

# XVIII

# MUESTRA MICOLÓGICA VILLA DE GIJÓN

Organiza:



Gijón, 23 y 24 de Octubre de 2011  
En el Centro Municipal del Coto

## CONFERENCIA

Lunes 24 a partir de las 19:00 horas  
en el Salón de Actos del  
Centro Municipal del Coto



FOTOGRAFIA: M<sup>o</sup> de la Paz Suárez

*Boletus aereus*

# EXPOSICIÓN DE SETAS CICLO DE CONFERENCIAS 2011



Estimados socios y simpatizantes:

Con motivo de la próxima exposición y eventos culturales que se van a celebrar, me dirijo a vosotros, para agradecer vuestra colaboración, y celebrar que todo lo que programamos el pasado año, se desarrollara felizmente.

Partíamos hacia este año con dos ideas básicas: 1ª Dinamizar, y 2ª Desarrollar la sociedad.

Como ya habréis podido comprobar, en nuestra 1ª idea hemos cambiado y aumentado nuestra revista, alimentándola con nuestras excursiones, nuestra exposición, nuestras inquietudes preparando nuevos eventos, como los talleres, y con artículos de interés micológico, gracias a la colaboración y participación de algunos de vosotros.

Siguiendo con nuestra 2ª idea, tenemos en marcha la colaboración con MONTE DEVA, las excursiones micogastroculturales, el ESTUDIO MICOLÓGICO DEL JARDÍN BOTÁNICO, y un nuevo evento infantil, que se celebrará junto con nuestra exposición micológica, del cual tenéis información en la revista.

Deseamos que en este nuevo año micológico, sigan en marcha y se desarrollen con éxito estos proyectos y que podamos realizar algunos más, para lo que, como siempre, pido vuestro apoyo y colaboración.

Recordaros una vez más, que tenemos una excelente herramienta a vuestra disposición, y es nuestro sitio web – [www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com) – en la que podéis participar dando vuestra opinión, y/o colaborando con vuestros artículos o sugerencias; también vuestras críticas son importantes, estas nos ayudarán a superarnos y a mejorar.

Para todos aquellos que de alguna manera estáis interesados en el mundo de las setas, pero que aún no formáis parte de esta familia de aficionados, recordad que en la Sociedad Asturiana de Micología, sois bien recibidos y que estaremos encantados de poder orientaros en la medida de nuestras posibilidades.

Sin más me despido esperando seguir contando con vuestro apoyo, confianza, comprensión y colaboración.

Francisco Casero Morcillo

Presidente de la Sociedad Asturiana de Micología



Fotografía Javier Polancos (*Coprinus Atramentarius*)



Fotografía Mª de la Paz Suárez (*Amanita Gemmata*)



**Domingo 23 de Octubre**

En el Centro Municipal del Coto.

## **EXPOSICIÓN:**

De las especies recolectadas y determinadas, de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 21:00 horas.

## **CONFERENCIA:**

Lunes día 24 a partir de las 19:00 horas en el Salón de Actos del Centro Municipal del Coto.

## **TEMA:**

CANTARELLUS, MÁS QUE CIBARIUS.

## **CONFERENCIANTE:**

D. SANTIAGO SERRANO JUNQUERA.

## **CURRICULUM:**

Destacado miembro de numerosas asociaciones micológicas, así como miembro del Grupo Ibero-insular de cortinariólogos (CIG). Coautor de publicaciones de FAMCAL. Sobre *Cantharellus romagnesianus*, *Cantharellus gallaecicus*, *Mycenella rubropunctata* y *Pholiotina striipes*, cuatro especies poco frecuentes encontradas en CANDÁS (Asturias).



**Setas de Asturias**

**Hortalizas y Setas, S.L. Argüero - Villaviciosa**  
Asturias - Tel./Fax 985 99 92 89 - Móvil 666 60 58 23  
E-mail: hortaset@hotmail.com



## MONTE DEVA:

Como en años anteriores, los días 5 y 6 de Noviembre, miembros de la SAM, acompañarán en una salida por la zona para buscar, clasificar y aportar setas para el taller micológico que realiza el PARQUE MONTE DEVA.

## JARDÍN BOTÁNICO:

Durante el presente año se ha iniciado un estudio micológico sobre las especies encontradas en el Jardín Botánico Atlántico de GIJÓN. Este estudio, será largo en el tiempo, ya que al menos necesitaremos dos temporadas mínimo para poder realizar el seguimiento y su estudio de la forma más completa posible. Seguiremos aportando información de la evolución del mismo, a través de nuestra web, [www.asturiana-demicologia.com](http://www.asturiana-demicologia.com).

## SOTO DEL BARCO:

Una vez más, la SAM colaborará con nuestros compañeros de Soto del Barco, en la recolección y clasificación de las distintas especies, para su exposición, que tendrá lugar en la fecha aún no determinada por nuestros compañeros.

## CONGRESO DE CANTABRIA:

VI ENCUENTRO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA ARCO ATLÁNTICO.

Para todos aquellos que estéis interesados en asistir, deciros que en el siguiente enlace tenéis toda la información necesaria sobre como inscribirse. <http://www.somican.es/VI%20Encuentro%20Internacional.pdf>.

Desde la Sociedad Asturiana de Micología deseamos a nuestros compañeros cántabros todo el éxito en la organización de dicho evento.



**ARENAL  
GIJÓN**

**RESTAURANTE**  
• TERRAZA DE VERANO •

- **MENÚ DEL DÍA**
- *Especialidades con auténtico sabor*  
**ARROZ CON BUGRE  
CALDERETA  
PESCADO FRESCO  
CACHOPO DE LA CASA  
PARRILLADAS DE MARISCO**

Emilio Tuya, 19 - 33202 GIJÓN - ☎ 984 298 232  
[reservas@restaurantearenal.com](mailto:reservas@restaurantearenal.com)  
[www.restaurantearenal.com](http://www.restaurantearenal.com)



**EXCURSIÓN AL PUERTO SAN LORENZO:** 30-04-11

**EXCURSIÓN A CAMPOSAGRADO:** 28-05-11

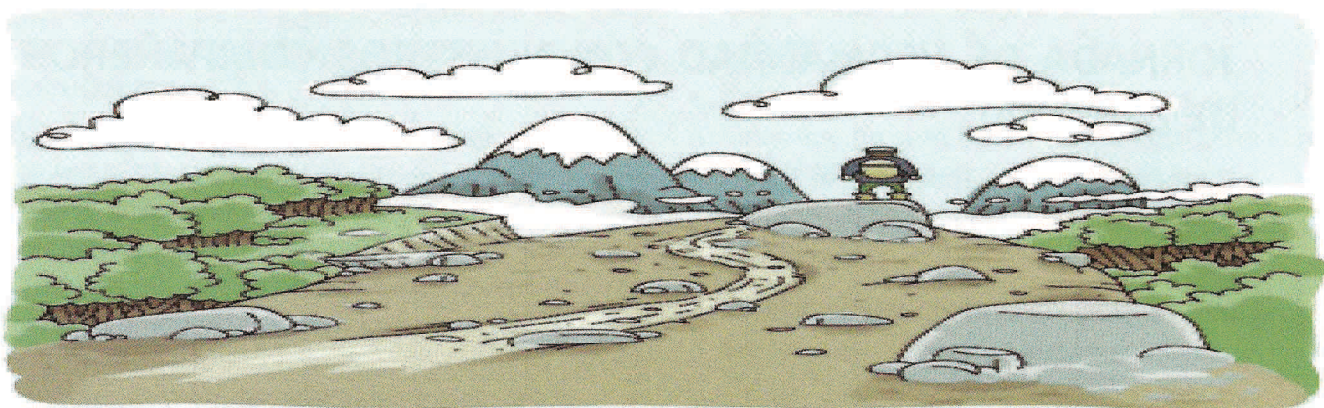
**EXCURSIÓN A BOSQUE DE PLANIFÓLIOS:** 24-09-11

**EXCURSIÓN A BOSQUE DE CONÍFERAS:** OCT/NOV.

**EXCURSIÓN A BOSQUE DE CONÍFERAS:** OCT/NOV.

(Excursiones sujetas a posibles modificaciones por razones climatológicas)

Mas información en : [www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com)



*platero*  
*librería*

*Especialistas en libros de Micología  
y Cocina de Setas*

Teléfono 985 36 39 29  
Emilio Tuya, 50 - 33203 GIJÓN - (Asturias)



*Amanita Phalloides*



*Amanita Crocea*

## JORNADA DE HERMANDAD CON NUESTROS COMPAÑEROS DE ZAMORA:

El sábado día 24 de Septiembre, la SAM , celebrará su 1ª Jornada de Hermanamiento con nuestros compañeros de la Micología de ZAMORA en CAMPU CASU, donde se realizará una salida por la zona.

