



Jornadas Micológicas

en los pueblos del Espacio Natural de Sierra Nevada

Del 3 al 8 Noviembre 2009 - GÜÉJAR SIERRA

Asociación Micológica Sierra Nevada



PACO AYALA

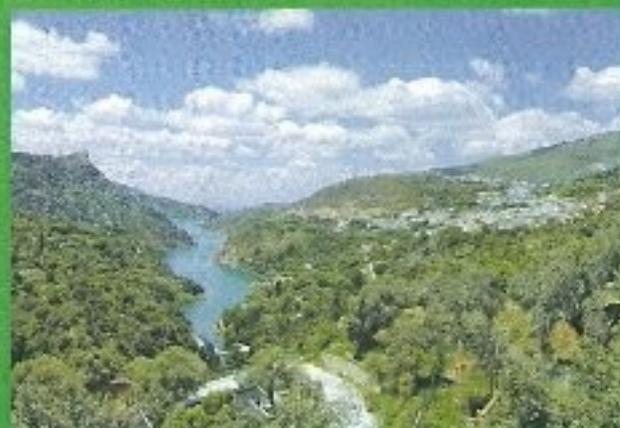
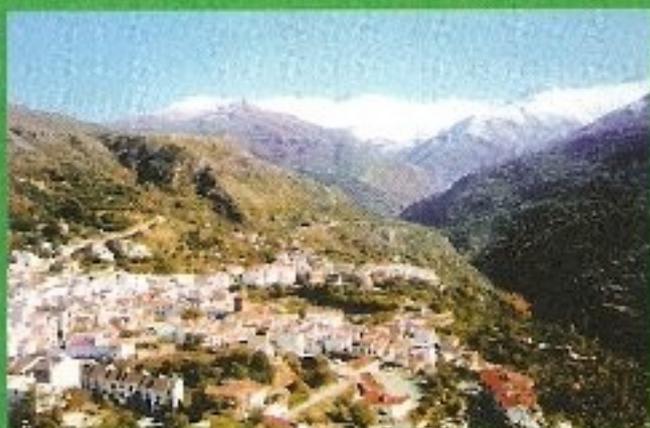
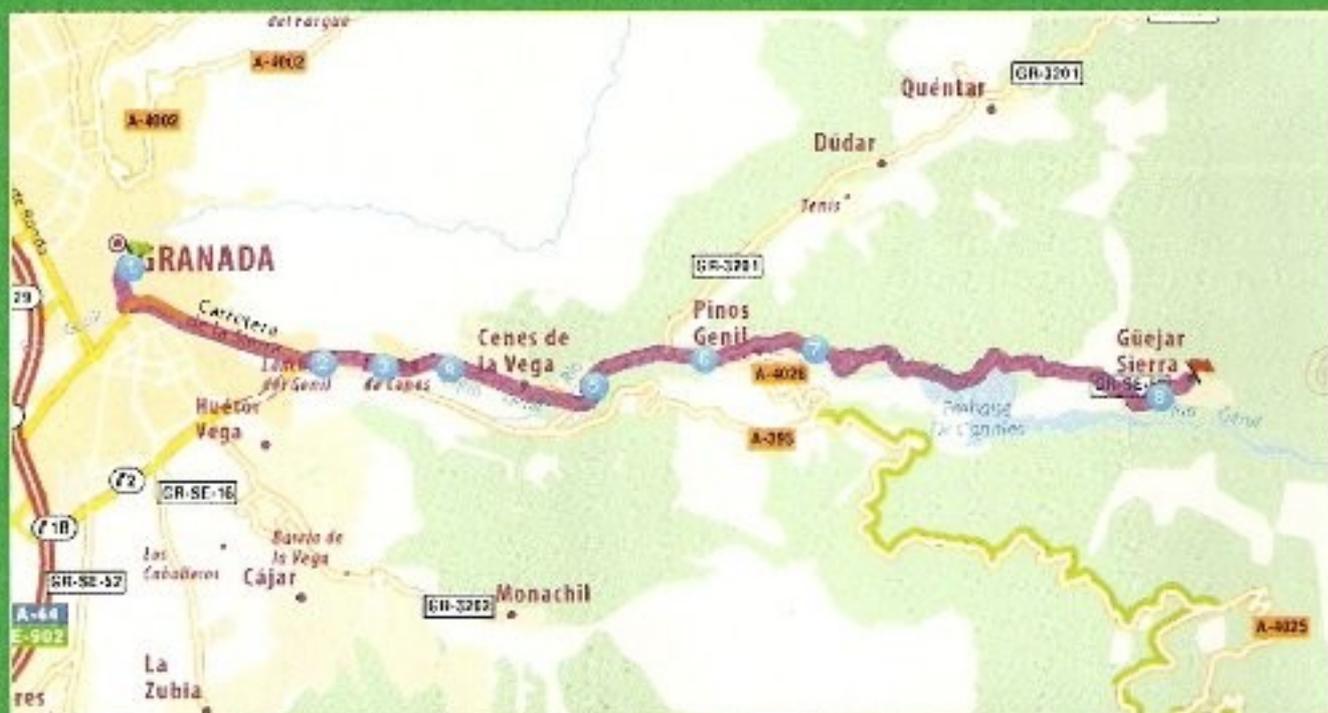


