

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!

Durante las jornadas se podrá adquirir el manual de "Micología sostenible en la Serranía de Cuenca". Buenas prácticas en la recolección e identificación. Edita PRODESE, Serranía de Cuenca.

# Jornadas Micológicas 2008

## Cañete Octubre 25

## Huerta del Marquesado Noviembre 1

### IV Jornadas Gastronómicas de las Setas

#### Restaurante "La Muralla" 23 al 26 Octubre

## Cañete

### VI 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 18.30 horas:**

Clasificación de especies y exposición

**18.30 horas:**

Conferencia con soporte Audiovisual. Impartida por **Don Miguel Ángel Vigo García**, especialista boletales y tricholomas.

- \* "Setas de Cañete y alrededores".
- \* "Calendario de Recolección".

**19.30 horas:**

Taller de cocina y recetas culinarias. Imparte: **María del Carmen Valle**.

**21.00 horas:**

Degustación de especies y gazpacho.

[www.villadecanete.com](http://www.villadecanete.com)

## Huerta del Marquesado IV Jornadas Micológicas

*Durante las Jornadas se podrá visitar la Exposición Fotográfica "Agua para dar y tomar"*

#### Salida al campo. Recolección de muestras.

**De 13.00 a 14.00 horas:**

Entrega de muestras y clasificación. Lugar: El Patio.

**17.00 a 18:30 horas:** Clasificación de especies y exposición.

**18.30 horas:**

Conferencia con soporte audiovisual. Impartida por **Don Miguel Ángel Vigo García**, especialista en boletales y tricholomas.

- \* "Setas de Huerta del Marquesado y alrededores".
- \* "Calendario de recolección".

**19.30 horas:**

Taller de cocina y recetas culinarias. Imparte: **María del Carmen Valle**.

**21.00 horas:**

Degustación de especies y platos típicos.

Huerta del Marquesado: Mesón Blas-Mar: Degustación boletus edulis y pinícola. Distintas tapas a base de setas. Tel. 605150497

[www.huertadelmarquesado.org](http://www.huertadelmarquesado.org)



BAR- RESTAURANTE  
**LA MURALLA**  
(CAÑETE)

Del 23 al 26  
de Octubre de 2008

### IV Jornadas Gastronómicas de las setas

Reservas: 969 34 62 99 - [www.hostallamuralla.com](http://www.hostallamuralla.com)

#### Menú Cocina tradicional (todos los platos). Precio menú 22 €

Entrantes:

- Gazpacho con hongos y uvas.
- Patatas con costillas de cerdo y hongos (niscalco y seta de cardo)
- Carrillera de ternera estofada con salteado de setas silvestres.
- Postre: Pudín de membrillo y pies de edulis con salmido de higos y frutos silvestres.

Vinos de Cuenca, pan, café.

#### Menú Cocina de autor (todos los platos). Precio menú 40 €

- Ensalada de esarola y granada con boletus edulis.
- Lactarius delicioso en escabeche sobre juliana de manzana
- Timbal de setas de campo con foie, higos confitados sobre coulis de membrillo
- Solomillo de cerdo ibérico con reducción de brandy y setas de campo (cantharellus cibarius y llanega).

Postre: Helado de mascarpone con grosellas al perfume de cantharellus.

Vinos de Cuenca, pan, café, agua. Porrónes de orujo de la casa