Más información en [www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com)

*Parrilla - Bar  
Río Sil*

*Carlos III nº 6 - Gijón      Tel. 985 369 341*



## NORMAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE SETAS

- 1. ES UN SERVICIO VOLUNTARIO Y GRATUITO DE LA SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA AL PÚBLICO EN GENERAL.** No se trata de un servicio oficial, ni del Ayuntamiento de Gijón, ni de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. En definitiva, las personas que les atienden están empleando su tiempo de una forma altruista, llevadas de su pasión por la Micología.
- 2. NOS LIMITAMOS A DECIRLES SI LOS EJEMPLARES QUE VD. PRESENTA SON COMESTIBLES O DES-ECHABLES.** No es ningún cursillo, ni clase. Cualquier orientación e información extra queda a criterio del experto que les atienda.. Acuérdese de que si Vd. no es socio, no intente ejercer unos derechos inexistentes.
- 3. SÓLO SERÁN ADMITIDOS A EXAMEN LOS EJEMPLARES SANOS Y COMPLETOS,** es decir, la seta ha de estar con su sombrero y pie enteros. Serán rechazadas las rotas, incompletas, congeladas, secas y las que por su estado de descomposición no permitan una observación completa de sus características macroscópicas... Se presentarán en continentes de material rígido, (cartón, cestas, etc.), en

ningún caso en bolsas de plástico.

- 4. Ha de quedar bien claro que el juicio expresado del experto que les atiende se refiere única y exclusivamente a los ejemplares que Vd. presenta, NO a los que Vd. tenga almacenados en casa, NO a los que Vd. pueda recolectar al día siguiente, y NO a los que Vd. haya regalado a familiares o amigos, (por más que a Vd. le parezcan exactamente iguales).** Aprenda algunas especies y empiece a consumirlas (bajo su responsabilidad).
- 5. EL USO, O EL NO USO, DE LA INFORMACIÓN QUE EL EXPERTO LE DÉ, ES DE SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD.** La Sociedad Asturiana de Micología y sus socios quedan libres de toda responsabilidad al respecto, al no ser este servicio un Peritaje Oficial, ni un Peritaje Colegiado, ni una Expertización remunerada.
- 6. EL HORARIO SERÁ de 16:30 a 20:30 horas,** todos los lunes que no sean fiesta, en ese caso sería el martes, durante la temporada micológica.
- 7. NO SE IDENTIFICAN SETAS SI NO SE CUMPLEN ESTAS NORMAS.**

**Si alguien quiere obtener más conocimientos sobre las setas, le aconsejamos hacerse socio.**

**BONDAL**  
SERVICIO A DOMICILIO  
Tel. 985 36 74 71  
C/ Ramón y Cajal, 31, Gijón.

Pedido Mínimo 12 euros

Cocina Abierta de 11:00 a 24:00 h.  
Horario de Reparto  
13:00 a 16:00 y de 19:30 a 24:00 h.  
(Martes cerrado por descanso)



### TALLERES:

**INICIO A LA MICOLOGÍA:** A partir del próximo mes de Octubre, los sábados de 10:00h a 13:00h, en el Jardín Botánico, dará comienzo el taller INICIO A LA MICOLOGÍA.

**INICIO AL MANEJO DE LA CÁMARA FOTOGRÁFICA:** En el próximo mes de Octubre, dará comienzo el (taller teórico) INICIO AL MANEJO DE LA CÁMARA FOTOGRÁFICA, en nuestras dependencias de la SAM, en horario de 19:00h a 20:00h, y acto seguido, continuaremos el (taller práctico, los sábados en el Jardín Botánico, en horario de 10:00h a 13:00h, coincidiendo con el taller de INICIO A LA MICOLOGÍA.

**INICIO AL USO DE REACTIVOS QUÍMICOS EN MICOLOGÍA.**

**INICIO AL USO DEL MICROSCOPIO EN MICOLOGÍA.**

Más información en:

[www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com)

### CÓDIGO DE BUENA CONDUCTA:

Salir a buscar setas y encontrarlas, es algo tan satisfactorio para los aficionados que debemos de ser los más interesados de que entre todos, logremos que sigan saliendo, es decir conservar el entorno.

El aficionado a buscar setas en el bosque, praderas o riberas de río (dependiendo de la estación del año) lo primero que debe de tener en cuenta es tratar de dejar la menor huella posible de su paso por el lugar, nada de dejar desperdicios, ni suelo levantado, ni rastreado, etc., etc...

Se debe de llevar una cesta de mimbre y una navaja con cepillo para poder limpiarlas de tierra, y así, si tenemos suerte y llenamos el cesto, que sea solo de setas, -no de barro- debemos colocarlas en la cesta con las láminas o poros hacia abajo, así será más fácil limpiarlas al llegar a casa.

No debemos arrancar la seta con parte del suelo sobre el que creció, ya que podemos destrozar el micelio. Si estamos muy seguros de su identificación lo mejor es cortar el pie, si no, con cuidado se saca la seta

entera. Si crecen en grupo, como la de cardo, cortarlas con la precaución de dejar que los pequeños ejemplares sigan creciendo.

No recogeremos las setas que ya estén muy maduras, blandas o muy empapadas de agua, la seta puede ser de cuatro tenedores, pero si no está fresca, no la vas a comer ni regalársela a nadie, en esto hay que tener tanto o más cuidado que con el marisco, si en el monte tienes dudas, en el trayecto de vuelta a casa (normalmente en el maletero del coche) la seta acabará incomedible.

Las setas que vayamos encontrando y no tengan ningún valor comestible o sean tóxicas, las debemos respetar y dejar que cumplan su función en el bosque.

Si cogemos alguna para su posterior estudio, hay que ponerlas aparte y no mezclarlas nunca con las buenas.

Aplicando estas sencillas normas de convivencia con la naturaleza contribuimos a poder seguir disfrutando de nuestra sana afición.

Francisco Casero







## Concurso infantil de dibujo

La Sociedad Asturiana de Micología (SAM) organiza su 1º Concurso infantil de dibujo al aire libre el día 23 de Octubre de 2011 en las instalaciones del Centro Municipal del Coto.

**TEMA:** El tema será el dibujo de alguna de las especies de seta que estarán expuestas. (Se indicará a los concursantes que setas son).

**BASES:** Podrán participar todos los niños/niñas comprendidos entre los 5 y los 8 años de edad

- Se establecerán TRES CATEGORÍAS:

- 3ª categoría de 5 a 6 años. (1º - 2º - y 3º clasificado + 2 reservas).

- 2ª categoría de 6 a 7 años. (1º - 2º - y 3º clasificado + 2 reservas).

- 1ª categoría de 7 a 8 años. (1º - 2º - y 3º clasificado + 2 reservas).

- La hora de comienzo del concurso será a las 12:00 horas y el tiempo máximo para entregar los dibujos será a las 13:00 horas.

- Los dibujos quedarán expuestos hasta las 17:00 horas, hora en la que se otorgarán los premios a los concursantes.

