

## JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS SILVESTRES

### Las setas silvestres, grandes joyas del otoño gastronómico

La riqueza micológica de Asturias, ahora en hostelería y alimentación

Mieres, P. LLANA

La comarca del Caudal comenzó ayer las XV Jornadas gastronómicas de las setas silvestres organizadas por Astur Hongo con la colaboración en Mieres del Ayuntamiento, la asociación micológica La Pardina, Otea (Hostelería y Turismo en Asturias) y el Principado de Asturias. Las jornadas continuarán hasta el 24 de noviembre en el valle minero y en ellas participan los establecimientos hosteleros Bar Entrecopas, La Sucursal, Sidrería La Violeta, Sidrería Alonso y Sidrería La Solana en Mieres; hotel-restaurante Casa Migo de Urbiés y el Mesón de Carlos en el valle de Turón; restaurante La Panoya en Cenera y sidrería Bar El Patio en Ujo. Son locales especializados en la cocina de las setas que ofrecerán en distintas elaboraciones. Además, las setas silvestres estarán a la venta en los establecimientos de El Arco, Pingu y en los economatos de Mieres y Turón.

Las jornadas gastronómicas de las setas silvestres en el concejo de Mieres son las primeras de las que se van a celebrar en el Principado en las próximas semanas. En Gijón se desarrollarán las jornadas del 1 al 17 de noviembre; en los concejos de Siero, Noreña y Llanera del 8 al 24 de noviembre; en el Valle del Nalón, en los concejos de Langreo, San Martín, Laviana, Sobrescobio y Caso, del 15 de noviembre al día 1 de diciembre y en los concejos de Avilés, Castrillón, Corvera, Illas, Carreño y Gozón, del 22 de noviembre al 8 de diciembre. Todos los locales hosteleros participantes en las jornadas tienen como especialidad en sus cartas de otoño y primavera las setas propias de cada época.

Setas de otoño

Las setas que se recolectan en el otoño son un placer para los paladares más exigentes. Este año es un buen año para recoger en los bosques asturianos estas joyas gastronómicas. En estas jornadas impulsadas por Astur Hongo se ofrecerán, entre otras variedades, los boletus phinopolis y edulis, amanita de los cesares, angula de monte, reborzuelos, trompeta de los muertos, lengua de vaca, pie violeta, pie azul, pardina, cardo silvestre, senderuela, niscaló y la trufa negra. Son joyas que se encuentran en la naturaleza, cada vez más apreciadas. La riqueza micológica asturiana en particular y en España en general es de excelencia y las jornadas que se celebran en Asturias ayudan a promocionar un producto muy versátil a la hora de cocinar, por lo que admite múltiples elaboraciones. La cocina de las setas tiene innumerables referencias y en Asturias sentarse en las mesas de los restaurantes que participan en las jornadas es toda una garantía de éxito en todos los platos.

Jornadas

Las jornadas gastronómicas de las setas silvestres se desarrollan en varias comarcas del Principado. Con ellas Astur Hongo pretende dar a conocer un producto característico de nuestra tierra (Asturias es el paraíso de las setas y en el Principado se pueden recoger setas comestibles prácticamente todo el año), desconocido por muchos para impulsar su consumo, entre otras razones porque las setas son un alimento con muchas propiedades beneficiosas para el organismo y al tener muy pocas calorías se puede utilizar en dietas o simplemente para acompañar platos.



Las áreas rurales de Asturias, paraíso de las setas.



Variación de setas de otoño.



Cesta con setas.

Garantías

Los restaurantes y las tiendas de alimentación que venden setas silvestres tienen la garantía de la empresa comercializadora de setas que cumple la normativa vigente. Actualmente está prohibida la venta directa de hongos por parte de recolectores individuales debido a la peligrosidad de las setas no controladas sanitariamente.

Desde la empresa organizadora de estas jornadas gastronómicas, como desde los patrocinadores y colaboradores de las mismas, se insiste en la necesidad de cumplir con la prohibición de comercialización de setas silvestres, por parte de recolectores fuera de los canales comerciales establecidos y sanitariamente controlados como medida preventiva y de control.

Por ello, consumir en otoño, las variedades de hongos que nacen y crecen en robledales, castaños, hayedos o pinares de los bosques asturianos es un placer más dentro del paraíso natural de Asturias. En las montañas, en las praderas, en las riberas, hay setas de todas las variedades y para todos los gustos. Y más cerca, en los sectores de hostelería y alimentación que participan en las jornadas.

## JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS SILVESTRES

Organiza:

**AsturHongo**  
setas silvestres

Colabora:

**otea**  
hostelería y turismo en Asturias

ESCAPATE AL PARAÍSO  
VER A ASTURIAS

**Asturias**  
paraíso natural

MIERES

GIJÓN

NORA. Siero, Noreña y Llanera

VALLE DEL NALÓN. Langreo Laviana, San Martín, Sobrescobio y Caso

AVILÉS Y CABO PEÑAS. Avilés, Castrillón, Corvera, Illas, Carreño y Gozón

Del 25 de Octubre al 24 de Noviembre

Del 1 de Noviembre al 17 de Noviembre

Del 8 de Noviembre al 24 de Noviembre

Del 15 de Noviembre al 1 de Diciembre

Del 22 de Noviembre al 8 de Diciembre



lanpublicidad.com