SIERRA
NEVADA
PARQUE NACIONAL
PARQUE NATURAL



plan
cuss *Ja*

Localización de Güéjar Sierra



ALTITUD: 1.088 m. EXTENSIÓN: 239 Km². DISTANCIA DE GRANADA: 16 km
Nº HABITANTES: 3.080 habitantes

A más de 1000 metros de altitud, en la vertiente noroeste del Parque Natural de Sierra Nevada, del que forma parte, se asienta la singular y serrana localidad de Güéjar Sierra con el espectacular Embalse de Canales a sus pies. De honda herencia musulmana, es uno de los referentes del turismo natural y activo del país. Altas cumbres, arroyos y manantiales, restos arqueológicos y monumentos se dan mano con senderos llenos de historia y unas tradiciones con carácter propio. Situada en plena Sierra Nevada, declarada por la UNESCO "Reserva de la biosfera" en 1986, Parque Natural en 1989, y una década más tarde, Parque Nacional, convirtiéndola así en un inmenso paraíso medioambiental.

Saluda del Alcalde

En nombre del pueblo de Güéjar Sierra y en el mío propio, doy la más cordial bienvenida a todos aquellos profesionales y aficionados que participan en estas *Jornadas Micológicas en los pueblos del Espacio Natural de Sierra Nevada*.



Para Güéjar Sierra, tierra de inmenso valor medioambiental, es un honor acoger esta primera edición y felicita a la Asociación Micológica de Sierra Nevada por su apuesta e ilusión en este encuentro, que esperamos se convierta en cita ineludible para todos los amantes de la micología.

Las posibilidades y la riqueza de nuestras tierras, han llevado al Ayuntamiento de Güéjar Sierra a gestionar una política de protección y colaboración con las distintas organizaciones preocupadas en el desarrollo y fortalecimiento de nuestro medio. Nuestro apoyo a sectores como el de la apicultura; la contribución al mantenimiento de nuestros senderos, elegidos por miles de visitantes por su belleza paisajística y diversidad; o la defensa de nuestros recursos, han hecho que hoy Güéjar sea considerado como uno de los patrimonios medioambientales más importantes de la provincia.

Sin más, bienvenidos a todos los participantes, *disfruten de la belleza de los ricos parajes de nuestro entorno y la hospitalidad de nuestras nobles gentes.*

José Antonio Robles

Alcalde-Presidente Ayuntamiento de Güéjar



Gastronomía de Güéjar Sierra

Nuestro municipio cuenta con una amplia y variada gastronomía local, propia de los pueblos de la sierra, comida enérgica para soportar el trabajo y los fríos invernales. Sin lugar a dudas el cerdo ocupa una posición central en la gastronomía de Güéjar Sierra, todos los productos derivados del mismo son muy celebrados por los que visitan nuestro pueblo. Las elaboraciones más típicas son el chorizo, la morcilla, la longaniza, la salchicha, el jamón serrano y el tradicional y característico chorizo de patatas. En el mes de diciembre se realiza la matanza del cerdo en cada unidad doméstica del pueblo, con la que se abastecen para la mayor parte del año de jamones y embutidos.

