

# IV JORNADAS MICOLÓGICAS DE CARDENETE

Los pasados días, 30 y 31 de Octubre, se celebraron en Cardenete las IV Jornadas Micológicas con gran asistencia de público.

El día 30, se reunieron en el Olmo los aficionados más atrevidos (debido a la lluvia) y salieron rumbo hacia los distintos parajes de Cardenete en busca de todo tipo de setas. A pesar de la sequía y de las heladas en días precedentes, se encontraron unas 60 especies distintas (todo un éxito), las cuales se expusieron por la tarde en el Centro Social Polivalente, donde el público pudo observar as setas comestibles de las no comestibles que se habían recogido, comprobando que es bastante complicado diferenciar algunas especies y que para comerlas es imprescindible estar totalmente seguro de lo que se coge, de esta forma se evitarían muchas de las intoxicaciones que se producen.



Después de la exposición, tuvo lugar una charla informativa a cargo de D. Eduardo López Briz, jefe del Servicio de Farmacia del Hospital La Fe, de Valencia, el cual nos deleitó con su humor, su

conocimiento del tema y su buen estar en una charla que no era nada fácil, simplemente con el título ustedes juzgarán, "La Toxicidad de las setas".



Comenzó haciendo un poco de historia sobre la utilización "mágica" de las setas en otras civilizaciones hasta llegar a nuestros días. Nos comentó la falsedad de determinados "mitos" que existen en nuestra sociedad, acerca de la toxicidad o no de las setas y a continuación nos fue mostrando las diferentes especies tóxicas más conocidas, con los diferentes problemas que provocan, sus síntomas y sus remedios, provocando en algunos de sus casos la muerte, como por desgracia estamos oyendo últimamente.

También nos comparó algunas setas tóxicas con sus idénticas comestibles. Acabo la charla con el siguiente refrán: **"Hay buscadores de setas viejos y hay buscadores de setas audaces, pero no hay buscadores de setas audaces y viejos"**. En donde se nos invita a reflexionar, para cuando salgamos al campo a recolectar si ¿queremos hacernos viejos o queremos ser audaces?.

A continuación se presentó al público asistente una nueva Asociación en el municipio de Cardenete,



en este caso le tocó el turno a la **Asociación Micológica "EL VALLE"**, su presidente, José de Pedro Medrano, en una sencilla exposición, fue desgranando poco a poco lo que será la nueva Asociación, como nació esta, fines de la misma y el porqué de unas cuotas anuales; terminó animando a todos para que se hiciesen socios y sobre todo a cuidar nuestro entorno y naturaleza, para poder seguir disfrutando de nuestra afición: la micología.



El domingo, día 31, tuvo lugar un taller infantil, en el que los "peques" que asistieron se lo pasaron en grande. Los más pequeños tuvieron que rellenar con trozos y recortes de papel cebolla, un dibujo de varias setas que se les entregó; a continuación elaboraron unos llaveros o broches de setas, con la utilización de unas plantillas, filtro de diferentes colores y algodón. En esta categoría ganó Carlos Coronado Tejada, de 7 años.

Los más mayores tuvieron que realizar una redacción sobre el mundo de la micología, basándose en lo que sabían, y en unas explicaciones sobre el tema que habían escuchado previamente, resultando ganador. Pablo Pérez Mondejar de 12 años.

Ambos recibieron una guía de setas y un trofeo (un boletus edulis realizado en barro).

El resto de los participantes también tuvieron su premio.

Un año más hemos podido comprobar como la afluencia de público a estas Jornadas va en aumento, así como la afición por el fascinante mundo de la micología. Estamos seguros que con el nuevo impulso que le dará la recientemente creada Asociación Micológica "EL VALLE", estas Jornadas seguirán siendo un de los eventos más importantes en la vida de Cardenete.

AMALIA MARCO.



Posteriormente, se presentaron las bases del III Concurso Fotográfico "Setas y Hongos de Cardenete"; terminó la tarde con el II Concurso Gastronómico, al que se presentaron 19 platos, a cada cual más imaginativo, siendo la ganadora, Amalia Marco Pérez, con dos platos diferentes: uno de setas cultivadas (pleurotus ostreatus y shimeji blanco), y otro con una mezcla de otras setas (boletus edulis, trompeta de muerte, rebozuelo, boletus luteus y amanita caesarea).

Desde aquí quiero aprovechar para dar las gracias a todos los participantes, por seguir poniendo su ingenio y sabiduría culinaria al alcance de todos.

