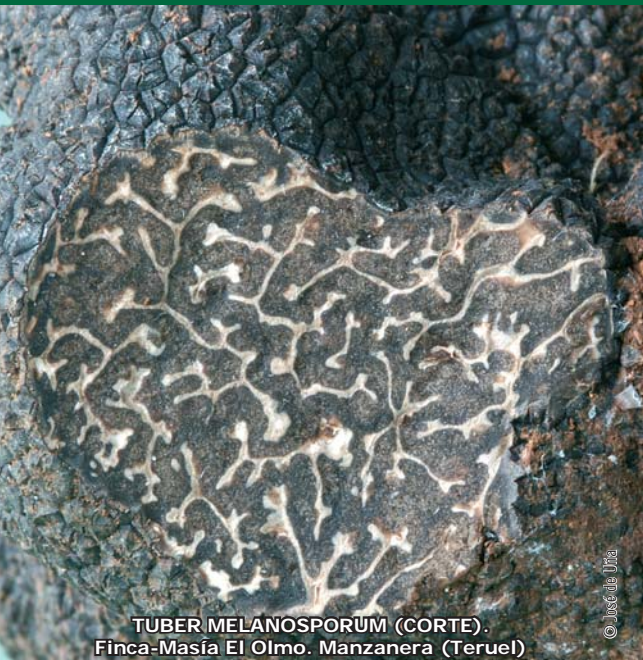


# XVIII Jornadas Micológicas de Ayerbe 2008

24 al 26 de octubre de 2008



PLEUROTUS OSTREATUS.  
La Fontaneta. Ayerbe (Huesca)



TUBER MELANOSPORUM (CORTE).  
Finca-Masía El Olmo. Manzanera (Teruel)

Organiza:

Colabora:



Colegio Público  
Ramón y Cajal

Agrupación  
Empresarial  
de Ayerbe



HOSTAL - RESTAURANTE EL COBERTIZO



## El Bodegón

BAR RESTAURANTE



Ctra. A-132 Plasencia del Monte (Huesca)

Tels. 974 270 011 · 974 270 288 · Fax 974 270 092

C/ Pedro IV, 4 (junto a Plaza Lizana) HUESCA

Tels. 974 231 681 · 974 242 450 · Fax 974 270 092

# XVIII Jornadas de Micología de Ayerbe

(en recuerdo de don Carlos Diego Marín)

Las XVIII Jornadas de Micología, organizadas por el Ayuntamiento de Ayerbe, se realizarán el último fin de semana de octubre, como es costumbre.

Pese a que este año ha resultado más difícil obtener ayudas de la Administración, hemos conseguido nuevos apoyos económicos empresariales, que nos han permitido marcar los siguientes objetivos

- Impulso a la truficultura en nuestra zona. Para ello se contará con expertos que nos hablarán de sus experiencias, y con viveristas que expondrán sus productos en el polideportivo.
- Mejorar el servicio de las salidas guiadas en busca de setas, contratando los servicios de un pequeño autobús, que permitirá aprovechar mejor el tiempo y las explicaciones del guía.
- Mejorar los servicios prestados por el Puesto de Información Micológica.
- Recuperar la exposición de naturaleza que durante años ofreció Carlos Lastanao, que servirá para reforzar las actividades del sábado en el polideportivo.
- Retomar la educación de los escolares, con una salida de los mayores



al Valle de Ultzama (Navarra), donde a pie de monte recibirán un divertido cursillo práctico, sobre la relación de los árboles y los hongos.

Actividades a destacar son: la prometedora charla sobre trufas de José de Uña, y la presencia del prestigioso micólogo italiano Massimo Candusso, que ofrecerá una de sus magistrales conferencias.

Además, se celebrará la siempre cuidada exposición de setas, los concursos de gastronomía y centros decorativos, exposiciones de fotografía y dibujos de setas, o la salida popular al monte. Tampoco faltarán a la cita las siempre esperadas migas con setas que ofrece gratuitamente la Asociación Femenina de Ayerbe y Comarca.

