

**Sábado, 15 de octubre**

---

**9,00 h** Recepción de los participantes en el Bar de Formiche Alto.

**9,30 h** Salida al campo, libre.

La organización informará a los presentes de como recolectar las setas, elección de hábitats, caminos y otras indicaciones. Se recomienda llevar almuerzo y bebida.

**11,00 h** Apertura de la exposición micológica en la sala de actos del Ayuntamiento.

**14,00-16,00 h** Degustación en la Plaza de platos y guisos elaborados con setas a precios populares (hasta final de existencias).

**16,00 h** – Concursos<sup>(\*)</sup>:

Visita infantil a la exposición y comienzo posterior del concurso de dibujo infantil de libre creación.

Tema las setas.

- Inicio concurso “Adivina los géneros y un jamón podría ser tuyo”

-Entrega de los ejemplares para el concurso “Setas singulares”.

**16,00 h** Taller de micología y determinación de las especies recolectadas.

**17,00 h** -Charla: “Aplicaciones culinarias de las setas” a cargo de Almudena Erasum. (SOMIVAL).

Al terminar la charla se dará a conocer el fallo y se efectuará la entrega de los premios del concurso de dibujo infantil, setas singulares y Adivina los géneros.

(\*) Bases de los concursos en la web de la S. C. Cabezo Alto.

**18,30 h** Clausura de las Jornadas Micológicas.



# FORMICHE ALTO

## XI JORNADAS MICOLOGICAS

15 de Octubre de 2016

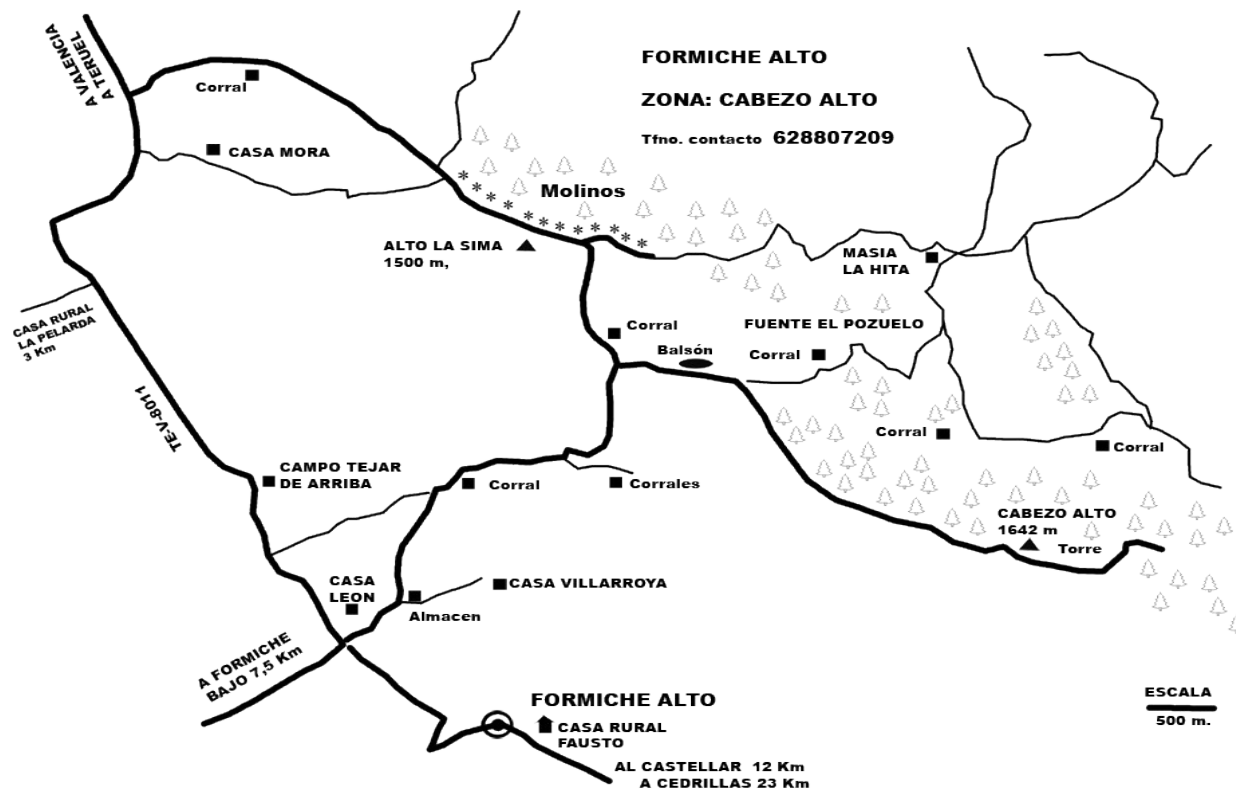


*La participación es gratuita y abierta a todos, no siendo preciso realizar ninguna inscripción.*

*Más información sobre las jornadas en:*

[www.cabezoalto.es](http://www.cabezoalto.es)

*en su apartado Jornadas Micológicas*



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 cursos o exposiciones micológicas y comparar con mucho cuidado las setas recolectadas con las descripciones de las guías de micología. Recuerde que los libros, aún siendo especializados, sólo recogen una pequeña parte de las setas de nuestros bosques. Una seta parecida a otra que se sabe comestible no tiene por qué serlo.

Existen falsas reglas que hemos de rechazar, como las que se citan a continuación:

No es verdad que todas las setas que salgan en el mismo lugar sean siempre comestibles.

No es cierto que las setas que cambien de color al ser cortadas sean venenosas. Algunas setas mortales no cambian de color y otras buenas comestibles sí lo hacen.

No es cierto que sólo las setas venenosas oscurezcan los objetos de plata, ajos, cebollas, etc.

No es cierto que las setas comidas por animales sean comestibles. La fisiología del ser humano y de algunos animales es diferente.

No es cierto que al conservar las setas en salmuera o vinagre pierdan su toxicidad.

No destruya las setas que no conozca o que no sean comestibles, ya que todas desempeñan una función ecológica importante. Somos demasiada gente paseando, buscando y arrancando por el monte en época de setas.

Atenerse a la normativa del [DECRETO 179/2014, de 4 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la recolección y el aprovechamiento de setas silvestres en terrenos forestales.](#)

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

**Organiza:**  
Asociación Cultural “Cabezo Alto”  
www.cabezoalto.com

**Colaboran:**  
Ayuntamiento de Formiche Alto  
V.T.R CASA FAUSTO 626813382  
Casa rural La Valenciana 659557423  
Industrias cárnicas “Alto Mijares” S.L.  
Matadero de conejos Montolio 978670170  
TIENDA Embutidos y Jamones 978670151  
BAR Cuatro Esquinas 978670275  
PANADERIA Formiche Alto 978670140  
Sociedad Micológica Valenciana (SOMIVAL)

### 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