



SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

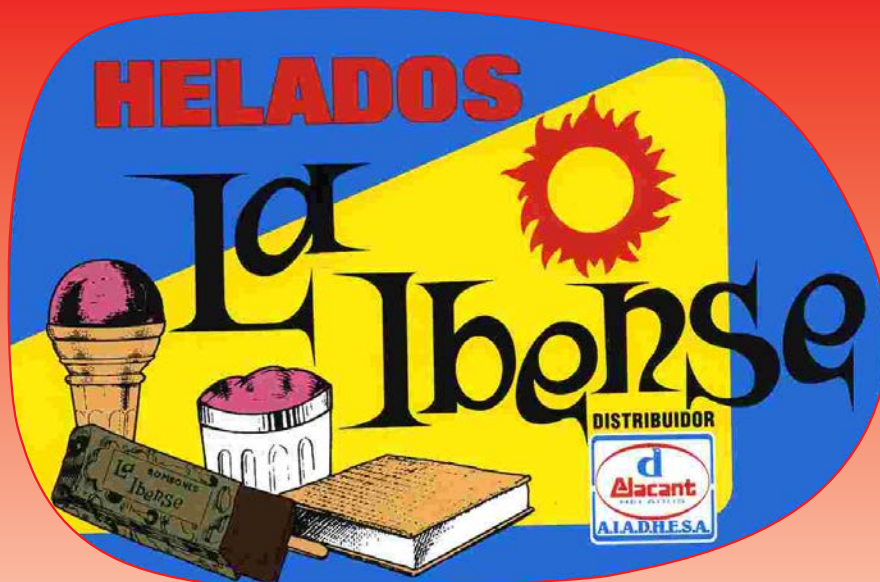
Revista de la SAM

SEPTIEMBRE 2015

XXII Jornadas Micológicas Villa de Gijón del 24 al 26 de Octubre. 2015

- Actividades 2015
- Noticias Micológicas
- Calendario 2015
- Rutas
- Gastronomía

Artículos • ¿Arrancar o cortar? • Hongos del Jardín Botánico de Gijón
• *Cantharellus cibarius* • El género *Amanita* en Asturias • Como obtener
mejores fotografías • Ruta por las Foces del río Infierno y Desfiladero de Los
Moñacos.



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

RESTAURANTE - MARISQUERÍA

Fernando



**LA CASA
DE LAS SETAS**

C/ Aguado, 34
 Tel. 984 399 541
 GIJÓN



Cafeteria SAN RAFAEL

*Especialidades:
Sandwiches especiales
Zumos y batidos tropicales*

*C/Manuel Llana 49
 Tfno: 985 389 453 Gijón - España*



SUMARIO

- 1. Editorial/Sumario
- 2 - 7. Actividades.
- 8 -19. Artículos.
- 20 - 21. Calendario 2016.
- 22 - 23. Rutas.
- 24. Libros.
- 25. Galería Fotográfica
- 26 - 27. Noticias de la S.A.M.
- 28. 10 reglas de oro del recolector de setas.
- 31. Gastronomía.

Quiero agradecer a todos los socios su lealtad a la Sociedad y dar la bienvenida a los nuevos que se han incorporado este año. Ya somos más de doscientos, es para estar orgulloso. Dar las gracias también a los miembros de mi junta directiva, pues sin ellos sería imposible llevar a cabo todas las actividades que la Sociedad realiza.

Quiero también destacar un acontecimiento histórico en los más de 28 años de vida de la SAM. Por primera vez contamos con un local social propio. Invito a todos los socios y público en general a conocerlo, seréis todos bien recibidos.

En las páginas siguientes podéis ver todas las actividades que hemos realizado y las que vamos a hacer durante el presente año. Entre ellas la XXII Muestra Micológica Villa de Gijón, que, por decisión de la junta, se va a realizar en nuestro propio local. Espero que sea un gran éxito de público y de especies expuestas.

También vamos a llevar a cabo cursos de iniciación a la Micología, el primero, los días 29 y 30 de septiembre (más información en web).

No quiero despedirme sin comentar un aspecto que me preocupa. La Sociedad necesita que haya más implicación de los socios en algunas actividades. Me refiero en concreto, a la participación y aportación de ejemplares en el consultorio micológico que hacemos todos los lunes del año, de 7 a 8,30, ahora en el nuevo local. Particularmente creo que es la mejor manera de adquirir más conocimientos sobre el maravilloso mundo de las setas.

También quiero solicitar a todos los socios su colaboración en la venta de Lotería de Navidad de la Sociedad. Además de las cuotas de los socios, módicas como sabéis, la lotería es nuestra principal fuente de financiación.

Os esperamos.

Francisco Casero Morcillo
Presidente de la S.A.M.

Comité Editorial:

Javier Polancos, Germán Fernández Blanco,
Marta Salcedo, Paco Casero,

Diseño y maquetación:

Javier Polancos

Colaboran con artículos en este número:

Antonio Ángel Alonso Sandoval
Aurora Garrido
Germán Fernández Blanco
Herminio Lara
Juan Ramón González Diego
José Luis Oliveros
Javier Polancos
Marta Salcedo
Paco Casero

Colaboran con material Gráfico:

Jesús Castaño
Ángel Argüelles Longo
Javier Polancos
Yago Tamargo
Paco Casero
Herminio Lara
Aurora Garrido





XXII Jornadas Micológicas Villa de Gijón

La tradicional cita Micológica Gijonesa, organizada por nuestra Sociedad, tendrá este año la siguiente programación:

SÁBADO 24 DE OCTUBRE

Será el día que los socios, y todas aquellas personas que quieran participar, recolecten especies para la exposición del domingo. Se recepcionarán las setas que vayáis trayendo para su clasificación en el local social hasta las 19.00h del sábado 24.

DOMINGO 25 DE OCTUBRE - EXPOSICIÓN.

La XXII MUESTRA MICOLÓGICA VILLA DE GIJÓN tendrá lugar este año en el local de nuestra sociedad, sito en la calle Tirso de Molina 8 bajo, en el barrio Gijonés del Coto. El horario de la EXPOSICIÓN de las especies recolectadas y determinadas durante el fin de semana será de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00h.

LUNES 26 DE OCTUBRE - CONFERENCIA.

Conferencia a partir de las 19:00 horas en el Salón de Actos (Auditorio) del Centro Municipal del Coto.

TÍTULO: Las Setas. ¿Cuándo, como, donde?.

CONFERENCIANTE: Antonio Ángel Alonso Sandoval. Veterinario. Ex-presidente de la Sociedad Asturiana de Micología. Coautor de los libros: "Entre setas" y "Bosques naturales de Asturias". Participante en numerosos congresos nacionales e internacionales de Micología.

*A la vanguardia del
vestuario corporativo*

NORVIL
www.norvilsa.com

Pol. Ind. Mora Garay
c/Marie Curie, 6-8
33211 Gijón - España
Tfno: +34 985 301 875
Fax: +34 985 301 969
norvil@norvilsa.com

Servicio de identificación de setas

Durante los 28 años de vida de nuestra Sociedad llevamos prestado un servicio de identificación de setas abierto y gratuito a todos los ciudadanos de Gijón. El servicio de identificación se presta todos los lunes a partir de las 19.00 horas en nuestro local social en la calle Tirso de Molina 8 - bajo, en Gijón. Se recomienda llevar las setas, que se hubieran recolectado durante el fin de semana, en el mejor estado de conservación posible, nunca en bolsas de plástico y lo que es más importante, llevar todas las setas recolectadas y nunca dejar "otras como esta" en casa, para poder ofrecer de esta forma un mejor servicio.



Próximas actividades durante el OTOÑO 2015

Curso de iniciación a la micología

Lugar: Local social de la SAM, C/ Tirso de Molina 8, bajo. Gijón.

Fechas: 29 y 30 de septiembre de 2015.

Excursiones Otoño 2015

19 de septiembre, 10 de octubre, 31 de octubre y 14 de diciembre.

Taller Micológico en el Monte Deva

Lugar: Aula de la Naturaleza: Monte Deva.

Fechas: 21 y 22 de noviembre de 2015.

Jornadas Micológicas de Soto del Barco

Lugar: Centro Municipal La Puerta del Mar, Soto del Barco.

Fechas: Del día 7 y 8 de noviembre de 2015.

Para más información consultar la página web de la sociedad:

www.asturianademicologia.com



Exposiciones

El domingo 26 de octubre de 2014 tuvo lugar la XXI MUESTRA MICOLÓGICA VILLA DE GIJÓN en el Centro Municipal del Coto. Se expusieron más de 250 especies, destacando entre ellas el *Boletus emilie* muy poco común en Asturias. Contamos con gran afluencia de público durante la jornada lo que evidencia el gran interés que la micología despierta cada día entre la ciudadanía.