Tan típico, y no menos importante que los productos ya nombrados, es el famoso "choto al ajillo", que resulta un manjar exquisito. Acompañando al choto se pueden encontrar otros platos característicos elaborados con productos de cultivo local, tales como las patatas a lo pobre, el pollo al ajillo, la trucha, las migas de harina o de pan, gachas con aliño, ensalada de orejones, ensaladas de tomate, lechuga y cebolla, y en sus épocas correspondientes las setas y de postre las cerezas de Güéjar Sierra.

Un producto muy tradicional y que se elabora artesanalmente es el queso de cabra. Otras especialidades son las tortas de chicharrones a base de manteca de cerdo y harina, tortas de aceite, pastas y galletas caseras, roscos de anís, magdalenas caseras, así como el pan casero, muy conocido y apreciado por quienes nos visitan.

Como reminiscencia del pasado, aún podemos degustar en Güéjar Sierra platos de la cocina árabe-andaluza, tales como la caldereta de cordero a la güejareña, el potaje de castañas y boniatos, el tañí de ternera, la bastella de pichón, el cabrito en salsa de ajo, la leche frita con miel, la cuajada de almendras y pasas, etc. Otros platos significativos son los tallarines (guiso realizado con masa artesanal), guisado de Coscón (guiso de patatas y harina), guisado de verduras del campo y la ensalada de Remojones, cuya base son pimientos y tomates secos.

Dirección: **D. Javier Sánchez Gutiérrez**, Director del Espacio Natural de Sierra Nevada
D. Antonio García Jiménez, Enfermero, Director de las Jornadas.
D. Juan Manuel Rodríguez Martínez, Profesor EGB, Técnico Superior en Prevención. Master in Business Administration (MBA). Secretario de las Jornadas.

Dirección Técnica: **D. Francisco de Diego Calonge**, Profesor de investigación del CSIC adscrito al Real Jardín Botánico de Madrid. Doctor en Farmacia.
D. César Martín Alcoba, Ingeniero Técnico Forestal, Presidente de la Asociación Micológica Sierra de Gata y Sierra Nevada.

Coordinación: **Dª Mª del Mar Lara**, Gerente del Parque Natural y Nacional Sierra Nevada.
Dª Mª Rosa Expósito Valdelvira, miembro Asoc. Micológica Sierra Nevada.

Comité científico: **D. Francisco de Diego Calonge**, Profesor de investigación del CSIC adscrito al Real Jardín Botánico de Madrid. Dr. en Farmacia.
D. Baldomero Moreno Arroyo
Doctor en Micología y Director del Plan Cussta de la Junta de Andalucía.
Dª Elena Pulido Calmaestra, Bióloga, Micóloga experta en el cultivo de setas y trufas. Especializada en regeneración vegetal del monte mediterráneo.
D. César Martín, Ingeniero Técnico Forestal, Presidente Asociación Micológica Sierra de Gata y Sierra Nevada.

Comité gastronómico: **D. Pablo Amate**, Académico y crítico gastronómico.
D. José y D. Miguel Pedraza, Restaurante Ruta del Veleta.

P R E S E N T A C I Ó N :

Sierra Nevada es un espacio natural que ha sido admirado y valorado históricamente. Sus espectaculares paisajes, su extraordinaria biodiversidad, su rico patrimonio cultural, han sido destacados por viajeros románticos, naturalistas y amantes de la naturaleza. Especialmente el Parque Nacional y el Parque Natural de Sierra Nevada son conocidos por sus "joyas botánicas", más de 2.100 plantas vasculares, muchas de ellas, especies endémicas del macizo nevadense.

