



XXVI EDICIÓN “CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA” OTOÑO 2025

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 4 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA 7, 8 y 9 y 21, 22 y 23 de NOVIEMBRE.

Organiza:

Diputación Provincial de Ávila

Como todos los años el curso Conoce los Hongos de Ávila visita cuatro ecosistemas de la provincia y será, como siempre, impartido por **especialistas en setas**. Este se desarrollará durante dos fines de semana el viernes 7, sábado 8 y domingo 9 y viernes 21, sábado 22 y domingo 23 de noviembre del presente año 2025.

Ponencias teóricas. - Que se realizarán los viernes 7 y 21 por la tarde. En la primera de ellas, se presentará el curso y se abordará una introducción al mundo de los hongos a cargo de **Alfredo Goenaga** autor de la nueva guía de hongos de Ávila y profesor del curso desde su primera edición; para los detalles de las demás conferencias revise la programación. Asimismo las salidas prácticas contarán con **Manuel García Aranda**, profesor del curso desde su primera edición que aportará sus fantásticas puestas en común de especies encontradas por los grupos.

Todas las conferencias, incluyendo la inaugural, del día 7 de noviembre tendrán lugar en las aulas de la Fundación Cultural Santa Teresa. (C/ Canteros, s/nº) Ávila.

Tres sendas prácticas. - Se celebrarán dos sábados y dos domingos, dos en horario de 8'30 a 15'00, una en horario de 16:00 a 18:00 y la última de 8:00 a 17 horas ya que incluye comida de clausura. Salida desde el aparcamiento del mercado de ganados, excepto la de la tarde del día 22 que es en vehículos particulares.

Incluye un taller práctico de cocina micológica impartido por Ismael González Blázquez especializado en este tipo de cocina en Ávila. En el Taller se realizarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles abulenses y se presentarán productos de **Ávila auténtica**.

Ecosistemas. - Se visitarán cuatro ecosistemas diferentes, que pueden variar en función del desarrollo de la temporada micológica, pero se tratará de visitar un pinar, un encinar, praderas con arroyos y bosques mixtos de Ávila. Dichos ecosistemas se anunciarán de forma definitiva al inicio del curso con el fin de elegir los más apropiados. Se saldrá desde Ávila en autobús hacia los lugares elegidos y se formarán grupos por profesor en función del nivel de conocimientos micológicos. A través de las explicaciones de los profesores especialistas en setas se estudiará *directamente a estos organismos en su medio natural*, se tomarán muestras para más tarde ponerlas en común.

Filosofía del curso: Esta actividad es fundamentalmente didáctica, realizada para introducir a los alumnos en el mundo de los hongos. La llevan a cabo un grupo de especialistas en estos seres vivos y en el arte de transmitir sus conocimientos. Otras de las características de la actividad son:

- Nuestro curso es una iniciación al conocimiento de los hongos, recomendado tanto para personas que se inician como para los ya iniciados. En función de los



conocimientos de los participantes, se formarán grupos de alumnos de diferentes niveles.

- Se realizan los recorridos sin prisas, tratando de disfrutar de cada excursión, no se trata en absoluto de ver quien va más rápido, quien llega más lejos o quien es más osado a la hora de determinar especies difíciles.
- No vamos a esquilar fincas ni a recolectar y llenar la cesta de todo tipo de hongos, vamos a aprender tomando los ejemplares más representativos de cada especie, mientras realizamos una actividad física moderada, en un ambiente amigable y distendido.
- Señalaremos que algunas setas son recolectadas en exceso. Guiamos a los alumnos hacia el descubrimiento de los hongos en la necesidad de contribuir a su conservación mediante el reconocimiento de su imprescindible papel en el ecosistema e intentando que se detenga el abuso en su recolección.

Fechas y horarios. -

Viernes 7 de noviembre. -

17.00h Inauguración a cargo del responsable del Área de Desarrollo Rural D. Jesús Martín García. Presentación y explicación de la mecánica del curso a cargo D. Enrique Fernández Villamor, jefe del área de Desarrollo Rural de la Diputación Provincial de Ávila y creador del curso en 1998.

17:30 “introducción al mundo de los hongos” Ponencia a cargo del biólogo **Alfredo Goenaga Sánchez** profesor del curso desde su primera edición y autor de la nueva guía de hongos de Ávila que se entregará al llegar los alumnos.

“19.00 h- 21.00: “cultivando setas en casa” por **Ángel Alonso Noya** cocinero y micólogo perteneciente a la Asociación micológica Amýkos de Gredos. Taller teórico práctico de cultivo de setas saprófitas en madera, si es posible cada alumno podrá llevarse su madera inoculada.

Sábado 8 de noviembre. -

Mañana: 08'30 h. – 15'00 h. Senda práctica. Pinar de montaña, Puesta en común y taller de determinación en campo. En todas las salidas se contará con la participación de los profesores originales del curso desde su inicio, Alfredo Goenaga Sánchez, Manuel García Aranda y Enrique Fernández Villamor.

Domingo 9 de noviembre. -

Mañana: 8'30 h. – 15'00 h. Senda práctica. Bosque mixto. Puesta en común y taller de determinación en campo.

Viernes 21 de noviembre. -

Tarde: 17:30 a 18:30 h. “El lado oscuro del micelio”, por **Judith Furquet** es Ingeniero en industria alimentaria, Inspector micológico y relaciones públicas de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMCAL).