En plena faena para preparar la exposición

Conferencias

Con la conferencia titulada “Ecología de los hongos” pronunciada por el doctor en Biología y micólogo Pablo Pérez Daniëls, especialista en Gomphales (Ramarias) y vicepresidente de la Sociedad Micológica de Córdoba, pusimos punto y final a las Jornadas Micológicas del año pasado, que ya con sus XXI ediciones se consolidan como un evento imprescindible del otoño gijonés.

Pérez Daniëls nos deleitó con una interesantísima conferencia en donde expuso al numeroso público congregado en la sala, las complejas interrelaciones que los hongos desarrollan con los demás seres vivos



Pérez Daniëls durante la conferencia acompañado por Francisco Casero y Antonio Ángel Alonso Sandoval.

del entorno y no solo necesariamente con árboles o plantas sino incluso con invertebrados. Como es el caso de los hongos “zombi” una especie de Cordyceps que parasita a las hormigas haciendo que estas sean tele-dirigidas para trepar a lo alto de los árboles para desde allí expandir sus esporas con mayor eficacia.

Repasó las distintas formas de alimentación de los hongos y su clasificación en simbioses, parásitos o micorrizógenos y como puede haber especies que cambien de una forma a otra o que incluso utilicen las tres formas durante su vida. La importancia que supuso la aparición de los hongos que desde entonces se han encargado de degradar la materia orgánica muerta depositada en el suelo y por lo tanto de la desaparición de los grandes depósitos de combustibles fósiles que existían en el carbonífero. Como curiosidad destacó el caso de un hongo fósil descubierto en Arabia Saudí del género Prototaxites que formaban grandes troncos que vivieron en tierra firme durante el Devónico y que alcanzaban hasta varios metros de altura. Por último nos expuso la importancia que los hongos tienen en el proceso de fijación al suelo del CO₂ evitando de esta manera



Grupo en la excursión del día 23 de mayo 2015

su emisión a la atmósfera minimizando por lo tanto de los efectos perniciosos del cambio climático.

Además de esta conferencia el jueves 23 de abril tuvo lugar en la Sala de Audiovisuales del Jardín Botánico la Conferencia “Una primavera de setas”, a cargo de D. Antonio Ángel Alonso Sandoval (Licenciado en Veterinaria y ex-presidente de la Sociedad Asturiana de Micología).

Sandoval repasó durante la charla las especies de hongos primaverales más relevantes y los factores más importantes que intervienen en su aparición.

Excursiones

Durante el otoño de 2014 se organizaron 5 excursiones micológicas en las siguientes fechas: 20 de septiembre, 4 de octubre, 18 de octubre, 8 de noviembre y 22 de noviembre.

Durante la Primavera de 2015 se organizaron dos excursiones en autocar. La primera el 9 de mayo a Camposagrado y la segunda el 23 del mismo mes a San Feliz. Se pudieron recolectar *Boletus pinicola*, aunque debido al calor que hizo los días previos a la excursión muchos estaban parasitados. Se vieron también *Amanita rubescens*, *Amanita ponderosa*, *Suillus luteus*, *Boletus erithropus*, *Laccaria bicolor* como especie más abundantes.

Destacar también la buena comida de la que disfrutaron los asistentes a la excursión en el Restaurante Casa Mari en Quintana del Palacio, un lugar muy recomendable según los testimonios de varios de los excursionistas.

Al finalizar las excursiones se organiza una pequeña exposición con las especies recolectadas, siendo recomendable que los participantes se animen a anotar las especies identificadas para poder así hacer un seguimiento futuro de la abundancia de dichas setas en la zona. Recordar que las excursiones tienen su salida desde la sede social en la calle Tirso de Molina 8 bajo de Gijón, a las 8 de la mañana. Los interesados pueden apuntarse por correo electrónico enviando un mensaje a info@asturianademicologia.com indicando los nombres de los interesados, o por teléfono al número 620940885.

Colaboraciones

DIVULGACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS.

La sociedad desarrolló durante este ejercicio actividades encaminadas a divulgar la micología en los centros educativos. El 31 de octubre nuestro compañero Herminio Lara, pronunció una charla de introducción a la micología a los alumnos de 3º de la ESO del Colegio El Lloreu del Natahoyo en Gijón.

Café - Bar Papy y Mamy

C/ Avelino González Mallada 36, Bajo - Gijón

Tel: 984 491 276





Nuestro compañero Herminio Lara en el aula con los escolares

Posteriormente se procedió a la clasificación y exposición de unas 25 especies en el aula que también pudieron contemplar los demás cursos.

Así mismo el 6 de noviembre Herminio Lara, Paco Casero y Marta González, organizaron en el colegio Príncipe de Asturias de Gijón una exposición en donde los chavales pudieron observar la gran diversidad de formas, colores y olores de las distintas especies expuestas y reconocer las diferencias fundamentales de los géneros más representativos.



Nuestra compañera Marta González guiando a los participantes.

JARDÍN BOTÁNICO DE GIJÓN.

Enmarcado dentro de las actividades organizadas por el Jardín Botánico de Gijón dentro de la Semana de la Ciencia 2014, dedicada en esta ocasión al mundo de los Hongos, y que tuvo lugar entre el 8 y el 14 de noviembre, la SAM ofreció visitas guiadas a los participantes para introducirles en la identificación de hongos. Así mismo durante el presente ejercicio se ha continuado con el estudio Micológico emprendido el año 2011 en el Jardín Botánico Atlántico de Gijón y la instalación de carteles identificativos de las especies más representativas.

JORNADAS DE SOTO DEL BARCO

Los días 1 y 2 de noviembre tuvo lugar en Soto de Barco la X edición de las Jornadas Micológicas homónimas, que contó con la participación de varios socios de la SAM que salieron a recolectar setas para su posterior identificación y exposición en la



Nuestro socio Juan Ramón González es un incondicional de esta cita.

ya tradicional muestra micológica. Recordar que estas actividades están abiertas a todos los socios que quieran participar, tan solo deberán de comunicarlo a la dirección de la Sociedad.



Avenida de la Constitución, 52
Teléfonos 984187290 - 63559970
33207 GIJÓN - (Asturias)





La Mar DE TAPAS
por... JAVI MARCOS

JUAN CARLOS I - Nº 2 · 33212 GIJÓN · T. 984 29 93 90

BAR TIENDA • TAPAS • VINOS • SIDRA

JORNADAS MICOLÓGICAS EN EL MONTE DEVA.

Los días sábado 15 y domingo 16 de noviembre tuvieron lugar las jornadas micológicas en el Monte Deva. Se realizaron itinerarios guiados por los alrededores del Monte Deva con miembros de la Sociedad Asturiana de Micología en los que se pudieron observar y recoger las setas más comunes en los distintos hábitats del entorno. Se organizó así mismo una exposición con los ejemplares recolectados, talleres de identificación, talleres de educación ambiental y actividades de entretenimiento para niños y niñas en la Sala Taller del CIN. Se pronunció

la charla “Buenas prácticas para la búsqueda de setas” en donde se repasaron los conceptos básicos sobre micología, identificación y recogida de setas.



Ahora que tienes nuestra tarjeta...

Solicita una propuesta para empezar a ahorrar

Soluciones a medida para hospitales, colegios, geriátricos, ayuntamientos, consejerías y diversas empresas del sector hostelero, industrial, etc.

T. 985 32 65 66 | comercial@lejiascampa.com
Pol Mora Garay, c/ Narciso Monturiol, nave 22 | Gijón



Exposición de los ejemplares recolectados.



Paco Casero y Juan González en el taller de identificación.

¿Cortar o arrancar?



Francisco Casero

Es un tema desde luego polémico. Se lleva años debatiendo sobre cual es la forma menos dañina de recolectar las setas, arrancándolas o cortándolas.

En casi todas las circunstancias mejor arrancar que cortar, pero voy a dar algunas pautas de cuando conviene utilizar una técnica u otra.

Conviene recordar que los animales salvajes como ciervos o jabalíes, que son grandes consumidores de setas silvestres, llevan miles de años arrancando las setas para alimentarse y no por ello se han extinguido las setas. Cuando hablamos de arrancar no hay que olvidar que deberemos de hacerlo con el máximo cuidado para no dañar ni al micelio ni a los primordios que estuvieran presentes. Se procederá girando la muñeca en ambos sentidos hasta que logremos desprender el carpóforo (seta) sin dificultad. Siempre hay que acordarse de tapar el micelio con la tierra que saquemos para no dejarlo a la intemperie a merced de los elementos climáticos, ya que pudiera sufrir daños irreversibles y morir.

Cuando recogemos una seta para su estudio deberemos siempre arrancarla, eso si, con sumo cuidado para no deteriorar, ni dejar en la tierra ningún elemento que pudiera ser imprescindible para su correcta identificación. Por el contrario si cortamos podríamos estar dejando en el terreno un sinfín de detalles que pudieran ser determinantes para su correcta identificación. Caso del *Hebeloma radicans*, *Inocybe calamistrata*, *Volvariella pusilla*, *Agaricus radicatus*, *Megacollybia platyphylla*, etc. También difícilmente podríamos ver el final del pie de la *Amanita excelsa*, del *Coprinus cinereus* o de la *Oudemansiella radicata*.