Más desconocido es el mundo de los hongos y de las setas y su importante papel en los procesos ecológicos. También Sierra Nevada por su heterogeneidad, complejidad y múltiples hábitats, es un paraíso para los amantes de este mundo de la Micología que hasta hace poco ha estado reservado a un reducido número de personas. La Consejería de Medio Ambiente tiene en desarrollo un Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía (Plan Cussta) que tiene varias líneas de actuaciones:

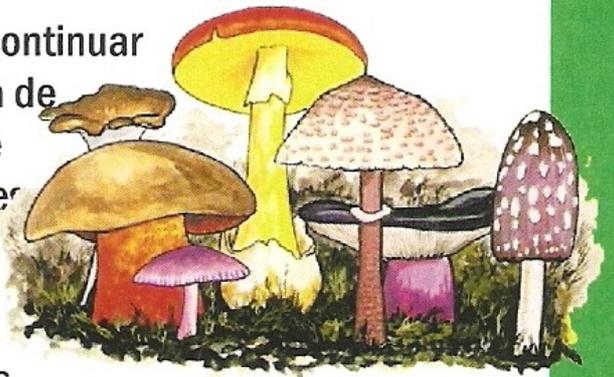
Participación social y educación ambiental. Investigación. Conservación Regulación de usos. Uso sostenible; Enfocado en dos líneas específicas: micoturismo, aprovechamiento y comercialización de setas y trufas.

Este Plan Cussta supone un ambicioso reto que propone a nuestro monte mediterráneo como base de un nuevo modelo de desarrollo rural. En esta línea, desde el Parque Nacional y Parque Natural de Sierra Nevada saludamos y apoyamos con entusiasmo las iniciativas locales, cada vez más frecuentes y atractivas, que tienen como objetivo la divulgación del conocimiento y el aprovechamiento sostenible de este recurso natural del que nuestra "Sierra" también es generosa en su oferta. *D. Javier Sánchez Gutiérrez. Director Espacio Natural Sierra Nevada*

Jornadas micológicas didácticas para escolares

Uno de los principales fines y objetivos de nuestra asociación, es la formación y asesoramiento sobre temas micológicos, así como la colaboración altruista con los organismos de los distintos ministerios y consejerías.

Es para nosotros un placer y un honor continuar colaborando con los colegios en esta tarea de formación y educación micológica, que fue idea e iniciativa del Centro Escolar de Cener de la Vega y que ahora hacemos extensiva al de Güéjar Sierra.



Agradecemos la participación de todos, en especial de los más pequeños, en estas jornadas micológicas escolares.

ACTIVIDADES

- CONCURSO DE PINTURA Y REDACCIÓN
- JORNADA DIVULGATIVA DE RECOLECCION DE SETAS EN SIERRA NEVADA
- EXPOSICIÓN MICOLOGICA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MARTES, 3 de noviembre: Curso audiovisual de iniciación a la micología.

MIÉRCOLES, 4 de noviembre

Prácticas de campo.

Itinerario micológico en el espacio natural de Sierra Nevada para la recolección de setas.

Talleres prácticos de reconocimiento. Montaje de una Exposición Micológica.



BASES CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA MICOLÓGICA

PARTICIPANTES: Se trata de un concurso internacional abierto, y podrán participar todas aquellas personas interesadas en el mismo.

OBRA: Podrán presentarse un máximo de 5 fotografías por participante. Deben ser fotografías inéditas, no premiadas en ningún otro concurso, ni publicadas en ningún documento escrito (libro, revista, etc.) o documento virtual (soporte informático). Dado el carácter didáctico y ambiental no se admitirán aquellas fotografías en las que las especies micológicas aparezcan fuera de su habitat, o hayan sido objeto de fotomontaje.

PRESENTACIÓN: Las imágenes podrán presentarse en papel color o en soporte digital, cumpliendo en ambos casos los requisitos que a continuación se mencionan. Las fotografías en papel se presentarán en formato único a tamaño 20x30 cm., montadas en cartulina blanca de 30x40 cm., sin líneas que lo enmarquen. Las fotografías digitales deben ser archivos JPG, o derivados de RAW, con máxima resolución y entre 4 y 8 Megabytes (Mb). Se permite el retoque de las fotografías, siempre que sea para aplicar filtros globales que mejoren su calidad (brillo, contraste,...). No está permitido, sin embargo, aplicar operadores globales para añadir o eliminar elementos, mezclar varias fotos o modificar su composición original.

