

# XX Jornadas de micología

aplicada de Las Navas del Marqués

## RECOMENDACIONES

La salida del sábado 28 de octubre a los montes de Las Navas del Marqués se realizará con vehículos particulares, por lo que se ruega a los asistentes que se organicen en grupos para llenar los automóviles.

Los grupos serán guiados por monitores especializados, que explicarán "in situ" las características de las especies que se recolecten y el ecosistema donde aparecen. Los menores deben ser acompañados por una persona adulta, no siendo responsabilidad de la organización ni de los monitores su vigilancia. ES IMPRESCINDIBLE MANTENER EL CONTACTO VISUAL CON LOS MONITORES O MIEMBROS DE PROTECCIÓN CIVIL PARA NO EXTRAVIARSE.

Es recomendable llevar algún tipo de bebida y alimento en la salida de campo, pues la jornada se prolonga por más de 4 horas. También se recomienda llevar ropa confortable y de abrigo, ya que la jornada del sábado transcurre por parajes de montaña. No deben llevarse mascotas acompañantes en la salida de campo

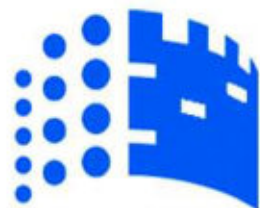
**Es obligatoria la recolección de setas y hongos con una cesta adecuada, así como su extracción del suelo mediante una navaja o utensilio cortante del ejemplar entero, que minimice los daños al micelio y al sustrato (D. 31/2017).**

Para los talleres de identificación es recomendable una lupa "cuertahilos", que permite reconocer algunos caracteres no apreciables a simple vista.

**Organiza:**



Montes de Las Navas S.A.



Ayuntamiento de

**Las Navas del Marqués**



turismo **las navas**  
loestodo

**Colabora:**

**PRONISA**



**Plena inclusión**

Castilla y León



SOCIEDAD MICOLÓGICA  
**AMAGREDOS**  
CUEVAS DEL VALLE - AVILA

**INSCRIPCIONES**

En la página web [www.turismolasnavas.es](http://www.turismolasnavas.es), o en el teléfono 91 8972000 (Ext. 2404), hasta el día 25 de octubre o hasta agotar inscripciones.

**Precio 10 € (gratuita menores de 12 años; limitada a 120 alumnos)**

# XX Jornadas de micología

de Las Navas del Marqués



#MICONavas

27, 28 y 29 de octubre **2023**

*Las Navas del Marqués*  
*(Ávila)*



Pues aunque parece poco el tiempo transcurrido, Las Navas del Marqués celebra sus vigésimas Jornadas de Micología, con las mismas ganas e ilusión que las primeras.

Como es costumbre, contamos con los mejores micólogos de la provincia de Ávila, a través de la Sociedad Micológica AMAGREDOS, así como con auténticos profesionales de la gastronomía, que nos sorprenden año tras año con nuevos platos en los que el o los ingredientes principales son setas.

Recordar que los montes de Las Navas del Marqués se encuentran incluidos en el acotado **AV-50.003 Gredos**, y por tanto sometidos a la regulación de recogida de setas, tras la aplicación del **Decreto 31/2017 de 5 de octubre**, por el que se regula el **Recurso Micológico Silvestre en Castilla y León**. Esto significa que para recolectar setas es necesario estar en posesión del permiso de recolección, que habilita la posibilidad de recoger setas en las casi 40.000 ha de los 36 municipios que componen este acotado. Para estas jornadas se incluye en la inscripción el permiso docente de recolección para la jornada de campo.

El viernes 27 de octubre, se presentarán las jornadas con dos conferencias sobre conocimientos básicos de los hongos macroscópicos, y los ecosistemas presentes en Las Navas del Marqués y sus setas comestibles más interesantes.

Como novedades, el sábado por la tarde se impartirá un taller de fotografía micológica, a cargo de un experimentado fotógrafo de la naturaleza. El domingo 29 asistiremos a una "caza de setas", así como a la degustación de "escabeche de kombucha con niscalos". Se explicarán técnicas de cocina con la preparación en directo de un plato de setas, degustado junto con un vino de una bodega abulense.

