

Se
TE
ros

OCTUBRE 2021



Fotografía titulada
Caracol Micológico, de
Uge Fuertes Sanz,
primer premio del
Concurso de Fotografía
Micológica de la
Comarca de la Sierra de
Albarracín del año 2014



Índice

- | | | | |
|----------------|--|----------------|--|
| 3 | Teruel, setas por todos sitios | 24 | MicoAragón busca potenciar el desarrollo de la micología |
| 4 | En Aragón es posible recoger solo una de cada tres setas | 24 | InterFungi.net, la ciencia al servicio de la población |
| 4 | Los Lunes Micológicos de Teruel | 25 | Consejos para disfrutar de las garantías con todas las garantías |
| 6 y 7 | Calendario de actividades sobre setas | 26 | La normativa sobre setas en la Comunidad Autónoma de Aragón |
| 8 a 10 | Parque Micológico Comunidad de Albarracín | 27 | Cultivos Forestales y Micológicos ofrece inóculo para plantar setas de cardo |
| 11 | Jornadas Micológicas de la Sierra de Albarracín | 28 y 29 | Valbona ofrece un colorido cuento de hadas entre setas y carrascas |
| 12 | Bronchales, su Museo Micológico y la senda tematizada sobre hongos | 30 | Las setas tóxicas que tienes que conocer antes de salir al monte en Teruel |
| 14 y 15 | El Maestrazgo está inmerso en una campaña que aspira a ser histórica | 31 | Las setas más codiciadas por los buscadores de la provincia |
| 16 y 17 | Mosqueruela, 10.000 hectáreas que huelen a otoño | | |
| 18 y 19 | Fertinagro fabricará en Utrillas un bioestimulante para champiñones | | |
| 20 | Gúdar, donde la riqueza del monte se convierte en manjar en el plato | | |
| 21 | Matarraña, un lugar cuya explosión otoñal deja huella en el turista | | |
| 22 | La Comunidad de Teruel ofrece tres escenarios para disfrutar de los hongos | | |
| 23 | Hay vida más allá del rebollón | | |

**Se
TE
ROS**
OCTUBRE 2021

Teruel, setas por todos sitios

En un 53% del territorio se crían hongos y en algunas comarcas el 90% del suelo es apto para su desarrollo

Teruel es uno de los mejores lugares de España para recoger setas. Se crían en el 53% del total de su superficie y en algunas comarcas, como la Sierra de Albarracín, el 90% del territorio es apto. Esto se traduce en que en un año óptimo se producen 9.719 toneladas de las que 4.200 se crían en lugares accesibles. Sin embargo, aunque durante el otoño algunos montes están más concurridos que la plaza de una gran ciudad, solo se recogen 343 toneladas de media al año.

Los datos han sido obtenidos de las investigaciones desarrolladas a través de los proyectos Micoteruel y Micoaragón. El primero lo desarrolló la consultoría ambiental Qilex hace un par de años a través del Fite (Fondo de Inversiones para Teruel) mientras que Micoaragón es un proyecto que se está desarrollando en la actualidad para gestionar y potenciar los recursos micológicos de la Comunidad Autónoma. Ambos están coordinados por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Cita).

Partiendo de las 4.201 toneladas de producción potencial accesible, la mayor parte son rebollones, rovellones (*Lactarius deliciosus*), que suponen un total de 1.988 toneladas. Le siguen las llanegas, con 1.097 toneladas potenciales accesibles; la seta de cardo (368 toneladas); colmenillas (352); la suma del grupo de los boletus -negro, blanco, rojo y de verano- que son 174 toneladas, capuchina (61 toneladas); angula de monte (46) y marzuelo, con 42 toneladas potenciales accesibles.



Dos mujeres, con cestas de setas en Gúdar. Bykofoto / A. G.





Qilex

Consultoría Forestal,
Truficultura y Micología
Forestal

www.qilex.es
+34 660 034 331
ricardo@qilex.es





En Aragón puede recogerse solo **una de cada tres** setas

El 40% de las 31.426 toneladas de producción potencial es rebollón, aunque de todas ellas solo se recolectan poco más de 1.500

En Aragón se estima que hay una producción potencial de 31.426 toneladas entre las que destaca el rebollón, que en conjunto supone más del 40% de ese total. Teruel cuenta con el 35% de la superficie productora aragonesa, aunque en lo que se refiere a producción potencial, más de la mitad de la de Aragón está en Huesca, con 16.446 de las 31.426 toneladas. Le sigue Teruel con 9.719 toneladas mientras que Zaragoza tiene 5.260.

Sin embargo, pese a las miles de toneladas que produce el campo aragonés, solo un tercio de ellas son accesibles por su situación geográfica. Además, de esas algo más de 11.000 que se pueden recoger en un año óptimo solo se echan a la cesta, de media, en torno a 1.500 toneladas anuales.

De acuerdo con el estudio realizado en el marco del proyecto Micoaragón, destacan a nivel regional por su

productividad potencial los valles pirenaicos. En la provincia de Zaragoza las mayores productividades potenciales se encuentran en el macizo del Moncayo y algunos enclaves de la Ibérica zaragozana. En lo que respecta a la provincia de Teruel, las zonas de mayor productividad se encuentran en la Sierra del Tremedal, en los Montes Universales. También cabe destacar por su productividad las sierras prepirenaicas así como las serranías de Gúdar, Javalambre y Albarracín.

Los datos proceden del diagnóstico del recurso realizado en el conjunto de la Comunidad Autónoma en el marco del proyecto Micoaragón, que pretende aglutinar a los parques micológicos existentes en Aragón. Está coordinado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) que es el que se ha ocupado de analizar la situación actual del recurso en la Comunidad Autónoma.

LUNES MICOLÓGICOS

A lo largo de este mes de octubre se retomarán en la capital turolense los Lunes Micológicos, una actividad en la que varios expertos asesoran todos los lunes, a partir de las 19 horas, a los aficionados sobre las setas que han recolectado durante el fin de semana. En el Laboratorio de Física y Química de la Facultad de Ciencias Humanas, miembros de la Sociedad Micológica Turolense valoran las especies que los propios participantes les traen de cara a evitar riesgos con la ingesta y a favorecer el consumo de setas más allá del rebollón.

El presidente de la Sociedad Micológica Turolense, Pedro Blanco, explica que llevan 35 años con esta actividad por la que cada año pasan más de un centenar de personas.



"Bronchales #naturalezadealtura"

MUSEO MICOLÓGICO BRONCHALES

Cesta y
SETAS



Diputación
de Teruel

Horario del museo

Viernes de 18:00 a 20:00 horas
Sábado de 11:00 a 14:00 y 18:00 a 20:00 horas
Domingo de 11:00 a 14:00 horas

SENDERO MICOLÓGICO DE BRONCHALES



OBTÉN TU PASE PARA RECOLECTAR SETAS
en la Oficina de Turismo.
Horario: 7:30 a 10:00 horas.

