

XIX Jornadas Micológicas de Ayerbe del 23 al 25 de octubre 2009

(en recuerdo de don Fernando Palazón Lozano)



Organiza:



Colabora:



Colegio Público
Ramón y Cajal

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

Introducción

Las actividades de las XIX Jornadas de Micología de Ayerbe, se sucederán durante los fines de semana comprendidos entre el 17 de octubre y el 20 de noviembre, siendo las fechas del 23 al 25 de octubre cuando se concentran las actividades más numerosas.

Para los millares de personas que han colaborado y/o participado en cualquiera de sus ediciones, resulta de gran satisfacción haber llegado a un número tan elevado de jornadas, que han supuesto para muchos de nosotros la oportunidad de adentrarnos en un mundo difícil, conducidos por la mano de verdaderos expertos.

Más de un centenar de micólogos, procedentes de toda la geografía peninsular, han impartido sus enseñanzas en Ayerbe mediante conferencias, proyecciones, cursos y actividades diversas. De dichos maestros de la micología, hemos aprendido a conservar los hongos y su ecosistema, cuidando su recogida y convirtiéndolos en una alternativa sostenible.

También son muchos los que han colaborado en la clasificación de las diferentes especies de setas que, aportadas por miles de aficionados, han hecho posible las amplias exposiciones en las que todos, mas y menos expertos, hemos podido aprender. Además, ha resultado imprescindible el apoyo personal e institucional de numerosos ayerbenses, con cuyo trabajo continuado se ha logrado atraer a nuestra población a más de 70.000 visitantes.

Sin todos ellos hubiese sido imposible realizar las Jornadas de Ayerbe que, siendo pioneras en nuestra región, fueron ejemplo a seguir por muchas poblaciones aragonesas. Tampoco los ayerbenses poseerían la formación micológica de la que hoy pueden hacer gala, habiendo podido estudiar y aprovechar un recurso algo misterioso, que fructifica desde siempre y libremente en nuestro entorno. Y no se queda allí ya que, a modo de correa de transmisión, la afición y los conocimientos básicos, se extendieron a toda la comarca, dotándola de un entretenimiento sano y de un nuevo recurso alimenticio de calidad.

En fin, muchos son los amigos que nos han acompañado y apoyado en este largo trayecto. Pero 19 años de jornadas, han supuesto un tiempo inexorable en nuestra vida y, en ese camino, plagado de amistad y de ilusionante afición micológica compartida, hemos pasado por la amargura de perder a



Ignacio Cinto S.L.

**¿Nuestro trabajo? manipular el agua; la elevamos, conducimos, calentamos, enfriamos...
pero nos gusta más verla libre y alocada, limpia y espumeante río abajo.**

algunos de nuestros mejores compañeros y colaboradores.

Recientemente despedimos a Carlos Diego y, cuando aún no nos habíamos repuesto de nuestro dolor, conocimos la triste noticia de la enfermedad irreversible de Fernando Palazón Lozano; nuestro más antiguo colaborador y técnico en el que la organización ha depositado, año tras año, la responsabilidad de la clasificación y la coordinación de los micólogos.

Con este inesperado y triste suceso, Ayerbe ha perdido a su Gran Maestro Micológico, como lo ha perdido Aragón, España y la micología internacional. Por ello, las XIX Jornadas de Micología de Ayerbe, están dedicadas con cariño y amistad al recuerdo del insustituible Fernando, como forma de agradecerle sus enseñanzas que hoy forman parte de nuestra cultura popular.

Equipo Coordinador.

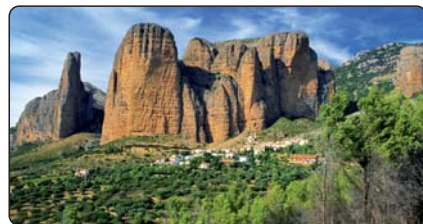


Alén d'Aragón



Hotel

Camino de Morán · Santa Eulalia de Gállego
22806 Zaragoza (Por Ayerbe)
Tels. 0034 974 382 244 · 616 250 399
admin@alendaragon.com
www.alendaragon.com



PIM Puesto de Información Micológica

Fines de semana: 17 de octubre al 22 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

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 el 24 y 25 de octubre).

