

Curso de Setas de Otoño

Fin de semana Micológico

Arcones (Segovia)



3,4 y 5 de Noviembre de 2017

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

OBJETIVOS DEL CURSO:

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

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

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



PROGRAMACIÓN:

Viernes:

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

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

21:30h. Cena.

Sábado:

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

- **La senda** transcurrirá entre el pinar de alta montaña donde hacen aparición un gran número de especies de setas como es el caso de la *Amanita muscaria*. Además de otras especies como la seta coliflor (*Sparassis crispa*), níscolo (*Lactarius deliciosus*), diferentes rusulas y los preciados *Boletus pinophilus* o *Boletus edulis*.



14:30h. Comida en el Albergue

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

-Repasaremos las setas que hemos recolectado e **identificaremos** todas y cada una de las cestas.

- Prácticas con **claves** para la correcta determinación de especies

- Realizaremos una **exposición** con las especies recolectadas

- Completaremos las explicaciones con una **Proyección didáctica con fotos:** Setas comestibles y sus parecidas tóxicas

21:30h. Cena

Domingo:

Desayuno

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



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

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



Despedida y cierre

LUGAR y ALOJAMIENTO:

Albergue rural "El Refugio del Dragón"

C/ Castillejo, 19. C.P. 40164

Arcones (Segovia)

A tan sólo 1, 30 h. horas de Madrid.

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

www.elfugiodeldragon.wordpress.com o en el teléfono: 609 25 23 46

PRECIO:

170€ con TODO INCLUIDO

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

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

LLAMANDO AL 692 416 295 o en asociacioncantharellus@gmail.com

Número de plazas: 14

ORGANIZAN:



www.elrefugiodeldragon.wordpress.com



www.asociacioncantharellus.wordpress.com

Curso impartido por:

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

Ana Sánchez, Ingeniera Técnica Forestal, Educadora Ambiental de la Asociación Cultural Cantharellus.

Puedes ver en este link videos de otros años:

https://www.youtube.com/watch?v=Z_ASXJljwMY