- Los dibujos ganadores de las tres categorías y de los tres primeros clasificados en cada una de ellas, quedarán en propiedad de la SAM, quien se reserva el derecho de exponerlos o publicarlos.

- El jurado estará compuesto por CINCO miembros de la SAM. Quienes decidirán que obras de arte son las ganadoras.

- La decisión del jurado, será inapelable.

- Los participantes deberán ir provistos del siguiente material de dibujo:

- Bloc de dibujo, lápices de colores (si lo considera necesario), lápiz para dibujar y goma de borrar.

- En la entrega de premios, aquél concursante que no esté presente para su recogida, perderá su trofeo y éste pasará al concursante siguiente.

- La participación en el concurso, implica la aceptación de las bases del mismo.

**INSCRIPCIONES:** En las instalaciones de la SAM. C/. Avelino González Mallada, 42 GIJÓN

**Teléfono:** 673 561 918 - [www.asturianademicología.com](http://www.asturianademicología.com)

**FECHA TOPE DE LA INSCRIPCIÓN:** el 10 de Octubre de 2011 a las 20:00 horas.



**PARAÍSO DEL  
NIÑO, S.L.**

Plg. de Falmuria, Nave 4  
33438 PRENDES  
Principado de Asturias

Teléfono 985 88 78 79  
Fax 985 88 76 23





# Estudio Micológico "Botánico 2011"



La **Sociedad Asturiana de Micología** esta realizando durante el presente año 2011 un estudio micológico en el Jardín Botánico Atlántico de Gijón.

El objetivo de dicho estudio, a parte de la identificación y catalogación de las especies encontradas, es la de realizar un seguimiento de los hongos a lo largo de todo el año para determinar entre otras cosas, la época de aparición, el hábitat, la zona de distribución de la especie, estadio de desarrollo, condiciones climatológicas, etc. Para ello miembros de la SAM, debidamente acreditados, acceden todas las semanas al recinto del Jardín Botánico, principalmente los sábados, para realizar el citado seguimiento micológico.

Un Estudio de estas características llevado a cabo en un entorno tan variado en especies arbóreas como es el Jardín Botánico Atlántico de Gijón, da la oportunidad de hallar una gran cantidad de especies de hongos distintas en un espacio relativamente pequeño, siendo de gran interés las observaciones realizadas.

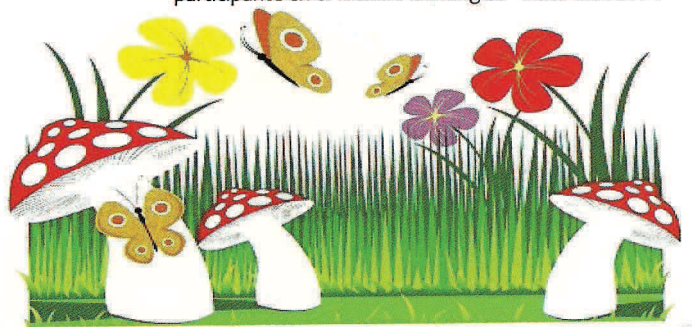
Informaros que estamos elaborando unas fichas

con las especies identificadas en el estudio, que van a ir publicándose en la página web de la Sociedad para que los resultados del mismo sean accesibles a todo el mundo.

Por último, agradecer a los participantes del estudio sus horas de dedicación en la elaboración del mismo, entre los que destaco a Ricardo Fernández, Paco Casero, Juan González Blanco y Mari Paz, y convocar a los socios que estén interesados en profundizar en el conocimiento de la micología, a que participen en actividades tan gratificantes como esta en el futuro.

Javier Polancos.

Administrador de [asturianademicologia.com](http://asturianademicologia.com) y participante en el Estudio Micológico "Botánico 2011".



## Especialidades

- Setas Silvestres
- Cetarea mariscos
- Pescados del Cantábrico
- Carnes Asturianas
- Fabada asturiana
- Menú Diario

COMEDOR PRIVADO

sidrería  
**nacho**



# Estudio Micológico "Botánico 2011"



PASTELERÍA - CATERING - DEGUSTACIÓN - RESTAURANTE



**GIJÓN:**  
C/ Cabrales, 90 • 33201 Gijón • Tfno. y Fax: 985 34 51 46

**OVIEDO:**  
C/ Principado, 7 • 33007 Oviedo - Tfno.: 985 20 60 65

**CENTRO DE PRODUCCIÓN:**  
C/ Leonardo Torres Quevedo, 17  
Políg. de Rocas 33211 Gijón • Tfno.: 985 16 88 57

## UN UNIVERSO GASTRONÓMICO

Especialistas en celebraciones  
y banquetes de hoy para las  
personas de hoy.

Conozca nuestro estilo de  
trabajo, porque acertar es  
importante.



Aunque a estas alturas de película no debería de ser una novedad informaros de la existencia de la página web de la Sociedad, ya que me consta de que muchos de vosotros ya os habéis registrado y sois asiduos visitantes de la misma, si que me gustaría destacar algunas características de la misma que quizás desconozcáis y que ayuden a que la experiencia resulte más interesante.

El diseño de la página se parece más bien a un blog en donde de forma periódica se informa de todas las actividades que la SAM organiza, a saber: Jornadas Micológicas, Exposiciones, Conferencias, Salidas al campo para recolectar setas, Estudios Micológicos, Gastronomía etc. Las entradas pueden ser publicadas por el administrador o bien por los usuarios registrados y autorizados, de forma que su nombre de usuario aparecerá como autor del artículo. Dependiendo del nivel de privilegios el usuario podrá tener más o menos control de los contenidos de la página. Los usuarios registrados también pueden hacer comentarios al final de cada artículo para dar su opinión o aporta más información de forma que la experiencia resulte más interactiva.

A continuación paso a detallaros algunos de los apartados del Menú de Usuario que aparece justo debajo del Menú Principal:

**Enviar artículo:** Al clicar aquí se abrirá un procesador de textos que te permitirá escribir un artículo, noticia, o cualquier contenido que consideréis oportuno publicar. Según el nivel de privilegios del usuario este

podrá publicarlo directamente en la web, o bien será necesaria la aprobación del administrador del sitio para su publicación.

**Descargas:** Aquí se irán almacenando archivos que sean de interés para su descarga.

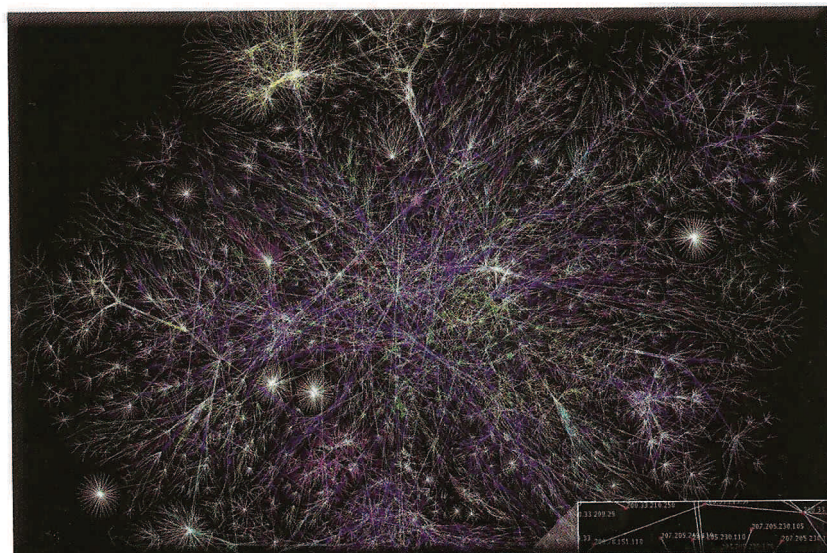
**Especies por Genero:** Es una utilidad para la búsqueda de especies según su genero que se esta implementando en la actualidad para que en un futuro sea posible consultar toda la información de la base de datos de setas que tenemos en la S.A.M. para su consulta on-line. La idea en un futuro es poder aumentar los criterios de búsqueda en la base de datos.