Amanita excelsa. la volva de esta especie permanece muy enterrada.



Strobilurus tenacellus, especie primaveral que fructifica sobre piñas. De pie largo y muy enterrado.

Arrancar es lo que se hace en todos cultivos de setas; *Lentinus edodes*, *Agaricus bisporus*, *Pleurotus ostreatus*, etc. Haré una excepción con el *Pleurotus eryngii*, que sale de las raíces en descomposición del cardo *Eryngium campestre*, y que suelen salir agrupados. Cortaremos el mejor ejemplar y seguiremos entresacando los que consideremos oportuno, de forma que el resto siga creciendo.

Haré hincapié en las Amanitas. Algunas hay que arrancarlas correctamente para observar el tipo de volva que presentan, si es en forma de saco, circuncisa, envainante, disociada en anillos, en perlas, etc. Cuando hablamos de recolectar ejemplares para comer, todo esto no significa que por arrancar vayamos a meter todo en el cesto. Después de recoger y observar bien el ejemplar, se limpiará y quitará todo aquello que no nos sirva para la sartén. Dejaremos pues en el monte los restos inservibles para nosotros pero que si que sirven para dispersar las esporas, y de alguna forma “sembrar” el monte. Aprovecho para recordar que las cestas de mimbre al no ser estancas facilitan la dispersión de las esporas de las setas que llevemos recolectadas, ayudando a este proceso de siembra.

Cada seta es un mundo y nunca se acaba de aprender todo, por lo que es interesante escuchar a las persona mayores y aprender de ellas los diferentes nombres populares que reciben las setas en cada zona de la geografía nacional, aunque a nivel más profesional sea preceptivo utilizar su nombre científico en latín que es el que conocen todos los micólogos en cualquier parte del mundo ■

Facebook: Hongos del Jardín Botánico de Gijón

Marta González



Las nuevas tecnologías han revolucionado la manera en la que nos comunicamos y la información se encuentra al alcance de todos en Internet facilitando la divulgación.

La Sociedad Asturiana de Micología no quiere quedarse atrás dando la oportunidad a todos aquellos amantes de la micología, para que puedan hacer un seguimiento en Internet de las especies que podemos encontrar en la ciudad. La SAM ha colaborado desde su inauguración con el Jardín Botánico de Gijón censando todos los hongos encontrados desde el año 2004.



Marasmiellus candidus, sobre ramas de zarzas. Mayo 2015. M.G. G

A día de hoy se encuentran unos 250 hongos sin tener en cuenta los Mixomycetes que son considerados Protozoos y no integrantes del Reino Fungi.

En 2014 Divertia S.A. con la colaboración de la Universidad de León, de Oviedo y la Sam publicó un pequeño Catálogo de hongos donde se encuentran recogidas unas 275 especies de hongos. Dicho catálogo puede consultarse en esta página web pues está publicado estando al alcance de todos:

<https://botanico.gijon.es/from/6735/publicacions/show/6323-catalogo-de-hongos-del-jardin-botanico-atlantico>

Este año también hemos iniciado la construcción de un facebook de los hongos encontrados en el Jardín Botánico de Gijón. En él publicamos los hongos que vamos encontrando a lo largo de los meses y por distintas zonas del Jardín. Se llama: Hongos del Jardín Botánico (Sociedad Asturiana de Micología)

<https://www.facebook.com/marta.gonzalezgarcia.547>

En dicho facebook, hemos creado álbumes como: Entorno Cantábrico, La Isla, Itinerario Atlántico, Aliseda pantanosa, Abril, Mayo, Junio, Julio...

Como todos sabéis, las setas son fructificaciones de un ser vivo prácticamente invisible a nuestros ojos que crece en la mayoría de las veces en el subsuelo (micelio) y tan solo cuando vemos su fruto nos damos cuenta de su presencia. Es por tanto un trabajo de rastreo laborioso y un proyecto a largo plazo que esperamos esté más definido cuando termine el año.

Contamos con la colaboración de varios voluntarios que visitan el jardín periódicamente en sus ratos libres. Si algún socio quisiera colaborar estaríamos encantados y no tendría más que hablar con alguien de la Junta ■



Normas de la SAM 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 DESECHABLES. No es ningún cursillo, ni clase. Cualquier orientación e información extra queda a criterio del experto que les atienda. Acuérdesse 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.
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 19:00 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.

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 - Teléfono 678 354 313



Gastropalacio

delicias a tu alcance

Calle San Bernardo 60 · Bajo · 33201 · Gijón
Tel. 984 84 65 42 · mail: info@gastropalacio.es

Cantharellus cibarius



Juan Ramón Glez Diego

“La cantarela, rebozuelo, cabrilla o también seta de San Juan es una especie muy apreciada por los amigos de las setas en toda Asturias, donde es bastante abundante, o al menos, sí se pueden hacer buenas recolectas”.

A finales del mes de mayo ya empezamos su búsqueda; nosotros siempre lo hacemos por los lugares habituales de años anteriores y no suele defraudarnos. Hay que tener en cuenta las lluvias pues un verano que casi no llueve, como el actual, es más difícil de encontrarlas. Es una seta que se distingue muy bien por su color amarillo pudiendo verse con facilidad a cierta distancia, sobre todo cuando hay grupos numerosos, aunque yo casi siempre las veo en pequeños grupos, eso sí no muy distantes unos de otros.

No tiene verdaderas láminas, pues el himenio está formado por pliegues que son muy decurrentes en el pie. Toda la seta es de una sola pieza no es posible separar el pie sin romperlo, es decir que pertenece al grupo de especies homogéneas.

El tamaño del sombrero no es muy grande, un diámetro de hasta 10/12 cm. ya es un buen ejemplar, aunque la Sra. Aurora Garrido me facilitó una fotografía con uno de 17 cm., que adjunto en este artículo.

El color toma tonos más o menos claros, en función de la lluvia, el sol y también de la edad, siendo al principio más uniforme. El sombrero empieza siendo convexo y enrollado en sus bordes para terminar embudado y lobulado; a mí me suele recordar las copas de cóctel. El pie en los ejemplares muy jóvenes suele ser más largo que el diámetro del sombrero, sin embargo en los adultos suele ser un poco más corto, normalmente va en disminución hacia la base y muchas veces se le



aprecia en esta, un pequeño engrosamiento en forma de bola, el color es en general más claro a veces casi blanquecino.

La carne tiene un color amarillo pálido casi blanco sobre todo en la parte del pie y tiene un evidente olor a fruta, que recuerda al albaricoque, aunque algunas personas dicen de otras frutas.

La época de aparición es larga, desde finales de primavera hasta principios del otoño; habiendo hecho buenas recolectas varios años en el mes de agosto cuando hay días de lluvia, lo que hace pensar que además de humedad también necesita de cierta temperatura. Los lugares donde los vemos habitualmente en principio, son cotas bajas cercanas a la costa en bosques de eucaliptos y pinares, además de robles y castaños.

A medida que avanza el verano lo encontramos en cotas más altas en los mismos tipos de bosque y también en hayedos. Tengo que decir que con más frecuencia yo los he visto en bosques mixtos con dominio de castaños.

Es una especie muy fácil de identificar por tener pliegues en vez de láminas y por su colorido; además del olor de su carne, que se aprecia muy claramente cuando llevas varios en la cesta, por otra parte es un excelente comestible que no suele agusanarse, salvo en casos de ejemplares ya muy viejos.

En los mismos hábitats se encuentran otras especies del mismo género que citaré a continuación pero que no reviste ningún peligro su consumo puesto que son todas comestibles:



Cantharellus cibarius. Foto: Aurora Garrido



Cantharellus amethysteus. Fotografía: Javier Polancos

Cantharellus amethysteus; tiene en el centro del sombrero unas pequeñas escamas de color violeta y el resto de color un poco mas apagado. Algunos dicen que su carne es más seca.



Cantharellus melanoxeros. Foto: Manuel González Diego

Cantharellus melanoxeros; el himenio está formado por pliegues poco profundos y de color gris violeta, el pie es grueso y macizo y suelen encontrarse varios ejemplares unidos por el pie. Esta especie la hemos visto muy poco y en bosque de castaños y roble en zonas del interior.

Cantharellus friesii; esta especie la hemos visto también como las demás en nuestras salidas en busca del rebozuelo con mucha frecuencia. Es una especie mas pequeña y tiene menor calidad en la cocina para mi gusto aunque es también buen comestible.