Queremos subrayar que nuestras jornadas no serían fáciles de realizar sin la colaboración de las entidades que nos apoyan económicamente, y que nos resultarían más difíciles de llevar a cabo sin la ayuda técnica del Grupo Micológico Caesaragusta.

Pero lo que verdaderamente resultaría imposible es llevarlas adelante sin el trabajo de las numerosas personas y amigos que les aportan su colaboración particular. Por ello, las XVIII Jornadas de Micología de Ayerbe, estarán dedicadas con cariño al recuerdo de nuestro insustituible colaborador Carlos Diego Marín, fallecido recientemente, que ha sido para nosotros un soporte técnico fundamental en la clasificación de especies, y un amigo perfecto en lo personal durante dieciséis años.



Equipo Coordinador

Don Carlos Diego Marín



Ignacio Cinto S.L.

¿Nuestro trabajo? manipular el agua; la elevamos, conducimos, calentamos, enfriamos... pero nos gusta más verla libre y alocada, limpia y espumeante río abajo.

Ramón y Cajal, 28 • 22800 AYERBE (Huesca) • Tel.: 974 380 159 • cintosl@cintosl.com • www.cintosl.com



Hospedería de Loarre



Hospederías de Aragón



Plaza Miguel Moya 7, 22809 Loarre (Huesca)

Tel.: 974 38 27 06. Fax: 974 38 26 65.

www.hospederiadeloarre.com

info@hospederiadeloarre.com

# XVIII Jornadas de Micología de Ayerbe

## 24 al 26 de octubre / Programa de actos

### 24 octubre VIERNES

- 20,00 h** **Presentación de las XVIII Jornadas** con las intervenciones de:  
**Alberto Grau Fuertes:** Secretario de la Asociación de Truficultores de Aragón.  
**Miguel Ángel Riu Valor:** Tesorero de la Asociación de Truficultores de Aragón.  
**Daniel Bertolín:** Presidente de la Asociación de Truficultores de Teruel, truficultor y productor de planta micorrizada en los viveros D. Bertolín y Aragotruf.  
**José Torralba:** Presidente Comisión Iniciativas Locales DPH.  
Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 21,00 h** **Charla-proyección "Trufas: tesoro oculto de Aragón"** impartida por don **José de Uña y Villamediana**.  
Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento.

### 25 octubre SÁBADO

- Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo) de 10 a 14 horas y de 16 a 20.  
(Excepto salida popular, degustación y charlas)
- 08,30 h** **Salida popular** a recoger hongos. Salida de grupos hacia diversos lugares, para recoger setas con destino a la exposición y degustaciones públicas. Los horarios y los desplazamientos serán libres. Los participantes que deseen ir acompañados de un guía micológico, podrán acudir al bar Valero, donde se les incorporará a un grupo. Las setas recogidas se entregarán en el polideportivo desde las 16 horas.  
Lugar de concentración: Plaza Aragón (bar Valero).
- 10,00 h** **Apertura de las exposiciones.**  
"Los naturalistas", realizada por don **Carlos Lastanao**.  
"Dibujos de Setas", realizados por don **Ángel Manso**.  
"Fotografía de Hongos y Myxomycetes", realizada por don **José de Uña y Villamediana**.  
"Tintes con setas", ofrecida por la **Asociación Tintorera Micológica Española**.  
"Libros de setas" fondos de la **Biblioteca Pública Municipal**.  
**Apertura puesto de venta micológico**, ofreciendo libros, cestas, navajas, bastones, setas secas, lupas, microscopios de bolsillo y otros útiles micológicos. Con la colaboración de **Casa Ubieta**.
- 16,00 h** **Apertura de la exposición "Viveristas Truficultores"**  
Diversas empresas ya conocidas en el mercado, productoras de planta micorrizada con trufa, expondrán sus productos y su experiencia como truficultores a las preguntas del público interesado.  
**Recepción y clasificación de setas destinadas a su exposición.**  
- Un grupo de técnicos recogerá las especies recolectadas por todo aquel que desee colaborar y las clasificará y preparará para su exposición, bajo la dirección de don Fernando Palazón Lozano, con la colaboración del Grupo Micológico Caesaraugusta.

