

# XX Jornadas Micológicas de Ayerbe

del 29 al 31 de octubre 2010

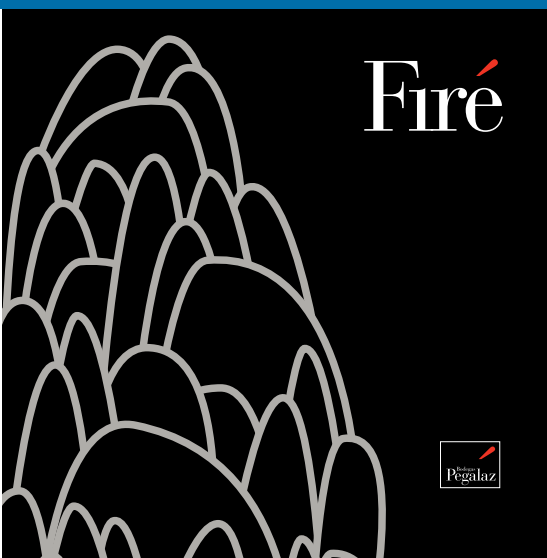
Fotografías cedidas por [WWW.DEAYERBE.COM](http://WWW.DEAYERBE.COM)



Organiza:



Colabora:



Fire



**Bodegas Pegalaz S.L**  
Ctra. A-1202 Km 7  
Desvío Ermita Sta. Quiteria  
Santa Eulalia del Gállego  
22806 Zaragoza - España.  
Teléfono: 625643440  
[www.pegalaz.com](http://www.pegalaz.com)

# Introducción

Durante los días 29, 30 y 31 de octubre se desarrollarán las Jornadas Micológicas de Ayerbe, que llegan este año a su vigésima edición, y es por ello por lo que aprovechamos para felicitar y agradecer a todas las personas e instituciones que han colaborado, organizado y participado, logrando así su permanencia y su consolidación.

Numerosas actividades de diversa índole, personalidades expertas y grandes conocedores de la Micología, proyecciones y sesiones formativas son las que ha impulsado a Micología en este territorio, repercutiendo directamente sobre su desarrollo y el de nuestras gentes, adultos y niños, así como en todos los visitantes que hemos recibido durante estos veinte años.

Puede decirse que ha sido un largo recorrido, no siempre fácil, pero fructífero, por todos los conocimientos

y experiencias que hemos vivido y compartido, pero ahora mismo es cuando a nivel de ayudas, estas Jornadas se ven más limitadas que en ediciones anteriores.

No obstante, aprovechamos para agradecer al Gobierno de Aragón a la Diputación Provincial de Huesca, a la Asociación APIAC, y a todas las empresas colaboradoras que hacen posible año a año, la celebración de este certamen micológico.

Esta colaboración siempre la hemos considerado de vital importancia, pero es en este momento, cuando os lo agradecemos considerablemente.

Desde el equipo organizador, os invitamos a participar en todas y cada una de las actividades previstas, y que disfrutéis de ellas como lo habéis hecho hasta ahora.

*Ayuntamiento de Ayerbe*

## PIM Puesto de Información Micológica

**Días 23, 24, 30 y 31 de octubre y 6 y 7 de noviembre**



El objetivo de este puesto que estará atendido por el experto micólogo Antonio Palazón, es evitar intoxicaciones y atender las consultas de los aficionados a la micología que se desplazan en estas fechas a nuestra comarca.

### Horario:

Sábados de 16,30 a 20,30 h.

Domingo de 11,30 a 14,30 y de 16,30 a 18,00 h.

### Lugar:

Plaza de Ramón y Cajal 47 (se trasladará al Recinto Ferial los días 30 y 31 de octubre).

### Para más Información:

#### • AYUNTAMIENTO DE AYERBE:

Plaza Aragón, 40  
22800 Ayerbe (Huesca)

Teléfono: 974 380 025  
e-mail: [ayerbe@ayerbe.es](mailto:ayerbe@ayerbe.es)

#### • [www.ayerbe.es](http://www.ayerbe.es)



*Ignacio Cinto S.L.*

instalaciones para energías renovables de:  
**ENERGÍA SOLAR - BIOMASA - GEOTERMIA**

# Normas generales para consultas sobre setas



Las setas recogidas para su clasificación en el PIM (Puesto de Información Micológica) se recogerán enteras, incluyendo el pie completo.