Cantharellus tubaeformis; es bastante distinto. Su figura es más pequeña y estilizada y tiene un sombrero de color ocre pardo, el pie es amarillo pardusco, hueco y comunica con el sombrero, los pliegues son de un color amarillo pardo que se vuelven grisáceos con la edad. Se encuentra en otoño avanzado e incluso invierno y lo localizamos principalmente en pinares y con menos frecuencia en hayedos. Buen comestible.

Cantharellus lutescens; se parece mucho al anterior



Cantharellus lutescens. Fotografía: Javier Polancos

pero generalmente es más pequeño, el pie es de un color amarillo clarito y los pliegues muy poco marcados del mismo color. La época de aparición y su hábitat no difiere del anterior y es un comestible excelente.

Hygrophoropsis aurantiaca; también llamado falso rebozuelo, no pertenece al género *Cantharellus* pero es fácil confundirlo con él; pero sólo de lejos ya que una vez en nuestras manos se puede ver claramente que tiene laminas, la carne es muy distinta, esponjosa, el pie ennegrece con la edad y es delgado; por otra parte aparece más bien en el otoño en pinares. Comestible en opinión de algunos, yo, aunque lo probé, no aconsejo su consumo ■



Hygrophoropsis aurantiaca.

T Talleres SOLARES, S.L.

Especialidad en:
ELECTROEROSIÓN POR HILO / MATRICERÍA / EMBUTICIÓN
CENTROS DE MECANIZADO / MECANIZACIÓN EN GENERAL
TORNOS CNC / DECOLETAJE

Pol. Los Campones	Tel.: 985 31 15 13
Avda. del Transporte, n.º 16	Fax: 985 30 10 22
33211 TREMAÑES (GIJÓN)	ts@talleressolares.com
	www.talleressolares.com



Reconquista

café y vinatería

Calle Aguado, 1 33202 Gijón Tfno 985369281



A Feira
do pulpo

A FEIRA DO PULPO

Dr. Aquilino Hurlé 20

33203 - GIJÓN

Teléfono: 984 29 36 57

Bienvenidos

A FEIRA DO PULPO

www.afeiradopulpo.com



Sobre como obtener mejores fotografías.



Javier Polanco

La rápida evolución tecnológica de los últimos años y sobre todo la irrupción de los smartphones a nivel popular han favorecido el que todo el mundo disponga en su bolsillo de forma permanente de una cámara digital lo suficientemente buena como para plantearnos la necesidad de prescindir de nuestra cámara de fotos tradicional. Desde luego que todavía no son equiparables en cuanto a calidad a las reflex, pero su versatilidad las hace una buena opción para que el micólogo aficionado documente sus observaciones o comparta sus fotos en las redes sociales de forma instantánea.

Una de las razones que me han motivado a escribir este artículo es el hecho de que cada vez son más las personas que se decantan por utilizar sus teléfonos móviles a la hora de realizar sus fotografías y me parecía interesante dar algunos consejos prácticos para mejorar esas fotografías, en base a los errores más comunes que he observado. Me interesa hacer hincapié en aspectos más bien de tipo estético o de composición, y dejar un poco a parte los aspectos técnicos que a veces confunden a la gente con pocos conocimientos previos en fotografía.

En los tiempos de la fotografía analógica y cuando la película y el posterior revelado era la norma, el fotógrafo procuraba tener bajo control todos los parámetros necesarios para asegurar una buena toma, ya que los costes que conllevaba la compra de los carretes de película y el posterior revelado podían llegar a ser muy cuantiosos. En la actualidad siempre llevamos con nosotros una cámara de fotos en el bolsillo y podemos hacer todas las tomas que deseemos sin coste adicional. Esto ha provocado, en mi opinión, una relajación a la hora de tomar nuestras instantáneas que conduce

a unas capturas en general más pobres. Espero contribuir con este artículo a que podáis mejorar vuestras fotografías sin tener que llegar a ser un profesional.

La importancia de la composición. Montar “El Belén” micológico.

Un fallo muy extendido entre los neófitos es el de sacar la cámara y empezar a fotografiar como locos a la primera seta que hayamos localizado sin pararse a pensar un momento en los aspectos estéticos y compositivos necesarios para que la fotografía sea interesante desde un punto de vista artístico y por supuesto científico. Como norma lo más interesante y productivo, para no perder el tiempo fotografiando cada seta que veamos, sería recolectar varios ejemplares, a poder ser en distintas fases de desarrollo para tener una idea de los cambios que experimenta la especie a lo largo de su ciclo vital. Una sola foto de una seta vieja puede ser inservible para su posterior identificación, lo mismo que una de un ejemplar demasiado joven que no a tenido tiempo de mostrar sus características morfológicas típicas, por lo que insisto en que siempre deberemos de fotografiar



Haber quitado las acículas y tamizado la luz directa del sol hubieran mejorado esta fotografía.

varios ejemplares en la toma. Con estos ejemplares recolectados podremos posteriormente componer el llamado “Belén” en una zona que previamente hayamos limpiado de elementos indeseables como hierba alta, palos, maleza, etc. que puedan distraer la atención e impidan la correcta visión de los detalles de las setas. Se colocaran de forma que se vean con claridad los aspectos morfológicos más representativos de la especie, a saber; volva, anillo, himenio, carpóforo, etc... Si la seta presenta cambios de coloración de la carne al corte, o tiene una determinada inserción de las láminas con el pie que no interesa destacar, practicaremos los cortes necesarios en uno de los ejemplares para disponer de esa información adicional muy útil a la hora de clasificar la especie.

No introduciremos en la escena elementos poco “naturales” tales como monedas, botellas, navajas, a modo de escala. Para tener una referencia del tamaño de la seta sería más interesante colocar elementos naturales tales como hojas, frutos (bellotas, hayucos, castañas) que además de no ofenden a la vista, nos proporcionan una referencia de la escala más natural. Al mismo tiempo y de forma indirecta estos elementos nos recuerdan el hábitat característico de la especie. Quitaremos de la escena elementos que distraigan la atención como ramas, piedras, y cualquier objeto que reste protagonismo a las setas, y cuidaremos que el fondo proporcione un bonito contraste de color.



Un buen Belén micológico a base de *Amanita phalloides*.

Otra acción muy importante que tenemos que realizar es la de limpiar los ejemplares a fotografiar antes de realizar la toma, ya que un exceso de suciedad puede, además de afejar la fotografía, ocultar esos detalles tan importante para su correcta identificación. Se puede usar una brocha (mismamente la que lleva incorporada nuestra navaja, que aprovechando la ocasión para recordarnos de que se encuentra a la venta en nuestro local) o bien la utilización de pulverizadores con agua que, además de limpiar los ejemplares de suciedad, aporta un aire de "frescura" a la fotografía.

El ángulo desde el que realicemos nuestra toma también es muy importante ya que una foto realizada desde un ángulo muy elevado aplana la toma y le resta interés. Será mejor opción hacer la toma con un ángulo más bajo para tener más profundidad.



Reflector casero recortado de un tetrabrik.

También pudiera darse el caso de querer hacer un "revuelto de setas" antes de tiempo, esto es, realizar una foto con distintas especies mezcladas que no apotaría nada más que confusión a la escena, por lo que el revuelto lo haremos mejor en casa con los ejemplares comestibles que hayamos recolectado.

Por último podemos encuadrar y disparar procurando sujetar la cámara con firmeza para evitar trepidaciones que provoquen que las fotos queden movidas. Hay que tener presente que las cámaras

de los smartphones pueden tardar unos segundos en enfocar y disparar por lo que esperar unos instantes después de disparar no es mala idea.

El no respetar la distancia mínima de enfoque de nuestra cámara e intentar acercarnos en exceso al motivo es la causa más común de fotos borrosas. Siempre hay que respetar esa distancia mínima ya que sobrepasarla no conlleva a nada productivo.

En caso de que quisiéramos un mayor factor de ampliación deberíamos recurrir a las lentes para macrofotografía.

Macrofotografía "low cost".

Para poder fotografiar desde más cerca (macrofotografía) deberemos de utilizar lentes, que colocadas justo delante de la cámara de nuestro teléfono, nos permitan obtener un mayor factor de ampliación. Existen lentes comerciales, algunas en forma de pinza que se pueden adaptar a cualquier cámara, u optar por la opción casera que consiste en poner delante de nuestro objetivo una lupa de aumento y sujetarla con una pinza, goma o lo que se nos ocurra, según la inventiva de cada uno. Esta última opción sin duda es más divertida y pone nuestro cerebro a funcionar y quién sabe si a inventar un futuro prototipo a patentar.

La iluminación.