- Contaremos con una mesa de preclasificación para los aficionados que desean iniciarse en la clasificación.
- Se avisa a todos los colaboradores, que en páginas de este programa, ofrecemos algunos consejos de recogida útiles para la naturaleza.

**Puesto de tapeo de setas**, ofrecido por restaurante "El Cobertizo"

Lugar: Polideportivo, de 16 a 20

**20,00 h** **Degustación gratuita de "Migas con setas"**

Ofrecida por la **Asociación de Amas de Casa de Ayerbe**

Lugar: Plaza Aragón

**20,00 h** **Charla-proyección "Lepiota s.l."** expuesta por don **Massimo Candusso**

Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento

### 26 octubre DOMINGO

Lugar: Recinto Ferial (Polideportivo) de 10 a 14 horas y de 16 a 19.

**10,00 h** **Exposición de Hongos al Natural.** En la que se presentarán las especies recogidas por los vecinos, micólogos y visitantes colaboradores, a los que agradecemos su importantísima aportación.

**Exposición de viveristas truficultores.**

Diversas empresas ya conocidas en el mercado, productoras de planta micorrizada con trufa, expondrán sus productos y su experiencia como truficultores a las preguntas del público interesado.

**Puesto de venta micológico**, ofreciendo libros, cestas, navajas, bastones, setas secas, lupas, microscopios de bolsillo y otros útiles micológicos. Con la colaboración de **Casa Ubieta**

**Puesto de tapeo de setas**, ofrecido por restaurante "El Cobertizo" estará abierto de 10 a 19 horas, sin interrupción al mediodía.

**Exposiciones**

"Los naturalistas", realizada por don **Carlos Lastanao**.

"Dibujos de Setas", realizados por don **Ángel Manso**.

"Fotografía de Hongos y Myxomycetes", realizada por don **José de Uña y Villamediana**.

"Tintes con setas", ofrecida por la **Asociación Tintórea Micológica Española**.

"Libros de setas" fondos de la **Biblioteca Pública Municipal**.

**Concurso de Centros Decorativos Micológicos.** Patrocinado por la Agrupación de Empresarios de Ayerbe, tiene a las 11 h. la hora límite para la presentación de centros a concurso. (Bases en este programa).

**12,30 h** **Concurso de Cocina Micológica.** Tiene a las 12,30 h. la hora límite para presentar los platos a concurso. (Bases en este programa).

**13,00 h** **Entrega de premios** de los concursos de cocina y centros decorativos.



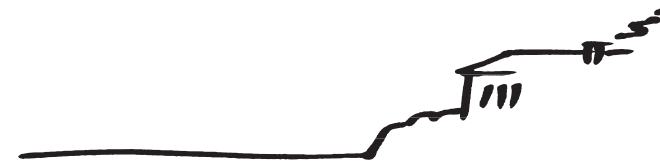
# SETAS SUPERVIA

## TODO EL AÑO

- Frescas, congeladas y deshidratadas.
- Servicio especializado en distribuidores, restauración y tiendas especializadas.
- Servicio en 24 horas.

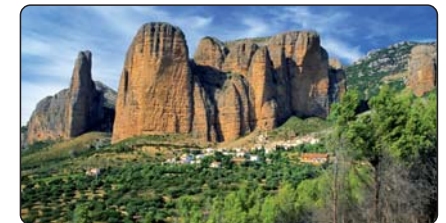
LA CABEZONADA (Huesca)  
setassupervia@telefonica.net  
Tel. 974 341 051 | Fax 974 341 335  
Móvil 610 204 767

## Alén d'Aragón



### Hotel

Camino de Morán · Santa Eulalia de Gállego  
22806 Zaragoza (Por Ayerbe)  
Tels. 0034 974 382 244 · 616 250 399  
admin@alendaragon.com  
www.alendaragon.com



## Otras actividades

### PUESTO DE INFORMACIÓN MICOLÓGICA (PIM)

18 de octubre al 23 de noviembre (fines de semana)

El objetivo de este puesto que estará atendido por el experto micólogo Antonio Palazón, es evitar intoxicaciones y atender las consultas de los aficionados a la micología que se desplazan en estas fechas a nuestra comarca.

