que podría haberte pedido 1.200. El plan era regatear siempre, y si acababas dándole 950 pesetas se iba muy contenta, con la sensación de haber hecho un buen negocio, mucho más que si hubiese aceptado las 1.000 iniciales.

Cuando íbamos por los pueblos a recoger setas, hacíamos un recorrido de hasta 150 km y concertábamos unas cincuenta citas para adquirirlas. A menudo ocurría que alguna cita fallaba, alguien llegaba tarde o surgía cualquier imprevisto, y acabábamos llegando tarde a todas.

Entonces no había teléfonos móviles, y al no poder avisar, algunos de nuestros proveedores se enfadaban por la tardanza. Eran gajes del oficio, y esos rifirrafes, que ahora recordamos con cariño, formaban parte del proceso.

Yo era joven, aventurero y tenía ganas de aprenderlo todo sobre un mundo que ya en aquella época me apasionaba. Fue precisamente en estos años de deambular por los mercados cuando conocí al que fue mi gran amigo y mentor, una figura clave tanto en mi vida como en mi carrera: el gran Ramón Cabau. Corría el año 1973.









## De la mano del gran Cabau

Cabau fue todo un personaje en el mundo de la restauración en Barcelona, muy conocido en su tiempo. Suyo era el restaurante Agut d'Avinyó —bueno, en realidad era propiedad de su suegro, pero eso es otra historia que sin duda daría lugar a un libro sobre la vida de este peculiar personaje tan entrañable como clave en la historia de la gastronomía en la Ciudad Condal—. Este establecimiento era un templo del buen comer en una época en que Barcelona no tenía grandes restaurantes gastronómicos como ahora. Entre los apenas cuatro o cinco restaurantes de nivel que encontrábamos (Neichel, Reno, Orotava, Finisterre...), el Agut d'Avinyó era uno de los mejores. De sus fogones salían todo tipo de *delicatesen*, desde *foie* hasta otros productos que llegaban por primera vez a Barcelona de la mano de este tipo pintoresco, simpático y carismático, que fue durante mucho tiempo uno de los personajes más queridos en el mercado de la Boqueria.

Cabau era notario, farmacéutico e ingeniero agrónomo, y su importancia ha sido sin duda equivalente a la que tuvo más tarde Ferran Adrià. Por poner solo algunos ejemplos, de su finca de Canet de Mar llegaron a nuestras mesas verduras que nunca se habían utilizado hasta el

momento, como el cebollino, las violetas para tomar con helado o los cogollos de Tudela. También fue de los primeros en traer el *foie* al mundo de la restauración en Barcelona, que transportaba en el maletero del coche envuelto en tela desde Toulouse.

Cabau llegaba todas las mañanas al mercado con su gran bigote, una sonrisa en la boca y algún ramillete de flores para las señoras que le vendían el género. Su don de gentes le hacía pasar un rato besando manos y charlando con los vendedores, escogía el género —que siempre se hacía llevar posteriormente al restaurante— y caminaba hacia la calle Gignàs a colocarse tras los fogones del Agut d'Avinyó. En aquella época todavía existía una competición entre los restauradores por encontrar el mejor género, de manera que era habitual llegar al mercado y encontrarte a los grandes cocineros de la ciudad tomando café y departiendo en la barra del bar Pinotxo.

Cabau era mayor que yo, y nos encontrábamos siempre los miércoles en el mercado de Montmajor, entre Berga y Cardona, en busca de las mejores setas, él para su restaurante y yo para el negocio familiar. Él, siempre en su línea: pajarita, chaleco, sombrero canotier, elegante y expansivo. Lo cierto es que lo nuestro no empezó demasiado bien, hasta el punto de que yo le tenía cierta manía a aquel señor de



modales refinados y frondoso bigotazo que pagaba caras las setas sin regatear, las compraba todas y dejaba a las payesas prácticamente sin existencias. Las metía en el maletero de su coche y conducía rumbo a Barcelona hasta la semana siguiente. Cabau se dedicaba a arruinarme el negocio: mientras yo estaba pagando 20 pesetas por las setas, él llegaba, ofrecía 30, se las llevaba todas y allí me quedaba yo con el rabo entre las piernas.