Para más Información:

• AYUNTAMIENTO DE AYERBE:

Plaza Aragón, 40
22800 Ayerbe (Huesca)

Teléfono: 974 380 025
e-mail: ayerbe@ayerbe.es

• www.reinodelosmallos.com

• www.jornadasmicologicas.org

• ENSALADA DE LENGUA DE VACA

• BIZCOCHO CREMOSO DE CHOCOLATE

• CIVET DE CIERVO CON TROMPETAS NEGRAS

• BACALAO EN SALSA DE BOLETUS

• ENSALADA DE FOIE

• ARROZ CREMOSO DE REBOZUELO

• JARRETE DE TERNASCO TRUFADO

• HOJALDRE RELLENO DE BOLETUS

• MANITAS DE CERDO RELLENAS DE TROMPETAS NEGRAS Y FOIE-GRAS

Rte. La floresta

Avda. de la Estación, 2 · Tel.: 974 380 259 · AYERBE (Huesca)

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.



Hospedería de Loarre



Hospederías
de Aragón



Plaza Miguel Moya 7, 22809 Loarre (Huesca)

Tel.: 974 38 27 06. Fax: 974 38 26 65.

www.hospederiadeloarre.com

info@hospederiadeloarre.com

Salidas guiadas al bosque

Sábados 17, 24 y 31 de octubre y 7, 14, y 21 de noviembre

Las salidas se realizarán en un pequeño autobús de 23 plazas que trasladará al grupo a los lugares de estudio y recogida de setas.

Las plazas se darán por orden de llegada.

La actividad costará 10 euros por plaza que se abonarán en el momento de subir al vehículo.

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

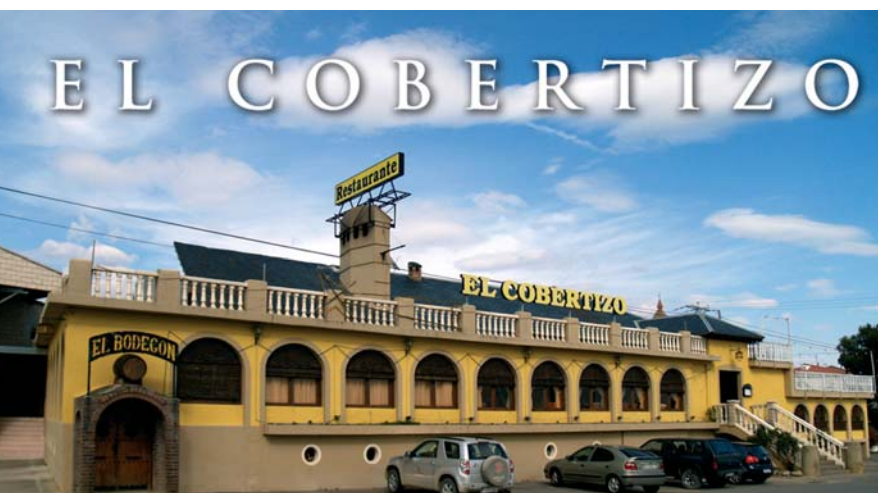
En el caso de no obtener plaza, será posible trasladarse al lugar de estudio en vehículo propio.

Salida:

A las 8,30 de Pza. de Ramón y Cajal, 47
(Puesto de Información Micológica)

Llegada:

Sobre las 14 horas



HOSTAL - RESTAURANTE EL COBERTIZO

e events
grupo el cobertizo

catering, carpas, hinchables, etc ...

