



XXXII

Jornadas
Micológicas

AYERBE
HUESCA

Polideportivo Everest

28 y 29
Octubre
2023

EXPOSICIONES
TALLERES
SALIDAS POPULARES
DEGUSTACIONES
CONCURSOS
CONFERENCIAS

PROGRAMA
JORNADAS
MICOLÓGICAS

PIM PUESTO DE
INFORMACIÓN
MICOLÓGICA

Más info en: www.ayerbe.es   



SÁBADO 28 DE OCTUBRE

08:30 SALIDA POPULAR A RECOGER SETAS.

Salida libre de grupos para recoger setas con destino a la exposición.
Desplazamientos libres con vehículo propio.

Salida dirigida de grupos acompañados por un guía micólogo y comida de picnic en el monte.

Para participar en esta actividad es necesario inscribirse en www.ayerbe.es

PRECIO: 20 € por persona.

El precio incluye: Salida, picnic, asistencia y seguro R.C.

LUGAR DE SALIDA: Polideportivo Everest.

16:00 RECEPCIÓN, ESTUDIO Y CLASIFICACIÓN DE SETAS PARA LA EXPOSICIÓN.

APERTURA DEL CENTRO DE EXPOSICIONES. POLIDEPORTIVO EVEREST.

- Exposición fotografías micológicas y orquídeas.
- Exposición «*Presentaciones terapéuticas del agua: Dialítica, plasma de quitón, onura, omwater, aquon, hidrogen y khangen*». Manuel Roncero.
- Exposición Mundo Rebuzzo.
- Exposición «*Artes plásticas alumnos del comedor*». C.E.I.P. Ramón y Cajal.

PUESTO DE TAPEO

Dando la brasa



LA BRASERIA

16:30 CHARLA – ACTIVIDAD MANUEL RONCERO.

«*Micoterapia inmune: Reishi shitake-maitake hongo del sol*».



17:00 TALLERES CENTRO JOVEN Y BIBLIOTECA



18:00 CHARLA – TALLER MUNDO REBUZZO

«*SETAS A LO GRANDE: Observación de setas y sus partes con lupas binoculares de hasta 40 aumentos*».



19:30 CONFERENCIA MICOLÓGICA

PABLO PÉREZ DANIÉLS «*Los olores de las setas*».



21:00 DEGUSTACIÓN DE MIGAS CON SETAS POPULARES

(El precio se indicará en el momento de la actividad)

Carpa polideportivo



DOMINGO 29 DE OCTUBRE

09:00 SALIDA POPULAR CHIQUIMICÓLOGOS
Información en Ayto. Ayerbe



09:30 TALLER TEÓRICO - PRÁCTICO
CREMAS CURATIVAS CON SETAS
Imparte: Alme Orgánic.



Precio: 6 €

Inscripciones: www.ayerbe.es (40 plazas).

10:00 APERTURA DEL CENTRO DE EXPOSICIONES.
POLIDEPORTIVO EVEREST.

- Exposición fotografías micológicas y orquídeas.
- Exposición «Presentaciones terapéuticas del agua: Dialítica, plasma de quitón, onura, omwater, aquon, hidrogen y khangen». Manuel Roncero.
- Exposición Mundo Rebuzzo.
- Exposición «Artes plásticas alumnos del comedor». C.E.I.P. Ramón y Cajal.

PUESTO DE TAPEO

Dando la brasa



LA BRASERÍA

10:00 TALLER DE LOS SENTIDOS *Imparte: Mundo Rebuzzo.*
Descubriremos plantas aromáticas a través del tacto, olfato y gusto. Aprenderemos propiedades, usos y curiosidades.



11:30 EXHIBICIÓN CLUB CANINO L'ALMOZARA
Exhibición de intervenciones asistidas con perros.



13:30 SHOW COOKING: *CHEF DANI SARSA*

16:30 VISITA GUIADA A AYERBE + CENTRO DE INTERPRETACIÓN
RAMÓN Y CAJAL. *Salida desde el polideportivo Everest.*

16:30 TALLER ANIMALES y SETAS EN SUS ECOSISTEMAS
Imparte: Mundo Rebuzzo.



17:30 CUENTACUENTOS:
SANDRA ARAGUÁS «Un mundo de cuentos».



19:30 CIERRE DE LAS XXXII JORNADAS MICOLÓGICAS DE AYERBE.