IDENTIFICACIÓN Y ENVÍO: Para concursar las imágenes en papel se entregarán por envío postal dirigido a: **Asociación Micológica Sierra Nevada, C/. Topacio, 2 (El Peñón), 18160 Güéjar Sierra (Granada)**; las imágenes digitales se enviarán por e-mail a: **payalaphoto@yahoo.es**. Cada fotografía deberá incluir; un título, nombre (vulgar y científico de la especie) y un breve texto que incluya el lugar, habitat, fecha... así como un seudónimo. Para las imágenes en papel, el autor deberá anotar el seudónimo en un sobre cerrado donde deberán figurar los siguientes datos: nombre y apellidos, NIF o NIE, fecha nacimiento, modelo de cámara utilizado y teléfono de contacto. Para las imágenes digitales: seudónimo, fecha nacimiento, modelo de cámara utilizado, e-mail y teléfono de contacto.

FECHA DE ADMISIÓN: La fecha de recepción de originales se iniciará el 20 de septiembre de 2009 y finalizará el 25 de octubre de 2009, ambas inclusive.

JURADO: El jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio en el mundo de la fotografía, artístico y científico, designadas por la Asociación Micológica Sierra Nevada y presidido por Paco Ayala (fotógrafo de prensa y corresponsal del diario AS). Su fallo será inapelable y se dará a conocer durante la exposición de las Jomadas Micológicas (del 3 al 8 de noviembre de 2009).

PREMIOS: Se concederán 3 premios a las 3 mejores fotografías. Los premios serán los siguientes:

Primer premio: 300 Euros, Diploma y Trofeo. **Segundo premio:** 200 Euros, Diploma y Trofeo

Tercer premio: 150 Euros, Diploma y Trofeo

Premio Especial al mejor conjunto o grupo de setas. 180 Euros, Diploma y Trofeo

Los participantes no podrán recibir más de un premio, a excepción del Premio Especial al mejor conjunto de setas. Si el jurado estimara una calidad insuficiente en las obras presentadas, podrá dejar

Los ganadores deberán presentar la cámara fotográfica con la que se realizó la fotografía y la imagen fotográfica original, como dato que certifique su autenticidad.

EXPOSICIÓN: De todas las obras recibidas, se hará una primera selección de las mejores que serán expuestas en el transcurso de las jornadas. Comunicándosele a los autores incluidos en esta primera selección, cuáles de sus obras serán expuestas.

DERECHOS DE REPRODUCCIÓN: Se entiende que los participantes seleccionados para la exposición de sus obras autorizan sin limitación de sistemas, ni medios, la reproducción de las mismas libres de derechos. Los concursantes se responsabilizan totalmente de que no existan derechos de terceros en las obras presentadas, así como de toda reclamación por derechos de autor o de imagen. Las obras premiadas pasarán a ser propiedad de la Asociación Micológica Sierra Nevada. El hecho de participar en este concurso supone la aceptación total de estas bases. La resolución que deba adoptarse por cualquier incidencia no prevista en estas bases corresponderá a la Asociación Micológica Sierra Nevada, quien resolverá con el mejor criterio, sin que proceda recurso alguno.

PROGRAMA

JUEVES 5 de Noviembre

18:00 h.-INAUGURACIÓN DE LAS JORNADAS

PRESIDEN:

D. Francisco Javier Aragón Ariza, Delegado de Medio Ambiente.

D. Antonio Martínez Caler, Presidente Diputación de Granada.

D. José Antonio Robles, Alcalde-Presidente de Gúejar Sierra.

D. Miguel Pedraza, Restaurante Ruta del Veleta.

PRESENTAN:

D. Javier Sánchez, Director del Espacio Natural de Sierra Nevada.

D. Antonio García, Director de las Jornadas.

19:00h.-PONENCIA

TITULO: "PLAN CUSSTA.