974 270 011

www.eventselcobertizo.com



EL COBERTIZO

Ctra. A-132. Km. 16. Plasencia del Monte (Huesca) - Tels. 974 270 011 - 974 270 288 - Fax 974 270 092

Actos del día 23 de octubre (viernes)

Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo)

19,30 h. *Presentación de las XIX Jornadas*

20,00 h. *Charla-proyección "Cómo encontrar y recoger las setas" impartida por don Francisco Prieto.*

21,00 h. *Al terminar la charla, se ofrecerá un Vino español.*



CARPINTERÍA



José Antonio Ornat Jordán

Carpintería Exterior e Interior,
Mueble de Cocina y Baño, Armarios
Empotrados, Puertas, Ventanas,
Mosquiteras Fijas y Enrollables,
Suelos Estratificados y de Madera
Maciza y Todo tipo de Trabajos
Especiales a Medida.

C/ Pedro Ramón y Cajal, 8 · 22800 AYERBE · T.y F. 974 380 490 · M. 636 245 529

Actos del día

24 de octubre (sábado)

Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo) de 10 a 14 h. y de 16 a 20 h.
(Excepto salida popular y degustación de migas)

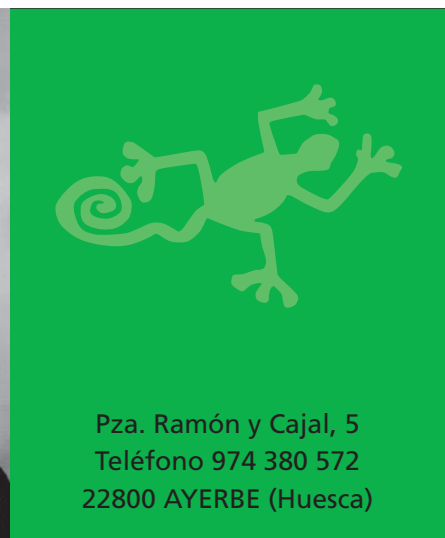
08,30 h. *Salida popular a recoger hongos.* Salida de grupos hacia diversos lugares, para recoger setas con destino a la exposición y degustaciones públicas. Los horarios y los desplazamientos serán libres. Los participantes que deseen ir acompañados de un guía micológico, podrán acudir al bar Valero, donde se les incorporará a un grupo. Las setas recogidas se entregarán en el polideportivo desde las 16 horas.
Lugar de concentración: Plaza Aragón (Bar Valero).

10,30 h. *Apertura de las exposiciones:*
- "Los naturalistas", realizada por don Carlos Lastanao.
- "Dibujos de Setas", realizados por don Ángel Manso.
- "Fotografía de Hongos y Myxomycetes" por don José de Uña y Villamediana.
- "Tintes con setas", ofrecida por la Asociación Tintorera Micológica Española.
- "Libros de setas" fondos de la Biblioteca Pública Municipal.
Apertura puesto de venta micológico, ofreciendo libros, cestas, navajas, bastones, setas secas, lupas, microscopios de bolsillo y otros útiles micológicos. Con la colaboración de Casa Ubieto.

16,00 a 19,00 h. *Recepción y clasificación de setas destinadas a su exposición.*
- Un grupo de técnicos recogerá las especies recolectadas por todo aquel que desee colaborar y las clasificará y preparará para su exposición, con la colaboración del Grupo Micológico Caesaraugusta.
- Contaremos con una mesa de preclasificación para los aficionados que desean iniciarse en la clasificación.
- Se avisa a todos los colaboradores que, en la página no 11 de este programa, ofrecemos algunos consejos de recogida útiles para la naturaleza.
Puesto de tapeo de setas, ofrecido por restaurante "El Cobertizo".

19,00 h. *Charla-proyección "Hongos de mesa, hospital y foto"* impartida por don José de Uña y Villamediana.

20,30 h. *Degustación de "Migas con setas"* Ofrecida por la "Asociación C. U. Santa Lucía".
El precio será de un euro por ración, que incluye un vaso de vino con el plato de migas.
Lugar: Plaza Aragón (en caso de lluvia se trasladará al Recinto Ferial)



Actos del día 25 de octubre (domingo)

Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo)
Horario: 10,30 a 14,00 h. y de 16,00 a 19,00 h.