Horario: **Sábado** de 16 a 20 / **Domingo** de 11,30 a 14,30 y de 16 a 18

Lugar: Plaza de Ramón y Cajal 47 (se trasladará al Recinto Ferial el 25 y 26 de octubre)

### SALIDAS GUIADAS AL BOSQUE

Sábados 18 y 25 de octubre y 1, 8, 15 y 22 de noviembre

Las salidas se realizarán en un pequeño autobús de 23 plazas que trasladará al grupo a los lugares de estudio y recogida de setas. Vuelta

La actividad costará 10 euros por plaza que se abonarán en el momento de subir al vehículo. Las plazas se darán por riguroso orden de llegada. En el caso de no obtener plaza en dicho autobús, será posible trasladarse al lugar de reunión en vehículo propio.

Salida a las 8,30 de Pza. de Ramón y Cajal, 47 (Puesto de Información Micológica)

### Viaje de visita a un productor y viverista de trufa

El día **16 de diciembre** se realizará un viaje a Sarrión (Teruel), donde se podrá visitar un centro de recogida de trufas en plena producción. Viveros ARAGOTRUF ofrecerá una comida con degustación de trufas. Salida en autobús desde el ayuntamiento a las 8 horas. Precio del billete 15 euros

Es necesaria inscripción previa en el teléfono 974 380025 (Natalia)

### JORNADAS MICOLÓGICAS DE SANTOLARIA

Al igual que otros años, comunicamos que los días 1 y 2 de noviembre, se realizarán las XI Jornadas de Micología de Santa Eulalia de Gállego, ya convertidas en lugar de encuentro y de excelente gastronomía.

## Consejos Básicos en la recolección de setas para estudio

- Las setas recogidas para la exposición o estudio, se recogerán enteras incluyendo el pie completo. No se recolectarán las setas muy maduras o muy estropeadas.
- Como norma general, no se tomarán más de dos o tres ejemplares por especie, salvo en los casos que crecen con los pies unidos, nacen en forma cespitosa sobre restos leñosos, etc.
- Las setas se manipularán lo menos posible, de manera que no se deterioren sus características botánicas, láminas, volva, anillo, retícula, etc. Una vez recogidas deberá taparse con hojas o tierra el hueco dejado en el suelo.
- Es importante disponer de pequeñas cajas para transportar aquellos hongos que por su fragilidad o pequeñez no sea posible llevar con el resto sin deterioro.
- Cuando se transportan variadas especies diferentes, es conveniente situarlas en capas separadas entre sí por hojarasca, papel o cualquier otro medio que disminuya su roce.

¡Feliz búsqueda!

· ENSALADA DE LENGUA DE VACA · CIVET DE CERVO CON TROMPETAS NEGRAS  
· BIZCOCHO CREMOSO DE CHOCOLATE · BACALAO EN SALSA DE BOLETUS  
*Rte. La floresta*  
· ENSALADA DE FOIE · JARRETE DE TERNASCO TRUFADO  
· ARROZ CREMOSO DE REBOZUELO · HOJALDRE RELLENO DE BOLETUS  
· MANITAS DE CERDO RELLENAS DE TROMPETAS NEGRAS Y FOIE-GRAS

Avda. de la Estación, 2 · Tel.: 974 380 259 · AYERBE (Huesca)

**Los Porches**  
**carnicería**

*Especialidad en embutidos, jamones, ternasco y ternera del país*

**Ramón y Cajal, 25**

Tel. 974 380 035

**AYERBE (Huesca)**

# Algunas recomendaciones para prevenir intoxicaciones por hongos

Rechazar para consumo todas las setas que no se revisen y reconozcan perfectamente. No comer las setas demasiado envejecidas, deterioradas o alteradas por cualquier causa.