BRONCHALES, PARAÍSO MICOLÓGICO

www.bronchales.es

CALENDARIO DE ACTIVIDADES MICOLÓGICAS

Un otoño muy activo en Teruel



Mosqueruela
Jornadas micológicas



Comunidad de Teruel /
Monteagudo del Castillo
Jornadas micológicas



Comunidad de Teruel /
Torrelacárcel
Jornadas micológicas

GUIAR EL PRESENTE PARA ASEGURAR EL FUTURO

Proyecto de Sensibilización
y Educación Ambiental de
la Comarca de la Sierra de Albarracín
"Sierra de Albarracín Sostenible"

Proyecto subvencionado 100% por el Gobierno de Aragón

OCTUBRE
16y17



Gúdar
V Feria Micológica



OCTUBRE
23y24

Royuela
Jornadas micológicas



OCTUBRE
17

Comunidad de
Teruel / Villel
Jornadas micológicas

Pozondón
Jornadas micológicas

NOVIEMBRE
6y7



INFOGRAFÍA: Begoña Plumed **Diario de Teruel**

OTOÑO MICOLÓGICO GÚDAR JAVALAMBRE 2021



Consejería de Turismo
La Comarca, s/n
44400 Mora de Rubielos
T 978 800 008 / F 978 800 431
www.gudarjavalambre.es



gudarjavalambre.es



[/Gudarjavalambre](https://www.facebook.com/gudarjavalambre)



[@Gudarjavalambre](https://twitter.com/Gudarjavalambre)



[@comunagudarjavalambre](https://www.instagram.com/comunagudarjavalambre)



Jornada micológica en la serranía



Las extensas masas forestales juegan un papel importante en la micología

60.000 hectáreas donde hallar **variedad** y cantidad

Su riqueza forestal, la litología, el uso ganadero y las abundantes lluvias hacen de esta zona un lugar privilegiado para la micología

El Parque Micológico Comunidad de Albarracín, que cuenta con 60.000 hectáreas de monte para disfrutar de la micología, es el primero de todo Aragón y pertenece a la Red internacional de Parques Micológicos auspiciada por el Instituto Europeo de Micología.

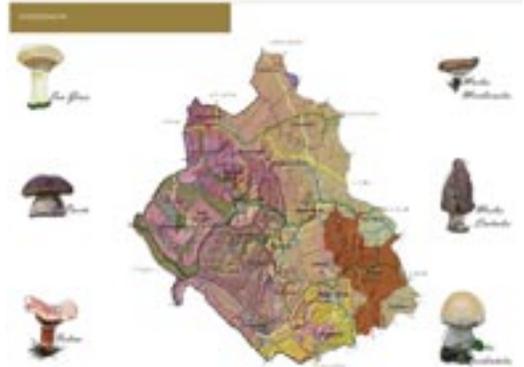
La serranía está situada en un enclave de enorme riqueza forestal (más de 90.000 has de montes de utilidad pública), con presencia de muchas hectáreas de pastizales generados por el uso ganadero desde hace siglos y sustentada por una litología muy variada y con buenas precipitaciones. Todo ello la convierte en uno de los lugares de la Península Ibérica privilegiados para conocer diferentes especies de setas.

Se creó en el año 2018 y tiene como objetivos fundamentales la conservación del recurso micológico y la dinamización turística del territorio mediante la ordenación y puesta en valor de este recurso. Lo conforman 24 de los 25 municipios que componen la Comarca de la Sierra de Albarracín, siendo la Comunidad de Albarracín la entidad gestora de la zona regulada. Fue creado mediante un Proyecto de Cooperación financiado por los fondos Leader a través de la Asociación para el Desarrollo Integral de la Sierra de Albarracín (Asiader) y con la cofinanciación de la Comunidad de Albarracín, La Comarca de la Sierra de Albarracín y la Fundación para el Desarrollo de la Comunidad de Albarracín, el Parque Micológico Comunidad de Albarracín.



PARQUE MICOLÓGICO COMUNIDAD DE ALBARRACÍN

SETAS A GOLPE DE CLIC



La Comunidad de Albarracín ha dado un gran paso en predicción micológica y cuenta desde hace dos años con una página web (micorracin.es) que se complementa con una aplicación para móvil. En ambas se ofrece información detallada de las especies que se pueden encontrar y la producción existente en ese momento.

Para ofrecer esta información, que se actualiza semanalmente, la empresa que gestiona el servicio, Qilex, instaló seis estaciones meteorológicas en las localidades de Bezas, Valdecuencia, El Vallengillo, Guadalaviar, Rodenas y Frías. Las parcelas están dispersas por todo el territorio y en las zonas con mayor producción, como el Rodeno o la zona del Puerto de Frías, hay más espacios acotados de cara a que la predicción sobre la presencia de setas sea lo más ajustada posible a la realidad que va a encontrar el aficionado en su salida al campo.

La producción se cataloga desde muy baja a muy alta pasando por baja, media y alta. La previsión se hace por especies y también por calidad, ya que el turista puede valorar si ir a un sitio donde localizará menos ejemplares pero más sanos. La web es muy visual y permite acceder la información, de un simple vistazo, de dos formas. Por un lado hay una pestaña en la que, picando sobre la zona, se obtienen las especies que se pueden encontrar esa semana, en qué cantidad y de qué calidad.

Por otro lado, la web dispone de un mapa que permite clicar sobre la especie y automáticamente se muestra en qué zonas del territorio es posible encontrarla en ese momento de la campaña.



Jornada micológica realizada antes de la pandemia



¿Qué especies puedo encontrar?

Los recursos micológicos del Parque se pueden resumir en que en sus más de 60.000 hectáreas fructifican más de 30 especies comestibles; entre ellas las más buscadas por los aficionados; huevo de rey (*Amanita caesarea*), boletos del grupo edulis, seta de cardo, sanjuanera (*Calocybe gambosa*), colmenilla, marzuelo y por supuesto el níscalo o rebollón. Pero también hay presencia abundante de llanegas tanto blancas como negras, negrillas o champiñones silvestres, entre otras.

Además de las especies comestibles, la variedad vegetal y litológica del parque hace que fructifiquen numerosas especies que por sus colores, olores y formas hacen que el paseo que realiza el aficionado se convierta en un deleite para los sentidos, y no solo por las setas, sino por los paisajes, las rocas, el musgo, los helechos o los animales que se cruzan en el recorrido.

Todo este entorno, además, se caracteriza por tener una orografía benigna, con bosques limpios donde no es necesario realizar escaladas ni atravesar grandes zonas de matorrales imposibles.

Un pase con el que se contribuye a mantener el monte

Como zona regulada, para recolectar en el Parque, es necesario sacar un permiso denominado "turístico", que tiene un coste de 5 euros para una jornada, 10 euros para una semana entera consecutiva y 60 euros para toda la temporada. El pase de temporada es anual, válido del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año. Cualquiera de los permisos posibilitan la recolección en las 60.000 hectáreas que lo forman.

El dinero recaudado con los permisos se emplea para pagar las tasas y aprovechamientos que Medio Ambiente solicita al dar de alta el aprovechamiento y para mantener los servicios que da el parque a los usuarios. Entre los servicios más destacados que ofrece el aprovechamiento está la página web y la aplicación para móviles con su servicio de parte micológico, parte meteorológico, venta on line de permisos y servicios de atención al cliente (www.micorracin.es), entre otros. Por otro lado, cada año se contrata a los informadores micológicos del parque, cuyas funciones son informar y sensibilizar al usuario; limpiar las zonas de mayor uso, mantener la señalética en perfecto estado, asistir al usuario y controlar la afluencia. Todos estos servicios tienen como objetivo facilitar y enriquecer la experiencia micológica del usuario en el Parque, para que disfrute al máximo su estancia en la Sierra de Albarracín.

Tanto la riqueza micológica como los servicios que se ofrecen hacen de la Sierra de Albarracín un destino ideal para los amantes de la micología y la naturaleza, con paisajes exuberantes y km de monte por descubrir.

LAS MÁS BUSCADAS



Lactarius deliciosus



Amanita caesarea



Boletus edulis

Dos intensos fines de semana para **disfrutar del monte**

La Asociación de Turismo organiza dos jornadas micológicas y los restaurantes realizarán fines de semana gastronómicos

Las setas suponen un gran aliciente para muchos turistas que llegan hasta la Sierra de Albarracín en otoño y en muchas ocasiones es el motivo central de su visita. Para lograr una experiencia totalmente satisfactoria, la Asociación Turismo Sierra de Albarracín ha organizado dos fines de semana micológicos en los que se ofrecen múltiples actividades vinculadas a los hongos. Serán los días 23 y 24 de octubre en Royuela y 6 y 7 de noviembre en Pozondón.