La luz es la base de la fotografía, por lo que sin una correcta iluminación no vamos a poder captar una foto de calidad. El primer consejo sería el de evitar las luces duras, como la luz directa del sol al mediodía, que nos genera unas diferencias muy grandes entre las zonas más claras y las más oscuras. La solución sería tamizar esa luz con algún elemento translucido como un pañuelo blanco,

un abanico, un plástico translucido, etc, que elimine esos contrastes. Pueden utilizarse espejos o reflectores (se pueden fabricar de forma casera recortando un tetrabrik ya que la parte interna está fabricada de un material reflectante)



Con una lupa atada a nuestro teléfono se pueden realizar buenos macros.

para reconducir la luz hacia las zonas en sombra y disponer de esta forma de una iluminación más homogénea.

El procesado de las fotografías desde el móvil.

Por último comentar que existen multitud de programas de retoque fotográfico, muchos de ellos ya instalados en nuestros terminales, que si bien no pueden transformar una foto mala en buena, si que pueden mejorar significativamente algunos parámetros como el brillo, contraste, saturación de los colores, enfoque, etc. Por lo que no estaría de más explorar estas otras posibilidades que nos brinda la tecnología, todo ello comprimido en 4 o 5 pulgadas ■

TECNO COLOR



Siempre con una solución por delante.

Distribuidores en exclusiva de productos **R-M**
una división de **BASF COATINGS**, para **ASTURIAS**



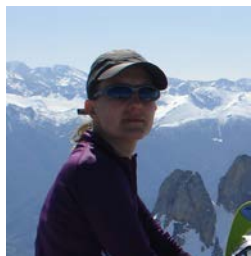
Valentine

Todo en pintura decorativa y complementos

- Sistema **multicolor 3G** de Valentine
- Servicio a domicilio
- Asesoramiento profesional

Ctra. Gijón Veriña Nave 11 C • (Pol. Bankuni3n 2) GIJÓN

www.tecno-color.com



Marta Gonzalez

El género *Amanita* en Asturias

Amanita Pers, es un género de hongos basidiomycetes perteneciente a la familia *Amanitaceae* que tras los estudios filogenéticos de DREHMEL & al. (1999) corregidos por NEVILLE & POUMARAT (2004), constaría de dos subgéneros: *Amanita* s. Singer y *Lepidella* Gilbert (Beauseigneur).

El primero de ellos engloba especies que poseen el margen del sombrero estriado y esporas no amiloides, es decir que no reaccionan tomando una tonalidad azul con el reactivo de Melzer, un compuesto químico a base de yodo, mientras que el subgénero *Lepidella* agrupa especies con el margen del sombrero liso y esporas amiloides. Dichos subgéneros se subdividen a su vez en secciones que pueden ser consultadas en las páginas web que en la bibliografía se indican.

En todo el mundo se conocen unas 500 especies aunque en Asturias solamente existen citas de unas 26 que viven mayoritariamente en bosques de planifolios: *Castanea sativa*, *Fagus sylvatica*, *Betula celtiberica*, *Quercus* sp. o *Corylus avellana*, o en pinares de *Pinus radiata*, *P. sylvestris* y *P. pinaster*. Algunas como *Amanita echinocephala* y *Amanita strobiliformis* prefieren suelos calizos, mientras que otras como *Amanita virosa* o *Amanita fulva* los prefieren ácidos. Unas requieren de las temperaturas templadas y húmedas propias del otoño mientras que otras sólo solemos encontrarlas en claros de bosques puesto que son especies más meridionales que en Asturias sólo excepcionalmente aparecen, *Amanita caesarea* por ejemplo.

El género *Amanita* contiene hongos ectomicorrízicos con fructificaciones de mediano o gran tamaño con sombreros que pueden alcanzar los 18 o 20 cm de diáme-

tro como en el caso de *Amanita caesarea*, *Amanita excelsa* y sus variedades y *Amanita muscaria*. Dichas fructificaciones o setas son heterogéneas, es decir que el pie y el sombrero se separan con cierta facilidad, poseen láminas generalmente blanquecinas y libres y una esporada de color blanco o crema claro.

Los hongos del género *Amanita* poseen un **velo universal o volva** que recubre totalmente el hongo, protegiéndolo, en su fase inicial de crecimiento. Ese velo puede ser tenaz y consistente o por el contrario membranoso y friable pudiendo llegar a desaparecer casi totalmente cuando la seta ha alcanzado su nivel máximo de desarrollo. Así podemos encontrar restos de velo universal en forma de saco basal tenaz en *Amanita phalloides* o *Amanita caesarea* o restos de velo universal en forma de pequeños restos membranosos que se desprenden al mínimo

contacto como sucede en *Amanita excelsa* y sus variedades o en *Amanita rubescens*.

Además en la primera fase de su desarrollo también cuentan con una membrana protectora de las láminas que llamamos **velo parcial**, que se extiende entre el margen del sombrero y el pie y va estirándose con el desarrollo de la seta. Este velo puede ser más o menos tenaz o membranoso formando entonces un **anillo** o por el contrario harinoso llegando a desaparecer cuando la seta alcanza la plena maduración.

Los hongos del género Amanita poseen un velo universal o volva que recubre totalmente el hongo, protegiéndolo, en su fase inicial de crecimiento

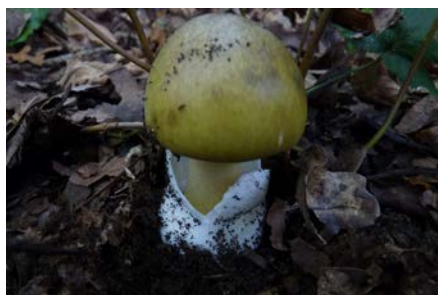
Asturias cuenta con el 21% de su



Amanita citrina. Fotografía: Enrique Rubio.

superficie ocupado por bosques autóctonos (222.745 ha) la mayoría planocaducifolios (DÍAZ & VÁZQUEZ, 2009), el hábitat ideal para el crecimiento de este tipo de hongos que, como ya hemos antes comentado, establecen relaciones simbióticas o de mutuo aprovechamiento con estos árboles. Una de las amanitas **más corrientes** en Asturias es *Amanita phalloides* que crece en estos bosques especialmente bajo los avellanos.

Es una seta potencialmente **mortal** que contiene amanitinas y amatoxinas que se absorben en el intestino alcanzando las células hepáticas y provocando su necrosis. Este hongo representa la mayor amenaza para los novatos



Amanita phalloides

buscadores de setas con un ánimo gastronómico, de tal manera que nadie debería consumir hongos silvestres sin antes aprender a reconocerla. Mortales pudieran resultar también *Amanita virosa* y *Amanita verna*. La primera se muestra muy rara en nuestra Comunidad ya que tan sólo ha sido hallada en los hayedos montanos (puerto de Ventana, hayedo de Valgrande) a finales de agosto o primeros de septiembre mientras que *A. verna* es una especie predominantemente primaveral y meridional aún no censada en Asturias. Las tres provocan el llamado síndrome phalloidiano, síndrome que también causan pequeños hongos del género *Lepiota* y *Galerina marginata*.



Amanita muscaria. Fotografía Jesús Castaño

Amanita pantherina, otro hongo muy venenoso relativamente común en Asturias, provoca un síndrome anticolinérgico acompañado de confusión, alucinaciones, alteración del estado de consciencia y agitación psicomotriz, pudiendo llegar a ser mortal sólo si se consume en grandes cantidades. Desancosamos el consumo de *Amanita excelsa* var. *spissa* y *Amanita rubescens*, comestibles ambas, por su parecido con *Amanita pantherina*, pero ninguna de las dos tiene el margen del sombrero estriado de ésta. *Amanita rubescens* es muy corriente en Asturias tanto en los bosques de planifolios como en los de conífe-

ras y aunque es considerada una seta comestible debemos recordar que en crudo es tóxica y que por ello para poder consumirla debemos cocerla previamente, desechar el agua y quitarle la cutícula del sombrero pues contiene principios químicos termosensibles, inactivados con el calor, que poseen propiedades hemolíticas, aunque no todos los autores están de acuerdo con esta afirmación. *Amanita junquillea* (= *A. gemmata*), es una seta muy frecuente en los pinares costeros de Asturias con un potencial toxicológico similar al de *A. pantherina* por lo que se recomienda abstención en su consumo. *Amanita mus-*



Amanita rubescens. Fotografía: Javier Polancos.