No comer ninguna seta de la que estemos inseguros. En este caso, aún acertando y comiendo las mejores setas comestibles, pueden producirse casos de intoxicación psicósomática bastante desagradables. Son frecuentes los malos ratos psicológicos en los invitados a comer setas que, por cortesía social, las comen a pesar de sus dudas.

Tan solo la identificación botánica de un hongo debe dar la seguridad de consumirlo. Es conveniente no creer en pruebas de seguridad o normas falsas para diferenciar las setas comestibles de las tóxicas. Suficientes personas han sido víctimas de su credulidad en la bondad de las siguientes normas:

- Creer que son comestibles todas las setas que crecen en la madera.
- Creer que son inocuas para el hombre todas las setas que pueden comer los animales.
- Creer que se pueden comer todas las setas de sabor agradable.
- Creer que las setas pueden perder su toxicidad mediante tratamientos de cocina.
- Creer que sólo las setas con anillo y volva son tóxicas.
- Creer que son comestibles todas las setas que no cambian de color al cortarlas.
- Creer que todas las setas que crecen en los prados son comestibles.
- Creer que las setas tóxicas ennegrecen los ajos con los que se cocinan.
- Creer que las setas tóxicas ennegrecen los utensilios de plata al cocinarlas.

Extremar las precauciones en el caso de preparar conservas caseras de setas. Las intoxicaciones que pueden producir las conservas en mal estado sanitario, acarrear graves dolencias que pueden matar a quien las sufre.

Si tiene la más mínima duda, antes de convertir las setas en un placer gastronómico, consulte a la sociedad micológica más cercana.

Recuerde que Ayerbe ofrece un Punto de Información Micológica (PIM)

# Bases del Concurso "Centros Decorativos"

1. Podrán presentarse todas las personas que lo deseen, existiendo dos categorías: infantil (hasta 14 años) y adultos.
2. Cada concursante podrá presentar a concurso uno o más centros decorativos que deberán entregarse montados sobre cestas de mimbre u otros materiales artesanales.
3. Los centros estarán elaborados basándose en setas y elementos naturales. Para la aceptación del centro a concurso es indispensable que los adornos utilizados no conlleven un daño implícito a la naturaleza.
4. Serán objeto de menor valoración los centros decorados con elementos artificiales.
5. El nombre del concursante se entregará dentro de un sobre cerrado en cuyo exterior figurará únicamente el título o nombre del centro.
6. Los centros junto con el sobre identificativo del autor se entregarán en el polideportivo de Ayerbe antes de las 11:00 horas del domingo 26 de octubre de 2008.
7. Una vez entregados, permanecerán expuestos durante los días de apertura de la exposición micológica, pudiendo recogerse por el autor al finalizar las jornadas.
8. El jurado estará compuesto por un experto micólogo, un representante de Apiac, un representante del Colegio Público "Ramón y Cajal" y un representante de la Asociación Femenina Comarcal.
9. El fallo del jurado se dará a conocer el domingo 26 de octubre de 2008 a las 14 horas.
10. Premios:

#### Categoría adulto:

1<sup>er</sup> premio: 200 €, 2<sup>o</sup> premio: 100 €, 3<sup>er</sup> premio: 60 €

#### Categoría infantil:

1<sup>er</sup> premio: 100 €, 2<sup>o</sup> premio: 60 €, 3<sup>er</sup> premio: 30 €

Más información en:

AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025

## CARPINTERÍA



José Antonio Ornat Jordán

Carpintería Exterior e Interior,  
Mueble de Cocina y Baño, Armarios  
Empotrados, Puertas, Ventanas,  
Mosquiteras Fijas y Enrollables,  
Suelos Estratificados y de Madera  
Maciza y Todo tipo de Trabajos  
Especiales a Medida.