En vista de que las cosas no mejoraban, un buen día decidí hablar con él: me ofrecí a comprarle las setas personalmente y llevárselas puntualmente a su restaurante a condición de que no reventase los precios. Primero le extrañó la propuesta, pero enseguida se dio cuenta de que ambos ganábamos: él, tiempo, y yo, setas. Así pues, Cabau aceptó e iniciamos un negocio que acabó dando lugar no solo a una amistad que duró para siempre, sino también a un intercambio gastronómico que nos enriqueció mucho a ambos a lo largo de los años, pero en aquellos primeros tiempos especialmente a mí.

Con Cabau visité un sinfín de restaurantes no solo de Cataluña, sino también de España e incluso de Francia y otros países de Europa. No nos importaba conducir varias horas —en este caso el conductor era yo— para ir a un buen restaurante y volver a casa por la tarde. Éramos incansables.

Juntos no solo recorrimos miles de kilómetros en una especie de *road trip* gastronómico que no tenía fin, sino que departimos con los grandes chefs y fuimos convirtiéndonos poco a poco, en mi caso sin apenas darme cuenta, en unos conocedores del sector de la alta gastronomía no solo en España, sino también en Francia. Éramos capaces de salir de Barcelona de madrugada, comer en París y regresar tras el almuerzo para llegar de madrugada a Barcelona. No nos importaban los kilómetros, nos podía el entusiasmo.





## Un pie en la Boqueria

Yo tenía apenas veintitrés años y muchas ganas de ampliar el negocio familiar dedicándome a la compraventa de setas. Se dio además otra circunstancia que me obligó a tomar la decisión de embarcarme en lo que por aquel entonces fue todo un berenjenal: abrir mi propio negocio en pleno centro de Barcelona, en un mercado emblemático como era la Boqueria. Se aprobó una ley que prohibía a los comerciantes de carnes de caza sacrificar las piezas, y les obligaba a hacerlo en el matadero con los consiguientes costes, inasumibles para un negocio pequeño como el nuestro. Este hecho supuso un gran revés para mi familia y nuestras ventas cayeron prácticamente un 50 por ciento. Tenía que dar un golpe de timón.

Fue así como comencé un negocio que he mantenido durante los últimos cincuenta años, primero en solitario y después con la ayuda de mis hijos. Una tienda, Bolets Petràs, que para mí ha sido y sigue siendo más que un lugar de trabajo incluso ahora que ya estoy jubilado. Gracias a ella he podido conocer de cerca a los grandes chefs de las últimas décadas, y he podido charlar y departir tanto con ellos como con productores, agricultores, distribuidores y aficionados de muchos rincones del planeta.

Fue gracias a Cabau, un habitual de la Boqueria y conocedor a fondo del ambiente gastronómico de la Barcelona de la época, que me atreví a liarme la manta a la cabeza, cambiar Olesa de Montserrat por Barcelona e hipotecarme para adquirir una parada, la misma en la que sigue actualmente el negocio, que me costaba dos veces más de lo que me hubiese costado en mi pueblo. Tuve dudas y algo de vértigo, cómo no tenerlos, pero la determinación de Cabau y su absoluta seguridad de que el negocio funcionaría me animaron a tirarme a la piscina. Fueron tiempos difíciles, para qué negarlo, y me encontré con algunas complicaciones añadidas que no había previsto, pero también lo fueron

de gran optimismo, porque el negocio iba creciendo, si bien no a una velocidad desorbitada sí de forma constante.

Pasaron los años y Bolets Petràs afianzó su popularidad, al tiempo que cada vez exportábamos más setas a numerosos rincones de España. Comencé vendiendo pollos, conejos, caza y caracoles, que era el negocio que dominaba, pero también ofrecía algunas setas, cosa que en los inicios me costó alguna multa al no tener licencia para venderlas. Cada día era una aventura. Fue precisamente por estos problemas con la licencia que decidí adquirir la parada de al lado, de fruta y verdura. Gracias a ella ya podía dedicarme plenamente al negocio de las setas, que ya en aquella época comenzaba a despuntar gracias al interés creciente de los cocineros locales, los cuales comenzaban a viajar y a descubrir setas que se usaban de forma habitual en otros países.