En ambos casos se cumplirá el mismo horario, que consiste en un paseo micológico durante toda la mañana (de 10 a 13 horas) en el que los participantes aprenderán sobre recolección sostenible. El micólogo que dirigirá la actividad es Gonzalo Castillo Grau, de la empresa Quercus Aventura y Gerente del Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín.

Tras la comida, que se hará por libre, habrá entre las 16:30 y las 18 horas un taller de identificación de especies que se desarrollará al aire libre.

El domingo a partir de las 10:30 horas se hará una salida micológica en la que los asistentes tendrán oportunidad de recolectar diferentes especies.

Paralelamente, se celebrarán las jornadas gastronómicas de las setas de otoño, durante los fines de semana del 23-24 de octubre, 30-31 y 1 de noviembre y 6-7 de noviembre de 2021. En ellas, varios restaurantes de la comarca ofrecerán a sus clientes platos elaborados a partir de las setas recolectadas en la serranía.



En la Sierra de Albarracín hay muchas y variadas especies

Ven a la Sierra de Albarracín en otoño

<p>Jornadas gastronómicas de las setas Otoño 2021</p> <p>23-24 octubre 30-31 octubre 1 noviembre 6-7 noviembre</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center; font-size: small;">CONSULTA RESTAURANTES PARTICIPANTES AQUÍ</p>	<p>Jornadas micológicas Otoño 2021</p> <p>23-24 octubre ROYUELA 6-7 noviembre POZONDÓN</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center; font-size: small;">MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES</p>
--	---




www.albarracinturismo.com




BRONCHALES

Mucho más que llenar la cesta de boletus

Un museo para aprender sobre hongos

Si hay una localidad en la provincia de Teruel donde le ponen las cosas fáciles a los aficionados a la micología esa es sin duda Bronchales. No solo porque en sus montes se crían algunas de las especies más codiciadas de todo setero, sino también porque cuentan con un Museo Micológico que va más allá de los espacios convencionales. No es un centro expositivo solo para ver setas –que se exhiben en fresco, recién recolectadas– sino que allí asesoran sobre las especies que se pueden encontrar en ese momento y dónde.

En el Museo se muestran en fresco las variedades que hay en ese momento en el monte, diferenciando entre las comestibles, las que no tienen valor culinario, las tóxicas y las mortales. Para las campañas en las que no hay setas cuentan con reproducciones a escala de las que se pueden encontrar en los montes.

El museo solo abre en temporada y, durante la misma, todos los sábados y los domingos hacen visitas guiadas, de 9 a 11, que cuestan 15 euros e incluyen el pase del Parque Micológico Comunidad de Albarracín. Les



Reproducciones de setas. Museo Micológico de Bronchales

explican cómo moverse por la zona en función de la especie que busquen. El servicio del museo va más allá y atiende a todas las personas que tienen dudas sobre las variedades recolectadas. La atención es gratuita, pero exigen contar con el pase del parque.

El lugar donde sentirse como Alicia encima de una seta

Bronchales cuenta también con un paseo micológico de escasa dificultad y 6 kilómetros de recorrido circular que está jalonado de recreaciones a gran tamaño con las setas que se pueden encontrar en la localidad y que permiten al caminante sentirse como Alicia en el País de las Maravillas. Cada 200 metros hay paneles explicativos junto a las especies para que resulte didáctico y el recorrido discurre primero por una senda y luego entre pinares. Este espacio se inauguró en el año 2017 y este año los amantes de la naturaleza que viajan con niños pueden complementarlo con el Bosque encantado de la bruja Brigitta, que ocupa un espacio de 500 metros cuadrados en un monte próximo al casco urbano y donde se recrean, con más de 80 piezas hechas a mano y con material reciclado, casitas, duendes, brujas y todo un mundo de cuento y magia.





**APROVECHAMIENTOS
MICOLÓGICOS
MAESTRAZGO**



COTO MICOLÓGICO DEL MAESTRAZGO



¡Saca tu pase
y disfruta de la experiencia!

COMARCA MAESTRAZGO
T. 964 185 242
www.deportesmaestrazgo.es/setas





Los rebollones son las setas más populares



Un niño, recolectando setas con su cesta en el Maestrazgo

Una temporada que aspira a ser histórica

Más de 4.000 pases se vendieron en los primeros quince días de campaña

En los primeros quince días de campaña en el Maestrazgo ya se habían comercializado más de 4.000 pases, una cuarta parte de los que se vendieron en la temporada de 2018, que con 22.000 entradas ha sido la mejor desde que se creó el aprovechamiento micológico en el año 2011. Las previsiones son muy buenas, aunque la vinculación entre los hongos y la meteorología es muy estrecha y cualquier oscilación brusca del termómetro, hacia arriba o hacia abajo, influye en el secado o la congelación de las setas.

El Maestrazgo puso en marcha en el año 2011 el primer aprovechamiento micológico de índole comarcal de Aragón. Surgió por iniciativa de la Comarca del Maestrazgo e incluyó a las diez localidades de la delimitación que cuentan con pinares. Se trata de Cantavieja, La Iglesia del Cid, Villarluengo, Allepuz, Villarroya de los Pinares, Tronchón, Pitarque, La Cañada de Benatanduz, Miravete de la Sierra y Fortanete. En total, los aficionados a la micología disponen de 10.500 hectáreas, todas ellas de monte público.

El proyecto de Gestión de los Aprovechamientos Micológicos en la Comarca del Maestrazgo, surge como una propuesta por parte de los Ayuntamientos y de la población residente. Esta demanda social se generó debido a una serie de problemas sociales y medioambientales que comenzaron a producirse en el territorio como consecuencia de un aumento de la actividad recolectora de setas. El proyecto, que ha sido promovido por la Comarca del Maestrazgo con la colaboración de los ayuntamientos y de Adema, la Asociación para el Desarrollo del Maestrazgo, tiene como finalidad la puesta en valor y gestión sostenible de los recursos micológicos mediante la regulación de la recolección de hongos integrada en la gestión forestal con el objetivo de garantizar su conservación.

La regulación micológica del Maestrazgo se fundamenta en la legislación vigente y se caracteriza por un sistema de permisos obligatorios, ofreciendo una serie de servicios al recolector. Los beneficios generados por este sistema repercuten directamente en la gestión sostenible de los recursos micológicos. Asimismo, este sistema proporciona una herramienta de actuación para regular y equilibrar la presión recolectora sobre los montes de la región en función de las necesidades del territorio.

APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO DEL MAESTRAZGO

COMPRA EL PASE DESDE CASA

La comarca del Maestrazgo comercializa desde hace algunas campañas los pases para el aprovechamiento micológico a través de internet, pero este año es la fórmula más utilizada por los usuarios, ya que así no dependen de horarios y pueden hacerlo cómodamente desde el sillón de su casa. La responsable técnica del coto, Ana Marín, explicó que es la opción “más cómoda, no hay que hacer cola y te vas directamente al monte”. Durante las dos primeras semanas de la presente campaña se han comercializado más de 4.000 pases.

La página web para adquirirlos es www.deportesmaestrazgo.es/setas, aunque también están a la venta en la sede de la Comarca del Maestrazgo y en un buen número de establecimientos colaboradores distribuidos por prácticamente todos los pueblos de la delimitación territorial.