Se completará el programa teórico con la tradicional salida guiada al campo, con el fin de recolectar las diferentes especies que fructifican en nuestros montes, proceder a su determinación y confeccionar la exposición micológica, a la que posteriormente se realizará una visita guiada. También se desarrollará un taller donde aprenderemos a determinar, mediante claves dicotómicas, algunos de los géneros y especies recolectadas en la jornada anterior.



# PROGRAMA

## VIERNES 27 DE OCTUBRE

**19:00 Inauguración y presentación de las jornadas**  
D. Alberto Santos, Concejal de MA del Excmo. Ayuntamiento de Las Navas del Marqués.

D. Pedro Abati Gómez, Coordinador de las Jornadas.

**19:15 Ponencia: "Conocimientos básicos de los Hongos Macroscópicos"**, por D. Rafael Aramendi Sánchez. Ingeniero Técnico Forestal. Vicepresidente de la Sociedad Micológica Amagredos.

**20:00 Ponencia: "Ecosistemas de Las Navas del Marqués y especies comestibles asociadas"**, por D. Pedro Abati Gómez. Ingeniero de Montes. Director Técnico de Montes de Las Navas SA



## SABADO 28 DE OCTUBRE

**09:30 Senda micológica**

Salida de campo a los distintos hábitats de Las Navas del Marqués, distribuidos en grupos en función del número de inscritos, acompañados cada uno por un monitor especializado. Salida de la plaza del Cristo.

**13:30 Regreso a Las Navas del Marqués. Plaza Nueva (Sala de exposiciones del "Espacio Cultural Caja de Ávila").**

Comida. Posibilidad de degustación de setas en algunos restaurantes de la localidad (no incluida en la inscripción).

**16:30 Taller de fotografía micológica**, por Roberto Amorós, fotógrafo profesional.

**19:00 Apertura de la exposición micológica**, con el material recogido en las jornadas de campo, que quedará abierta al público hasta las 21:30 horas.

**19:30 Visita guiada a la exposición micológica.**

Visita guiada a la exposición, a cargo del Director Técnico de las Jornadas D. Rafael Aramendi Sánchez, donde se explicarán las principales características del material expuesto.

## DOMINGO 29 DE OCTUBRE

**10:30 Taller de identificación de especies micológicas recolectadas.** Profesor: D. Pedro Abati Gomez.

**12:00 Ponencia: "Caza de setas"**, por D. Rafael Gallegos Vázquez, Ingeniero de Montes. Preparación en directo de un plato elaborado con especies locales.

**13:00 Ponencia "Potenciales usos sostenibles de los hongos"**, por D. Carlos Aramendi Campón, Tecnólogo de los alimentos. Incluye degustación de escabeche de kombucha con niscalos.

**14:00 Clausura de las Jornadas.**  
La exposición podrá visitarse hasta las 14.30 horas.

## LUGARES DE CELEBRACIÓN

Inauguración y conferencias viernes 27 y sábado 28: Excmo. Ayuntamiento de Las Navas del Marqués: Salón de actos.

Taller y exposición: Sala de exposiciones del Espacio Cultural Caja de Ávila; plaza Nueva (antigua plaza de toros de la localidad).

Conferencias domingo 29: Centro multiservicios de Las Navas del Marqués; C/ Lepanto, 1 (Centro de día local).



Bodegón con *Boletus aereus*

### Micólogos y colaboradores:

Vicente García Fernández (Micólogo Local)

Fernando J. Gutiérrez de León Caballero (S. M. Amagredos)

Pedro Abati Gómez (Montes de Las Navas y S.M. Amagredos)

Rafael Aramendi Sánchez (S. M. Amagredos)

Carlos Aramendi Campón (S. M. Amagredos)

Federico García de Paredes Moro (S.M. Amagredos)



Montes de Las Navas S.A.

Fotografías: Pedro Abati Gómez