- 10,30 h.** *Exposición de Hongos al Natural.* En la que se presentarán las especies recogidas por los vecinos, micólogos y visitantes colaboradores, a los que agradecemos su importantísima aportación.
Puesto de venta micológico, ofreciendo libros, cestas, navajas, bastones, setas secas, lupas, microscopios de bolsillo y otros útiles micológicos. Con la colaboración de *Casa Ubieta.*
Puesto de tapeo de setas, ofrecido por restaurante “El Cobertizo”, abierto de 10 a 19 horas, sin interrupción al mediodía.
Exposiciones:
- “Los naturalistas”, realizada por don Carlos Lastanao.
 - “Dibujos de Setas”, realizados por don Ángel Manso.
 - “Fotografía de Hongos y Myxomycetes” por don José de Uña y Villamediana.
 - “Tintes con setas”, ofrecida por la Asociación Tintorera Micológica Española.
 - “Libros de setas” fondos de la Biblioteca Pública Municipal.
- 10,30 a 11,30 h.** *Concurso de Centros Decorativos Micológicos.* Tiene a las 11,30 la hora límite para la presentación de centros a concurso. (Bases en este programa).
- 12,30 h.** *Concurso de Cocina Micológica.* Tiene a las 12,30 la hora límite para presentar los platos a concurso. (Bases en este programa).
- 14,00 h.** *Entrega de premios* de los concursos de cocina y centros decorativos.
- 19,00 h.** *Cierre de las jornadas.*

Jornadas Micológicas de Santolaria

Los días 31 de octubre y 1 de noviembre, se realizarán las XII Jornadas de Micología de Santa Eulalia de Gállego, ya convertidas en lugar de encuentro y de excelente gastronomía.



H O S C A F R O S T

REPARACIÓN Y VENTA DE MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Instalaciones completas

Ejecución de proyectos para todo tipo de establecimientos de hostelería y sector servicios.

Próximo traslado a las
nuevas instalaciones:

Pol. Sepes, C/ Ganadería, 34
Parcela 26.1 Nave 08

SERVICIO PROPIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Bares - Restaurantes - Guarderías - Residencias - Hoteles
Frío Industrial, Cámaras Frigoríficas, Secaderos, etc.

Una gama completa de Café y consumibles para todos los gustos.
Además de mobiliario, vajilla, cubertería, mantelería, cristalería y menaje.



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.

¡Feliz búsqueda!



Trufas Bertolín

Daniel Bertolín Sanz



C/ Nueva, 15
44460 - Sarrión (Teruel)
Tels. 978 78 01 04
630 71 70 06
629 20 50 52
www.trufasdanielbertolin.com
truficultora@hotmail.com

Venta de Trufa fresca

Disponemos de la mejor trufa
"Tuber Melanosporum"
recién recojida, servimos a
cualquier sitio, en unas horas
la tendrá en su casa para poder
disfrutar del delicioso aroma y
sabor de nuestras
"Trufas Negras"

De nuestras plantaciones a su mesa

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, acarreamos 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 2008

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 25 de octubre de 2009.
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 jurado estará compuesto por un experto micólogo, un representante de Apiac, un representante del Colegio Público "Ramón y Cajal" y un representante de la Asociación Femenina Comarcal.
9. El fallo del jurado se dará a conocer el domingo 25 de octubre de 2009 a las 14 horas.



Premios

Categoría adulto: 1.º premio: 200 €, 2.º premio: 100 €, 3.º premio: 60 €

Categoría infantil: 1.º premio: 100 €, 2.º premio: 60 €, 3.º premio: 30 €

Más información en: AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025

Bar Pirineos

Cita con la juventud

Amplia terraza

Os esperamos

Plaza Aragón, 19 - Ayerbe



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 25 de octubre de 2009.
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 D. José Luis Solanilla, periodista de gastronomía, un experto en micología, un representante del gremio de hostelería, un representante del Ayuntamiento de Ayerbe, un representante de Apiac y un representante de la Asociación Femenina Comarcal de Ayerbe.
9. El fallo del jurado se dará a conocer el domingo 25 de octubre de 2009 a las 14 horas.
10. Premios: 1.^{er} premio: 200 €; 2.^o premio: 100 €; 3.^{er} premio: 60 €.



