

XVII Jornadas Micológicas Ayerbe

www.jornadamicologicas.org



salidas guiadas con expertos micólogos
los fines de semana del 13 de octubre al 17 de noviembre

26, 27 y 28 de octubre de 2007

Organizan:



Ayuntamiento
de Ayerbe

Colaboran:



Departamento de Industria,
Comercio y Turismo



PROGRAMA



Puesto de Información Micológica 2007

13 de octubre al 18 de noviembre (fines de semana)

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

ABIERTO

Sábados de 16 a 20 y **domingos** de 11 a 14 y de 16 a 19 h.

Lugar: Plaza de Ramón y Cajal, 47

(se trasladará al Recinto Ferial los días 27 y 28 de octubre)

Sábados: Salidas guiadas

Día 13 de octubre

8,30 h. Salida guiada de iniciación al mundo de las setas

Día 20 de octubre

8,30 h. Salida guiada de iniciación al mundo de las setas

Día 27 de octubre (jornadas)

8,30 h. Salida guiada de iniciación al mundo de las setas

Día 3 de noviembre

8,30 h. Salida guiada de iniciación al mundo de las setas

De 18 a 21 h. CURSO DE COCINA MICOLÓGICA, a cargo de don Carlos Ruiz de Vergara

Lugar: Colegio Público "Ramón y Cajal"

Día 10 de noviembre

8,30 h. Salida guiada de iniciación al mundo de las setas

Día 17 de noviembre

8,30 h. Salida guiada de iniciación al mundo de las setas

De 18 a 21 h. CURSO DE COCINA MICOLÓGICA, a cargo de doña Ascensión Salsón Salsón.

Actividad financiada por

Dpto. de Medio Ambiente de la Comarca de la Hoya

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!



Gastronomía en las Jornadas Micológicas

Cursos prácticos de gastronomía micológica

Nuestro ya conocido don Carlos Ruiz de Vergara impartirá un curso de seis horas de duración en dos sesiones los días 27 y 28 de octubre y otro curso de tres horas de duración en una sola sesión el día 3 de noviembre.

Chon Salsón, de Casa Ubieta, impartirá un curso de tres horas de duración en una sesión el día 17 de noviembre.

La matrícula de inscripción para el curso de 6 horas es de 20 €

La matrícula de inscripción para el curso de 3 horas es de 15 €

Número de plazas limitado. Se entregará Certificado de Asistencia y Aprovechamiento del curso.

Será necesaria inscripción previa en el teléfono 974 380 025

Lugar: Colegio Público "Ramón y Cajal"

Bar-Tapas Micológico

Tapas, aperitivos elaborados con las mejores setas, a cargo del restaurante El Cobertizo

Lugar: Recinto Ferial.

(Abierto el domingo de 10 a 20 h.)

Concurso de cocina micológica

Patrocinado por Multicaja, tiene a las 12,30 h. del día 28 de octubre la hora límite para presentar los platos a concurso (bases en este programa)

XVII Jornadas Micológicas de Ayerbe 26, 27 y 28 de octubre de 2007

VIERNES 26 DE OCTUBRE

20,30 h.

Acto de presentación de las Jornadas:

Charla: "Consejos generales para la recolección de setas" (Francisco Prieto)

SÁBADO 27 DE OCTUBRE

8,30 h. Salida popular al monte con micólogos expertos

Salida de grupos hacia diversos lugares, acompañados por micólogos y guías de naturaleza, para recoger setas con destino a la exposición y degustaciones públicas.

El viaje se realizará en coches particulares. Las setas recogidas se entregarán en el polideportivo desde las 16 h.

La organización repartirá un picnic a cada participante.

Lugar de salida: Plaza de Aragón (Bar Valero)

De 10 a 14 y de 16 a 20 h. en el Recinto Ferial (Polideportivo)

Exposición de libros de setas y naturaleza. Fondos de la Biblioteca Pública Municipal.

Expo-trailer de Alimentos de Aragón

De 16 a 20 h. en el Recinto Ferial (Polideportivo)

Recepción y clasificación de setas para su exposición.

Un grupo de expertos recogerá las especies recolectadas por todo aquel que desee colaborar y las clasificará y preparará para su exposición. La coordinación de la exposición correrá a cargo del grupo micológico Caesaraugusta, don Francisco Prieto García, don Juan Carlos Zamora y don Antonio Palazón, realizando la supervisión final de especies don Fernando Palazón Lozano.

