



NOTA DE PRENSA

URRIÉS ABRE ESTE SÁBADO LAS JORNADAS MICOLÓGICAS DE LAS CINCO VILLAS

La comarca impulsa una nueva edición de sus clásicas citas para amantes de las setas, que se desarrollan en diez municipios cincovilleses, y que permiten disfrutar del monte y conciencia de la necesidad de respetarlo

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 24 DE OCTUBRE DEL 2018

Este próximo sábado, 27 de octubre, arranca en la localidad de Urriés una nueva edición de las Jornadas Micológicas de las Cinco Villas, una cita consolidada en el calendario cincovillés --que alcanza su séptima edición--, que concluirá el 24 de noviembre.

La cita urriesina comenzará a las 9.00 horas, con la concentración en la plaza Nueva para salir, desde allí, con el micólogo al monte y recolectar las setas. A las 12.45 horas, exposición de los ejemplares recogidos, explicación y charla del micólogo y, a las 14.00 horas, habrá una cata de vinos jóvenes de la zona para posteriormente, degustar un menú micológico (Imprescindible reservar).

Gracias a esta propuesta “no solo se puede descubrir el monte, sino que las jornadas están diseñadas para aprender a respetarlo”, explica el presidente cincovillés, Santos Navarro. Es por ello por lo que, desde la Comarca de las Cinco Villas, “se financia este año un micólogo para que participe en cada una de las propuestas, como el objetivo de enseñar las especies de setas, pero

también de cómo cogerlas y provocar el menor impacto en el bosque”, apunta Navarro.

De paso, con estas jornadas “se potencia otro tipo de turismo en la zona, el natural, aprovechando que aquí tenemos espacios de gran belleza, como la Sierra de Santo Domingo, declarado Espacio Natural Protegido”, apostilla el presidente cincovillés.

PRÓXIMAS CITAS

Tras comenzar en Urriés, el 3 de noviembre será Lobera de Onsella, Luesia, Sádaba e Isuerre los municipios que acogerán las jornadas micológicas. En Lobera, tras la recolección de las setas durante la mañana, a las 12.30 horas tendrá lugar un vermú a base de setas en el restaurante de la localidad.

A las 17.00 horas, habrá exposición y clasificación de los ejemplares recolectados en el ayuntamiento de la mano de un experto micólogo, para continuar, a las 19.00 horas, con una merienda a base de setas. A las 21.00 horas, degustación de migas con setas en el local de ‘La herrería’.

Por su parte, en Luesia, tras el recorrido por el monte para la recolección, a las 11.00 horas, se procederá a la clasificación de los ejemplares recogidos por un experto micólogo en la Casa del Forestal. Y, a las 14.00 horas, menú micológico en el campin de Pigalo (Imprescindible llamar para reservar).

Igualmente, en Sádaba, de 17.00 a 19.00 horas, en la Hospedería, se desarrollará un taller creativo para familias para descubrir el mundo de las setas a través de una divertida explicación sobre las diferentes especies, de paso que se conciencie de la importancia de respetar y conservar el medio natural en el que se crían. Para terminar, se realizará una manualidad vinculada con el mundo de las setas. Imparte el taller, Anea Tiempo Libre.

Además, durante los meses en que se desarrollan las jornadas micológicas en el Restaurante La Encantaria tendrán lugar las Segundas Jornadas Gastronómicas Micológicas que permitirá degustar un menú muy especial elaborado con estos frutos singulares.

En Isuerre, las jornadas micológicas también son el 3 de noviembre, aunque se prolongan hasta el día posterior. En ellas, el sábado, tras la recolección de las setas durante toda la mañana en el monte, a partir de las 12.00 horas, se clasificarán las especies recolectadas y se explicarán por parte del micólogo Ángel Leyva, del Grupo Micológico Caesaraugusta, en la plaza o en el museo, en función de la climatología.

Al mediodía, en el restaurante Balcón de Onsella, tapas, menú micológico y pizza artesana de setas hecha en horno de leña. Y, a las 19.00 horas, en el Museo Micológico de Isuerre, charla y audiovisual sobre las 'Setas de otoño en Aragón' a cargo del micólogo Ángel Leyva.

El 4 de noviembre, durante todo el día, tapas, pizzas y platos donde las setas serán protagonistas en el Restaurante-bar Balcón de Onsella. Mejor, reservar.