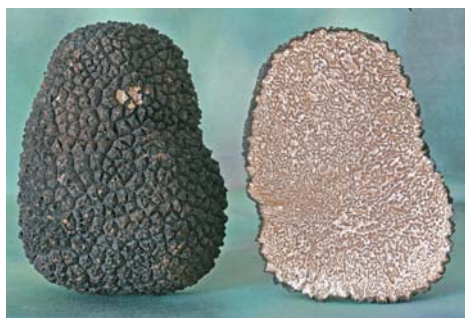
Más información en: AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025

Casa Carrera
Turismo Rural

Lola Giménez Banzo

974 382 082 • www.casacarrera.es
Ctra. A-125 • 22807 Biscarrués (Huesca) España

Tuber Aestivum: También las Trufas son para el Verano(III)



Corte de un excelente ejemplar de "Trufa de verano" (*Tuber aestivum*). A la izquierda se observa el aspecto fuertemente verrugoso de su peridio o corteza. A la derecha, visión de la gleba o "carne", de apariencia laberíntica, con sus venas estériles (blancas) y fértiles (marrones).

Y es que, etimológicamente, "aestivum" proviene del latín y significa "estival" o "de verano". De ahí recoge su epíteto nuestra trufa invitada de hoy, la *Tuber aestivum*, también apodada de otras muchas formas: trufa de verano, trufa mayenca, trufa de mayo, trufa blanca, trufa de San Juan o sanjuanera.

Macroscópicamente, suele tener un porte aceptable, alcanzando incluso 15-20 cm de diámetro; es pesada y densa. Su peridio (corteza) es negruzco, atiborrado de verrugas prominentes, gruesas, bien delimitadas y claramente poligonales o piramidales, surcadas por estrías transversales paralelas entre sí que, vistas a ojo de pájaro, remedan las escamas de los peces y que no son más que los anillos de crecimiento que, en su caso, suele ser rápido (4 meses, en contraposición a los 9 que necesita para su maduración la *T. melanosporum* o "trufa negra"). La gleba ("carne" o pulpa) posee una coloración "café con leche" en su

momento álgido madurativo y está recorrida por un laberinto de venas estériles (blancas) que se entremezclan anárquicamente con las venas fértiles marrónáceas, que son las que contienen las esporas; el olor que desprende al corte es moderadamente intenso y se ha comparado a malta de cebada o maíz cocido; el sabor es débil pero atrayente, y se ha asemejado al champiñón de París con retrogusto a frutos secos (avellana, nuez) o incluso especiado (a pimienta muy suave). Aparte de las grandes divergencias organolépticas y, por tanto, de precio (según disponibilidad, 1 kg de "trufa de verano" se cotiza entre 60-100 €/kg, mientras que la "trufa negra" vale 10 a 15 veces más), la diferencia estructural básica con la "*melano*" es microscópica, ya que nuestra protagonista tiene esporas con ornamentación retículo-alveolada y no con espinas como aquella.

Por lo demás, surge en los mismos enclaves ecológicos que su pariente rica y prospera también en simbiosis con



VIVERO ESPECIALIZADO EN LA PRODUCCIÓN DE:

✓ ENCINA Y ROBLE MICORRIZADO CON TRUFA NEGRA

ADEMÁS, DISPONEMOS:

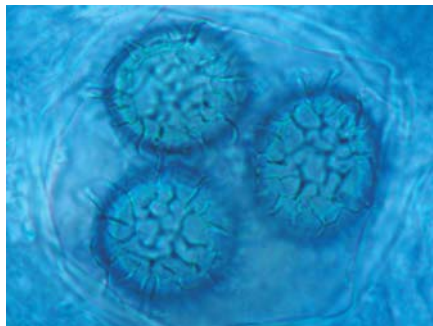
- ✓ ASESORAMIENTO TÉCNICO
- ✓ ELECCIÓN DE TERRENOS
- ✓ VISITA DE NUESTRAS PLANTACIONES

