



XXIII EDICIÓN “CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA” OTOÑO 2022

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 3 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA DE OCTUBRE 21, 22 y 23 y 4, 5 y 6 de NOVIEMBRE.

Organiza:

Diputación Provincial de Ávila

Como todos los años el curso Conoce los Hongos de Ávila visita cuatro ecosistemas de la provincia y será, como siempre, impartido por **especialistas en setas**. Este se desarrollará durante dos fines de semana de octubre los del 21 viernes, sábado 22 y domingo 23 de octubre y el viernes 4, sábado 5 y domingo 6 de noviembre del presente año 2022.

Ponencias teóricas.- Que se realizarán los viernes por la tarde. En la primera de ellas, se presentará el curso y se abordará una introducción al mundo de los hongos a cargo de Alfredo Goenaga autor de la nueva guía de hongos de Ávila y profesor del curso; en la segunda hablaremos de. En el segundo fin de semana Manuel García Aranda asesor micológico de la nueva guía de hongos de Ávila y profesor del curso nos ayudará a diferenciar especies similares de setas comestibles y tóxicas.

Todas las conferencias, incluyendo la conferencia inaugural, del día 21 de octubre tendrán lugar en la Fundación Cultural Santa Teresa. (C/ Canteros, s/nº) Ávila.

Tres sendas prácticas.- Se celebrarán un sábado y dos domingos, dos en horario de 8'30 a 15'00 y la última de 8:00 a 17 horas ya que incluye comida de clausura. Salida desde el aparcamiento del mercado de ganados.

Ecosistemas.- Se visitarán tres ecosistemas diferentes, que pueden variar en función del desarrollo de la temporada micológica pero se tratará de visitar un pinar, un encinar, praderas con arroyos o bosques mixtos de Ávila. Dichos ecosistemas se anunciarán de forma definitiva al inicio del curso con el fin de elegir los más apropiados. Se saldrá desde Ávila en autobús hacia los lugares elegidos y se formarán grupos por profesor en función del nivel de conocimientos micológicos. A través de las explicaciones de los profesores especialistas en setas se estudiará *directamente a estos organismos en su medio natural*, se tomarán muestras para más tarde ponerlas en común.

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

- Nuestro curso es una iniciación al conocimiento de los hongos, recomendado tanto para personas que se inician como para los ya iniciados. En función de los conocimientos de los participantes, se formarán grupos de alumnos de diferentes niveles.
- Se realizan los recorridos sin prisas, tratando de disfrutar de cada excursión, no se trata en absoluto de ver quien va más rápido, quien llega más lejos o quien es más osado a la hora de determinar especies difíciles.
- No vamos a esquilmar fincas ni a recolectar y llenar la cesta de todo tipo de hongos, vamos a aprender tomando los ejemplares más representativos de cada especie,



mientras realizamos una actividad física moderada, en un ambiente amigable y distendido.

- Señalaremos que algunas setas son recolectadas en exceso. Guiamos a los alumnos hacia el descubrimiento de los hongos en la necesidad de contribuir a su conservación mediante el reconocimiento de su imprescindible papel en el ecosistema e intentando que se detenga el abuso en su recolección.

Viernes 21 de octubre.-

17. h.- 19.00h Inauguración a cargo del responsable del Área de Desarrollo Rural D. Jesús Martín García, Presentación y explicación de la mecánica del curso a cargo D. Enrique Fernández Villamor. Jefe del área de Desarrollo Rural de la Diputación Provincial de Ávila. **17:30 “introducción al mundo de los hongos”** Ponencia a cargo a cargo del **Alfredo Goenaga** autor de la nueva guía de hongos de Ávila y profesor del curso en todas sus ediciones.

19.15h- 21.15 Judith Furquet: “Historias de hongos para no dormir, Judith Furquet es Ingeniero en industria alimentaria, Inspector micológico y secretaria de Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMCAL).

Sábado 22 de octubre.-

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

Domingo 23 de octubre.-

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

Viernes 4 de noviembre.-

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

Sábado 5 de noviembre.-

Mañana: 09'00 h. – 13'30 h. Taller práctico de cocina micológica impartido por el Chef Ángel Alonso Noya del restaurante la Pineda de Barco de Ávila. En el Taller se realizarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles. El taller se desarrollará en el instituto Jorge Santayana Calle del Perpetuo Socorro, en Ávila capital (entrada trasera) Ávila.

Domingo 6 de noviembre.-



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

15'00 h. – Comida de clausura del Curso y entrega de Diplomas.
17'00h. vuelta a **Ávila**.

Organización: Los días de senda se quedará en el **Aparcamiento del mercado de ganados** que presenta su entrada a través de la calle Santa María de la Cabeza, muy cerca de la jefatura de la policía local de Ávila. La hora en las dos sendas es las 8:30 de la mañana y la del último domingo a las 8:00 de la mañana.

Durante las sendas se parará a tomar el bocadillo que cada participante lleva consigo. Se regresará a Ávila, para estar en la ciudad hacia las 15 horas. La mañana del sábado 5 de noviembre se realizará el **taller de cocina**.

Recomendable llevar cesta de mimbre o castaño, con el fin optimizar la recolección de especímenes. El último domingo de curso, tras la comida final y salida de campo clausuraremos la edición de este año, concluyendo el curso con la entrega de diplomas.

Fechas y horarios.-

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: 105 Euros, curso completo, 75€ un solo fin de semana.

MATRÍCULA REDUCIDA*: 75 Euros.

El precio del curso incluye: Ponencias, profesores de campo especializados, Salidas en autobús, guía de los hongos de la provincia de Ávila*, taller-aula de cocina en la mañana del sábado 5 de noviembre con degustación de las recetas elaboradas y una comida de clausura del curso. Debemos puntualizar que las ubicaciones de las salidas prácticas pueden cambiarse en función de la evolución de la temporada. En función de una climatología adversa o factores imponderables, el curso puede estar sujeto a cambios en la programación de las salidas, las conferencias o incluso anulación del mismo.

Matrícula reducida: Alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados.

Nº de plazas: 48

Inscripciones: Hasta el 21 de octubre de 2022 en la Fundación Cultural Santa Teresa (Edificio Centros Universitarios) C/ Los Canteros, s/n. 05005 – Ávila. Apdo. 144 05080 Ávila. Telf. 920-20.62.01 – 20.62.03.-- 20.62.21 Las plazas son limitadas y se admitirán los alumnos por orden de inscripción. email: [cursos.fcst@diputacionavila.es](mailto: cursos.fcst@diputacionavila.es)

Nº cuenta: ES 24 2100 6305 05 1301408936 CAIXABANK

SECRETARÍA E INSCRIPCIONES

<http://www.diputacionavila.es>

<http://www.fundacioncst.net>

* La guía se entregará a todos los alumnos que no la hayan recogido con anterioridad en Diputación de Ávila