Se dispondrá una mesa preclasificatoria para que los aficionados se inicien en la clasificación.



De 17 a 20 h. en el Colegio Público “Ramón y Cajal”
Curso práctico de gastronomía micológica. 1.ª sesión

20 h. Conferencia: “El género *Amanita*” (Juan Carlos Zamora)

Lugar: Ayuntamiento

21 h. Degustación popular gratuita de “migas con setas”. Ofrecida por la Asociación Femenina de Ayerbe y Comarca.

Lugar: Plaza de Aragón

DOMINGO 28 DE OCTUBRE

De 10 a 20 h., en el Recinto Ferial (Polideportivo)

Apertura de la exposición micológica. Se expondrán las especies recogidas por los vecinos, micólogos y visitantes colaboradores, a los que agradecemos su importantísimo trabajo.

Puesto de venta de setas, navajas, libros, bastones, cestas y otros productos relacionados con la micología, a cargo de Casa Ubieto.

Exposición de libros de setas y naturaleza. Fondos de la Biblioteca Pública Municipal

Expo-trailer de Alimentos de Aragón

De 10 a 13 h. en el Colegio Público “Ramón y Cajal”
Curso práctico de gastronomía micológica. 2.ª sesión

11 h. Concurso de Centros Decorativos Micológicos. Patrocinado por Ibercaja, tiene a las 11 h. la hora límite para la presentación de centros a concurso. (Bases en este programa)

12,30 h. Concurso de Cocina Micológica. Patrocinado por Multicaja, tiene a las 12,30 h. la hora límite para presentar los platos a concurso. (Bases en este programa)

14 h. Entrega de premios de los concursos de cocina y centros decorativos.

14,30 h. Acto de clausura con la participación del Grupo Folclórico “Santa Leticia”, que amenizará con sus bailes y cantos la entrega de premios.

BASES DEL CONCURSO DE 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 11:00 horas del domingo 28 de octubre de 2007.
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 28 de octubre de 2007 a las 14 horas.
10. Premios.

Categoría adulto:

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

Categoría infantil:

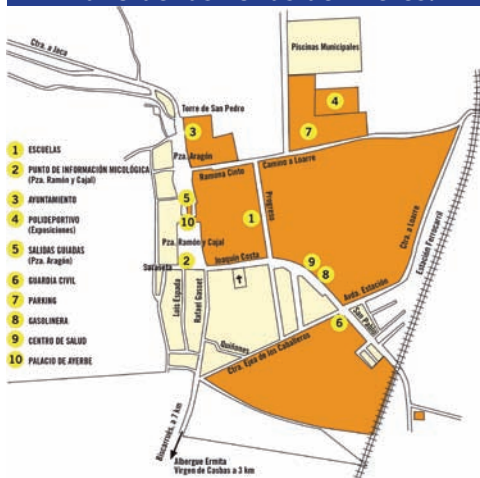
1.º premio: **100 €**, 2.º premio: **60 €**, 3.º premio: **30 €**



BASES DEL CONCURSO DE COCINA:

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 10 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 28 de octubre de 2007
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 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 28 de octubre de 2007 a las 14 horas.
10. Premios: 1.º premio: 200 €; 2.º premio: 100 €; 3.º premio: 60 €

Plano de las zonas de interés:



Más información en:
APIAC 974 380 808 - 606 888 547
AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025

GANADORES DEL CONCURSO DE COCINA DE LAS XVI JORNADAS MICOLÓGICAS DE AYERBE:

PRIMER PREMIO

GANADORA: Receta elaborada por Noelia Gracia Labay.

HUESOS DE SANTO RELLENOS DE SETAS

Setas utilizadas: *Boletus*, rebozuelo y trompeta de los muertos.

INGREDIENTES:

Para el mazapán: 400 gr. de azúcar, 350 gr. de almendra molida y 200 gr. de agua, 200 gr. de *Boletus*, 200 gr. de rebozuelo, 200 gr. de trompeta negra, 300 gr. de azúcar 1,5 l. de leche, maicena, 12 huevos.

ELABORACIÓN:

Trabajar el mazapán y hacer cilindros, glasearlo para conservarlos mejor.

Haremos 3 cremas diferentes de setas cada una con 200 gr. de setas, 100 gr. de azúcar, una cucharadita de maicena y 4 huevos.