Las setas se manipularán lo menos posible, de manera que no se deterioren sus características botánicas, láminas, volva, anillo, retícula, etc. Una vez recogidas deberá taparse con hojas o tierra el hueco dejado en el suelo.

No se realizará la clasificación de los ejemplares muy maduros, deteriorados o en mal estado de conservación.

Es desaconsejable, cuando no se conoce una especie, recoger "por si acaso sirven" todos los ejemplares que encontramos. Con esto realizaremos un daño innecesario a la naturaleza, por lo que tan solo se tomarán dos o tres ejemplares que son los que servirán para consulta.

Debido al gran número de consultas existentes, el técnico encargado de la clasificación y asesoramiento, no revisará cestas completas, realizando la clasificación de unos pocos ejemplares de cada especie, previamente seleccionados por el consultante.

## Salidas guiadas al bosque

**Sábados 23 y 30 de octubre y 6 de noviembre**

Las salidas se realizarán con vehículo propio.

Las zonas a visitar se deciden el día anterior, dependiendo de cómo se encuentra el terreno.

### Salida:

Los sábados 23 de octubre y 6 de noviembre: a las 8,30 desde el Punto de Información Micológica.

El sábado 30 de octubre: a las 8,30 del Bar Valero.

### Llegada:

Sobre las 14 horas

**Casa Carrera**  
Turismo Rural

**Lola Giménez Banzo**

974 382 082 • [www.casacarrera.es](http://www.casacarrera.es)  
Ctra. A-125 • 22807 Biscarrués (Huesca) España

# Actos del día 29 de octubre (viernes)

Lugar: Salón de Actos del Ayuntamiento

**21,00 h.** *Presentación de las XX Jornadas Micológicas de Ayerbe.*

# Actos del día 30 de octubre (sábado)

Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo) de 11 a 14 h. y de 16 a 20 h.  
(Excepto salida popular y degustación de migas)

**08,30 h.** *Salida popular a recoger hongos.* Punto partida el Bar Valero, donde partirá la salida popular acompañados por profesionales micólogos. El desplazamiento se realizará en coches particulares. Las especies recogidas se clasificarán en el Recinto Ferial para su posterior exposición, desde las 16 horas.

**11,00 h.** *Apertura del recinto Ferial:*

Apertura de Puesto de Venta micológica. Casa Ubieto (Ayerbe)

Artesanía micológica

Productores y artesanía relacionados con la Naturaleza

Exposición de libros relacionados con la Micología. Biblioteca Pública Municipal de Ayerbe.

*Puesto de tapeo de setas*, ofrecido por restaurante "El Cobertizo", abierto de 11 a 20 horas sin interrupción al mediodía.

**12,00 h.** *Actividad Infantil:* "¡Sembrando setas y letras!". Talleres infantiles y juveniles, relacionadas con la Micología basados en la literatura, la plástica, la creatividad y la imaginación.

Colabora: Comarca Hoya de Huesca

**16,00 h.** *Recepción y clasificación de setas* destinadas a la exposición. Apertura del recinto Ferial *hasta las 20 horas*

**18,00 h.** *Actividad Infantil:* "¡Sembrando setas y letras!". Talleres infantiles y juveniles, relacionadas con la Micología basado en la literatura, la plástica, la creatividad y la imaginación. Colabora: Comarca Hoya de Huesca

**20,30 h.** En la Plaza Aragón: *Degustación de Migas con setas* y vino de Ayerbe (1.50 €). En caso de lluvia será trasladado el Recinto ferial.



## EXTREM



Pza. Ramón y Cajal, 5  
Teléfono 974 380 572  
22800 AYERBE (Huesca)



# Actos del día 31 de octubre (domingo)

Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo)

Horario: 10,30 a 14,00 h. y de 16,00 a 20,00 h.

**10,30 h. Exposición de Hongos al natural.** Se presentarán las especies recogidas por los participantes, micólogos y visitantes colaboradores que con su colaboración hacen posible esta exposición. Igual que el 2009.

Puestos relacionados con la Micología

*Puesto de tapeo de setas*, ofrecido por restaurante "El Cobertizo", abierto de 10,30 a 20 horas sin interrupción al mediodía.