**Estudio Micológico Botánico 2011:** Aquí podéis acceder a las especies que han sido identificadas en el estudio que la SAM esta realizando en el Jardín Botánico Atlántico de Gijón durante el presente año.

Así que ya sabéis, animaros a participar en este ambicioso proyecto, y no dudéis en poneros en contacto con un servidor para las consultas, sugerencias o quejas que consideréis oportunas.

Javier Polancos.

Administrador de asturianademicologia.com





## HUEVOS REVUELTOS CON SETAS DE SAN JORGE Y AJO SILVESTRE

ajo silvestre con setas calientes y sívalas en un plato. Coloque los huevos revueltos al otro lado del plato. Acompáñelo con un buen pan italiano tostado.

El 23 de abril, día de San Jorge, marca el inicio de la temporada de setas, momento en que aparece este hongo de color blanco sucio. Tiene un sabor delicioso y muy delicado. El ajo silvestre aparece en la misma época, pero si no consigue encontrarlo siempre puede utilizar otra hierba suave de forma generosa.

Si las setas son muy grandes, lo mejor es cortarlas por la mitad. Saltéelas en 2 cucharadas de mantequilla hasta que empiecen a dorar los bordes. Sazone al gusto y apártelas a un lado, manteniéndolas calientes.

En una sartén, derrita el resto de la mantequilla y añada los huevos batidos junto con el queso parmesano rallado. Remueva con una cuchara de madera para que los huevos queden revueltos, pero intentando que la consistencia no sea demasiado sólida. Mezcle el

### Para 4 personas:

400 grs. de setas de San Jorge.

4 Cucharadas de mantequilla.

Sal y pimienta al gusto.

12 Huevos de granja.

Queso parmesano acabado de rallar.

2 Cucharadas de ajo silvestre picado.

RESTAURANTE - MARISQUERÍA

# Fernando



LA CASA  
DE LAS SETAS

C/ Aguado, 34

Tel. 984 399 541

GIJÓN



## Excursión a Camposagrado, 28 de Mayo de 2011

Pasamos un precioso día primaveral en el pinar de Camposagrado recolectando setas, aunque el ambiente era en general seco, lo que propició un parón en el crecimiento de muchas especies, se pudieron recolectar interesantes setas para comer y muchas para identificar. Entre las especies que más se vieron destacar: *Boletus pinicola*, *Amanita rubescens*, *Amanita spissa*

entre otras. En el **álbum fotográfico** de la excursión podéis ver algunas fotos de las especies recolectadas y de la posterior comida en Logreza.

Escrito por Javier

Domingo, 29 de Mayo de 2011



Fotografía Javier Polancos (*Fuligo Séptica*)



Fotografía Javier Polancos (*Cystoderma Amianthinum*)



- Le facilitamos todo lo que necesita para viajar.
- Tenemos flota de autocares propia

*Profesor Miguel A. González Muñiz, 17*

*Teléfono: 985 38 07 77 - GIJÓN*

*www.gijonturviajes.com*

*E-mail: info@gijonturviajes.com*



- Alquiler de autocares de 10 a 55 plazas
- Excursiones y viajes:  
Provinciales - Nacionales - Internacionales
- Transportes escolares
- Transportes de personal a centros de trabajo

*Prof. M. Glez. A. Muñiz, 17*

*Teléfono: 985 38 69 79*

*33209 GIJÓN*

*Avda. de la Playa, s/n.*

*Teléfono: 985 85 61 02*

*33320 COLUNGA*

*E-mail: info@autocarescostaverde.es*





# RESTAURANTE-SIDRERIA SPORTING

*¡Jornadas gastronómicas!*

del 15 al 31 de Octubre

Degustación de

**SETAS SILVESTRES**

*¡Disfrute de lo nuestro!*

Pescados y mariscos autóctonos



Avda. Pablo Iglesias, 75

Teléfono 985 364 631

33204 GIJON

## CUPON CANJEABLE

RESTAURANTE-SIDRERIA SPORTING

Vale por un pincho de setas silvestres **¡GRATIS!**

del 16 al 31 de Octubre de 2011





*Cantharellus Cibarius*



## Huevos rotos con cibarius y espárragos verdes

Ingredientes (4 personas):

300 grs. de cibarius.

300 grs. de espárragos.

1 chalota.

4 huevos.

Sal.

125 grs. de queso de brie.

Trocear los espárragos y saltearlos con aceite y sal (tienen que quedar dorados, pero tiernos) se reservan calientes.

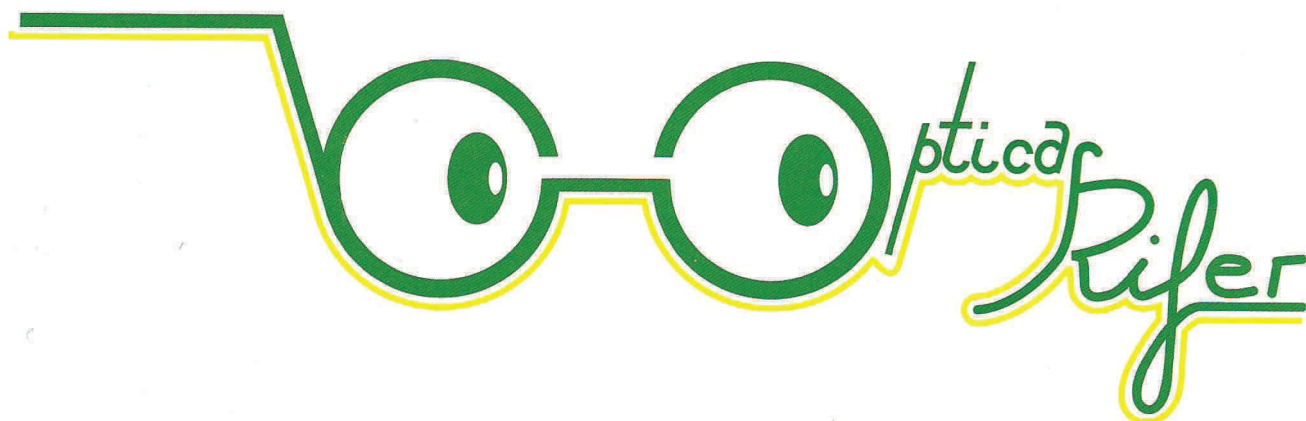
Pochamos la chalota y añadimos las setas troceadas con la mano (a lo largo) tienen que quedar tiernas y jugosas, si están secas añadir un poco de agua y cocinar a fuego medio, y salar.

Agregarle los espárragos y darle una vuelta para que se mezclen añadir el queso cortado en láminas,

esparcido por encima. Tapar y dejar que se funda con el calor fuera del fuego.

En otra sartén a fuego muy lento con poca aceite, echar los huevos y moverlos despacio y cuando estén "casi" cuajadas las claras romper las yemas, y agregar inmediatamente la mezcla que tenemos reservada "caliente" mezclar todo y servir inmediatamente.

Mª de la Paz Suárez.



Precios especiales para los socios de S.A.M.

Ramón y Cajal, 32  
Teléfono 985 13 24 06  
Fax 985 13 23 98  
33205 GIJÓN  
rifergijon@hotmail.es

Párroco Camino, 19  
Teléfono 985 47 02 50  
Fax 985 47 02 50  
33700 LUARCA  
opticarifer@hotmail.com



## Los reactivos químicos en micología

Al iniciarse en el estudio de los hongos, el aficionado comienza utilizando claves de determinación macroscópicas, es decir, estudiando las características de las setas que se pueden observar a simple vista. Cuando esta observación ya no es suficiente, al existir especies muy próximas cuya determinación no es posible sin utilizar otros métodos de estudio, es entonces cuando la utilización de reactivos químicos se hace imprescindible. En micología utilizamos reactivos químicos tanto en microscopía como en macroscopía con el fin de observar características de las setas que solamente se muestran ante un agente externo, el reactivo.