Amanita vaginata. Fotografía Enrique Rubio.

caria o “seta de los enanitos” es otro hongo tóxico muy común que provoca también un síndrome anticolinérgico aunque menos grave que el producido por *Amanita pantherina*. Éste es un hongo precioso, fácil de identificar, que se encuentra sobre todo durante el otoño y que puede ser confundido con *Amanita caesarea*. Pero habría que recordar que *Amanita caesarea* es una especie a la que le gusta el sol y el calor, no siendo por tanto frecuente en los bosques húmedos y templados de los otoños asturianos y que sus láminas y pie, de un hermoso color amarillo dorado, la hacen inconfundible y bien diferente de *Amanita muscaria* cuyas láminas y pie son de color blanco. Sin embargo, cuenta el micólogo norteamericano ARO-RA (2000) que en la región montañosa de Nagano, en el centro del Japón y bajo la cubierta vegetal de bambús enanos y abedules, los habitantes recolectan con fruición *Amanita muscaria* para su consumo. En este lugar la población local utiliza el hongo como alimento y no como droga. Pero éste

debe ser previamente lavado y sometido a un proceso de ebullición durante cinco minutos para posteriormente consumirlo sin más o bien conservarlo en salmuera. Las toxinas de *Amanita muscaria* son solubles en agua y por lo tanto es éste y no el calor el punto crítico del proceso ya que el calor únicamente acelera la disolución de las mismas. Congelar o asar el hongo no elimina pues la toxicidad del mismo. Para mayor sorpresa escribe Arora que en dicho lugar fructifican grandes cantidades de *Boletus edulis* que de manera sorprendente son desdeñados por la población.

Amanita vaginata, al igual que otras amanitas de la sección *Amanitopsis* como *Amanita fulva* o *Amanita crocea*, amanitas esbeltas que siempre carecen de anillo y poseen el margen del sombrero muy estriado, es considerada por muchos comestible pero en crudo produce un síndrome hemolítico por lo que debe ser previamente bien cocinada antes de ser consumida. *Amanita citrina*, habi-

tual en bosques de robles o hayas, que posee un color amarillento o amarillo verdoso claro, parece tener un mal sabor aunque no es realmente tóxica.

Una de las amanitas más corrientes en Asturias es *Amanita phalloides* que crece en estos bosques especialmente bajo los avellanos.

Amanitas citadas en Asturias: (RUBIO & al., 2015)

- A. battarrae* (Boud) Bon
- A. biovigerana* Singer
- A. brunneoconulus* Bas & Gröger
- A. caesarea* (Scop.) Pers
- A. ceciliae* (Berk. & Broome) Bas
- A. citrina* Pers
- A. crocea* (Quél.) Singer
- A. echinocephala* (Vittad.) Quél.
- A. eliae* Quél.
- A. excelsa* var. *excelsa* (Fr.) Bertillon
- A. excelsa* var. *spissa* (Fr.) Neville & Poumarat = *A. spissa* [(Fr.) P. Kumm.]
- A. flavescens* (E.-J. Gilbert & S. Lundell) Contu
- A. franchetii* (Boud.) Fayod
- A. friabilis* (P. Karst.) Bas
- A. fulva* (Schaeff.) Fr.
- A. gemmata* (Fr.) Bertill. (= *A. junquillea* Quél.)
- A. mairei* Foley
- A. muscaria* (L) Lam.
- A. pachyvoluta* (Bon) Krieglst.
- A. phalloides* (Fr.) Link
- A. porphyria* Alb. & Schwein.
- A. rubescens* Pers.
- A. strobiliformis* (Paulet ex Vittad.) Bertill.
- A. submembranacea* (Bon) Gröger
- A. vaginata* (Bull.) Lam.
- A. virosa* Lam.

En esta lista obviamos las variedades alba por considerarlas simples individuos albinos de una determinada especie

Salir al campo con una buena guía de setas y practicar el ejercicio de reconocer sus características morfológicas, el hábitat en el que se encuentran, observar los árboles con los que se asocia y las condiciones climáticas que han propiciado su nacimiento se convierte en un placer silencioso y barato ■

Bibliografía:

- ARORA, D. (2000). Funghi dal mondo. *Bolletino del Gruppo micologico G. Bresadola* 2: 38-40.
- CUESTA J. & J. JIMÉNEZ. <http://www.amanitacesarea.com/amanita.html>, consultado el 29 de junio del 2015.
- DIAZ E.T. & A. VAZQUEZ (2009). *Guía de las joyas de la Botánica de Asturias*. Editorial Trea: 1-880.
- DREHMEL D., R. VILGALYS & J. MONCALVO (1999) *Mycologia* 91(4):610-618
- NEVILLE P. & S. POUMARAT (2004). *Amaniteae: Amanita, Limacella & Torrendia. Fungi Europaei*. 9:1-1.120.
- NOGUÉ S., J. SIMÓN, C. BLANCHÉ & J. PIQUERAS. Intoxicaciones por plantas y setas, http://www.fetoc.es/asistencia/intoxicaciones_plantas_y_setas_completo_2009.pdf consultado el 3 de julio de 2015.
- RUBIO E. , A. SUÁREZ, M.A. MIRANDA & J. LINDE J. *Catálogo provisional de los macromicetos (setas) de Asturias* <http://www.asturnatura.com/articulos/revista/catalogohongosast.pdf> , consultado el 29 de junio de 2015.
- ZAMORA, J. C. *El género Amanita en la Comunidad de Madrid*. <http://www.socmicolmadrid.org/noti/noticias45.html> consultado el 29 de junio del 2015.

Café-Bar Ría de Arosa

C/ Gral. Suárez Váldes, 11 - GIJÓN



¡Pinchos de setas de temporada!

Enero

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

-1 de Enero. Año nuevo
-6 de Enero. Epifanía del Señor

Febrero

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

Marzo

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Abril

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Mayo

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

-1 de Mayo. Fiesta del Trabajo (Se traslada al Lunes 2)

Junio

L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Julio

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Agosto

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

-15 de Agosto. Asunción de la Virgen

Septiembre

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

-8 de Septiembre. Día de Asturias
-21 de Septiembre. San Mateo

Octubre

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

-12 de Octubre. Fiesta Nacional Española

Noviembre

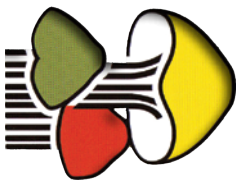
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

-1 de Noviembre. Día de Todos los Santos

Diciembre

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

-6 de Diciembre. Día de la Constitución Española
-8 de Diciembre. Inmaculada Concepción



Sociedad Asturiana de Micología
Calendario 2016



Psathyrella multipedata. Fotografía: Javier Polanco

FOCES DEL RIO INFIERNO Y DESFILADERO DE LOS MOÑACOS

José Luis Oliveros Secretario de la S.A.M.

Ruta de Senderismo: Lineal

Itinerario: Área Recreativa La Pesanca - Foces del Río Infierno - Foz de Moñacos.

Distancia: 13 Km aproximadamente ida y vuelta

Duración: 4 1/2 h

Dificultad: Fácil

Desnivel: 580 m aproximadamente

En Bici: Sí

Niños: Sí, si están acostumbrados a caminar

Fecha de realización: 22 Noviembre

Concejos: Piloña, Caso

Ubicación: PI-4, 33537 Piloña, Asturias - España

N-634 hasta Infiesto. Se entra en Infiesto y a la salida de esta villa se coge la desviación a la derecha por la carretera PI-4 hacia Espinaredo/Riofabar hasta el área recreativa de La Pesanca, donde se puede dejar el coche.



DESCRIPCIÓN

El río Infierno discurre, después de recibir las aguas de las Riegas de Moñacos y Cubilones, entre las sierras de Trallán (O) y Aves (NE) por los límites de los concejos de Caso y Piloña. La denominación Montes del Infierno procede, posiblemente, de la Edad Media, época en la que el bosque de montaña encarnaba el misterio, el peligro y el miedo, o sea, parajes considerados más propios del demonio. Al río que bajaba por esos montes se le denominó río del Infierno y a sus bosques, Montes de Moñacos, palabra que posiblemente deriva de “demoníacos”.

APROXIMACIÓN

Se toma la autopista A-66 en dirección Gijón, saliendo por la A-8 hacia Santander. En Lieres se continúa por la

COMENTARIO

Cuando se llega nos encontramos con el área recreativa de la Pesanca, es una preciosidad, muy grande, muy cómoda y conviene utilizarla bien como paso primero o último de la caminata o ir expresamente a la misma para pasar el día allí. La pista discurre entre arbolado autóctono, fundamentalmente avellanos y robles, aunque también se ven castaños. Después se pasa junto a las cabañas de Degoos. Cerca hay una cascada. Un poco más arriba el paisaje cambia rápidamente pasando por un pequeño desfiladero: se trata de “la foz” del río Infierno, debido a las caprichosas formas de las rocas que nos rodean recuerdan precisamente a las llamas del Infierno”.

Pasada la foz, vuelve el bosque. Cruzan tres puentes: El Mercandín, La Tarantosa y Pontua. Se llega a una zona del bosque dominada por las hayas. Hay una en cuyo tronco se divide en ocho ramas en forma de candelabro.



das (que son numerosas aunque no sean espectaculares), etc., y sobre todo en el otoño cuando el bosque es una maravilla. Así mismo también se ven plantas de arándanos. Es extraño ver hayas y arándanos a alturas más bajas de lo habitual; seguramente será debido al valle que es muy cerrado, muy sombrío y por tanto, más frío que otros. Había nieve a menos de quinientos metros lo cual corrobora lo dicho anteriormente.