AUTOR: D. Baldomero Moreno Arroyo.

VIERNES, 6 de Noviembre

JORNADA: "LA MUJER Y EL MUNDO MICOLÓGICO"

"A lo largo de la historia, la mujer ha tenido la responsabilidad principal de atender las necesidades de la familia, y por consiguiente, constituye una fuerza importante en la determinación de las tendencias del consumo familiar.

Su papel es clave en la elaboración de modos de producción y consumo sostenible y ecológicamente racionales.

En los últimos años, el auge de las setas en la cocina, ha sido muy significativo, siendo la mujer, en la mayoría de los casos, la responsable de comprarlas, cocinarlas e incluso de recolectarlas.

Con estas Jornadas Micológicas de este otoño queremos poner en valor la participación de la mujer en la mejora del medio ambiente y de promover la cultura gastronómica de las setas en los hogares".

13:30 h.-CONCURSO GASTRONÓMICO: "PLATOS DE SETAS"

BASES DEL CONCURSO:

PARTICIPAN: Asociación de Mujeres AMURA y Asociación de Mujeres ALHUCEMA.

IMPRESINDIBLE: Que todos los platos tengan como protagonista las setas.

Nº DE PLATOS: Máximo dos platos por concursante.

INDIVIDUAL O EN GRUPO: Se podrán unir varias mujeres para elaborar los platos, no pudiendo ninguna concursante figurar en más de dos recetas.

MODO DE COCINA: Libre, utilizando distintos métodos (plancha, guisos, fritos, barbacoa, etc.) para primer plato, segundo y/o postre.

TIPO DE COCINA: Libre a elegir por los concursantes, pudiendo ser local, nacional o Internacional, tradicional o de vanguardia.

ORIGINALIDAD: Las recetas no serán copiadas de libros o manuales, no habiéndose impreso o difundido anteriormente por ningún medio. Se valorará especialmente las recetas que procedan de la gastronomía local y tradicional, así como las de innovación propia.

PREMIOS: Tres premios por cada Asociación. Como recompensa al esfuerzo e interés demostrado, todas las concursantes recibirán un bonito obsequio como recuerdo.

JURADO: Pablo Amate, Académico y Crítico gastronómico.

Miguel Pedraza, Restaurante Ruta del Veleta.

M^a del Mar Lara, Gerente del Parque Natural.

Elena Pulido, Ponente de las jornadas de hoy.

Ana Vanesa García, Representante Ayto. de Güejar Sierra.

Juan Manuel Rodríguez, Secretario de las jornadas.

14:30h.-PONENCIA: TITULO: LA CAZA Y LAS SETAS.

Confeccionará in situ una receta "Perdiz en escabeche con Boletus"

AUTOR: D. José Antonio Hisado, Chef Rte. "Casa Cheote" CORIA (Cáceres)

15:00 h.-DEGUSTACIÓN.

18:00h.-PONENCIA "LAS SETAS EN LA REPOSTERÍA"

AUTOR: D. Daniel Rodríguez Navas, Jefe cocina Rte. Mirador de la Catedral. (Cáceres)

19:00h.-PONENCIA: TITULO: EL PAPEL DE LA MUJER EN LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DEL APROVECHAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS SETAS.

AUTORA: Dña. Elena Pulido Calmaestra, Bióloga, Micóloga y Experta en el cultivo de setas y trufas. Especializada en regeneración vegetal del monte mediterráneo.

19:00 h.-INSCRIPCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE GRUPOS.

Para la salida al campo a recolectar setas, se formarán grupos con sus respectivos guías micológicos. Se darán unas instrucciones básicas de la forma de recolectarlas, así como algunas instrucciones de respeto al Medio Ambiente. La salida se hará en autocar desde el Ayuntamiento de Güejar Sierra, el sábado a las 9,00 horas.