Los reactivos microscópicos son aquellas sustancias que nos muestran características de las setas solo apreciables en el microscopio, sería el caso por ejemplo del reactivo de Meltzer, el cual aplicado a una preparación de esporas nos permite saber si estas son amiloides o dextrinoides según tiñan las esporas de color azul o rojo respectivamente.

Los reactivos macroscópicos son aquellos que producen reacciones apreciables a simple vista.

A la hora de utilizar reactivos químicos debemos tener en cuenta los siguientes aspectos:

Las reacciones pueden ser positivas o negativas, decimos que una reacción es negativa cuando el color de la seta no cambia o lo hace al color del reactivo, positiva sería en el caso de cambiar de color desde el propio de la seta hasta otro que fuera distinto al del reactivo.

Las reacciones pueden ser rápidas o lentas, en algunos casos una reacción rápida (pocos segundos) o lenta (varios minutos) puede diferenciarnos dos especies próximas.

Las reacciones no se producen igual en las distintas partes de la seta, no es lo mismo realizar la prueba en la carne de la seta que en la cutícula, el himenio, la parte alta del pie, la base del mismo... En algunos casos las reacciones solo se producen en determinadas partes de la seta, por ejemplo cuando observamos la oxidación producida en la parte baja del pie del *Leccinum oxidabilis*.

Siempre debemos utilizar ejemplares jóvenes y sanos para realizar nuestros estudios ya que la sensibilidad al reactivo químico varía con la edad y el estado de conservación del ejemplar utilizado.

Podemos dividir los reactivos en tres grupos:

a) Reactivos que producen un cambio de color en la seta al cambiarle el pH:

1. Reactivos ácidos que bajan el pH: (Ácido sulfúrico, ácido nítrico, ácido clorhídrico)

2. Reactivos alcalinos que suben el pH: (Sosa, potasa, amoníaco)

b) Reactivos que producen un cambio de color en la seta al someterla a la acción de sustancias oxidantes o reductoras:

1. El oxígeno es el principal oxidante natural, sus efectos los observamos en los agáricos cuando enrojecen o amarillean, en las amanitas *rubescens* cuando enrojecen, en los boletos *luridus* o *xerocomus badius* cuando azulean,...

2. Para acelerar la oxidación podemos utilizar lejía ya que su alto contenido en cloro acelera el proceso.

c) Reactivos que contienen sustancias muy reactivas: Fenol, resina de guayaco, anilina, óxido de talio,...

### UTILIZACIÓN DE LOS REACTIVOS MÁS CORRIENTES POR GÉNEROS:

Agáricos: Ácido nítrico, alcohol, anilina, lejía, óxido de talio

Amanitas: Ácidos nítrico y sulfúrico, fenol, potasa, sosa, óxido de talio

Boletos: Amoníaco, sulfato ferroso, formol, potasa, sosa, óxido de talio

Clitocybes: Ácido sulfúrico, resina de guayaco, fenol

Cortinarios: Ácido sulfúrico, amoníaco, resina de guayaco, potasa, sosa, óxido de talio

Entolomas: Resina de guayaco

Higroforos: Amoníaco, potasa, sosa

Lactarios: Amoníaco, sulfato ferroso, potasa

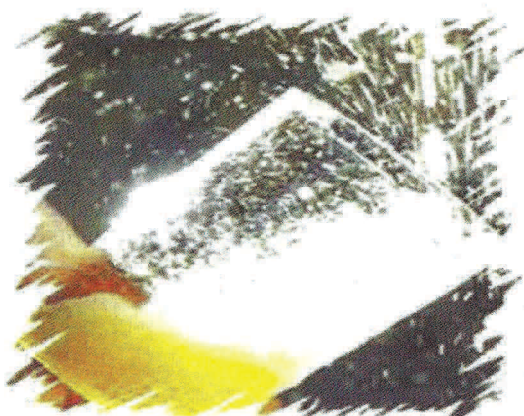
Lepiotas: Amoníaco, resina de guayaco

Lepistas: Resina de guayaco, óxido de talio

Rusulas: Amoníaco, sulfato ferroso, resina de guayaco, fenol, potasa, sosa

Tricolomas: Ácido nítrico, sulfato ferroso, formol, óxido de talio

Alberto García Tamargo



## Sidrería Casa K ke

- Menú de día
- Menú festivos



### ESPECIALIDADES:

- Setas Silvestres de Temporada
- Pescados y Mariscos
- Cochinillo y Lechazo al Horno

Marqués de Urquijo, 24 - Teléfono 984 49 23 61 - GIJÓN



## Excursión en busca de perrechicos

El mes de mayo transcurría con un tiempo variable. Las lluvias hacían pensar que las corras habrían dado su fruto y las deseadas y escasas setas de primavera (*Calocybe gambosa*), se dejarían ver.

El tiempo desapacible me hacía dudar de que en el monte fuéramos a pasar un buen día. Ya era viernes y tenía que decidir si iba o no a la excursión del día siguiente al puerto de San Lorenzo. Después de hablar por teléfono con Juan ya no tenía dudas. Me habló desde el primer momento dando por hecho que iríamos.

Después de aquella conversación, y para no darle más vueltas al asunto, cogí la “mochila de las setas”. Me revienta tener que reunir el equipo pieza por pieza y más si es a última hora, “qué calcetines me ponga”..., “dónde está la cámara de fotos, siempre está aquí, pero...” “vaya, hombre, se me olvidó la gorra...”, “creí que traía el impermeable...”. Estos olvidos me crispan y procuro no enfadarme conmigo mismo por ellos manteniendo todo el equipo reunido en la mochila y colocándola, junto con el resto de la ropa para la excursión, en un lugar de casa en el que no escuche de repente “pero qué buscas a estas horas... apaga la luz de una vez...”.

Al día siguiente, la jornada micológica empezó pronto. En el desplazamiento hasta la Micológica, punto de partida de la excursión, compartí coche con mis amigos y vecinos Lara y Mari y después con mi hermano Juan, al que recogimos de camino, para así aprovechar mejor el coche y minimizar las dificultades de aparcamiento. En el trayecto conversamos animadamente sobre cómo se presentaba el día y las posibilidades que teníamos de recolectar una buena cesta de perrechicos.

Ya en el autobús, se prodigaban los saludos y las bromas. Un ambiente alegre y cordial reinaba entre todos. Los mejores lugares del entorno y las expectativas de conseguir buenos resultados en la excursión se convirtieron en seguida en los principales temas conversación, tanto entre compañeros de asientos próximos como entre quienes compartían opiniones

en voz alta con los más alejados. Relatos de pasados éxitos se mezclaban con los de fallidas salidas al mismo destino.

Después de recoger a los excursionistas que nos esperaban en las paradas previstas en el centro, y con el autobús casi al completo, enfilamos la salida de Gijón calmando la impaciencia de casi todos por ver las primeras setas en el cesto. Pronto, el bueno de Rico (valga esta sencilla anécdota de cariñoso recuerdo de quien fue buen amigo y colega desinteresado y reconocido), nos informaba del plan de la excursión y nos indicaba los lugares en los que podríamos localizar, con mayor probabilidad, los perrechicos, las senderueñas (*Marasmius oreades*) y alguna otra especie como la *Calvatia utriformis* y el champiñón *Psalliota macrospora* que suelen darse en la zona. Con su fina ironía intercalaba, alguna que otra broma sobre la posibilidad de que no las viéramos y las estuviéramos pisando.

Hicimos una parada en Teverga y seguimos hacia el puerto. El día seguía gris, pero no llovía. En cuanto llegamos al alto, cogimos cada uno nuestros bártulos y, con una rapidez inusitada, los más expertos y avisados desaparecieron por los empinados prados que se extienden a la izquierda de la carretera que baja el puerto alejándose de Teverga. Otro grupo prefirió probar suerte por las fincas que se elevan a la derecha de la misma carretera. Los demás nos fuimos desplegando por la parte cercana al camino de la Mesa que se dirige directamente a la cordillera.

El andar por estas praderías es cómodo y el paisaje precioso. Se camina en algunos lugares entre el abundante ganado vacuno y equino que pasta tranquilamente por la zona, así que no es difícil distraerse contemplando el panorama o consiguiendo bonitas fotografías.

La búsqueda de la seta de primavera no es muy fácil. Aunque aparece con frecuencia cerca de las piedras calizas, está normalmente, al menos en este lugar, bastante escondida entre matorrales bajos y espinosos. Además se agrupa en puntos concretos, con lo cual puedes pasar relativamente cerca de ellas y no



## Excursión en busca de perrechicos

descubrirlas. Pero esta vez tuve suerte.

La zona es bastante extensa y nos fuimos distanciando unos de otros mientras examinábamos los lugares. De pronto, al mover un matojo, aparecieron unos estupendos ejemplares de perrechicos. Eran las primeras setas de primavera que encontraba en mi vida. Encontrar estos primeros ejemplares me produjo gran alegría y me animó a mirar rápidamente y con detalle los alrededores. El matorral era bastante espeso y examinar los pequeños senderos que lo cruzaban resultaba arduo y penoso. Ya me había producido algunos arañazos y además tenía que hacer bastante fuerza para separar con mi bastón las ramas exteriores del matorral y descubrir la parte baja de su contorno, que era donde se encontraban las setas. Pronto se me olvidaron estos inconvenientes. Más ejemplares de buen tamaño aparecieron delante de mí.

Seguí apartando matojos y, poco a poco, al parecer, me fui alejando de los sitios buenos. El trabajo arduo se mantenía y las setas no aparecían. Fui yo, por el contrario, quien apareció, sorprendentemente, en medio de una manada de vacas. Algunas me miraban con atención y curiosidad como preguntándose ¿quién es éste? Otras se acercaban tranquilamente hacía mí con aire de venir a enterarse de si yo era rumiable. En seguida me encontré diciéndome a mí mismo, sin terminar de convencerme del todo: "las vacas no hacen nada... cuándo se vio que un excursionista fuera atacado por una vaca". Y arranqué a caminar despacio hacía un lado, sin quitarles ojo y llamando dulcemente "Morica", "Pinta"... , a las más próximas como si las conociera de toda la vida.

De pronto quedé tieso. No dije una palabra más. Sentí que el mundo se había paralizado. Un toro



enorme, cornalón y bragado, desde cerca, me miraba fijamente muy serio. -¿Cómo me alejo sin que se me acerque más?-. -¿Por dónde sigo para que no crea que me meto en su terreno?-. No llegué a tener una respuesta. Sin saber

bien en qué momento me decidí a hacerlo, me encontré simulando una valentía que no tenía, caminando lentamente alejándome de él, mirándolo de reojo sin perderlo de vista. Entonces un árbol me sirvió de barrera dejándome fuera del entorno de la manada y volví a respirar.

El árbol era frondoso con ramas bastante bajas y rodeadas de maleza. Se encontraba bastante abajo y la pendiente hasta él era apreciable pero desde allí se extendía una pradera, de pequeño tamaño, casi horizontal, muy verde y cubierta de senderuelas. En cuanto las vi me olvidé de las vacas y de los perrechicos y tijera en ristre comencé a cortar setas y echarlas a la cesta cuidando de no mezclarlas con las que ya tenía. Cuando me sentí satisfecho con la cantidad cogida y viendo que la hora acordada para encontrarnos de nuevo en el autocar estaba cercana, emprendí el regreso.

La distancia era larga pero la anduve con ligereza. Parece ser que la satisfacción se nota también en las piernas.

Interesarse por la cantidad y calidad de lo conseguido es habitual entre los excursionistas. En esta ocasión no tenía ningún reparo en enseñar orgullosamente mis piezas.

Manuel Glez. Diego

Socio n° 316 de la S.A.M.



De las, aproximadamente, 3000 especies de setas presentes en Europa, la mayor parte de ellas no tienen ningún interés desde el punto de vista gastronómico, debido a su estructura y naturaleza (duras, fibrosas, diminutas, sabores y olores desagradables, etc.). Tan solo una centena se pueden considerar como comestibles de mejor o peor calidad. Pero, no es menos cierto que, también existen, aunque en menor número, unas cincuenta especies, capaces de ocasionar intoxicaciones de todo tipo, desde leves indigestiones hasta la muerte.

Además, desgraciadamente, esas especies venenosas son bastante comunes y a veces fáciles de confundir con otras especies comestibles, e incluso pueden aparecer juntas o muy próximas a éstas.

Por todo ello se hace totalmente imprescindible el conocer no solamente las especies capaces de producir intoxicaciones, sino también aquellas especies comestibles que son susceptibles de confusión, en mayor o menor grado, con algunas de las venenosas.

No obstante, los peligros citados se pueden evitar si se siguen unas normas elementales, que se resumirán en: evitar ser temerarios, no consumir las setas que no conozcamos, ni fiarnos de falsas reglas (moneada de plata, vinagre, ajo, etc.); solamente nos basaremos en el conocimiento de sus características (forma, tamaño, color, olor, etc.), de sus estructuras botánicas (volva, láminas, sombrero, esporas, etc.), así como de los lugares y épocas en que cada especie aparece.

Aun así, solamente se recogerán para su consumo, los ejemplares que tengan la absoluta certeza de haber identificado como comestibles, eliminando los dudosos o consultando a quien pueda ofrecer garantía de conocerlos e identificarlos perfectamente.

Tampoco hay que olvidar, que aun tratándose de setas comestibles, están expuestas, al igual que otros alimentos, a alteraciones que puedan hacerlas no aptas para el consumo, como: presencia de bacterias y parásitos, putrefacción, contaminaciones, etc.

No comer setas que no han podido identificarse sin lugar a dudas.

No permitir que los niños recojan setas para consumirlas.

No mezclar especies comestibles con otras dudosas cuando recolectan, pues pueden romperse y entremezclarse las partes.

No recoger las setas muy jóvenes (con el sombrero aún sin abrir) pues no veremos si tiene láminas, o anillo y de que color o forma son. ¡Peligro! Posible confusión de *Agaricus* (champiñones) cuyas láminas son rosadas cambiando a marrones, con, *Amanitas* que sus láminas son blancas.

Tampoco se recogerán ejemplares viejos, agusanados, helados, etc.

No recoger nunca las setas que estén provistas de volva, anillo, láminas blancas y con sombrerillo cuyas coloraciones varían desde el verde hasta el blanco (*Amanitas* mortales).

No recoger nunca las *Lepiotas*, con un tamaño inferior a 10 cm., con anillo ligero, láminas blancas y sombrero con escamitas marrones concéntricas. (*Lepiotas* mortales).

Cocinar bien las setas antes de consumirlas. (Muchas son tóxicas en crudo).

El consumo de alcohol debe limitarse cuando se comen nuevas setas.

Cuando se prueba una especie que no ha sido comida antes, debe hacerse en porciones pequeñas (no más de 150 grs. por persona).

De las setas que se vayan a cocinar, dejar siempre algún ejemplar guardado en la nevera, ello puede ayudar en caso de intoxicación, a identificar la especie responsable.

Y siempre, siempre... Mucha cautela.

Antonio Ángel Alonso Sandoval

Expresidente de la SAM

**LOS RECOLECTORES DE SETAS DEBEN SEGUIR ALGUNAS NORMAS PRÁCTICAS**



## Historia de la S.A.M.

Hoy cumplo una tarea que me encomendó Paco, escribir una breve reseña de la historia de esta Sociedad.

Nace la Sociedad oficialmente en diciembre de 1987 de la mano de Jesús Colubi siendo su sede la cafetería Chóped en la calle Torcuato Fdez. Miranda.