El precio varía en función de si eres residente en la zona o no. Los vecinos (personas empadronadas en alguna de las localidades de la Comarca del Maestrazgo) abonan 7 euros por un pase de temporada que les permite recoger hasta 12 kilos por día. Todos los habitantes del Maestrazgo, independientemente de si sus montes están integrados en el aprovechamiento micológico o no, pueden sacarse este pase.

Precios y modalidades

Los propietarios o arrendatarios no empadronados pagan 12 euros por temporada y pueden recoger también 12 kilos. Por último, se comercializan permisos recreativos ordinarios, con un coste de 5 euros al día y con posibilidad de recoger a su vez 12 kilos. Además, hay pases de fin de semana por 8 euros para sábado y domingo y 12 kilos por día de hongos. Se ofrece a su vez un permiso comercial a los vecinos que donan 60 euros por temporada y tienen la posibilidad de recoger hasta 60 kilos por día. Por último existe un permiso científico didáctico gratuito que, acreditando los objetivos de recolección, autoriza a recoger hasta 6 ejemplares de cualquier especie fúngica por persona y día, previa autorización del director del servicio provincial correspondiente.

Los propietarios y/o arrendatarios y vecinos adquieren los pases en sus respectivos ayuntamientos para que se compruebe el empadronamiento o la propiedad.



Señales que alertan del aprovechamiento regulado

MOSQUERUELA



Buena campaña en Mosqueruela tanto en cantidad como en calidad. Lucía Salvador Tena

COMPRA DE PASES

Los pases para recolectar se pueden adquirir tanto en la página web como en la oficina del Ayuntamiento y oficina de turismo. Además, en temporada se van a habilitar puntos móviles de venta entre las 7 y las 11 horas en la ermita de San Lamberto, en la Cruz de Montaña y en el límite con el término municipal de Cantavieja.

10.000 hectáreas que huelen a otoño

Altitud y clima favorables para la aparición de setas

Tanto la altitud, entre 770 y 1.998 metros, como la climatología convierten a Mosqueruela en un lugar óptimo para la aparición de setas tanto en otoño como en primavera. Su aprovechamiento micológico reúne algo más de 10.000 hectáreas y la localidad fue pionera en regular la recolección. En En 2017 se puso en marcha en Mosqueruela un Plan de Gestión Micológica que tiene una vigencia de 15 años. Con anterioridad ya existía una ordenanza municipal que regulaba la recolección de setas y hongos. De la gestión del aprovechamiento se ocupa el Ayuntamiento de Mosqueruela, que es el que comercializa los pases, hace el mantenimiento del monte y contrata a los informadores.

El 57% de las 10.00 hectáreas son montes públicos y el resto corresponden a superficie forestal privada pero que se han incluido también en el coto a través de un contrato suscrito por sus propietarios.

Para recoger setas en este espacio acotado todos los mayores de 14 años deben contar con un pase que per-

mite, en el caso de los no vecinos, recolectar hasta 12 kilos al día. Los foráneos abonan 6 euros al día, 10 euros por todo el fin de semana y 120 si desean recolectar durante toda la temporada. Los vecinos y propietarios de fincas rústicas y urbanas pueden sacar un abono recreativo por 10 euros o uno comercial por 30 euros y en ambos casos es para toda la temporada. Por su parte los propietarios y arrendatarios de fincas cedidas al coto tienen gratis el abono para recolectar setas para consumo propio y deben pagar cinco euros por el abono comercial.

También cuentan con estas ventajas, tanto en el caso de fincas del coto como de rústicas o urbanas, los cónyuges, parejas de hecho y parientes consanguíneos y afines hasta segundo grado (padres, hijos, abuelos y nietos). Este año las precipitaciones del verano van a propiciar una buena campaña y en Mosqueruela coger setas es todo un placer puesto que sus bosques de pino son bastante llanos.

Cien plazas cubiertas en pocos días

La Asociación Turística Cultural Descubre Mosqueruela en colaboración del Ayuntamiento de Mosqueruela ha organizado unas jornadas micológicas previstas para los días 2 y 3 de octubre y que en pocos días cubrieron el centenar de plazas ofertadas.

Las jornadas comenzará el 2 de octubre a las 8 horas con el reparto de grupos y entrega de materiales. A las 9 horas se saldrá al monte acompañados por micólogos de Asmicas, la Asociación Micológica de Castellón. Por la tarde se clasificarán los hongos y Cándido Sos, de Asmicas impartirá una charla sobre las setas. También habrá una degustación micológica. El domingo, 3 de octubre, se realizará una salida por libre para recolectar y una visita turística por la ruta de las ermitas.



Rafa Gómez, que forma parte de la Asociación Turística y Cultural de Mosqueruela, explicó que las plazas se cubrieron en muy pocos días y detalló que los participantes proceden de lugares diversos, aunque buena parte de ellos son de la Comunidad Valenciana y Cataluña. Destacó que se trata del primer año que las jornadas se prolongan durante todo un fin de semana y que el objetivo era mejorar la ocupación turística en la zona, algo que se ha logrado puesto que se han ocupado hoteles y viviendas de turismo rural de toda la zona.

2 de Octubre de 2021
MONTE-PARAISO
I JORNADAS MICOLÓGICAS
MOSQUERUELA, TERUEL
#mosqueruelamonteparaiso
#jornadasmicologicasmosqueruela



... Y MUCHO MÁS ...
Salida al monte acompañada de micólogos, interpretación de fauna y flora, ponencia, clasificación de especies, exposición, gastronomía, "micotapas", patrimonio natural e histórico.
26.000 HECTÁREAS DE "MONTE-PARAISO"

COLABORA:
Ayuntamiento de Mosqueruela

ORGANIZA:
Mosqueruela!

IMPARTE:
Asmicas

PROYECTO EUROPEO BIOSCHAMP

Un bioestimulante para champiñones que se hará en Utrillas para todo el mundo

Se trata de un fertilizante que sustituirá a los abonos químicos y las investigaciones se centran en el ciclo de vida de la turba

Fertinagro Biotech se va a ocupar, en el marco del proyecto europeo Bioschamp, de fabricar un bioestimulante para champiñones en su planta de Utrillas que se distribuirá por todo el mundo. Allí cuentan con unos biorreactores que permiten escalar a nivel industrial y fabricar hasta 10.000 litros por producción de moléculas y microorganismos.

El proyecto Bioschamp, que arrancó en octubre de 2020 y se prolongará hasta 2024, tiene como objetivo es dar una solución integrada para luchar contra los retos del cultivo del champiñón. El producto que se persigue es un sustrato sostenible y alternativo que reduzca la dependencia y uso de pesticidas a la vez que contribuye a mejorar la productividad, la sostenibilidad y la rentabilidad del sector del champiñón en Europa.

Fertinagro Biotech se encargará de hacer un escalado piloto a partir del cual obtener, ya a nivel industrial, la solución bioestimulante, que debe ser estable y comercializable. Este preparado será la que se aplicará al sustrato, que se va a desarrollar en Holanda, principal país productor de setas de cultivo del mundo.

Crear un sustrato específico para el champiñón es importante puesto que la turba, que es la tierra que se emplea para el cultivo de setas, es un recurso fósil. Las investigaciones en estos momentos están centradas en el estudio del ciclo de vida de la turba.

En cuanto al bioestimulante, la idea es que sustituya a los abonos químicos que ahora se emplean y que muchos estarán prohibidos a partir de 2023 en los países de la Unión Europea.



