



XXII EDICIÓN “CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA” OTOÑO 2021

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 3 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA DE OCTUBRE 15, 16 y 17 y 22, 23 y 24.

Organiza:
Diputación Provincial de Ávila

Como todos los años el curso Conoce los Hongos de Ávila visita cuatro ecosistemas de la provincia y será, como siempre, impartido por **especialistas en setas**. Este se desarrollará durante dos fines de semana de octubre los del 15 viernes, sábado 16 y domingo 17 de octubre y el viernes 22, sábado 23 y domingo 24 de octubre del presente año 2021.

Ponencias teóricas.- Que se realizarán los viernes por la tarde. En la primera de ellas, se presentará el curso y se abordará una introducción al mundo de los hongos y en la segunda hablaremos de rasgos más importantes del conocido género Agaricus (Champiñones) la tercera en el segundo fin de semana nos ayudará a diferenciar especies similares de setas comestibles y tóxicas.

La conferencia inaugural del día 15 de octubre tendrá lugar en el Salón de actos de Naturávila Ctra. Antigua de Cebreros, Km 3, Ávila; las del día 22 del mismo mes en la Fundación Cultural Santa Teresa. (C/ Canteros, s/nº)

Tres sendas prácticas.- Se celebrarán un sábado y dos domingos. Dos en horario de 8'30 a 15'00 y una de 8'00 a 15 horas.

Ecosistemas.- Se visitarán tres ecosistemas diferentes, que pueden variar en función del desarrollo de la temporada micológica pero se tratará de visitar un pinar, un encinar, praderas, arroyos o bosques mixtos de Ávila. Dichos ecosistemas se anunciarán de forma definitiva al inicio del curso con el fin de elegir los más apropiados.

Se saldrá desde Ávila en autobús hacia los lugares elegidos y se formarán grupos por profesor en función del nivel de conocimientos micológicos.

A través de las explicaciones de los profesores especialistas en setas se estudiará *directamente a estos organismos en su medio natural*, se tomarán muestras para más tarde ponerlas en común.

Filosofía del curso: Esta actividad es fundamentalmente didáctica, realizada para introducir a los alumnos en el mundo de los hongos. La llevan a cabo un grupo de especialistas en estos seres vivos y en el arte de transmitir sus conocimientos. Otras de las características de la actividad son:

- Nuestro curso es una iniciación al conocimiento de los hongos, recomendado tanto para personas que se inician como para los ya iniciados. En función de los conocimientos de los participantes, se formarán grupos de alumnos de diferentes niveles.
- Se realizan los recorridos sin prisas, tratando de disfrutar de cada excursión, no se trata en absoluto de ver quien va más rápido, quien llega más lejos o quien es más osado a la hora de determinar especies difíciles.



- No vamos a esquilmar fincas ni a recolectar y llenar la cesta de todo tipo de hongos, vamos a aprender tomando los ejemplares más representativos de cada especie, mientras realizamos una actividad física moderada, en un ambiente amigable y distendido.
- Señalaremos que algunas setas son recolectadas en exceso. Guiamos a los alumnos hacia el descubrimiento de los hongos en la necesidad de contribuir a su conservación mediante el reconocimiento de su imprescindible papel en el ecosistema e intentando que se detenga el abuso en su recolección.

Organización: Los días de senda se quedará en el **Aparcamiento del mercado de ganados** que presenta su entrada a través de la calle Santa María de la Cabeza, muy cerca de la jefatura de la policía local de Ávila. La hora en las tres sendas es las 8:30 de la mañana.

Durante las sendas se parará a tomar el bocadillo que cada participante lleva consigo. Se regresará a Ávila, para estar en la ciudad hacia las 15 horas. La mañana del sábado 23 de octubre se realizará el taller de cocina degustando las mejores setas silvestres en “Los Fogones Raúl” C/Alfonso Querejazu, 1 cerca de la gasolinera de Rivilla.

Es recomendable que cada cuatro participantes se lleve una cesta propiedad de alguno de ellos, con el fin optimizar la recolección de especímenes. El último domingo de curso, al finalizar la senda y tras la comida, y la salida de campo clausuraremos la edición de este año, concluyendo el curso con la entrega de diplomas.

Fechas y horarios.-

Viernes 15 de octubre.-

17. h.- 19.00h Inauguración a cargo del responsable del Área de Desarrollo Rural D. Jesús Martín García, Presentación y explicación de la mecánica del curso a cargo D. Enrique Fernández Villamor. Técnico Superior de Medio Ambiente de la Diputación Provincial de Ávila e **“introducción al mundo de los hongos”** Ponencia a cargo del micólogo micólogo y profesor del curso en todas sus ediciones **Alfredo Goenaga Sánchez.**

19.15h- 21.15 Luis Alberto Parra Sánchez: “Aproximación al género Agaricus” Presidente y miembro fundador de la Asociación Micológica Arandina. Ponente en 246 cursos y conferencias relacionadas con la micología principalmente en España, Italia y Austria. Coordinador y miembro del Comité científico asesor del Boletín Micológico FAMCAL.

Sábado 16 de octubre.-

Mañana: 08'30 h. – 15'00 h. Senda práctica. Pinar de montaña de Hoyos del Espino.



Domingo 17 de octubre.-

8'30 h. – 15'00 h. Senda práctica. Bosque mixto de San Bartolomé de pinares. Puesta en común y taller de determinación en campo

Viernes 22 de octubre.-

Tarde: 18:00 a 20:30 h. Rasgos mas importantes para diferenciar especies similares de setas comestibles y tóxicas” Manuel García Aranda micólogo profesor del curso en todas sus ediciones y Presidente durante 10 años de la Sociedad Micológica de Móstoles.

Sábado 23 de octubre.-

Mañana: 09'00 h. – 13'30 h. Taller práctico de cocina micológica impartido por el Chef Raúl en **Los fogones de Raul** Calle Alfonso Querajazu 1, 05003 Ávila. En el Taller se realizarán y degustarán platos confeccionados con los mejores hongos comestibles.

Domingo 24 de octubre.-

08'00 h. – 15'00 h. Senda práctica. Bosque mixto, **Ramacastañas**, anejo de **Arenas de San Pedro**. Puesta en común y taller de determinación en campo.

15'00 h. – Comida de clausura del Curso y entrega de Diplomas.

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: 105 Euros.

MATRÍCULA REDUCIDA: 75 Euros.

El precio del curso incluye: Ponencias, profesores de campo especializados, Salidas en autobús, publicación de micología, taller-aula de cocina en la mañana del sábado 23 de octubre con degustación de las recetas elaboradas y una comida de clausura del curso. Debemos puntualizar que las ubicaciones de las salidas prácticas pueden cambiarse en función de la evolución de la temporada. En función de una climatología adversa o factores imponderables, el curso puede estar sujeto a cambios en la programación de las salidas, las conferencias o incluso anulación del mismo.

Nº de plazas: 48

Inscripciones: Hasta el 15 de octubre de 2021 en la Fundación Cultural Santa Teresa (Edificio Centros Universitarios) C/ Los Canteros, s/n. 05005 – Ávila. Apdo. 144 05080 Ávila. Telf: 920-20.62.01 – 20.62.02 – 20.62.04. Fax:920-20.62.05. Las plazas son limitadas y se admitirán los alumnos por orden de inscripción.

Nº cuenta: ES 60 2038-7725-286400002124 CAIXABANK

SECRETARÍA E INSCRIPCIONES

<https://www.diputacionavila.es>

<https://www.fcst.es>