Las jornadas micológicas llegan a Uncastillo el 10 de noviembre. La cita arrancará a las 9.00 horas con un almuerzo en la explanada del polideportivo para los participantes que, posteriormente (sobre las 10.00 horas), pondrán rumbo al mote con el micólogo Luis Ballester, quien les ayudará en el conocimiento durante todo el recorrido de las setas, para posteriormente clasificarlas.

A las 17.00 horas habrá una charla sobre micología y exposición de los ejemplares recogido de la mano del experto en centro de día de la localidad.

Una semana más tarde, será el municipio de Castiliscar el que acoge las jornadas micológicas. Así, a partir de las 9.00 horas, todos los participantes se congregarán en el centro de convivencia para salir junto al micólogo por el entorno del pinar de Castiliscar y el puerto de Sos para recolectar las setas.

A las 12.00 horas, regreso de la ruta hasta el Museo de la Orden de San Juan, donde se expondrán las setas y se ofrecerá una explicación pormenorizada de cada una de ellas.

A las 13.00 horas, visita guiada por el museo y, seguidamente, a la iglesia de San Juan Bautista, donde se alberga un magnífico sarcófago paleocristiano. Posteriormente, subida a los restos del castillo y la ermita del siglo XI de la localidad. A la hora de comer, tapas y menú micológico en los establecimientos del municipio.

Los días 17 y 18 de noviembre, las jornadas micológicas llegan hasta Longás, donde a partir de las 9.00 horas se saldrá al monte en compañía de un experto micológico que, al volver al municipio, sobre las 12.30 horas, ayudará en la clasificación y conocimiento de las setas, para su posterior exposición.

A las 14.00 horas, las setas al plato de la mano de un menú micológico que se podrá degustar en el restaurante de la localidad. Y, a las 17.00 horas, charla sobre micología con Adrián Hereza.

El domingo, 18 de noviembre, habrá un taller infantil sobre micología (11.30 horas), y, a las 12.00 horas se entregarán los premios de los concursos que reconocen a la mejor fotografía tomada en la salida micológica y a la mejor seta recolectada. A las 13.00 horas, degustación de migas con setas en el restaurante de la localidad.

EJEA Y LOS PINTANOS

Con motivo de las Jornadas Micológicas de las Cinco Villas, las setas serán las principales protagonistas de las tapas elaboradas en los establecimientos participantes en el 'Findestapen', de Ejea de los Caballeros, una cita que se desarrollará el 23 de noviembre, en la que se podrán disfrutar de una tapa y agua, vino o caña por tan sólo 2€ en los varios establecimientos de la capital cincovillesa.

Concretamente, en: Restaurante-Taberna Moreno, Bar-Restaurante-Hostal Cuatro Esquinas, Bar La Turrada, Pub Atilios, Gastrobar La Claketa, Bar Independencia, Cafetería Erian, Bar Las Horas, Cafetería Mapachu, Toril nº5, La Lola Bar, Cafetería Dúo, Bar Paquirri, Bar El Primero, Cervecería Milenium, Bar,

café copas Casa Fau, D'Binas Bar, La Moderna, PH Café, tapas & copas y Gastrobar Fuente de Bañera.

Y, para cerrar las jornadas micológicas 2018, la nueva Asociación Micológica Isana, de Los Pintanos, organiza una jornada el 24 de noviembre que comenzarán a las 9.00 horas en la Hospedería Villa de Pintano, donde los participantes se juntarán para salir al monte a recoger las setas junto a un experto micólogo.

A las 14.00 horas, y después de una mañana en la naturaleza, comida de la Hospedería Villa de Pintano (Imprescindible inscripción, plazas limitadas).

A las 16.00 horas, catalogación y explicaciones del micólogo aprovechando todas las especies recolectadas por la mañana. Y, a las 19.00 horas, taller de tapas micológicas y posterior degustación de las mismas marinadas con cerveza o vino. Todo, en la Hospedería Villa de Pintano.

Las jornadas micológicas de las Cinco Villas fueron seleccionada el año pasado como una de las mejores experiencias turísticas del Gobierno de Aragón.

IMÁGENES ADJUNTAS: Las jornadas micológicas, que se desarrollan en varios municipios cincovilleses, son un clásico en la programación de la Comarca de las Cinco Villas.

[PRENSA COMARCA DE LAS CINCO VILLAS](#)

Nuria Asín: 609001377.

Email: prensa@comarcacincovillas.es