Se continúa subiendo, siendo cómodo el ascenso; no hay pendientes pronunciadas salvo en la parte final. El río queda en la parte de abajo y apenas se oye su murmullo. Se pasa por un lugar con muchas rocas cubiertas de musgo (que se asemeja al musgo que se ponen en los Belenes). Empieza a haber nieve en la pista y se llega a la riega de Los Moñacos (afluente del río Infierno). pudiendo observarse varias cascadas que dan paso a la Foz de Los Moñacos que consiste en dos moles rocosas próximas que se inclinan amenazadoras hacia el caminante” viéndose algunos tejos que parecen salir de la roca.

Después de pasar la foz se llega a las praderías de Lleuses. Todo estaba cubierto de nieve. Continuando hacia el Este por un sendero. Poco después se encontró una corza muerta.

Ascendiendo por el sendero cubierto de nieve, se subió hasta una collada a unos 1.250 m de altura. Allí se veían unos espléndidos acebos. Los acebos hembra exponían sus rojos frutos brillando, junto a las verdes hojas al sol. Desde allí vieron la peña Ciebana, semejante al Naranja de Bulnes (en su forma) y las rocosas y nevadas cumbres de los Montes del Infierno con el pico Maoño a la cabeza. En la collada no se estuvo mucho tiempo y después de 1 h 15 minutos de subida hasta la cima, se emprendió el camino de regreso por el mismo sendero.

OTRA INFORMACIÓN

A la vuelta y para aprovechar totalmente el día, nos dimos un paseo por la estupenda Área Recreativa de la Pesanca, y poder recolectar unas setas para posteriormente degustarlas en casa. La Pesanca es un hábitat con mucha variedad de setas por la diversidad de árboles que hay en la zona. Entre ellas podemos destacar: Cantharellus Cornucopioides (trompeta de los muertos), Boletus Pinicola

y Cantharellus Cibarius. El día fue completo, una buena caminata y una cesta de setas para saborear tan estupendos ejemplares recolectados.



Boletus pinicola

COMIDA

En Mesón Vízcares, Espinaredo, Infiesto. tel. 985 92 35 30. Comida tradicional asturiana: Fabada, fabes pintes, cabrito, jabalí, venado, y postres caseros tradicionales (compota, quesos, arroz con leche,..)

CLIMATOLOGÍA

La temperatura fresca pero buena para caminar.

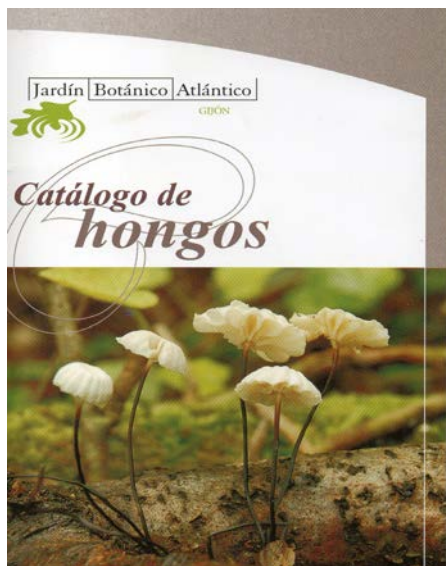
CAFETERÍA

Ctra. La Costa, 126 - GIJÓN
J. Carlos 646 618 525
Carol 633 67 23 21

PARRILLA
LA OSTRÁ
PULPERÍA
Calle Usandizaga, 23. 33204 GIJÓN. ASTURIAS
T. 984 29 59 00

DAMOS LA BIENVENIDA
AL OTOÑO CON LA
CALIDAD DE SIEMPRE
PROMOCIONES
SEMANALES
VEN A CONOCERNOS

UN NUEVO CONCEPTO DE PULPERÍA



CATÁLOGO DE HONGOS DEL JARDÍN BOTÁNICO DE GIJÓN.

Este catálogo está editado por Divertia S.A y el Jardín Botánico de Gijón, y surge del trabajo llevando a cabo por la SAM desde el año 2011 en la localización e identificación de las especies presentes en dicho espacio. El libro describe 222 especies del Botánico con fotografías y textos de la SAM, revisados por el Dr. Arsenio Terrón Alfonso (Dpto de Biodiversidad y Gestión Ambiental de la Universidad de León).

Frutería Elena

Especialidad Setas de temporada

Mercado del Sur, puesto 20 - Gijón

platero
librería
Especialistas en libros de Micología
y Cocina de Setas

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

Galería fotográfica



Polyporus squamosus. Javier Polancos



Xerocomus rubellus. Javier Polancos



Leotia lubrica. Jesús Castaño



Sepultaria summeriana. Javier Polancos



Amanita spissa. Francisco Casero



Langermannia gigantea. Jesús Castaño



Ganoderma lucidums. Jesús Castaño



Mesón
Casa Nano

Vinos de:
Rioja
Ribera del Duero
Prieto Picudo
Villacezán (Gordoncillo)

Especialidades:

- Carnes a la Brasa
- Cachopos de Ternera
- Lechazo al Horno
- Cochinillo al Horno
- Bacalao al Ajoarriero
- Setas de temporada



C/. Ezcurdia, 27 • T. 985 373 145
33202 GIJÓN
mesoncasanano@hotmail.es

EL LOCAL MICOLÓGICO DE GIJÓN



Germán Fernández Blanco
Tesorero de la S.A.M.

Hemos cumplido un ansiado deseo. Ya disponemos de un local para desarrollar, sin depender de terceros, nuestras actividades. Llevábamos mucho tiempo intentándolo, pero, unas veces por falta de decisión, otras por no encontrar el adecuado, y las más, por carecer de medios económicos, no conseguíamos disponer de nuestro propio local.

En marzo se firmo el contrato de alquiler. Un local de 160 m, situado en el barrio del Coto, en Gijón, Calle Tirso de Molina nº 8 – bajo, que acondicionamos con la inestimable y desinteresada colaboración de algunos de nuestros socios, entre los cuales, me gustaría destacar a Paco Casero, nuestro presidente, por su dedicación y entrega en las obras de acondicionamiento, y a José Antonio Rubiera, que nos consiguió la mayor parte del mobiliario.

Considero que el resultado final, teniendo en cuenta los escasos medios económicos con que contamos, es bastante digno, y nos permitirá realizar las múltiples actividades propias de la Sociedad.

El local cuenta con las siguientes dependencias:

- Un área de **Identificación de Setas**. Actividad que llevamos prestando, de forma desinteresada, desde hace muchos años. Abierto al público los lunes de 7 a 8,30.

- Un área de **Microscopía**, en el que cualquier socio puede utilizar los equipos con los que contamos: Tres microscopios, una lupa microscópica, reactivos químicos, etc.



Área de microscopía



Estado del local antes del acondicionamiento.

- Un área **Multiusos**. Aula de 30m que cuenta con los medios audiovisuales necesarios (Proyector, ordenador portátil, cámara de fotos) para impartir o desarrollar cualquier cursillo o taller didáctico.

- Un área de **Biblioteca**, con más de 200 libros y revistas sobre micología, que cualquier socio puede consultar en la sede social, o, llevar a su domicilio, previo control.

- Un área de **Exposiciones**, de fotos micológicas, cedidas por los socios.

- Un área **Administrativa**, que cuenta con el equipamiento necesario para dichas tareas.

- Un área de **Almacén**, donde se guarda el importante equipamiento necesario para las exposiciones de setas que se hacen cada año, en especial, la Muestra Micológica Villa de Gijón.

Mi deseo, y creo que hablo en nombre de la Sociedad, es que todos los socios conozcan y disfruten de estas instalaciones; deseo que hago extensivo a cualquier persona que quiera conocernos ■



Local en la actualidad después de la reforma.



Nuestro agradecimiento a Óscar Piñera presidente de la AAVV del Coto gran persona y protector de la Sociedad desde sus inicios.



BOLSAPLAST asturias

Fábrica de Envases y Embalajes

BOLSAS DE PAPEL • BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLES

CELULOSA (MANTELES, SERVILLETAS, HIGIÉNICOS...)

QUÍMICOS (LAVAVAJILLAS, DETERGENTES, MULTIUSOS...)

