

Curso de Setas de Otoño

Fin de semana Micológico

Candeleda (Ávila)



16, 17 y 18 de Octubre de 2015

Disfruta un fin de semana diferente en un curso intensivo de iniciación a la micología dirigido a personas interesadas en el mundo de los hongos en un entorno inigualable de la Sierra de Gredos.

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Adquirir unos conocimientos *básicos de Micología*
- Aprender a distinguir las principales setas comestibles *de sus parecidas tóxicas*
- Conocer la importancia *de los hongos en la Naturaleza*
- Conocer algunas técnicas de cocina y conservación de setas

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

- Enseñanza personalizada adaptada al nivel de conocimientos del alumno
- Conferencias y presentaciones didácticas
- Salida con guías micológicos al campo para recolectar setas.
- Exposición de las especies recolectadas.
- Taller práctico para la identificación de especies
- Cocina de setas.
- Se incluye: Manual interactivo y material didáctico, alojamiento y pensión completa de los tres días (alojamiento, desayuno, comida, cena) en el espacio de Formación y Encuentro *entreRobles*.



PROGRAMACIÓN:

Viernes:

Llegada de los participantes a partir de 18:00 h. a 20:00 h.

20:30h. Encuentro de todos los participantes. Presentación del curso y pequeña introducción al mundo micológico: Importancia de los hongos y consejos generales sobre su recolección. Taxonomía y grupos de hongos.

21:30h. Cena.

Sábado:

9:00 h. Tras un rico desayuno, realizaremos una ruta de campo con guías micológicos especializados. Veremos que pautas que hacen falta para una buena identificación y recolección de las setas.

- **La senda** transcurrirá entre robles y pinos cuya combinación con el microclima de la zona provocan la aparición de un gran número de especies de setas como es el caso de la veraniega y otoñal "Oronja" (*Amanita caesarea*) y de otras especies del género como *Amanita muscaria* y *Amanita rubescens*, que con toda probabilidad veremos en la senda. Además de otras especies como la seta coliflor (*Sparassis crispa*), niscaló (*Lactarius deliciosus*), carbonera (*Russula cyanoxantha*), *Boletus pinophilus* o rebozuelos (*Cantharellus subpruinosis*).



14:30h. Comida en el espacio Entre Robles

Por la tarde a partir de las 17:30h.

- Repasaremos las setas que hemos recolectado e **identificaremos** todas y cada una de las cestas.
- Prácticas con **claves** para la correcta determinación de especies
- Realizaremos una **exposición** con las especies recolectadas
- Completaremos las explicaciones con una **Proyección didáctica con fotos**: Setas comestibles y sus parecidas tóxicas

21:30h. Cena

Domingo:

Desayuno

11:30h. **Cocinamos con setas:**



Explicaremos como cocinar con setas, limpieza, texturas, conservas, deshidratados, etc.

14: 30 h. Degustaremos un exquisito menú micológico elaborado con algunas de las setas recolectadas por nosotros mismos.



Despedida y cierre

LUGAR y ALOJAMIENTO:

Espacio de Formación y Encuentro entreRobles

Paraje de la Tijera sn, Candeleda (Ávila)

A tan sólo 2 horas de Madrid.

Indicaciones de cómo llegar y sobre el lugar de alojamiento en la página web:

<http://www.entrerobles.es>

PRECIO:

150€ con TODO INCLUIDO

Curso de Fin de Semana + Alojamiento en régimen de pensión completa

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

LLAMANDO AL 692 416 295

Número de plazas: 20

ORGANIZAN:



www.entrerobles.es



www.asociacioncantharellus.wordpress.com

Curso impartido por:

David Romero, Ingeniero Técnico Forestal, Presidente de la Asociación Cultural Cantharellus dedicada al estudio de la etnobotánica y micología, socio de varias sociedades micológicas y guía micológico.

Ana Sánchez, Ingeniera Técnica Forestal, miembro de la Asociación Cultural Cantharellus dedicada al estudio de la etnobotánica y micología y educadora ambiental.