**10,30 a 11,30 h. Concurso de Centros decorativos Micológicos.** Será a las 11.30 horas cuando se cierre el plazo de recepción de centros. Ver bases en el programa

**12,30 h. Concurso de Cocina Micológica.** Las 12.30 horas será la hora límite de recepción de platos a concurso. Ver bases en el programa.

**14,00 h. Entrega de Premios** de los concursos de cocina

**18,00 h. Actividad infantil y juvenil:** "¡Sembrando setas y letras!". Talleres infantiles y juveniles, relacionadas con la Micología basados en la literatura, la plástica, la creatividad y la imaginación. Colabora Comarca Hoya de Huesca.

**19,30 h. Clausura de las XX Jornadas Micológicas 2010.**



# EL COBERTIZO



**e events**  
grupo el cobertizo

catering, carpas, hinchables, etc ...

974 270 011

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



EL COBERTIZO

## Consejos Básicos en la recolección de setas para estudio

- Las setas recogidas para la exposición o estudio, se recogerán enteras incluyendo el pie completo. No se recolectarán las setas muy maduras o muy estropeadas.
  - Como norma general, no se tomarán más de dos o tres ejemplares por especie, salvo en los casos que crecen con los pies unidos, nacen en forma cespitosa sobre restos leñosos, etc.
  - Las setas se manipularán lo menos posible, de manera que no se deterioren sus características botánicas, láminas, volva, anillo, retícula, etc.
- Una vez recogidas deberá taparse con hojas o tierra el hueco dejado en el suelo.
- Es importante disponer de pequeñas cajas para transportar aquellos hongos que por su fragilidad o pequeñez no sea posible llevar con el resto sin deterioro.
  - Cuando se transportan variadas especies diferentes, es conveniente situarlas en capas separadas entre sí por hojarasca, papel o cualquier otro medio que disminuya su roce.

## Recomendaciones para prevenir intoxicaciones por hongos

Rechazar para consumo todas las setas que no se revisen y reconozcan perfectamente. No comer las setas demasiado envejecidas, deterioradas o alteradas por cualquier causa.

No comer ninguna seta de la que estemos inseguros. En este caso, aún acertando y comiendo las mejores setas comestibles, pueden producirse casos de intoxicación psicósomática bastante desagradables. Son frecuentes los malos ratos psicológicos en los invitados a comer setas que, por cortesía social, las comen a pesar de sus dudas.

Tan solo la identificación botánica de un hongo debe dar la seguridad de consumirlo. Es conveniente no creer en pruebas de seguridad o normas falsas para diferenciar las setas comestibles de las tóxicas. Suficientes personas han sido víctimas de su credulidad en la bondad de las siguientes normas:

- Creer que son comestibles todas las setas que crecen en la madera.
- Creer que son inocuas para el hombre todas las setas que pueden comer los animales.
- Creer que se pueden comer todas las setas de sabor agradable.
- Creer que las setas pueden perder su toxicidad mediante tratamientos de cocina.
- Creer que sólo las setas con anillo y volva son tóxicas.
- Creer que son comestibles todas las setas que no cambian de color al cortarlas.
- Creer que todas las setas que crecen en los prados son comestibles.
- Creer que las setas tóxicas ennegrecen los ajos con los que se cocinan.
- Creer que las setas tóxicas ennegrecen los utensilios de plata al cocinarlas.

Extremar las precauciones en el caso de preparar conservas caseras de setas. Las intoxicaciones que pueden producir las conservas en mal estado sanitario, acarrear graves dolencias que pueden matar a quien las sufre.

Si tiene la más mínima duda, antes de convertir las setas en un placer gastronómico, consulte a la sociedad micológica más cercana.

*Recuerde que Ayerbe ofrece un Punto de Información Micológica (PIM)*



"Edra, cuando la naturaleza ofrece lo mejor de sí misma"  
Jornadas Micológicas Ayerbe 2010



edra

Merlot / SYRAH

2005

75cl

VINO DE LA TIERRA  
RIBERA DEL GALLEGU / CINCO VILLAS

13,80%Vol

Edra, Bodegas y Viñedos, S.L. · Tel.: +34 679 420 455 · Bodega: Ctra. A-132, km.26  
22800 AYERBE (Huesca) · edra@bodega-edra.com · www.bodega-edra.com