### Año 1988

Un grupo de aficionados que nos encontrábamos realizando un taller de Micología en la UP teniendo conocimiento de la sociedad, a través de nuestro querido y ya fallecido Ángel García Tamargo, nos unimos a la misma participando desde el primer momento en la edición de la revista Tragamón cuyo primer y único número se publica ese año.

### Año 1989

Se produce la primera renovación de la junta directiva de la sociedad incorporándonos a la misma algunos de los que procedíamos de la UP, ese mismo año comenzamos los contactos con el Ayuntamiento a fin de conseguir la cesión de un local.

### Años 1990 - 1991

El Ayuntamiento nos concede a través del Patronato Deportivo Municipal un local en los bajos de la tribuna de la Mestas donde se traslada el domicilio social, allí se monta el primer consultorio micológico y se desarrolla nuestra actividad excepto los meses de verano que debido a la celebración de eventos en las Mestas nos obligaba a desarmar todo lo que teníamos en el local guardarlo en las casas particulares de cada uno y trasladar nuestras reuniones al bar Puente Romano.

### Año 1992

Se produce el traslado a nuestra actual sede Social en la AA.VV. del Coto, lo que nos permite al disponer de una sede estable organizar actividades y poner en marcha toda la estructura de la sociedad.

### Año 1993

Se celebra la 1ª Muestra Micológica en el local social y una degustación de setas de la que se encargan Oscar y Ana en la cocina de la asociación.

### Años 1994 - 2003

En 1995 cesa como presidente Colubí y es elegido nuevo presidente Sandoval, que venía ocupando la vicepresidencia de la sociedad, entre estas fechas se incrementa la actividad de la sociedad, trasladándose las exposiciones por falta de espacio al centro Municipal del Coto, también coincidiendo con las exposiciones, y en primavera, se organizan conferencias en las que participan destacados micólogos de ámbito nacional y jornadas gastronómicas en algunos restaurantes de la ciudad. Así mismo miembros de nuestra sociedad participan en congresos micológicos tanto nacionales como internacionales.

### Años 2003 - 2010

Al no presentarse Sandoval a la reelección es elegido presidente Ángel Rico que continúa con todas las actividades que se venían realizando, destacando entre las mismas la celebración del 2º Encuentro Micológico del Atlántico celebrado en el Jardín Botánico Atlántico de Gijón y la organización de exposiciones de setas en la feria de San Miguel.

### Año 2010

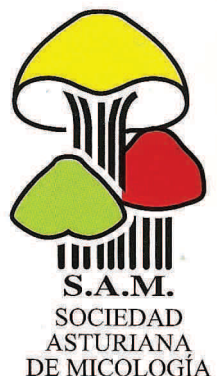
Cesa Rico como presidente y es elegido nuevo presidente Francisco Casero, este año y en vísperas de las Jornadas Micológicas tiene lugar el fallecimiento de Ángel Rico.

José A. Rubiera  
Ex-Tesorero 1989 - 2003

## SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

Si quieres formar parte de esta **Asociación**, cubre éste cupón con tus datos y envíanoslo a la siguiente dirección: **Sociedad Asturiana de Micología, Calle Avelino González Mallada, 42 - 33204 GIJÓN (Asturias)**

NOMBRE		
DIRECCIÓN	CÓDIGO POSTAL	LOCALIDAD
TELÉFONOS	FAX	
E-MAIL		



Contáctanos en: [www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com) - Teléfono 673 561 918



- SI LO CONOCES.....APROVECHA SUS RECURSOS
- SI NO LO CONOCES.....NO LO DESTRUYAS

¡¡SABÍAS QUE...!!

## SCHIZOPHYLLUM COMMUNE



Si tuviésemos que elegir la seta del mes, seguramente buscaríamos alguna relacionada con el mes o la temporada en la que nos encontraríamos. Sin embargo en este caso elegimos a **Schizophyllum commune** como seta curiosa por el **sexo en hongos**; ya que se sabe que esta seta tiene más de 28.000 sexos diferentes.

Hagamos un poco de historia. Probablemente es el hongo más generalizado en existencia, encontrándose en todos los continentes excepto la Antártida, donde no hay ninguna madera para utilizarse como un sustrato. Hay una sola especie común en todo el mundo, aunque hay unas pocas especies menos comunes de **Schizophyllum**. Su nombre significa "gill de división" y, por tanto, este es el hongo de gill de división. No parece estar muy estrechamente relacionado con el otro gilled setas y la mayoría de los investigadores colocaron en su propio orden el **Schizophyllales**. La función de agallas para producir hialinos en su superficie.

Parecen dividirse porque puede secarse y rehidratarse (y así abrir y cerrar) muchas veces a lo largo de una temporada de crecimiento. Tiene una gran adaptación para un clima con lluvias esporádicas. A diferencia de otras especies de setas, el micelio solo tiene que producir un conjunto de fructificación por año, que luego puede secarse y rehidratarse y mantener en funcionamiento. Es una gran estrategia para reproducción. Probablemente incluso puede salir en la oscuridad del invierno y encontrar esporulando la fructificación de este hongo. Es un hongo de decaimiento de madera muy exitoso que causa una podredumbre blanca. Curiosamente, este hongo también se sabe que causa una micosis humana en algunos casos de personas inmunocompetentes, especialmente niños. En un caso, el hongo había crecido a través del paladar blando de la boca de un niño y realmente estaba formando fructificaciones (hongos) en sus senos.

Sabemos que hay una sola especie generalizada





## Schizophyllum commune

debido a la labor de John Raper y sus colegas en la universidad de Harvard en los años 1950 – 1970. Recogieron muestras en todo el mundo de este hongo. Después de recopilar y germinando las esporas en micelio, pudieron obtener individuos de todo el mundo para aparearse los unos con los otros

Durante ese tiempo también pudieron dividir la especie en tipos de apareamiento (sexos) basados en sus reacciones de apareamiento. Mientras, dos cepas de diferentes tipos de apareamiento son capaces de formar descendencia fértil.

Para entender algo sobre sexo en hongos, tenemos que mirar el ciclo general nuclear de los hongos. Esto en comparación con el ciclo de vida de un animal o planta conlleva grandes diferencias. Pero esto ya sería tema para otra ocasión.

El **Schizophyllum commune** ha sido objeto de análisis genético desde principios del siglo XX, cuando Kniep describía por primera vez su patrón de tetrapolar la sexualidad. Se ha ido utilizando como un sistema modelo para el estudio de la función del gen de tipo de apareamiento y desarrollo de hongos. Además la bioquímica y la enzimología de las paredes de la celda de la **Schizophyllum commune** ha sido un enfoque a largo plazo de la investigación.

Pertenece al grupo de setas agalla que incluye las especies de valor comercial *Agaricus bisporus* y *Pleurotus ostreatus*. El mercado mundial de estos y otros hongos para su uso como alimento, como suplementos dietéticos y nutricionales y en medicina se cifró en más de 13 millones de dólares al año ya en 1995. Setas de muchos de estos hongos también son la fuente de importantes compuestos medicinales con actividades contra tumores, los virus y otros microbios. *S. Commune* también es reconocido como uno de los agentes

importantes de la sinusitis y es uno de los pocos basidiomycetes filamentosas documentados para colonizar y causar infecciones graves en los seres humanos con inmunocompetencia. Es un hongo sin valor culinario, sin embargo Marchand (1976) indica recogiendo datos de Cooke que se utiliza como comestible en el Congo, Perú, y Tailandia entre otros países, así como su empleo a modo de chicle por los indígenas de Indonesia, Malasia y Hong-Kong, ya que es elástico, dulce e indesgastable.

