



NOTA DE PRENSA

CIERRE DE ORO PARA LAS JORNADAS MICOLÓGICAS DE LAS CINCO VILLAS

La clásicas citas para amantes de las setas que han recorrido la comarca llegan a su fin con propuestas en Los Pintanos, Lobera de Onsella y el Findestapen de Ejea de los Caballeros

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 21 DE NOVIEMBRE DEL 2018

Las Jornadas Micológicas de las Cinco Villas llegan a su fin este próximo 24 de noviembre con dos citas, una en Los Pintanos, y, otra, en Lobera de Onsella, localidad que las pospuso, puesto que, en un principio, estaban programadas para el 3 de noviembre. Además, se celebrará el Findestapen, para degustar tapas con setas, en Ejea de los Caballeros.

Tras celebrarse en varias localidades de la comarca, como Uncastillo, Luesia, Isuerre, Castiliscar o Longás la sensación que queda “es muy positiva, ya que ha sido un gran año micológico”, explica Eduardo Morales, presidente de la Asociación Micológica Isanas, de la Val de Onsella, organizadora de algunas de las propuestas, en colaboración con los ayuntamientos de la zona y la Comarca de las Cinco Villas.

Así, el pasado fin de semana, esta agrupación estuvo presente en la cita longasina, que contó con 22 participantes el sábado, recogiendo más de 61 especies diferentes de setas. “Hizo una mañana espectacular, el monte estaba

precioso”, reconoce Morales. En la cita también se incluyó una cata de cervezas artesanas y una comida popular que congregó a muchos vecinos de la localidad y también a personas llegadas desde otros puntos de la comarca, como Sos del Rey Católico, Los Pintanos, etc.

Un día más tarde, los niños fueron los protagonistas de las jornadas micológicas de Longás, ya que el AMPA del Colegio Ferrer y Racaj disfrutó junto a los vecinos y niños de la localidad de una salida al monte en la que participaron más de 80 personas.

“Tuvimos que variar un poco la programación, ya que llovió por la mañana, por lo que cambiamos los talleres y la visita al Museo de la Pez de Longás de la tarde al horario matutino y dejamos la salida al monte para la tarde”, comenta Morales.

Para ello se contó con la colaboración de la Asociación Chinela de la localidad. Igualmente, se visitó el Museo de Micológico de Isuerre, próximo a la localidad. “Gracias a los ayuntamientos de los dos municipios por dejarnos sus infraestructuras y contribuir al éxito de nuestra jornada”, explica Morales.

En esta salida, lo más importante no era coger setas, “sino concienciar a los más pequeños de la necesidad de respetar el monte. Educarlos para que lo quieran, porque son el futuro”, indica el presidente de Isanas.

De paso, los participantes descubrieron el mundo de las setas durante la clasificación y explicación de un experto micólogo. Entre las especies recogidas hubo setas curiosas y venenosas, como las amanitas muscaria –conocidas por tener vistosos puntos blancos sobre un fondo rojo--; así como otras no comestibles o con escaso valor culinario, como las russulas y cortinarios.

Además, se recolectaron otras muy apreciadas en la gastronomía, como rebollones, trompetillas amarillas, lengua de vaca, llanegas negra y gris, negrillas y macrolepiotas.

Gracias a esta actividad se ha estrenado esta agrupación micológica que aglutina a los municipios de la Val de Onsella. La próxima cita será en Los

Pintanos (donde se ubica la sede de esta agrupación), el sábado 24 de noviembre. Para ella, hoy, hay inscritas 34 personas, de las que 30 son de Zaragoza. Más información e inscripciones en: isanas.micologicas@gmail.com

La cita comenzará 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.

Ese mismo día, en Lobera de Onsella, 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'.

TAPAS DE SETAS

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.

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: Los niños fueron los auténticos protagonistas de la jornada micológica que se celebró en Longas el pasado fin de semana.

PRENSA COMARCA DE LAS CINCO VILLAS

Nuria Asín: 609001377.

Email: prensa@comarcacincovillas.es