## Bases del Concurso "Centros Decorativos"



1. Podrán presentarse todas las personas que lo deseen, existiendo dos categorías: infantil (hasta 14 años) y adultos.
2. Cada concursante podrá presentar a concurso uno o más centros decorativos que deberán entregarse montados sobre cestas de mimbre u otros materiales artesanales.
3. Los centros estarán elaborados basándose en setas y elementos naturales. Para la aceptación del centro a concurso es indispensable que los adornos utilizados no conlleven un daño implícito a la naturaleza.
4. Serán objeto de menor valoración los centros decorados con elementos artificiales.
5. El nombre del concursante se entregará dentro de un sobre cerrado en cuyo exterior figurará únicamente el título o nombre del centro.
6. Los centros junto con el sobre identificativo del autor se entregarán en el polideportivo de Ayerbe antes de las 11:30 horas del domingo 31 de octubre de 2010.
7. Una vez entregados, permanecerán expuestos durante los días de apertura de la exposición micológica, pudiendo recogerse por el autor al finalizar las jornadas.
8. El fallo del jurado se dará a conocer el domingo 31 de octubre de 2010 a las 14 horas.

### PREMIOS

Categoría adulto: 1.º premio: 150 €, 2.º premio: 75 €, 3.º premio: 50 €

Categoría infantil: 1.º premio: 75 €, 2.º premio: 50 €, 3.º premio: 30 €

*Más información en: AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025*

## Bases del concurso de Cocina Micológica

1. Podrán presentarse a este concurso todas las personas que lo deseen, excepto profesionales de la gastronomía de setas.
2. Cada concursante podrá presentar un solo plato que podrá ser un primero, un segundo o un postre.
3. Los platos deberán contener cantidad para ser degustados por 6 personas.
4. El nombre del concursante y la receta elaborada se entregarán dentro de un sobre cerrado en cuyo exterior figurarán únicamente el título del plato y el nombre popular o científico de las setas empleadas. Al mismo tiempo se entregará un ejemplar de cada una de las especies utilizadas, sean frescas, desecadas, en conserva, etc.
5. Los platos presentados a concurso, junto con el sobre mencionado en el punto anterior, se entregarán en la mesa de degustación del jurado situada en el polideportivo de Ayerbe, antes de las 12,30 horas del domingo 31 de octubre de 2010.
6. El jurado valorará la elaboración, la presentación y la originalidad de los platos.
7. Todos los platos deberán contar entre sus ingredientes con, al menos, un tipo de setas. Se valorará positivamente que el elemento principal del plato sean las setas y no disfrutará de la misma valoración si las setas acompañan al plato como guarnición o tan solo se utilizan como condimento, saborizante o aromatizante.
8. El jurado estará compuesto por miembros de las diferentes entidades y colaboradores de las jornadas.
9. El fallo del jurado se dará a conocer el domingo 31 de octubre de 2010 a las 14 horas.
10. Premios: 1.º premio: 150 €; 2.º premio: 75 €; 3.º premio: 50 €.

*Más información en: AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025*

# Bar Pirineos

Cita con la juventud  
Amplia terraza

Os esperamos

Plaza Aragón, 19 - Ayerbe



# HOSCAFROST



## SERVICIO PROPIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

- Proyectos y diseño de instalaciones • Maquinaria de hostelería y vending
  - Instalaciones integrales • Servicio técnico especializado
- Cafés y consumibles Mocay • Mobiliario y menaje de hostelería
  - Productos de limpieza

Pol. Ind. Sepes, C/ Ganadería, 34 - Nave 8 - 22006 Huesca - Tel.: 974 701 331-974 222 560 - Fax: 974 701 281

[administracion@hoscafrrost.es](mailto:administracion@hoscafrrost.es)

Café  
**Mocay**

  
**Jofemar**

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

**RATIONAL**

# PIRENAL

## ALUMINIOS DEL PIRINEO

“Ahora su carpintería de aluminio, más cerca”



**VENTANAS  
CONTRAVENTANAS  
PERSIANAS**

**MOSQUITERAS  
PUERTAS DE GARAJE  
MAMPARAS DE BAÑO**

Ctra. Jaca s/n - 22808 Murillo de Gállego (Zaragoza) - Tel.: 650 661 993 - [info@pirenal.com](mailto:info@pirenal.com) - [www.pirenal.com](http://www.pirenal.com)