Cultivo intensivo de champiñones



Un técnico de Fertinagro, con los tanques de fermentación

Doce socios, seis países y 4,2 millones de euros

Bioschamp es una iniciativa internacional de 3 años y medio de duración que comenzó en octubre de 2020 y que continuará hasta abril de 2024. El coordinador del proyecto es la Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón (ASOCHAMP-CTICH) en España. Cuenta con la participación de 12 socios provenientes de 6 países, entre ellos Fertinagro Biotech, que será la industria encargada de desarrollar el bioestimulante desde su planta de Utrillas.

El resto de los socios son Inagro vzw, de Bélgica; Stichting Wageningen Research, Kekkilä-BVB y NF Fibre B.V., de Holanda; Ekofungi, de Serbia; Uprawa Grzybów Łukasz Kiwała, de Polonia, la

Universidad de Oxford, en Reino Unido, y los centros y empresas españoles CSIC, Innovarum, Eurochamp y la turolense Fertinagro Biotech. En total el proyecto reúne a 5 Centros Tecnológicos de investigación, 3 grandes compañías y 4 PYMES.

El proyecto Bioschamp cuenta con fondos del Programa de la Comisión Europea Horizonte 2020 bajo el tema SFS-04-2019-2020 – Integrated health approaches and alternatives to pesticide use (Nº del Acuerdo de Subvención: 101000651) y cuenta con presupuesto global de 4,2 millones de euros. Las investigaciones en estos momentos están centradas en el estudio del ciclo de vida de la turba.

Generación tras generación nuestros hombres y mujeres del campo realizan un enorme esfuerzo para transmitir a sus hijos e hijas valores y desempeños tan importantes como son el respeto medioambiental y la alimentación de las personas.

En Fertinagro, porque también somos agricultores y sabemos lo importante que es para nuestra sociedad cuidar su legado, desde hace más de 35 años trabajamos con ellos para ayudarles a conseguir cultivos más sostenibles y alimentos más saludables.

Juntos, cultivamos futuro.

“

 ESCANEA ESTE CÓDIGO QR PARA VER EL VIDEO COMPLETO DE NUESTRA CAMPAÑA "EL LEGADO QUE DEJAMOS"
 ”

#ElLegadoQueDejamos



FERTINAGRO BIOTECH, S.L.
 Centro Empresarial Galileo, c/ Los Enebros 74, 2ª Planta, 44002 Teruel (España) - Tel.: (+34) 978 62 30 77 - Fax: (+34) 978 60 79 28



fertinagro.es    



La última feria de Gúdar fue en el año 2019. Bykofoto

La riqueza del monte es manjar en el plato

Gúdar retoma este año su Feria Micológica, que va ya por su V edición y será los días 16 y 17 de octubre, y lo hace adaptándose a la situación sanitaria ya que todas las actividades serán al aire libre.

El sábado día 16 habrá una salida al campo donde los participantes irán, en grupos reducidos, acompañados por expertos en micología. La comida se hará por libre en los diferentes restaurantes de la localidad, que ofrecerán menús con los hongos como protagonistas. Por la tarde será la catalogación de las especies recolectadas y se resolverán todas las dudas que hayan surgido a lo largo del día. A las 18:30 horas el cocinero Alonso Sáez habrá una demostración micogastronómica en la que se enseñarán opciones de cocinado con setas. La jornada concluirá con una visita guiada nocturna.

El domingo habrá un mercadillo con todo tipo de productos relacionados con las setas, desde material para su recolección a hongos ya listos para degustar. Además, a las 9 de la mañana se realizará una salida al campo con expertos y en grupos reducidos. En esta jornada los restaurantes de la localidad también ofrecerán menús micológicos para los que deseen probarlos.

El precio por participar en las actividades durante todo el fin de semana será de 12 euros mientras que el precio de una jornada es de 6 euros. La inscripción, que es obligatoria por cuestiones de aforo, deberá realizarse antes del 12 de octubre y las plazas son limitadas.

**V FERIA
MICOLÓGICA
GÚDAR**

16 Y 17 DE OCTUBRE DE 2021

INSCRIPCIONES
www.gudar.es
PRECIO INSCRIPCIÓN: fin de semana
completo: 12€; 1 día: 6€

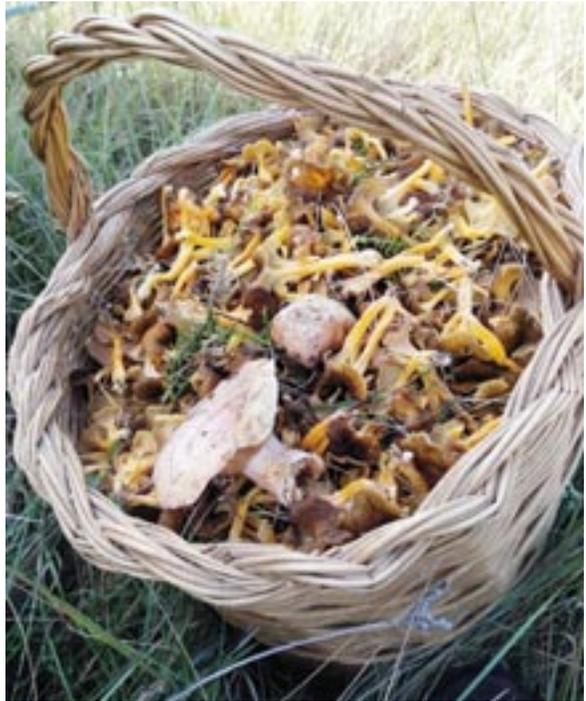


Explosión otoñal que deja huella

Buenas expectativas para la campaña

La afición por recolectar setas es uno de los motivos por los que muchos visitantes acuden a la comarca del Matarraña durante el otoño. Un terreno apropiado, la posibilidad de alojarse en establecimientos con encanto y aprovechar también el fin de semana para conocer el patrimonio de la zona, son buenos motivos para viajar al Matarraña en esta estación.

Tras un mes de agosto y septiembre con lluvias, la expectativa de recolección es buena y desde el Consejo Comarcal se recuerda la necesidad de ser respetuosos en el bosque, no dejar residuos y contribuir al mantenimiento de los espacios naturales. En www.matarranyaturismo.es se puede descargar un decálogo de buenas prácticas. Es posible probar setas en diferentes versiones, gracias a los restaurantes de este territorio y su cuidada carta de temporada: rovellones, camagrocs, babosos o bolets de bestió, son algunas de las variedades que se encuentran en los bosques del Matarraña.



Cesta con diferentes variedades halladas en el Matarraña

FERIA DELS BOLETS DE BECEITE

La Feria dels Bolets de Beceite es un buen lugar para degustar setas y conocerlas. Además de salidas al campo y una exposición donde micólogos expertos solucionan todas aquellas dudas que surgen a los visitantes, la feria se completa con diversos puestos en los que se ofrecen platos elaborados a partir de setas de la zona.

www.matarranyaturismo.es

Un territorio, nuestro compromiso

COMARCA DEL

matarraña

OFICINA COMARCAL DE TURISMO DE LA COMARCA DEL MATARRAÑA

Avda. Cortes de Aragón, 17-19

44580 Valderrobres (Teruel)

T. 978.89.08.86

info@matarranya.org

Tres escenarios para disfrutar de la micología

La inscripción es necesaria en las jornadas, que son de carácter gratuito

La Comarca Comunidad de Teruel vuelve a poner en marcha un año más sus Jornadas Micológicas, que en esta edición se celebrarán en los municipios de Monteagudo del Castillo, Torrelacárcel y Villel. El Área de Medio Ambiente de la Comarca ha programado estas jornadas, que se van a desarrollar durante el mes de octubre.

El programa se iniciará el sábado 2 de octubre en Monteagudo del Castillo, para continuar el 16 de octubre en Torrelacárcel y concluir el domingo 17 de octubre en Villel.