Aunque ahora los recuerdo con cariño, los rifirrafes con el veterinario del mercado eran más habituales de lo que me hubiese gustado. Este prohibía la venta de algunas especies por no estar todavía autorizadas, aunque yo sabía positivamente que eran comestibles. Se limitaba a seguir la lista de productos autorizados, y yo siempre peleaba por incluir nuevas setas que ya sabía que se podían consumir, pues por aquel entonces la ley iba muy por detrás del mercado.

Poco a poco, aquella lista se fue ampliando, ya que en principio estaba permitido vender apenas cuatro o cinco tipos. Así fue como, paso a paso, nació la tienda que tenemos ahora, donde encontramos un despliegue de setas de todo el mundo.















## El mejor lugar del mundo

Con el rumbo del negocio ha evolucionado también el mercado de la Boqueria, donde tuve la suerte de presenciar e incluso ser partícipe de una época dorada de la que queda bien poco hoy en día, apenas unas cuantas paradas. Los grandes cocineros visitaban el mercado a diario, y la efervescencia gastronómica se palpaba en el ambiente: la Boqueria era un hervidero de talento en el que en gran medida se gestó aquella generación de cocineros que, de la mano de Adrià, cambiaron el rumbo de nuestros fogones años más tarde.

El negocio me llevó a recorrer el mundo en busca del mejor producto y me permitió dar rienda suelta a dos de mis grandes pasiones: los viajes y la gastronomía. Tal era mi entusiasmo que era capaz de coger el coche el sábado, al cerrar la parada, conducir hasta Extremadura para ir a visitar un mercado o hablar con un productor, y regresar de nuevo el lunes para seguir trabajando.

He tenido la suerte de poder visitar decenas de veces los paisajes de Castilla y León, Euskadi, Galicia, recorrer los bosques catalanes y codearme con los que más saben de setas. Muchos de estos viajes han dado lugar a anécdotas tan succulentas como cuando en una visita a Extremadura le dije a un productor que dejase de enviarme tierra extremeña en los paquetes de setas. «Qué dirá tu presidente —en aquella época Rodríguez Ibarra— si se entera de que estás enviando tierra extremeña a un catalán», le espeté. Tanto le gustó la afrenta que el remitente, que conocía personalmente a Rodríguez Ibarra, se lo comentó cuando le vio, y en una feria alimentaria en que coincidimos los tres me presentó a Ibarra como el catalán que no quería tierra extremeña. Aún nos estamos riendo de la ocurrencia, incluido Rodríguez Ibarra, que se tomó la broma con humor y camaradería.

Me jubilé en 2015 con la certeza de dejar la tienda en buenas manos, ya que mis hijos Isaac y Xavier siguen con la tradición familiar. Y no solo eso: el espíritu intrépido de la familia nos llevó a abrir, junto a Bolets Petràs, BCN Insects, una tienda de insectos en la que cada día servimos grillos, tarántulas, hormigas y otras delicias hiperproteicas ideales para su uso gastronómico, por más respeto que les tengamos todavía.



## **Un amor que dura toda la vida**

¿A qué te dedicas ahora que estás jubilado?, me preguntan a menudo clientes y cocineros, acostumbrados a verme durante décadas trajinando en el mercado, probando setas, diseñando viajes o pensando en nuevos productos para vender. Lo cierto es que la jubilación me permite pasar más tiempo con mi familia, cuidar de mis gallinas en mi casa de Olesa de Montserrat y seguir con la que ha sido mi gran pasión: salir a probar restaurantes. Para mí sigue sin haber mayor placer que disfrutar de un buen ágape en buena compañía, con una buena conversación y un buen cava.





Quienes saben de mi amor por la buena mesa me piden a veces que les recomiende restaurantes, y en ocasiones les sorprende mi afición a la gastronomía creativa más puntera, esa que sigue la herencia de elBulli, donde comí tantas veces... ¡y tan bien! ¡Deben sorprenderse de que un señor de mi edad sepa apreciar las filigranas de los chicos de Disfrutar, o de Albert Adrià y su equipo! Pues claro que las aprecio, del mismo modo que me quito el sombrero ante unos buenos callos, un plato de pasta, un guiso de cuchara o un plato de setas en su punto apenas salteadas con ajo y perejil.

No hay que olvidar que muchos de los restaurantes que frecuento son clientes de Bolets Petràs, de manera que no solo conozco bien el producto y el servicio, sino que además disfruto de un trato exquisito. ¿Acaso se puede pedir más?

e

o

m

e

r