C/ Pedro Ramón y Cajal, 8 · 22800 AYERBE · T. y F. 974 380 490 · M. 636 245 529



## Instalaciones completas

Ejecución de proyectos para todo tipo de establecimientos de hostelería y sector servicios.

## SERVICIO PROPIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Bares - Restaurantes - Guarderías - Residencias - Hoteles  
Frío Industrial, Cámaras Frigoríficas, Secaderos, etc.  
Una gama completa de Café y consumibles para todos los gustos.  
Además de mobiliario, vajilla, cubertería, mantelería, cristalería y menaje.



# Bases del Concurso "Cocina de Setas"

1. Podrán presentarse a este concurso todas las personas que lo deseen, excepto profesionales de la gastronomía de setas.
2. Cada concursante podrá presentar un solo plato que podrá ser un primero, un segundo o un postre.
3. Los platos deberán contener cantidad para ser degustados por 10 personas.
4. El nombre del concursante y la receta elaborada se entregarán dentro de un sobre cerrado en cuyo exterior figurarán únicamente el título del plato y el nombre popular o científico de las setas empleadas. Al mismo tiempo se entregará un ejemplar de cada una de las especies utilizadas, sean frescas, desecadas, en conserva, etc.
5. Los platos presentados a concurso, junto con el sobre mencionado en el punto anterior, se entregarán en la mesa de degustación del jurado situada en el polideportivo de Ayerbe, antes de las 12,30 horas del domingo 26 de octubre de 2008.
6. El jurado valorará la elaboración, la presentación y la originalidad de los platos.
7. Todos los platos deberán contar entre sus ingredientes con, al menos, un tipo de setas. Se valorará positivamente que el elemento principal del plato sean las setas y no disfrutará de la misma valoración si las setas acompañan al plato como guarnición o tan solo se utilizan como condimento, saborizante o aromatizante.
8. El jurado estará compuesto por un experto en micología, un representante del gremio de hostelería, un representante del Ayuntamiento de Ayerbe, un representante de Apiac y un representante de la Asociación Femenina Comarcal de Ayerbe.
9. El fallo del jurado se dará a conocer el domingo 26 de octubre de 2008 a las 14 horas.
10. Premios: 1<sup>er</sup> premio: **200 €**; 2<sup>o</sup> premio: **100 €**; 3<sup>er</sup> premio: **60 €**

Más información en:  
AYUNTAMIENTO DE AYERBE 974 380 025

# Novedad Editorial "Trufas.- Guía y Recetas"



El libro es de generosas dimensiones (30 x 23 cm), 370 páginas en total, encuadernado en cartón con sobrecubierta a color, papel semimate de gran calidad, letra muy legible y pesa 2600 g. Se estructura en tres secciones bien diferenciadas, no debiéndose caer a primera vista en el error que el título evoca, ya que no es, ni mucho menos, un texto gastronómico estricto.

La primera parte (163 páginas, escritas íntegramente por el micólogo aficionado y fotógrafo de naturaleza José de Uña, y también documentadas en imagen y en su mayoría por él) es la que más interés suscitará al micólogo puro, ya que en ella se aborda la anatomía y fisiología general del género *Tuber* (las "Trufas" propiamente dichas) y se estudian en detalle los caracteres macroscópicos, microscópicos y ecológicos de las 12 especies de Trufas con cierto interés culinario y/o diferencial (destacando, por encima de todas ellas, la *Tuber melanosporum*, nuestra querida "trufa negra", en cuya descripción pormenorizada se invierten nada menos que 65 páginas); en cada ficha "in extenso" de esta y de las once restantes especies descritas (*Tuber brumale*, *T. indicum*, *T. aestivum*, *T. uncinatum*, *T. mesentericum*, *T. magnatum*, *T. borchii*, *T. asa*, *T. oligospermum*, *T. macrosporum* y *T. rufum*) se incluye un apartado de especies afines, por lo que, en total, se comentan 24 especies del género *Tuber* (hay citadas 30 especies europeas) y 4 especies del género *Terfezia* (las populares "turmas" o "criadillas de tierra").