Las jornadas se iniciarán en los tres municipios previstos a las 9:00 de la mañana, con un paseo por la zona de interés micológico de cada localidad, para identificar y recolectar las especies más representativas. El punto de partida para los participantes es la plaza principal de cada uno de los municipios.

El traslado hasta la zona elegida para el desarrollo de la actividad se llevará a cabo con los propios vehículos de los participantes. En torno a las 12:50 horas está prevista la vuelta al punto de encuentro para continuar con la actividad programada.

Sobre las 13:00 horas, Pedro Blanco, presidente de la Asociación Micológica Turolense, impartirá una charla sobre Introducción a la Micología. Mostrará cómo identificar las distintas especies a través de las características



La imagen corresponde a las jornadas celebradas en 2020

LOS LUGARES

MONTEAGUDO, TORRELACÁRCEL Y VILLEL

Este año las jornadas se harán en Monteagudo del Castillo (2 de octubre), Torrelacárcel (16 de octubre) y Villel (17 de octubre). La Comunidad de Teruel lleva varios años organizando jornadas micológicas e incluso las desarrolló el año pasado, siempre siguiendo las medidas de seguridad anti-covid.

de sus diferentes partes e incluso por el olor que desprenden.

La participación en las jornadas micológicas es gratuita, pero es necesaria la inscripción previa, en el teléfono de la Comarca (978-617280). Se recomienda llevar ropa y calzado cómodos, así como agua y una cesta de mimbre o bolsa de malla, junto con una navaja o cuchillo.

COMARCA
COMUNIDAD
DE TERUEL

UN VIAJE, MIL DESTINOS

COMARCA COMUNIDAD DE TERUEL

www.turismocomarcateruel.com

Hay vida más allá del rebollón

La riqueza turística de la provincia de Teruel está fuera de toda duda pero, sin embargo, todavía quedan muchos aficionados que salen al monte y únicamente meten en su cesta rebollones (que, por otra parte, se pueden recolectar en las diez comarcas turolenses) porque no se atreven con otro tipo de setas debido al desconocimiento. En este sentido las jornadas resultan muy instructivas para todo aquel que desea coger la cesta y llenarla más allá de las tonalidades rojizas.

Conocido como rovellón o niscaló, el catálogo de especies que se pueden recolectar en Aragón incluye cinco variedades de *Lactarius*. Está el delicioso, que es la variedad más apreciada por el consumidor; el quieticolor, el salmonicolor, el sanguifluus y el semisanguifluus. En Teruel es posible encontrarlas todas y aunque el delicioso es la más buscada, los hay que se decantan por otras.



Niscalos en el monte. Alejandro Piñero/Pixabay

CONSEJOS

Entre las setas más apreciadas está el *Boletus edulis* o la *Amanita Cesárea*, que se crían en diversas zonas de la provincia. También las trompetillas son unas setas muy buscadas y prueba de ello es que son muy utilizadas en los menús con hongos que ofrecen los restaurantes de las zonas seteras.

Este año,

remamos juntos

Compra en tu comercio local con las tarjetas Visa de Caja Rural y ayuda a que este año sea próspero para todos.

CAJA RURAL

VISA

ruralvia.com

CAJA RURAL DE TERUEL



Imagen de un rebozuelo. CITA

InterFungi.net, la **ciencia** al servicio de la población

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Cita) pone en marcha el proyecto de InterFungi.net - Red de observadores intergeneracionales del reino fungi en Aragón, cuyo objetivo es acercar la ciencia micológica a la población en general y, en particular, a mujeres y hombres del mundo rural que habitualmente se quedan al margen del proceso científico, involucrándoles en la obtención de los datos y fomentando el intercambio de conocimiento intergeneracional. El proyecto, que cuenta con la colaboración de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (Fectt) - Ministerio de Ciencia e Innovación e Ibercivis, está dirigido a población rural con amplia experiencia en recolectar setas, población urbana con conocimiento micológico y población joven con interés en iniciarse en micología.

MicoAragón busca potenciar el **desarrollo** de la micología

El objetivo es la creación de una red de parques que facilite la gestión de los recursos a los municipios productores interesados

MicoAragón es una Asociación de Parques Micológicos de Aragón que se presentó este mismo año y que pretende erigirse como un órgano de referencia para la gestión y valorización de los recursos micológicos con criterios científicos y con proyección nacional e internacional.

MicoAragón pretende facilitar los trámites técnicos y administrativos derivados de la gestión de los recursos micológicos a los municipios productores interesados en formar parte de esta red de Parques Micológicos de Aragón. De momento solo está integrado por el Parque Micológico de la Sierra de Albarracín, pero están trabajando para la incorporación de otros en las tres provincias aragonesas.

La iniciativa ha sido posible gracias al trabajo del Grupo Operativo MicoAragón denominado Gestión y valorización de los recursos micológicos de Aragón financiado por el Programa de Desarrollo Rural (PDR) y coordinado por el Cita (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), que depende del Gobierno de Aragón.

MicoAragón tendrá proyección Internacional a través de su vinculación a la Agrupación Europea de Cooperación Territorial European Mycological Institute (EMI), asumiendo los criterios científicos internacionales de calidad Fungi Friendly Forests, lo que supone que se contará con apoyo internacional para conseguir una red de parques micológicos.

Algunas son manjares, otras son mortales

De las 1.500 especies catalogadas en España un centenar son tóxicas

La recolección de setas es una afición muy extendida en España, donde hay catalogadas unas 1.500 especies. De ellas en Aragón se pueden recolectar porque son aptas para consumo medio centenar. Sin embargo, de las 1.500 hay un total de 100 que contienen sustancias tóxicas. Según la memoria del Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses (INTCF) solo el 0,3% de las intoxicaciones de 2018 en España se produjeron por la ingesta de setas, una cifra muy alejada del 52% que provocan los medicamentos o el 20% de los productos de limpieza.

Según la página web del INTCF el 90% de las muertes por intoxicación con setas se deben a las amanitas, presentes en *Amanita phalloides*, *Amanita virosa*, *Amanita verna*, *Amanita gemmata* y algunas especies de los

20 EXTRAVIADOS EN UNA SEMANA

La Guardia Civil de Teruel auxilió a más de 20 personas en menos de una semana desde que se ha iniciado la presente campaña otoñal de setas. Esta cifra supone casi el doble que la de 2019, cuando se extraviaron once personas en todo el año. Durante las campañas de otoño y primavera del año 2020 la cifra fue de tres, aunque hay que tener en cuenta que apenas hubo setas y que, además, había limitaciones de movilidad derivadas de la normativa covid.

géneros Galerina y Lepiota, como *Lepiota brunneoincarnata*. Se calcula que cada año se intoxican entre 200 y 400 personas por ingesta de setas, una cifra baja si se tienen en cuenta el resto de las intoxicaciones, aunque la realidad es que en algunos casos provoca la muerte.

Hay tres tipos de colectivos que se intoxican, los aficionados a la micología que consumen lo que han recolectado ellos mismos, los niños que comen setas en jardines y parques y los jóvenes que toman setas alucinógenas durante el fin de semana de manera deliberada.

No existe ninguna prueba sencilla y definitiva que permita diferenciar los hongos comestibles de los tóxicos. Además de no recoger aquellas setas que no se conocen, también hay que evitar coger las que están alteradas por la edad, los parásitos o las heladas.

CONSEJOS

• EN EL MONTE

No ir solo, llevar móvil y equipo adecuado y comunicar la zona donde se va a estar. Para llamar al 112 no hace falta tener cobertura.

• EN LA COCINA

Revisar las setas una a una y desechar tanto los trozos como aquellas que no se conozcan. No comer setas crudas, poco hechas o mezclar especies. No dejar juntas setas tóxicas y comestibles.