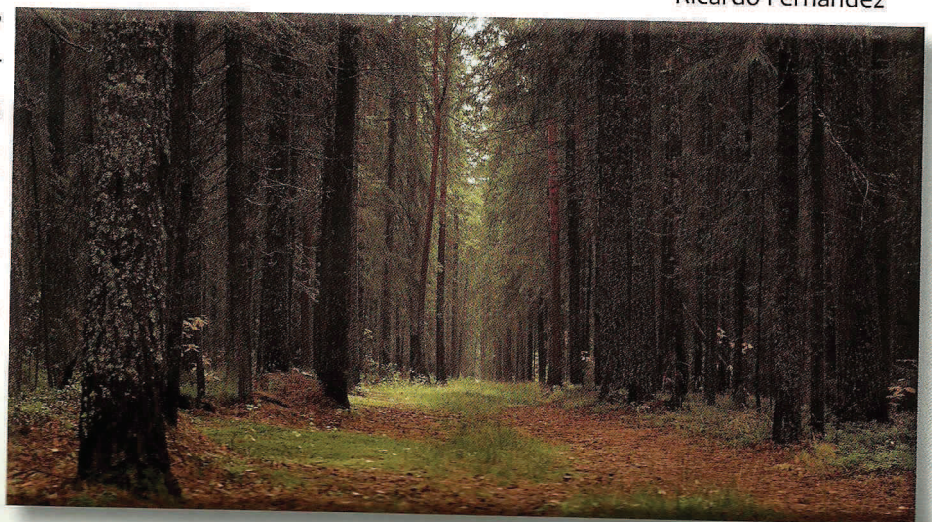
Se han descrito micosis producidas por este hongo en las uñas de los dedos de los pies, y se ha encontrado en el líquido cerebro-espinal de un enfermo (incafo 1986, tomo-II).

Registrada como comestible, pero esto se cuestiona, pues ha causado trastornos en personas con deficiencias inmunológicas.

Se desaconseja totalmente su consumo, pues en algunos casos las esporas pueden entrar en el sistema sanguíneo e instalarse en la médula espinal, donde pueden germinar y provocar parálisis irreversible. Se utiliza en medicina, como anticancerígena, ya que presenta principios activos en forma de glucanos capaces de curar tumores del aparato digestivo.

Como veis algunas cosas realmente hermosas nos pueden destruir, pero el más cruel de los venenos nos puede beneficiar si se hace un uso correcto de él.

Ricardo Fernández





# Sidrería Restaurante Valentín

## SURTIDO de setas de temporada

Teléfono 985 386 386  
Rufo Rendueles, 3 • 33202 GIJÓN

INDUSTRIAS RAMSO, S.A.



- CONSTRUCCIONES MECANICAS Y METALICAS
- CINTAS TRANSPORTADORAS
- MANTENIMIENTO INDUSTRIAL
- CALDERERIA EN GENERAL
- ESTUDIOS Y PROYECTOS

**ABUS** ELEVACION INDUSTRIAL  
ELEVATE

CALLE BAZAN, 13, 15  
POLIGONO BANKUNION, 1  
33211 • GIJÓN - TREMAÑES  
PRINCIPADO DE ASTURIAS  
TELF. 985 32 63 00  
TELEFAX. 985 32 70 99  
RAMSO@RAMSO.SA.COM  
WWW.RAMSO.SA.COM

RAFAEL A. GARCIA CARMONA  
ADMINISTRACION

# TEIMA

Empresa autorizada:

ELECTRICIDAD (Nº 000002)  
TELECOMUNICACIONES (Nº 3.452)  
PROTECCION CONTRA INCENDIOS (Nº 030)

Poligono Industrial Mora Garay  
C/ Alejandro Goicoechea Oriol, nº 74  
Tremañes - 33211 GIJÓN (ASTURIAS)  
Telf. 985 32 36 58 - Fax 985 32 57 73  
Web: [www.teimas.com](http://www.teimas.com)

- INSTALACIONES Y MONTAJES INDUSTRIALES
- ARMARIOS DE MANDO Y CONTROL
- LINEAS DE ALTA Y BAJA TENSION
- REPARACIONES DE MAQUINAS ELECTRICAS
- BOBINADO DE MOTORES
- INFRAESTRUCTURAS DE TELECOMUNICACIONES
- PROTECCION CONTRA INCENDIOS
- AUTOMATAS PROGRAMABLES
- ESTUDIOS Y PROYECTOS

YO SOY UN BROCOLI,  
Y ME PAREZCO  
A UN ARBOL.



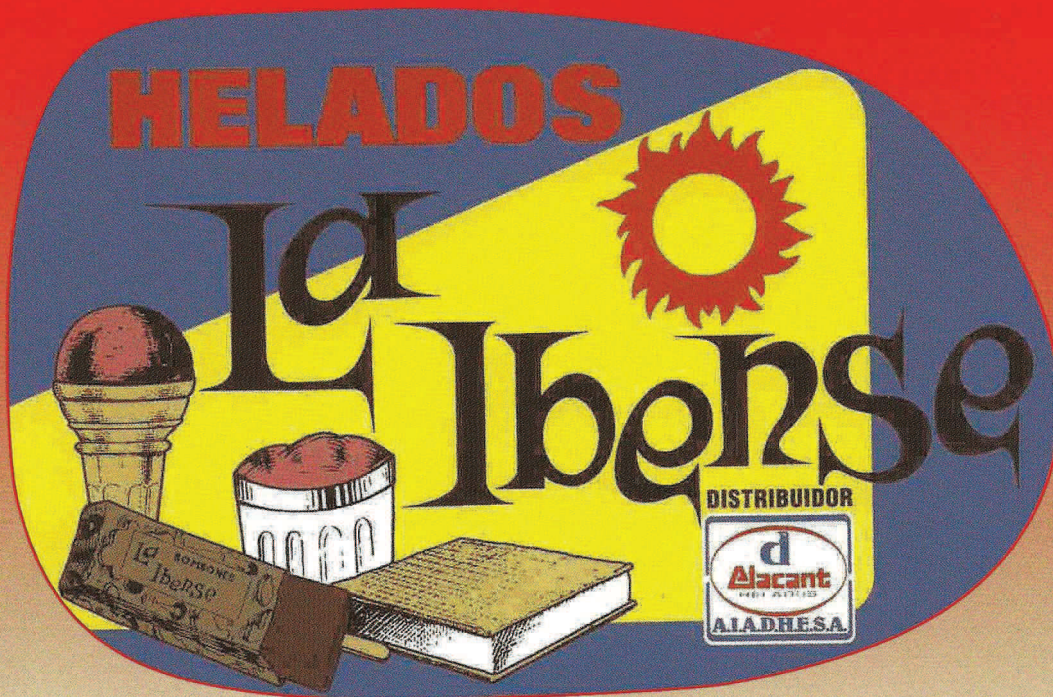
YO SOY UNA NUEZ,  
Y ME PAREZCO  
A UN CEREBRO.



fernández

YO SOY UN HONGO,  
Y ODI ESTA  
MIERDA DE JUEGO.





**Fabricante del riquísimo y más natural bombón helado de crema**

Fabricante nacional 473 • R.G.S. 28179/0  
Distribuidor: Alacant • A.I.A.D.H.E.S.A.

**TODO EN HELADO**

Emilio Tuya, 54 • Teléfono 985 36 53 37 • GIJON

**Si quieres SETAS**

Llama a **Blas**



*anchoas de santña*



Y.....para lo demas....

Llama a **Blas**



*boquerones en vinagre*

**Entregas a domicilio 657 311 886**

BLAS LOPEZ SAMPEDRO - MAYORISTA DE SETAS SILVESTRES

Colaboran:

**Gijón**  
Turismo

**cajAstur** 



ASOCIACION DE VECINOS  
CEARES COTO VIESQUES

**LAFARGE**

ARIDOS  
HORMIGONES  
MORTEROS



SOCIEDAD MIXTA  
DE TURISMO

**Ayuntamiento de Gijón**



Ayuntamiento de Gijón

Organiza:



S.A.M.

**SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA**

Teléfono 673 561 918  
Avelino González Mallada, 42  
33204 GIJÓN (Asturias)  
asturianademicologia@hotmail.com  
[www.asturianademicologia.com](http://www.asturianademicologia.com)