La segunda parte (páginas 164 a 235) incluye un capítulo dedicado a los "buscadores" de trufas, redactado por José de Uña (del que depende también el contenido gráfico) y Emilio Ubieto (páginas 164 a 173). Este último autor es el encargado exclusivo de transcribir unos enjundiosos capítulos (páginas 174 a 223) consagrados a las curiosidades del mundo trufícola, una costosa y clara sinopsis del cultivo de *T. melanosporum*, el comercio y las "Ferias de la Trufa" en España (un elaborado y actualizado calendario de las mismas con sus direcciones telefónicas y electrónicas) y unos consejos



## Habitaciones con Encanto

reservas: 974 38 08 98

elcorraldeconcilio.com



edra

Merlot / SYRAH

2005

75cl

VINO DE LA TIERRA  
RIBERA DEL GALLEGU / CINCO VILLAS

13,80% Vol

"Edra, cuando la naturaleza ofrece lo mejor de sí misma"  
Jornadas Micológicas Ayerbe 2008



edra

Edra, Bodegas y Viñedos, S.L. · Tel.: +34 679 420 455 · Bodega: Ctra. A-132, km.26  
22800 AYERBE (Huesca) · edra@bodega-edra.com · www.bodega-edra.com

propios de "Casa Ubieta", ese coqueto establecimiento de corte micófilo situado en Ayerbe (Huesca), desde cuyos anaqueles repletos de hongos desecados y en conserva, productos típicos de la tierra y libros micológicos y cajalianos, Emilio imparte útiles lecciones sobre aromas, sabores, limpieza y troceado de las trufas, utensilios y métodos de conservación de las mismas. Esta parte se concluye con otro pequeño capítulo, "Trufas y vinos" (páginas 224 a 235), que corre a cargo de José de Uña y de su hija María de Uña Jaime, enóloga e ingeniera agrónomo que, aún incluso desde la lejana Australia (concretamente en la isla de Tasmania, donde ha recorrido sus "trufas de ensayo"), nos relata con destreza el maridaje entre las diversas trufas y los variados caldos con denominación de origen española, ciñéndose con exclusividad a aquellas comunidades autónomas que atesoran trufas en su subsuelo.

Por último, la tercera parte (páginas 236 a 356) está dedicada por entero al aspecto gastronómico. El coordinador y redactor en su mayor parte es el joven cocinero Sergio Azagra, adalid de la moderna "cocina de fusión". Se estructura en tres apartados: 22 recetas tradicionales del mundo (con platos legendarios y aparentemente muy sencillos, como, por ejemplo: risotto de trufa blanca y trigueros, huevos fritos trufados, trufas en ceniza, borrajitas con trufas, etc.), 18 recetas propias y espectaculares de Sergio (algunas excelsas, como p.e. trufas de patata en infusión de queso Tronchón, salmónes con pisto de trufa y arroz líquido, etc.) y, para rematar, 17 amigos cocineros (donde descuella la figura de J. M. Arzak) que le prestan sus saberes con recetas individuales y elaboradas personalmente en los fogones de sus respectivos establecimientos (que se recogen en una escueta lista final) y con la trufa como estrella. Esta parte ha sido tratada en imágenes suculentas e impactantes por el laureado Mikel Alonso, toda una garantía e institución en el campo de la fotografía gastronómica, y con el que compartimos el "Premio Gourmand" al mejor libro de gastronomía innovadora y fotografía en el 2007 por la obra gemela a esta, Setas.- Guía y recetas, también editada y distribuida por Editorial "Everest".

El libro concluye con un listado de nombres vulgares de las diversas especies de Trufas en los diferentes idiomas patrios y de una bibliografía bastante específica sobre el tema.