GRAUS – HUESCA
629.620.675 – 610.375.537

quercáceas (encina, quejigo, etc.), aunque no desprecia la proximidad de pinos de Alepo y otras plantas de menor porte (lentisco, agracejo, enebro, rosál silvestre, madreselva, etc.); agradece zonas con vegetación más densa (es decir, con menor insolación) y más ricas en materia orgánica que *T. melanosporum*, aunque ambas especies suelen firmar un pacto de buena hermandad, conviviendo en las mismas truferas naturales pero reco-giéndose ---claro está--- en periodos diferentes y bajo árboles distintos, por lo que pueden coexistir “quemados” fértiles de *T. aestivum* (por lo general, mucho menos evidentes que los de *T. melanosporum*) y de “trufa negra”, que pueden acarrear equívocos al recolector. Es, pues, menos exigente ---incluso en sus características edafoló-gicas, aunque deben ser obligatoriamente terrenos calizos donde crezca--- que su pariente de alta alcurnia, por lo que su distribución geográfica es más amplia, lo que debería favorecer su uso gastronómico. Como su nombre indica, su periodo de recolección va desde mayo-junio hasta agosto y los ejemplares surgen en mayor cantidad y son de mayor enjundia cuanto más pródigas hayan sido las lluvias primaverales. Suele crecer muy superficial y, a veces, resquebraja el terreno o incluso emerge en superficie, por lo que los perros tardan milésimas de segundo en extraerla (en especial “Kika” y “Azul”, los dos simpáticos canes de mi amigo de Aniés, Jaime Montaner, que me enseñó su conquista) y, dada la bonanza de la estación, suele estar asediada por las “moscas de la trufa” (*Suillia* sp.), que “marcan” con exactitud su presencia subterránea.

Bien es verdad que, culinariamente, no alcanza la categoría de su reconocida hermana, pero, al crecer en un periodo exento de otras trufas frescas, ha adquirido cierto “atractivo” gastronómico en manos de “chefs” imaginativos, sobre todo consumiéndose fresca, aderezando ensaladas o “rissottos” y cuyo fino paladar desdeña aquellos indignos ripios franceses en los que aparece injustamente valorada: “Truffes blanches, eau dans le vin / doivent se perdre en chemin” (“Trufas blancas, agua en el vino / deben perderse en el camino”). Puedo y debo confirmar que ello no es textualmente cierto.

Texto y Fotos: José de Uña y Villamediana



Fotografía microscópica (1000 aumentos) de un asca trispórica de *Tuber aestivum* en la que se observa la típica ornamentación retículo-alveolada. Tinción con azul-algodón.



Fotografía a gran aumento de las verrugas de *Tuber aestivum*, que pone en evidencia las estrías de crecimiento, similares a las escamas de los peces.



Hotel
VILLA DE AYERBE

Duque de Bivona, 15
22800 AYERBE (Huesca)
Tel. 974 380 080 • Fax 974 380 234
www.hotelayerbe.com





Cas@ Ubieta

especialistas en micología: setas y trufas



libros · coleccionables · memorias
catálogos · arte · revistas

gráficas huesca

PREIMPRESIÓN · SERVICIOS GRÁFICOS GENERALES

- Ronda de la Industria, 57 · 22006 Huesca
T. 974 22 10 79 · F. 974 23 05 23
www.graficashuesca.com
- Delegación Pirineos · Biescas
T. 974 48 34 90
email: pirineos@graficashuesca.com
- Delegación Fraga
T. 647 80 85 15
email: fraga@graficashuesca.com



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

www.pirenal.com

HOTEL
RESTAURANTE



**REAL
POSADA
DE
LIENA**



No es un sueño, es Real



C/ La Virgen, 10
Murillo de Gállego (Zaragoza)
Tel. 974 383 189

www.realposadadeliena.com
reservas@realposadadeliena.com