SÁBADO, 7 de Noviembre

Jornada divulgativa de recogida de setas

Por el Parque Natural y Nacional de Sierra Nevada, donde los participantes conocerán sobre el terreno el habitat de las setas, cómo se deben recolectar y las normas de comportamiento en los Espacios Naturales de uso público.

09:00 h.-SALIDA EN AUTOCAR

Desde la puerta del Excmo. Ayuntamiento de Güéjar Sierra hacia los distintos puntos de recogida de las setas.

15:00 h.-REGRESO Y RECEPCIÓN DE LAS SETAS

Los participantes harán entrega de las setas recolectadas en el Excmo. Ayuntamiento.

17:00 h.-MONTAJE DE LA EXPOSICIÓN

En la Sala Escénica de Güéjar Sierra donde se prepararán los stand micológicos y se expondrán los trabajos presentados en los concursos escolares de pintura y redacción así como fotos y carteles del Parque y del Plan CUSSTA, organizada por D. César Martín y la dirección técnica de D. Francisco de Diego Calonge,

19:00h.-PONENCIA:

TITULO: "La producción ecológica en los Espacios Naturales"

AUTORA: Linda Chlca González,

Ingeniero Técnico Agrícola, Técnico de Certificación de CAAE.

DOMINGO, 8 de Noviembre

10:00 h.-APERTURA DE LA EXPOSICIÓN

Visita guiada y explicada por D. Francisco de Diego Calonge, acompañado por D. César Martín y Antonio García.

10:30h.-PONENCIA: TITULO: "Hongos alucinogenos: un puente al mas allá".

AUTOR: D. Francisco de Diego Calonge.

11:30h.-PONENCIA: TITULO: "Hongos exóticos e invasores".

AUTOR: D. Baldomero Moreno Arroyo.

13:00h.-PONENCIA: TITULO: La cocina y las setas (confeccionará una receta in situ)

AUTOR: D. José Pedraza.

14.15 h.-CLAUSURA DE LAS JORNADAS

Entrega de premios, diplomas y distintivos de honor.

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

PRECIO DE INSCRIPCIÓN: 30,00 Euros.

INCLUYE: Documentación, Asistencia a las Jornadas, Salida en autobús a recolectar setas, Degustaciones, Equipo para la recolección (cesta y navaja) y Diploma acreditativo.

INSCRIPCIONES

Nº de plazas: 160 (50 reservadas para residentes o empadronados en el Parque).

Plazo de inscripción: Finalizará cuando se cubran las plazas, y en todo caso, el 26 de octubre de 2009.

CUOTAS: General: 30,00 Euros. Reducida: 20 €uros (estudiantes, menores de 25 años, desempleados y jubilados).

Inscripciones: Rellenar la solicitud adjunta y enviar, con el justificante del ingreso por fax al Nº 958 489 507. (No procederá la devolución del importe de la cuota).

CERTIFICADO DE ASISTENCIA

Los inscritos tendrán derecho a un Certificado de Asistencia de 20 horas lectivas, realizándose el correspondiente control de asistencia.

ALOJAMIENTO EN HOTEL HABITACIÓN DOBLE

2 Días: 84,00 €uros. 3 Días: 126,00 €uros

CENA DE GALA DE LAS SETAS - Restaurante Ruta del Veleta

Sábado día 7 a las 21:30 h. Precio Especial 40,00 €uros.

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN (completar en mayúsculas datos del solicitante)

Apellidos.....Nombre.....

D.N.I.....Fecha de nacimiento.....

Domicilio.....

Localidad.....C.P.....Provincia.....

Teléfonos de contacto: fijo.....Móvil.....

Correo Electrónico.....

Formación (nivel de estudios, cursos realizados).....

NÚMEROS DE CUENTA A INGRESAR

2 0 3 1 0 0 6 9 5 0 0 1 1 5 3 6 0 5 0 7

3 0 2 3 0 0 7 3 8 0 5 5 9 6 2 2 3 0 0 7

Para más información dirigirse al tño, 958 4890 08 - 600 50 95 45 ó enviando correo a la siguiente dirección: asmicol.snevada@hotmail.es - www.micobotanicasierranevada.es

COLABORAN:

