

Consejos de recolección



Cesta de Cesáreas

A la hora de salir al campo a recolectar setas, debemos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recolecta sólo las especies que conozcas y la cantidad que vayas a consumir.
- Nunca remover el mantillo con rastrillos ni cualquier herramienta similar.
- Un cesto de mimbre es el mejor recipiente para llevar las setas recolectadas, permite la aireación de la mismas y contribuye a la dispersión de las esporas. No se deben usar bolsas de plástico.
- No creas en los tópicos que circulan entorno a la comestibilidad de las setas.
- No recoger los ejemplares viejos ni los muy jóvenes.
- No debes recolectar setas en las cunetas y en los márgenes de las carreteras.

Si te interesan los hongos y quieres aprender sobre ellos ¡Visítanos!

Actividades

- **Inauguración exposición "EL MARAVILLOSO MUNDO DE LOS HONGOS"**
Día 15 de diciembre a las 18:30 horas en el Museo de la Biodiversidad.

- **Exposición micológica (Para todo el público)**
Del 15 de diciembre al 15 de enero, abierta a todo el público, con visitas guiadas los fines de semana, que podrán concertarse al inicio de la visita.
- Horario visita guiada: Sábados y domingos de 12:00 a 13:00 horas.

- **Adéntrate en la micología (Para todo el público)**
Conferencias en Centro Social Polivalente.
- **"Introducción al mundo de los hongos"**.
Lunes 18 de diciembre a las 19:00 h. A cargo de Alonso Verde. (Doctor en Ciencias Biológicas y Profesor del IES "Los Olmos" de Albacete).

- **"Amanitas más comunes"**.
Lunes 18 de diciembre a las 20:00 h. A cargo de José Fajardo. (Licenciado en Ciencias Biológicas y Profesor de la Universidad Popular de Albacete).

- **"Hongos alucinógenos: La carne de los dioses"**.
Martes 19 de diciembre a las 20:00 h. A cargo de A cargo de Vanessa Martínez. Licenciada en Biología.

- **"Relaciones beneficiosas entre hongos y plantas: las micorrizas"**.
Miércoles 20 de diciembre a las 20:00 h. A cargo de Mario Honrubia (Catedrático de Botánica de la Universidad de Murcia).

- **Nuestras recetas (Asociación Amas de Casa y la Tercera Edad)**
Visita a la exposición e intercambio de conocimientos sobre la recolección y gastronomía de los hongos de la zona.
- Martes 19 de diciembre: Asociación jubilados
- Miércoles 20 de diciembre: Asociación de amas de casa

- **Descubre el reino de los hongos (Centros de Educación Secundaria)**
Visitas y talleres con los Centros de Educación Secundaria de la Foia de Castalla. (Contactar con el Museo).
- Fechas: del 8 al 12 de enero.

Fotos cedidas por Alonso Verde, Jos Fajardo y Francisco Cebri n

I Jornadas Micológicas Museo de la Biodiversidad



I Jornadas Micológicas Museo de la Biodiversidad



Del 15 de diciembre al 15 de enero

Lugar:
Museo de la Biodiversidad
C/ Constitución, nº 13, Ibi
Tfno: 96 655 31 68
e-mail: museo.bio@ibi.es

I Jornadas Micológicas Museo de la Biodiversidad

¿Qué es un hongo?
¿Qué es una seta?



Seta de Chopo (*Agrocybe aegerita*)

Los hongos son organismos y microorganismos que habitan en terrenos húmedos y cálidos. No son ni plantas ni animales, constituyen por sí mismos un grupo independiente: EL REINO FUNGI.

Las setas son la parte aérea y visible de los hongos y las encargadas de la reproducción.

Los hongos se reproducen sexual y asexualmente, produciendo millones de células que son las esporas y con ayuda del viento, el agua y los animales son dispersadas.



Estrella de tierra dispersando las esporas. (*Geastrum* sp.)

I Jornadas Micológicas Museo de la Biodiversidad

Setas comestibles

La tradición popular tiene diversos trucos para comprobar si una seta es o no comestible, no debemos hacer caso de estos tópicos tradicionales. El único sistema válido es identificar la especie correctamente, basándose en sus características diferenciales y recoger únicamente las especies que conozcamos con seguridad.



Revuelto de setas de Chopo

En otoño, con las lluvias y el sol, aparecen muchas setas comestibles, como los niscalos, las setas de cardo, de chopo, los boletus... un alimento cuyas propiedades gastronómicas ya se conocían en la antigua Grecia.

Suponen un gran aporte alimenticio sin grasa, bajo en calorías y rico en contenido mineral: potasio, fósforo, yodo y calcio.

Setas tóxicas

Entre la variedad de especies de hongos que crecen en nuestros bosques hay cierta cantidad que son tóxicos.

Su grado de toxicidad depende del tipo de veneno que contenga cada especie.



Seta de los enanitos o Seta Matamoscas (*Amanita muscaria*)

Las especies de setas venenosas son pocas, pero es importante saber identificarlas para evitar envenenamientos. Las más comunes son *Amanita phalloides*, *Amanita muscaria*, *Boletus satanas*, *Lactarius torminosus* o *Russula emetica*.

I Jornadas Micológicas Museo de la Biodiversidad

Consells de recol·lecció



Cistella de Cesáreas

A l'hora d'eixir al camp a recol·lectar bolets, hem de tindre en compte les recomanacions següents:

- Recol·lecta només les espècies que conegues i la quantitat que vages a consumir.
- Mai remoure l'humus amb rastells ni qualsevol ferramenta semblant.
- Una cistella de vimen és el millor recipient per a portar els bolets recol·lectats, permet l'aireig de les mateixes i contribuïx a la dispersió de les espores. No s'han d'usar bosses de plàstic.
- No cregues en els tòpics que circulen entorn a la comestibilitat dels bolets.
- No arrebregar els exemplars vells ni els molt joves.
- No has de recol·lectar bolets en les cunetes ni en els marges de les carreteres.

Si t'interessen els fongs i vols aprendre sobre ells ¡Visita'ns!

Actividades

- **Inauguració exposició "EL MERRAVELLOS MÓN DELS FONGS"**
Dia 15 de desembre a las 18:30 hores en el Museu de la Biodiversitat.

- **Exposició micològica (per a tot el públic)**
Del 15 de desembre al 15 de gener, oberta a tot el públic, amb visites guiades els cap de setmana, que podran concertar-se a l'inici de la visita.
- Horari visita guiada: dissabtes i diumenges de 12:00 a 13:00 hores.

- **Endinsa't en la micològia (per a tot el públic)**
Conferències en el Centro Social Polivalent.

- **"Introducció al món dels fongs"**.
Dilluns 18 de desembre a les 19:00 h. A càrrec de Alonso Verde. (Doctor en Ciències Biològiques i Professor de l'IES "Los Olmos" d'Albacete).

- **"Amanitas més comunes"**.
Dilluns 18 de desembre a les 20:00 h. A càrrec de José Fajardo. (Licenciat en Ciències Biològiques i Professor de la Universitat Popular d'Albacete).

- **"Fongs al·lucinògens: La carn dels déus"**.
Dimarts 19 de desembre a les 20:00 h. A càrrec de Vanessa Martínez. Llicenciada en Biologia.

- **"Relacions beneficioses entre fongs i plantes: les micorrices"**.
Dimecres 20 de desembre a les 20:00 h. A càrrec de Mario Honrubia (Catedràtic de Botànica de la Universitat de Múrcia).

- **Les nostres receptes (Associació Ames de Casa i la Tercera Edat)**
Visita a l'exposició e intercanvi de coneixements sobre la recolecció i gastronomia dels fongs de la zona.
- Dimarts 19 de desembre: Associació de jubilats
- Dimecres 20 de desembre: Asociación d'Ames de casa.

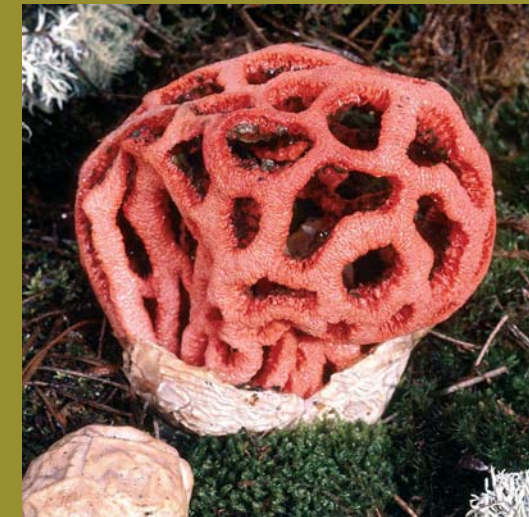
- **Descobreix el regne dels fongs (Centres d'Educació Secundària)**
Visitas i tallers amb els Centres d'Educació Secundària de la Foia de Castalla. (Contactar amb el Museo).
- Dates: del 8 al 12 de gener.

Fotos cedides per Alonso Verde, Jos Fajardo i Francisco Cebrin

I Jornades Micològiques del Museu de la Biodiversitat



I Jornades Micològiques del Museu de la Biodiversitat



Del 15 de desembre al 15 de gener

Lugar:
Museu de la Biodiversitat
C/ Constitució, nº 13, Ibi
Telf: 96 655 31 68
e-mail: museo.bio@ibi.es

I Jornades Micològiques del Museu de la Biodiversitat

¿Què és un fong?
¿Què és un bolet?



Bolet de Xop (*Agrocybe aegerita*)

Els fongs són organismes i microorganismes que habiten en terrenys humits i càlids. No són ni plantes ni animals, constitueixen per sí mateixos un grup independent: EL REGNE FUNGI.

Els bolets són la part aèria i visible dels fongs i els encarregats de la reproducció.

Els fongs es reproduïxen sexual i asexualment, produint milions de cèl·lules que són les espores i amb ajuda del vent, l'aigua i els animals són dispersades.



Estrela de terra dispersant les espores. (*Geastrum* sp.)

I Jornades Micològiques del Museu de la Biodiversitat

Bolets comestibles

La tradició popular té diversos trucs per a comprovar si un bolet és o no comestible, no hem de fer cas d'estos tòpics tradicionals. L'únic sistema vàlid és identificar l'espècie correctament, basant-se en les seues característiques diferencials i arreplegar únicament les espècies que conoguem amb seguretat.



Remenat de bolets de Xop.

A la tardor, amb les pluges i el sol, apareixen molts bolets comestibles, com els rovellons, els bolets de card, de xop, els boletus... un aliment, les propietats gastronòmiques del qual, ja es coneixien en l'antiga Grècia.

Suposen un gran aport alimentari sense greix, baix en calories i ric en contingut mineral: potassi, fòsfor, iode y calci.

Bolets tòxics

Entre la varietat d'espècies de fongs que creixen en els nostres boscos hi ha certa quantitat que són tòxics.

El seu grau de toxicitat depèn del tipus de verí que continga cada espècie.



Bolets del nan o Bolet Matamosques (*Amanita muscaria*)

Les espècies de bolets verinosos són poques, però és important saber identificar-les per a evitar enverinaments. Les més comunes són *Amanita phalloides*, *Amanita muscaria*, *Boletus satanas*, *Lactarius torminosus* o *Russula emetica*.

I Jornades Micològiques del Museu de la Biodiversitat