Primero se confitan las setas en el azúcar hasta que ablanden, se añade la leche y se deja hervir. Se mezclan los huevos con la maicena y se le añaden las setas, se tritura y se deja espesar al fuego.



Una vez frías las cremas se rellenan los huesos, se espolvorean con un poco de azúcar glas y polvo de setas. Decoramos con un poco de menta.

SEGUNDO PREMIO

Receta elaborada por Lourdes Bartolomé Fandos.

MOUSSE DE *CANTHARELLUS CIBARIUS* EN CUATRO PRESENTACIONES

INGREDIENTES:

Mermelada: 500 gr. de *Cantharellus Cibarius*, 250 gr. de azúcar, 10 dl. de agua.

Mousse:

300 gr. de nata sin azúcar, 300 gr. de claras de huevo, 10 gr. de cola de gelatina, 50 gr. de azúcar, 100 gr. de mermelada de *Cantharellus Cibarius*.

Confitar:

100 gr. de *Cantharellus*, 50 gr. de azúcar, 2 dl. de agua, una tableta de chocolate negro al 70% con pepitas de cacao

ELABORACIÓN:

Se realiza la mermelada, colocando los ingredientes en una cazuela y dejando que se reduzca sobre una hora y se tritura.

Se confitan los *Cantharellus*, se colocan limpios en una cazuela con el azúcar y el agua, y se dejan reducir sobre media hora, hasta que cambian de color y textura.

2/3 de *Cantharellus*, una vez ya fríos, se trocean a daditos muy pequeños para mezclar posteriormente con el mousse. El resto, una vez enfriados, se bañan en chocolate al 70% con pepitas de cacao que previamente se ha derretido la pastilla en una cazuela. Se dejan enfriar en la nevera hasta usarlos en la decoración.

Se realiza el mousse.

Se deshace la cola de gelatina en agua y se unen a las claras con el azúcar. Posteriormente se montan las claras a punto de nieve.

Se monta la nata y se añade la mermelada.

Unimos las claras con la nata y se añaden los tropezones confitados que tenemos reservados.

Se procede a montar la copa:

Colocamos en la base un par de cucharaditas de mermelada.

Posteriormente se vuelca la crema del mousse totalmente elaborada.

Se decora con dos *Cantharellus* bañados en chocolate.

TERCER PREMIO

Receta elaborada por José Enrique Trasmontán Gálvez.

SETAS MAR Y MONTAÑA, EN DECONSTRUCCIÓN

INGREDIENTES:

500 gr. de cebolla, 2 cucharadas de azúcar, 125 ml. de caldo de carne, 6 dientes de ajo, 12 langostinos, ½ puerro, 150 gr. de lechecillas, 2 lonchas de jamón serrano, 1 huevo

Setas:

robellones, trompeta de los muertos, rebozuelos, *Boletus Edulis*, aceite de oliva, sal, pimienta, orégano.

ELABORACIÓN:

Confitaremos la cebolla del siguiente modo. En una cacerola ponemos aceite de oliva, echamos la cebolla cortada en juliana y, cuando empiece a estar blanca, echamos el azúcar, removemos para que se mezcle perfectamente con la cebolla y cuando empiece a coger un color dorado, añadimos el caldo de carne. Dejamos a fuego medio hasta que se evapore el caldo. Moveremos muy a menudo, sobre todo al final para conseguir una perfecta caramelización de la cebolla.

En una sartén saltearemos los robellones con un poco de aceite y sal, cuando estén hechos los añadiremos a la cebolla confitada y los mezclaremos. Reservaremos.

En una sartén saltearemos dos dientes de ajos, cuando estén dorados, añadiremos un poco de cebolla cortada muy fina y las trompetas de los muertos prehidratadas y cortadas en trozos pequeños, rehogamos el conjunto y pasados 5-8 minutos añadimos los langostinos, ya pelados y cortados en trozos pequeños, los salteamos con las setas y añadimos un poco de caldo de la hidratación de las trompetas de los muertos, bajamos el fuego y dejamos cocer por espacio de 4 minutos. Pasamos por la batidora, pero no mucho, para que se puedan distinguir perfectamente los trozos de seta. Reservaremos también.

Para hacer la espuma, en una sartén ponemos aceite de oliva y doramos 3 dientes de ajo, una vez dorados añadimos cebolla y puerro cortado muy fino y rehogamos durante 2 minutos. Pasado ese tiempo añadimos las lechecillas que habremos cortado en dados y de nuevo rehogamos con las verduras hasta que cojan color. Cuando ya estén ligeramente hechas, añadimos los rebozuelos cortados también en trozos no muy grandes, agregamos sal, pimienta y orégano, rehogando todo el conjunto por espacio de unos 8-10 minutos a fuego medio y tapado.