Solo se pueden coger **3 kilos** y siempre con **cesta** y cuchillo

Aunque hay parques y aprovechamientos micológicos que tienen una normativa específica y donde hay que sacar un pase para poder recoger setas, la realidad es que en todos los terrenos forestales hay que cumplir unas normas para la recolección. Así, en aquellas zonas que no están catalogadas como zona de aprovechamiento micológico se podrán recoger un máximo de tres kilos de setas. La recolección de setas en Aragón está regulada por el decreto 179/2014, que afecta a todos los montes públicos y privados aunque no a las trufas, que poseen una regulación específica, ni a las setas de cultivo.

En Aragón hay unas normas básicas que debes conocer antes de pisar el monte. No se puede salir a por setas de noche y solo se pueden coger especies comestibles o con uso medicinal, salvo autorizaciones para uso científico. Las setas deben de recolectarse con navaja, cuchillo o tijeras y nunca remover el suelo ni alterar su capa vegetal, ya sea de forma manual o con herramientas.

Se deben recoger solo aquellos ejemplares que estén plenamente desarrollados y de forma que permitan su identificación taxonómica. Para transportarlos hay que usar una cesta con el fin de favorecer la dispersión de esporas.

Medio centenar de especies

El decreto aragonés incluye un listado de las especies silvestres que se pueden recolectar y entre ellas están champiñón (silvestre y de bosque); seta de cardo; la Amanita cesárea y la ponderosa; hasta cuatro especies de boletus; perrechico; rebozuelo; trompetas negras, amarillas y de los muertos; chaparrera; lengua de vaca y de gato; orejetas; llanega gris, blanca y negra; marzuelo; rebollones; pie azul y violeta; seta de brezo; parasol; senderuela; colmenilla; seta de cardo; seta de olmo; patata de bosque; criadilla rosada; carbonera; babosa; capuchina; negrilla o boleto bayo.



La cesta es la herramienta fundamental para salir al monte. Bykofoto

LO QUE TIENES QUE SABER PARA IR A BUSCAR SETAS

1

RECOLECTA SOLO LAS ESPECIES QUE CONOCES



2

EN LA PROVINCIA DE TERUEL HAY VARIOS PARQUES MICOLÓGICOS, DEBES CONTAR CON UN PERMISO PARA RECOLECTAR HONGOS EN ELLOS



3

COGE LAS SETAS DE FORMA ADECUADA, CORTANDO EL PIE CON LA NAVAJA EN ESPECIES COMO REBOLLONES, NEGRILLAS, LLANEGAS O SETAS DE CARDO. EN OTRAS ESPECIES, COMO EL BOLETUS, HAY QUE EXTRAER LA SETA COMPLETA



4

UTILIZA CESTA PARA FAVORECER EL ESPARCIMIENTO DE LAS ESPORAS



5

NUNCA USES BASTRILLOS U OTRAS HERRAMIENTAS QUE NO SEA UNA NAVAJA O CUCHILLO



Infografía: B. Plumed

RECOLECCIÓN SEGURA



Foto de seta de cardo, una especie que se puede cultivar

¿Es viable una plantación de seta de cardo?

Micecardo® es un inóculo que se vende junto a semillas y plantas

La seta de cardo (*Pleurotus eryngii*) es uno de los hongos más apreciados dentro del mercado de las setas. Aparece espontáneamente en montes y bosques, sale en los campos sin cultivar, eriales y prados. En los últimos años en algunos sitios está en regresión, al parecer como consecuencia del abandono de prácticas agrícolas y ganaderas tradicionales que favorecían su

ecología y expansión (barbecho, trashumancia, ganadería ovina, etc.). Actualmente el medio rural está necesitado de oportunidades y, en este sentido, la producción de seta de cardo en campo reúne unas características muy interesantes para tenerse en cuenta. Así, a la calidad y prestigio del producto se suma la abundancia de terrenos rústicos sin utilidad aparente, susceptibles de ser “recuperados”.

Asociado a una planta

Es conocido que la seta de cardo parasita la raíz tuberosa del cardo corredor (*Eryngium campestre*) hasta su muerte. Sin esta planta la seta no prospera. Por tanto, el cultivo pasa por disponer de estos dos actores en un mismo espacio y tiempo. Aunque existen todavía algunas incógnitas, el proceso productivo es relativamente sencillo y puede enfocarse hacia dos vertientes: a) La más sencilla, que consiste en inocular con micelio plantas de cardo ya existentes en el campo, y b) Empezar de cero, sembrando o plantando cardo corredor e inocular pasado un tiempo. El cultivo presenta una gran adaptabilidad edafoclimática, siendo en muchos casos innecesario incluso analizar la tierra.

Los resultados son óptimos en pequeñas superficies donde las primeras setas aparecen a los pocos meses tras su inoculación, con producciones extrapoladas máximas de entre 200 y 400 kilos por hectárea (en secano vs regadío). El reto está en producir a nivel de mayor superficie en campo y en eso estamos trabajando desde Cultivos Forestales y Micológicos, incluyendo su cultivo para la doble producción, es decir, aprovechando el espacio libre en las calles de plantaciones frutales y forestales.

En la empresa Cultivos Forestales y Micológicos hace años que desarrollan el cultivo de seta de cardo en campo con buenos resultados mediante la obtención y comercialización de nuestro inóculo (Micecardo®) y semillas y plantas de cardo para su establecimiento. Se trata de un cultivo prometedor, complementario a otras producciones e interesante también a nivel de producción ecológica.



CULTIVOS FORESTALES Y MICOLÓGICOS

ESPECIALISTAS EN TRUFICULTURA Y CULTIVOS INNOVADORES

... nosotros ponemos la planta y tú recoges el fruto ...

44709 Torre de las Arcas (Teruel)
+34 978 753 440
www.cultivosforestales.com



ENCINA Y ROBLE



SETA DE CARDO EN EXTENSIVO (MICECARDO)



PIÑONERO INJERTADO TRUFALACTARIUS



NOGAL FRUTO Y MADERA



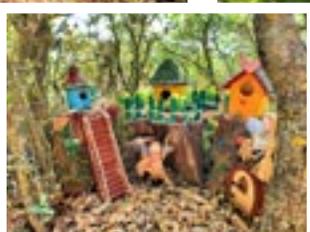
PISTACHERO



SUSTRATOS TRUFICULTURA



En las fotografías se pueden ver algunas de las casas creadas por los vecinos de Valbona



Un colorido cuento de hadas entre setas y carrascas

Un total de 35 casitas realizadas con materiales naturales se pueden ver en el recorrido

En Valbona las setas no solo se comen sino que son el hogar de hadas y duendes, unos seres mágicos que han encontrado en la senda a la ermita de Santa Bárbara el mejor lugar para vivir. Un total de 35 casitas realizadas a partir de elementos naturales y la mayor parte de ellas llenas de color decoran esta zona natural de la localidad que se ha convertido este verano en el punto más visitado por veraneantes y turistas.

La particularidad de las curiosas casitas es que son únicas puesto que detrás de cada una de ellas está la historia de una familia del pueblo. Una está dedicada a la música, porque sus creadores son músicos; los propietarios del vivero lo han reproducido, pero a pequeña escala y la mujer que nació en el antiguo molino ha querido que vuelva a la vida de la mano de los duendes.

La iniciativa partió en plena pandemia del Ayuntamiento, que animó a sus vecinos a la creación de las casitas de las hadas y les dio materiales para ello. Lo que

no esperaban, reconoce la alcaldesa, Paz Navarro, es la enorme aceptación que tuvo la idea. Se presentaron una treintena de casitas, entre las que había de diferentes tamaños, ya que muy pocos se acogieron a la propuesta de crear hogares de 30 centímetros. La mayoría consideraron que sus nuevos pobladores necesitaban espacios más espaciosos para ser felices en Valbona.