ADULTOS



INFANTIL

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA RECOGIDA DE SETAS



EQUIPO: Cesta de mimbre o similar, navaja, cepillo, ropa adecuada, teléfono móvil, mapas y brújula. Se recomienda avisar a familiares o amigos del lugar donde recogeremos las setas.



RECOGER LAS SETAS ENTERAS: Para identificar correctamente las setas es preciso recolectarlas enteras, incluida la base del pie, y desarrolladas (maduras), con esto se podrán observar todas sus partes: anillo, volva, pie, etc., y luego desechar el sobrante.



CONOCIMIENTO DE LAS ESPECIES: Es aconsejable asistir a exposiciones, cursos de formación o rutas micológicas guiadas para conocer las especies comestibles y/o tóxicas en la zona de recolección.



NO RECOLECTAR SETAS PARASITADAS O MUY MADURAS: Las setas muy maduras son indigestas y contribuyen a la reproducción del hongo, tampoco se recomienda recoger setas muy jóvenes que aún no han diseminado las esporas.



NO RECOLECTAR EN EXCESO: Las setas son muy perecederas y hay que consumirlas o procesarlas pronto.



ZONAS CONTAMINADAS: No consumir setas de zonas como ciudades, bordes de carreteras con mucho tráfico, etc., porque los hongos acumulan metales pesados como el plomo.



INFORMACIÓN DE LA ZONA: Antes de ir a recolectar a un monte se recomienda informarse de si se trata de una zona regulada o con normativa especial (solicitar permiso si fuese necesario).



NO ALTERAR EL ENTORNO: Respetar la vegetación y la tierra que encontremos alrededor de las setas. No remover ni rastrillar el suelo ya que podemos dañar o matar el micelio, por lo que tardará más tiempo en producir nuevas setas.



PIM PUESTO DE INFORMACIÓN MICOLÓGICA

TALLERES DE INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

21/10/2023 SALIDA 8:30 - 14:00 APROX.

PARTICIPANTES: 2 grupos de 15 personas.

PRECIO: 12€ por persona.

QUÉ INCLUYE: Salida con micólogo especializado, asistencia al taller teórico práctico del 22 de octubre* y seguro R.C.

INSCRIPCIONES: www.ayerbe.es

LUGAR DE SALIDA: Polideportivo Everest.

***NOTA**: Se recomienda a los asistentes a los talleres que lleven ropa y calzado cómodo para la actividad por el monte, ropa de abrigo / fresca por si las condiciones climáticas cambian, agua, refrigerio, cesta y navaja.



22/10/2023 TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO

HORARIO: 9:30 - 13:00 H.

PARTICIPANTES: 50 personas.

PRECIO: 12€ para las personas que no han estado inscritas en la salida del 21/10/2023

INSCRIPCIONES: www.ayerbe.es

LUGAR: Polideportivo Everest.

***NOTA**: En este taller aprenderemos a utilizar las claves para identificar las setas y clasificarlas según sus características físicas, tamaños, colores, etc.



CONCURSO FOTOGRAFÍA MICOLÓGICA «Ramón y Cajal»

Este concurso, además de rememorar la gran admiración que nuestro más ilustre científico profesaba hacia el medio natural, permite descubrir otras formas de acercamiento a la micología más allá de la recolección y cuyo lema fundamental es el respeto y protección del medio ambiente y el mantenimiento del equilibrio entre especies.

En esta 32ª edición de las Jornadas Micológicas de Ayerbe convocamos el **VI Concurso de Fotografía Micológica "Ramón y Cajal"**.

Categoría única.

Consulta las bases en www.ayerbe.es

PREMIO

Menú para dos personas en el
Restaurante El Corral de Concilio

FALLO DEL CONCURSO

El 29 de octubre de 2023 a las 19:00 horas en el marco de las Jornadas Micológicas y se darán a conocer a la semana siguiente en www.ayerbe.es



Nos encontramos ante la XXXII edición de las Jornadas Micológicas de Ayerbe, recordando que fueron pioneras en el mundo rural aragonés. Esto no hubiera sido posible sin el trabajo y el compromiso de todos los micólogos que han participado en las ediciones ya que gracias a su continua colaboración las Jornadas Micológicas de Ayerbe han crecido hasta convertirse en todo un referente de la micología a nivel nacional.

Gracias a tod@s l@s que estáis, estuvisteis y l@s que estaréis.



Ayuntamiento de Ayerbe



Organiza:



Patrocina:



Colabora:



Ayuntamiento de
LOARRE