Polígono Industrial Mora Garay • Marie Curie, 58-60 • 33211 GIJÓN • PRINCIPADO DE ASTURIAS

Teléfono 985 328 511 • Fax 985 328 990

www.bolsaplast-astur.com

Chigre El Trabi



C/ Carlos III, 6 - GIJÓN



LAS 10 REGLAS DE ORO DEL BUSCADOR DE SETAS

1. Recoja solamente las setas que conozca con absoluta seguridad, fijándose en todas sus estructuras, como: volva, anillo, cortina, coloraciones, etc.
2. ¡Peligro! No recoja 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).
3. ¡Peligro! No recoja nunca las Lepiotas con tamaño inferior a 10cm. (Lepiotas mortales).
4. Al cogerlas no escarbe, ni rastrille el suelo violentamente, pues quizás destruya el micelio y no salgan nunca más.
5. Limpie lo mejor posible las setas recogidas antes de introducirlas en la cesta. Nunca utilice bolsas de plástico para su recogida y transporte.
6. No destruya las especies que no vaya a recoger por venenosas o desconocidas, ya que todas las setas cumplen un papel en la naturaleza.
7. Repase al llegar a su casa, ejemplar por ejemplar, para cerciorarse de no haber recogido ninguna peligrosa o desconocida.
8. No se fíe de ninguna regla general para diferenciar las comestibles de las venenosas (moneda de plata, diente de ajo, vinagre, etc.) desgraciadamente todas ellas son falsas, solo es valido su reconocimiento botánico, al igual que hacemos para diferenciar una rosa de un clavel.
9. De las setas que se vayan a cocinar, deje siempre algún ejemplar guardado en la nevera, ello puede ayudar, en caso de intoxicación, a identificar la especie responsable.
10. En caso de intoxicación acuda rápidamente al médico.



Orlando Muñíz, aficionado riosellano recolectando un hermoso ejemplar.

A.A.Sandoval



- 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



¡Tenemos setas de temporada!

El Rincón de la Tata C/ Pablo Iglesias 68, 33204 GIJÓN. Tel: 985 13 10 99

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 Roces 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.

Empanada de setas

Por Herminio Lara.

Ingredientes:

RELLENO:

500 gramos de setas variadas (Boletos, Cantarellus, Cardo, etc.)

1 Cebolla grande

½ Pimiento Rojo

½ Pimiento verde

1 Dientes de ajo

200 gramos de Panceta curada o Tocino Ibérico

50 ml. Vino blanco

200 ml. Aceite de Oliva Virgen Extra

MASA:

650 gramos Harina de fuerza

150 ml Agua templada

150 ml Aceite de freír el relleno

20 gramos Levadura fresca de panadería

12 gramos de sal

1 Huevo para barnizar

Preparación:

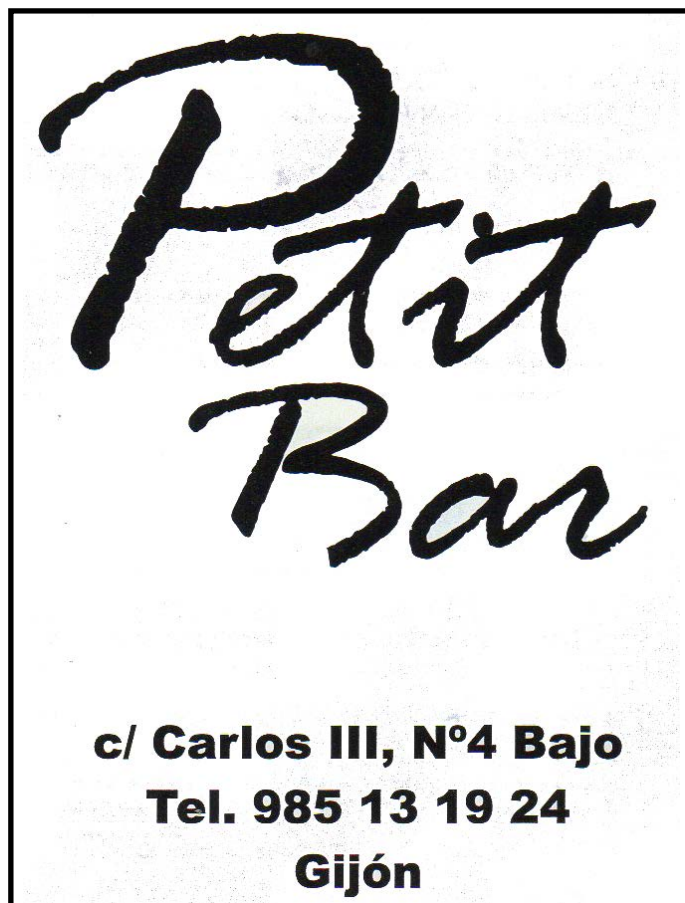
Picar finamente la cebolla y los pimientos en dados, para pochar en el aceite, hasta que la cebolla quede transparente fuego moderado.

Limpier las setas y romper en trozos regulares (no cortar) para añadirlas cuando este pochado, subir un poco el fuego para evaporar el agua de las setas, añadimos el ajo picadín y la panceta en dados, dándoles vueltas durante 2 o 3 minutos aproximadamente para acabar echando el vino hasta que evapore y salpimentamos al gusto.

Colamos la mezcla para usar parte del aceite para hacer la masa y reservamos.

En un cuenco grande se hecha la harina y la sal mezclamos, desmenuzamos la levadura y lo unimos a lo anterior, vertemos el agua templada y el aceite del relleno y lo amasamos todo bien, cuando este bien unido formamos una bola y la dejamos fermentar durante una hora.

Ponemos a calentar el horno a 180ª arriba y abajo, montamos la empanada, la pintamos con el huevo y le hacemos un pequeño agujero en el centro de la tapa superior, y la metemos al horno hasta que este dorada y cocida. (yo suelo poner una bola pequeña de masa para saber cuando esta cocida).





MESÓN - RESTAURANTE
FÁBRICA DE EMBUTIDOS - JAMONES

EZEQUIEL

Amador García García
Ezequiel García Díez

Fábrica: 987 59 85 13 / Mesón: 987 59 84 97
ezequiel@embutidosezequiel.es
www.embutidosezequiel.es
24680 VILLAMANÍN - (León)

Croquetas de trompetas

Por Aurora Garrido.

Ingredientes: 2 o 3 cucharadas de harina, 1 litro de leche, aceite, mantequilla, 50 gramos de jamón en lonchas finísimas picado muy pequeño, 30 gramos de trompetas secas cortadas pequeñas, pan rallado y huevo.

Preparación: Se hace una bechamel normal para croquetas con harina (tostándola) y con mantequilla, deshaciendo bien los grumos, añadiendo la leche y removiendo continuamente evitando que se pegue. Mientras se está cocinando la bechamel se sazona con poca sal y pimienta al gusto (a mí, en este caso, me gusta más la pimienta negra). Se añade el jamón cortado fino fino para que no se note en la boca pero que sazone.

La bechamel sigue cocinando y, cuando falte poco para que esté hecha, se añaden las trompetas secas y se sigue removiendo y cocinando la bechamel. Enseguida se nota el aroma de las trompetas. Se prueba de sal y se corrige si hace falta.

Cuando la salsa coge el punto necesario se aparta del fuego y se vierte a una fuente plana para que enfríe. Se tapa con papel de aluminio y se guarda en la nevera hasta el día siguiente.

Ya al día siguiente se envuelven las croquetas. Y se rebozan con pan rallado, luego huevo batido y de nuevo pan rallado. Ahora ya se pueden freír en aceite caliente y que queden tostaditas crujientes.

También se pueden congelar. A mí me gustan pequeñas y las congelo en bolsas mejor que en taper porque las pongo un poco separadas para que no se peguen al congelarse.



Crema de calabacín con cantarelas

Por Aurora Garrido.

Ingredientes: 1 calabacín grande o 2 medianos, 2 o 3 quesitos según la cantidad que resulte de calabacín, 70 a 100 gr de cantarela fresca.

Preparación: Se pican muy pequeñas las setas y se ponen en una sartén con un poco de mantequilla.

Se echa un poco de sal y se hacen a fuego suave hasta que estén blanditas. Se reservan los calabacines pelados y troceados. Se ponen a cocer aparte con agua y NO se pone sal. Se va añadiendo agua si se ve que mengua mucho y se seca. Cuando los calabacines están hechos se les añaden los quesitos y las cantarelas. Se mezcla con cuchara de madera y luego se pasa por el pasapuré (mejor el de agujeros mayores).

¡Ah, importante! no poner sal a los calabacines para cocer porque el queso ya lo sala.

Al final se prueba de sal y, si hace falta, se añade sal al gusto y pimienta, y aunque en las cremas se suele poner pimienta blanca a mí me gusta más con pimienta negra.

¡Y... a comer! Se tarda más en contarlo que en hacerlo.



Soluciones publicitarias

Feijoo, 60 - 33204 GIJÓN (Asturias)
Teléfono 985 361 704 - Fax 984 190 637
www.publical.com

diseño gráfico y fotocomposición
imágenes corporativas
rotulación
corte de vinilo
regalo publicitario
tablas de mareas 2015
calendarios F-1 2015
calendarios liga de fútbol 2015/16



SOCIEDAD ASTURIANA DE MICOLOGÍA

Teléfono 678 354 313

C/ Tirso de Molina 8, bajo

33204 GIJÓN (Asturias)

info@asturianademicologia.com

www.asturianademicologia.com



Ayuntamiento de Gijón

gijón

Turismo