El Ayuntamiento expuso las creaciones en el centro de la población con el fin de que pudieran verlas aquellas personas más mayores o con movilidad reducida y a comienzos de verano las instaló en el sendero de La Calleja, ahora llamado Senda de las Hadas de Valbona, que, a través de 1,5 kilómetros, enlaza con la ermita de Santa Bárbara. “Es un camino muy fácil para realizar en familia e incluso con carrito de bebé”, señala la alcaldesa, que no descarta seguir edificando casitas para sus mágicos vecinos hasta completar toda la senda hasta la ermita, que tiene unos 500 metros más.

El nuevo producto turístico de la localidad es todo un reclamo tanto para los alojados en las casas rurales del municipio como para los que están en otros lugares de la comarca. El recorrido se hace en poco tiempo, por lo que sirve de complemento con otro tipo de actividades turísticas, como el esquí o la recogida de setas.



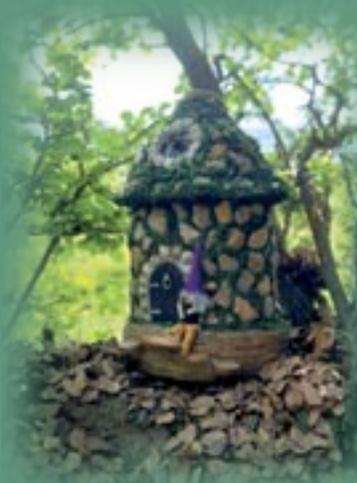
¡TODOS A CLASE!



Los niños del colegio y la Asociación de Amas de Casa también pusieron su granito de arena con originales creaciones. Los críos hicieron un colegio para que los duendes pudieran aprender cosas nuevas, como ellos hacen en su aula. Las mujeres construyeron una réplica del antiguo horno de pan, que es donde ellas se reúnen para hacer sus manualidades.



La senda mágica de Valbona





34 casitas de Hadas

Recorrido de 1,6 km con fácil acceso a carritos de bebé y personas con movilidad reducida.

FOTOS: Cándido Sos

AMANITA PHALLOIDES

Se trata de una de las setas de otoño más peligrosas no solo porque su ingestión puede resultar mortal. Su presencia está muy extendida y, además, es relativamente sencillo confundirla con un champiñón silvestre.



LEPIOTAS

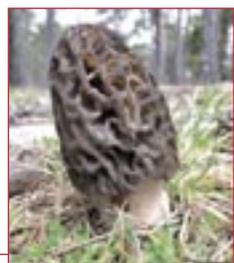
Las pequeñas lepiotas son también una de las especies fúngicas más tóxicas y su consumo causa envenenamiento grave con afección hepática, al igual que la Amanita phalloides, y fructifica principalmente en otoño, aunque también sale alguna en primavera.



SETA DE LOS CABALLEROS

Se trata de una especie que ha sido ingerida durante años y que también es fácil encontrar en la provincia.

Varias muertes por consumo de Tricholoma equestre en Francia la excluyó del catálogo de las comestibles en España.



COLMENILLA O MORCHELLA

La colmenilla o Morchella deliciosa es muy habitual en Teruel en primavera.

En crudo resulta tóxica, por eso para consumirla con todas las garantías lo mejor es desecarla y rehidratarla antes de su cocinado.

GALERINA MARGINATA

Es una seta muy pequeña, casi siempre lignícola y muy poco apetecible, apenas tiene carne. Sin embargo, es una de las más tóxicas junto con la Amanita phalloides. Sale en diversas épocas del año, aunque sobre todo lo hace en otoño.



GYROMITRA DE PRIMAVERA

Antiguamente se consumía porque, aunque es tóxica y puede resultar mortal, no afecta a todo el mundo por igual. Contiene gyromitrina, una sustancia muy tóxica. Su ingesta afecta al aparato digestivo y al neurológico.



ENTOLOMA SINUATUM

Es la principal especie tóxica primaveral porque se confunde con Calocybe gambosa, el bujarón.

Entoloma sinuatum es más otoñal y de coníferas, pero en ocasiones aparece a finales de primavera y se recolecta junto a bujarones.



AMANITA MUSCARIA

La mayor parte de las intoxicaciones por el consumo de esta seta se producen por su consumo de forma consciente, principalmente por los jóvenes por sus efectos alucinógenos.

REBOLLÓN *Lactarius deliciosus*

Es la seta más abundante en la provincia de Teruel, donde se cría en sus diez comarcas. También es la más conocida y recolectada. Fructifica en otoño sobre pinar de pino albar, negro, rodeno, salgareño y carrasco.



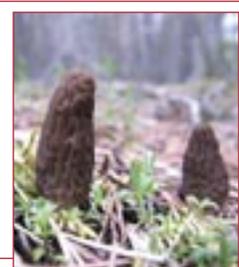
LLANEGA *Hygrophorus glyocyclus*

También conocida como babosa, en Teruel aparecen las variedades blancas y negras (*Hygrophorus latitabundus*). Es una especie otoñal e invernal que se cría en cualquier tipo de pinar. Es comestible si se retira la cutícula.



SETA DE CARDO *Pleurotus eryngii*

Especie primaveral, otoñal e invernal que fructifica sobre eriales. Se cría en zonas de solana sin importar la pendiente y sobre suelo básico aunque también puede aparecer en sustrato ácido. Muy apreciada por su sabor y olor agradables.



COLMENILLA *Morchella deliciosa*

La colmenilla o *Morchella deliciosa* es muy habitual en Teruel en primavera. En crudo resulta tóxica, por eso para consumirla con todas las garantías lo mejor es desecarla y rehidratarla antes de su cocinado.

PERRECHICO *Calocybe gambosa*

También conocida como Seta de San Jorge. Fructifica formando grandes corros sobre pinar de pino albar y pino negro además de pastizal. Crece en sustrato básico principalmente, aunque también en suelos ácidos.



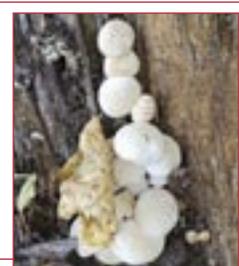
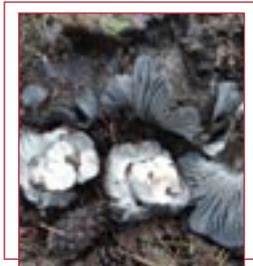
PORRO *Boletus edulis*

Especie otoñal de las más valoradas por su excelente sabor. Fructifica sobre pinares de albar y negro, también en melojar y hayedo, aunque siempre en bosques maduros, de cualquier densidad, pendiente y orientación sobre sustrato ácido.



MARZUELO *Hygrophorus*

Se cría en primavera e invierno y siempre aparece en bosques maduros y densos, sobre laderas de umbría con sustrato ácido. Fructifica sobre pinar de pino albar, negro y en hayedos. Su cutícula es gris clara si es joven y se va oscureciendo con el tiempo.



SETA DE CHOPO *Cyclocybe aegerita*

Fructifica formando tocones sobre choperas, en bosques maduros, sin importar su densidad, su pendiente o su orientación. Aparece sobre sustrato ácido y básico. Especie primaveral, otoñal e invernal muy apreciada por su olor y sabor agradables.



Vinos de Calidad, vinos para descubrir



Variedades de cepas adaptadas al terreno: Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Cabernet- Sauvignon, Chardonnay, Derechero, Macabeo, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.