18:45 a 20:45 h. “El regreso a la Red”, por **Lara Satel** cultivadora y exploradora de los hongos terapéuticos, estudiando muchas modalidades, tanto teóricas como prácticas, que respaldan una microdosificación segura y efectiva.



Sábado 22 de noviembre. -

Mañana: 09'00 h. – 13'30 h. Taller práctico de cocina micológica impartido por Ismael González Blázquez, jefe de cocina de la **Posada Molino del Cubo** que forma parte del premio Plato de oro de la gastronomía española y Medalla de oro de radio turismo. El Taller se realizará en el local de “los fogones de Raul” calle Alfonso Querejazu nº1 local nº5. Allí los alumnos confeccionarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles abulenses y se presentarán productos de **Ávila auténtica**.

Sábado 22 de noviembre, salida de tarde. -

Tarde: 16:00 h. – 18'00 h. Senda práctica. Encinar maduro y prados cercanos a Ávila capital, nos desplazamos al ecosistema en nuestros vehículos particulares. Puesta en común y taller de determinación en campo.

Domingo 23 de noviembre. -

08'00 h. – 15'00 h. Senda práctica. Bosque mixto, **Barco de Ávila**. Puesta en común y taller de determinación en campo.

15'00 h. – Comida de clausura del Curso y entrega de Diplomas.

17'00h. Vuelta a Ávila.

Organización: Los días de senda se quedará en el **Aparcamiento del mercado de ganados** (a excepción de la de tarde que sale desde la ubicación del taller de cocina en vehículos particulares) que presenta su entrada a través de la calle Santa María de la Cabeza, muy cerca de la jefatura de la policía local de Ávila. La hora en las tres sendas de mañana es las 8:30 de la mañana. La de tarde del día 22 comenzará a las 16 horas y se quedará en un lugar que se anunciará durante el taller de cocina.

Durante las sendas se parará a tomar el bocadillo que cada participante lleva consigo. Se regresará a Ávila, para estar en la ciudad hacia las 15 horas. El sábado 22 de noviembre se realizará el **taller de cocina y una senda de tarde después del taller de cocina**.

Es recomendable llevar, ropa otoñal, paraguas, mochila o cesta de mimbre, castaño o material transpirable, con el fin optimizar la recolección de especímenes. El último domingo de curso, tras la comida final y salida de campo clausuraremos la edición de este año, concluyendo el curso con la entrega de diplomas.

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: 105 euros, curso completo.

MATRÍCULA REDUCIDA para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados si se acredita mediante documentación al email que consta más abajo: **75 euros**.

El precio del curso incluye: Ponencias, profesores de campo especializados, Salidas en autobús, una de las mejores guías de hongos de Europa “Guía de hongos de la provincia de Ávila” actualizada a los recientes cambios filogenéticos; taller-aula de cocina



en la mañana del sábado 22 de noviembre con degustación de las recetas elaboradas y una comida de clausura del curso.

Debemos puntualizar que las ubicaciones de las salidas prácticas pueden cambiarse en función de la evolución de la temporada. En función de una climatología adversa o factores imponderables, el curso puede estar sujeto a cambios en la programación de las salidas, las conferencias o incluso anulación del mismo.

Matrícula reducida solamente para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados adjuntando documentación demostrativa de la condición necesaria en la página de inscripción. Las salidas del curso pueden variar o incluso suspenderse en función del desarrollo de la temporada micológica.

Nº de plazas: 48

INSCRIPCIONES

FORMA DE PAGO E INSCRIPCIÓN:

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: **105 euros**, curso completo.

MATRÍCULA REDUCIDA para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados si se acredita mediante documentación: **75 euros**. *La información justificativa de la matrícula reducida se enviará también a este email.*

Ingreso A DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA EN EL N.º CUENTA:

ES4221006305041301128428

El ingreso puede hacerse por transferencia bancaria *indicando en el concepto claramente "curso conoce los hongos de Ávila 2025", **debiendo, en todo caso, enviar el justificante de pago a DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA al email:***

cursodesetas@diputacionavila.es

Inscripciones: Hasta el 7 de noviembre de 2025 Las plazas son limitadas y se admitirán los alumnos por orden de inscripción. la fecha de inscripción es la que conste en el justificante de pago enviado mediante correo electrónico:

cursodesetas@diputacionavila.es

Teléfono de información en Diputación Provincial de Ávila: **920 39 32 98**

Adjuntamos ficha de inscripción:



DIPUTACIÓN
DE **ÁVILA**

Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

CURSO CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA XXVI EDICIÓN AÑO 2025

ALUMNO/A:

D.N.I.:

DIRECCIÓN:

CÓDIGO POSTAL:

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

FORMA DE CONTACTO

TELÉFONO/MÓVIL:

E-MAIL:

SELECCIONA EL TIPO DE MATRÍCULA

☐ MATRÍCULA NORMAL

☐ MATRÍCULA REDUCIDA*

*Alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados

FORMA DE PAGO

Ingreso Bancario a DIPUTACIÓN DE ÁVILA en el N° cuenta:

ES4221006305041301128428

El ingreso puede hacerse por transferencia bancaria *indicando en ella claramente el curso en el que se matricula, debiendo, en todo caso, enviar el justificante de pago a DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA al email: cursodesetas@diputacionavila.es*