Una vez pasado ese tiempo pasamos todo por la batidora, cerciorándonos de que no quede ningún grumo y lo pasamos a un sifón, agregando una clara de huevo, cerramos el sifón y le introducimos dos cargas de aire comprimido.

Para el polvo de jamón, colocamos jamón serrano, quitándole toda la grasa que podamos, entre dos papeles de hornear y lo ponemos en el horno durante 15-20 minutos a 180°C para que nos quede completamente deshidratado.



En un molinillo de café, ponemos los filetes de jamón serrano deshidratado, así como los *Boletus Edulis* también deshidratados.

Montamos la copa poniendo en el primer tercio la cebolla confitada con los robellones, en el segundo tercio, las trompetas de los muertos con los langostinos y en el último tercio, la espuma de rebozuelos con lechecillas, espolvoreamos con el polvo de jamón y *Boletus Edulis*.

AGRADECEMOS SU COLABORACIÓN TÉCNICA A:

Fernando Palazón Lozano
Francisco Albalá Pérez
Luis Ballester Gonzalvo
Francisco Prieto García

Juan Carlos Zamora
Antonio Palazón Pemán
Emilio Ubieta Auseré

Establecimientos hosteleros recomendados:

Localidad	Establecimiento	Teléfono	Servicios
Agüero	Casa Camilo	974 380 121	Alojamiento
Agüero	Hostal La Costera	974 380 330	Alojamiento y restaurante
Agüero	Camping Peñasola	974380533	Alojamiento y restaurante
Agüero	Apartamentos Mallos de Agüero	974383022	Alojamiento
Ayerbe	Bar Pirineos	974 380 130	Bar de juventud, terraza
Ayerbe	Café de la plaza	974 380 548	Bar, tapas, terraza
Ayerbe	Casa Luisa	974 380 017	Alojamiento
Ayerbe	El pozo de Sherea	974 380 891	Bar
Ayerbe	Fuentede	974 380 509	Alojamiento
Ayerbe	Hotel Villa de Ayerbe***	974 380 080	Alojamiento y restaurante
Ayerbe	Restaurante Floresta	974 380 259	Alojamiento y restaurante
Ayerbe	Restaurante Las Piscinas	974 380 257	Alojamiento y restaurante
Ayerbe	Rincón del Palacio	974 380 164	Restaurante
Ayerbe	Tura	974 380 274	Alojamiento
Ayerbe	Valero habitaciones	974 380 356	Alojamiento y bar
Ayerbe	Camping La Banera	974380242	Alojamiento y restaurante
Ayerbe	Bar asador O'callejon de Belchite	974380073	Bar restaurante
Biscarrués	Albergue Cucarbata	974382009	Alojamiento
Biscarrués	Casa Carrera	974382082	Alojamiento
Bolea	Casa O'Majo	974 272 440	Alojamiento
Bolea	Casa Rufino	974 272 505	Alojamiento y restaurante
Concilio	El Corral de Concilio	659 279 128	Alojamiento y restaurante
Esquedas	Venta del Sotón	974 270 241	Restaurante
Morán	Casa El Rey	974 342 033	Alojamiento
Murillo de Gállego	Albergue Los Mallos	974 383 026	Alojamiento
Murillo de Gállego	Casa Chancábez	974 383 018	Alojamiento y restaurante
Murillo de Gállego	Casa Leandrón	629 166 699	Alojamiento
Murillo de Gállego	Hostal Los Mallos	974 383 026	Alojamiento y restaurante
Murillo de Gállego	Bodegas Reino de los Mallos	974383015	Degustaciones
Plasencia del Monte	El Cobertizo	974 270 011	Alojamiento y restaurante
Riglos	Refugio	639831860	Alojamiento
Salinas de Jaca	Casa Palmira	974 383 066	Alojamiento
Santa Eulalia de Gallégo	Casa Felisa	686191154	Alojamiento
Santa María	Bar El Jabalí	974 382 809	Restaurante
Villalangua	La posada de Villalangua	974382876	Alojamiento y restaurante
Yeste	Molino de Yeste	696 110 342	Alojamiento



CAMPO DE BORJA



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SOMONTANO

