

Organizan:



Colaboran:



Consejos para la recolección y consumo de setas comestibles

No utilice bolsas de plástico: las setas no transpiran bien y se estropean mucho antes. Las cestas o cajas con ranuras son más adecuadas.

Procure recolectar las setas completas, ayudado por una navaja y con sumo cuidado. Nunca utilice rastrillos y evite remover el suelo que las rodea, ya que puede dañar el micelio, lo que dificultará la aparición de nuevos ejemplares en el futuro.

Limpie cuidadosamente la tierra, arena, u otros restos adheridos a las setas mediante un pincel o brocha pequeña. Tenga especial cuidado y coloque el sombrero con las laminas hacia abajo para evitar que se manchen. Trate de llevar las setas a casa limpias, procurando no lavarlas mucho pues pierden su aroma.

No deje las setas mucho tiempo en el frigorífico. Son productos perecederos y deben consumirse de inmediato para apreciar al máximo todas sus propiedades culinarias.

Las setas demasiado maduras son indigestas. Es conveniente dejarlas en el monte para que diseminen sus esporas y sirvan de cobijo o de alimento a muchos animales.

En general, las setas tienen la particularidad de acumular metales tóxicos para la salud (Cd, Pb, Hg). Estos metales abundan en zonas contaminadas, áreas industriales y bordes de carreteras (consecuencia de las gasolinas con plomo). Por tanto, evite coger setas en estas zonas.

No existen reglas para saber si una seta es comestible o no. Sólo el estudio botánico de esa especie puede sacarnos de dudas. Es muy conveniente asistir a jornadas, cursos o exposiciones micológicas. Una seta parecida a otra que se sabe comestible no tiene por qué serlo.

Por último, ante la más mínima duda no las consuma. ¡Puede provocar su muerte!

JORNADAS MICOLÓGICAS 2007

Cañete:

27 de Octubre

Huerta del Marquesado:

2 de Noviembre

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS 2007

Restaurante La Muralla (Cañete):

del 25 al 28 de Octubre



Cañete

V Jornadas Micológicas

Salida al campo. Recolección de muestras

De 13 a 14.00 horas:

Entrega de muestras y Clasificación de especies. Escuelas Viejas.

De 17.00 a 19.00 horas:

Entrega de muestras y Exposición de especies.

19.00 horas:

Conferencia impartida por **D. Miguel Ángel Vigo García**, especialista boletales y tricholomas.

- * "Calendario y hábitat de recolección".
- * "Introducción al genero boletales".
- * "Recorrido micológico por la Selva de Itratí y Valle del Salazar. Paraíso Micológico de Navarra (soporte audiovisual)"

A continuación Charla-Coloquio.

21.00 horas:

Degustación de especies y gazpacho.

www.villadecanete.com



Huerta del Marquesado

II Jornadas Micológicas

Salida al campo. Recolección de muestras.

De 13.00 a 14.00 horas:

Entrega de muestras y clasificación de especies en el patio.

14.30 horas:

Caldereta y degustación de especies.

16.00 horas:

Montaje de la exposición.

18.00 horas:

Ponencia a cargo del **Dr. Mario Honrubia**, Catedrático de Micología del Departamento de Biología Vegetal de la Universidad de Murcia.

- * "Los hongos en el mundo y diversidad de hongos en Huerta del Marquesado. Consejos útiles para su recolección".
- * "Uso de hongos comestibles como herramienta de desarrollo rural".

A continuación Charla-Coloquio.

www.huertadelmarquesado.org



BAR- RESTAURANTE



LA MURALLA
(CAÑETE)

Del 25 al 28
de Octubre de 2007

III Jornadas Gastronómicas de las setas

Reservas: 969 34 62 99 - www.hostallamuralla.com

Menú Cocina tradicional

Entrantes:

Gazpacho con hongos y uvas.

- Patatas guisadas con costilla de cerdo y hongos (niscalos y setas de cardo).
- Pollo frito con salteado de setas de campo (niscalos, setas de cardo y boletus).
- Pan, vino de Cuenca y postre.

Menú Cocina de autor

Entrantes:

- Ensalada de escarola y granada con boletus edulis.
- Lactarius deliciosus en escabeche sobre juliana de manzana
- Timbal de setas de campo con foie, higos confitados sobre coulis de membrillo

- Solomillo de cerdo con salsa de setas y setas de campo (cantharellus cibarius, llanega)
Pan, vino de Cuenca y postre: helado de mascarpone con grosellas al perfume de cantharellus.