En resumen, un libro para hojearlo con parsimonia en casa, que aborda de manera global e intimista a este hongo mítico y que nos lleva a deleitarnos por igual en sus descripciones científico-naturalísticas y en la emulación de los ilustres restauradores coquinarios propuestos, por lo que debe constituir todo un ansiado objeto de estudio, de deseo... o de regalo.



© José de Uña

# Recetas Ganadoras en el año 2007

## 1<sup>er</sup> PREMIO A LA RECETA ELABORADA POR PATRICIA PUYOD ARNAL: SETAS A LA IMPORTANCIA DORADAS SOBRE SALSA DE REBOZUELOS.

### Ingredientes para 4 personas:



- 8 patatas grandes.
- 2 huevos.
- 20 gr. de "trompeta de los muertos" deshidratadas.
- 4 dientes de ajo.
- 2 vasos de caldo de pollo.
- Harina, aceite de oliva, sal y pimienta.
- 1 cebolla.
- 120 gr. de *Boletus edulis*.
- 150 gr. de rebozuelos.
- 4 ajos tiernos.
- Polvo de oro.

### Elaboración:

Preparamos la salsa del siguiente modo. En una sartén al fuego ponemos el aceite y dos dientes de ajo pelados y cortados, cuando comiencen a tomar color, añadimos la cebolla cortada en juliana, salteamos el conjunto con un poco de sal y añadimos los ajos tiernos y rehogamos el conjunto, añadimos los rebozuelos y los salteamos con el resto. Una vez salteado salpimentamos y echamos el caldo de pollo, en el momento que recupere el hervor esperamos 8 – 10 minutos y pasamos por la batidora y por el chino.

Con ayuda de un descorazonador de piñas hacemos rulos con las patatas, a razón de 3 por comensal, comprobamos que tengan todos unas medidas similares y los vaciamos con un "sacabolás" pequeño. Hacemos pequeñas tapas de patata para los rulos.

Colocamos los rulos y las tapas de patata cubiertos con aceite de oliva en una olla y los ponemos al fuego muy bajo, por debajo de 100 °C durante 46 minutos, tras los cuales ponemos al máximo para terminar de hacerlos y darles dureza.

Hidratamos las "trompetas de los muertos", ponemos en una sartén el aceite de oliva, 2 dientes de ajo y media cebolla cortada en juliana, cuando esta esté transparente se añaden las setas cortadas en trozos pequeños, salteamos y salpimentamos, ligamos con un poco de harina y añadimos un poco de caldo de pollo. Rellenamos los rulos de patata con las setas. Pintamos con huevo batido y la tapa la encajamos al rulo. La pasamos por harina y la freímos en aceite de oliva.

Una vez fritas las ponemos en una tartera junto a la salsa, lo llevamos a ebullición y cuando rompa a hervir, bajamos el fuego al mínimo y lo dejamos por espacio de 3 minutos, moviendo de vez en cuando la tartera. Emplatamos y espolvoreamos por encima con polvo de oro.

## Trufas Bertolín

Daniel Bertolín Sanz

C/ Nueva, 15  
44460 - Sarrión (Teruel)  
Tels. 978 78 01 04  
630 71 70 06  
629 20 50 52  
www.trufasdanielbertolin.com  
truficultora@hotmail.com



### Venta de Trufa fresca

Disponemos de la mejor trufa "Tuber Melanosporum" recién recojida, servimos a cualquier sitio, en unas horas la tendrá en su casa para poder disfrutar del delicioso aroma y sabor de nuestras "Trufas Negras"

De nuestras plantaciones a su mesa

vivero  
**ARAGO**   
truf  
Plantas Truferas

VIVERO ESPECIALIZADO EN LA PRODUCCIÓN DE:

✓ ENCINA Y ROBLE MICORRIZADO CON TRUFA NEGRA

ADEMÁS, DISPONEMOS:

- ✓ ASESORAMIENTO TÉCNICO
- ✓ ELECCIÓN DE TERRENOS
- ✓ VISITA DE NUESTRAS PLANTACIONES

GRAUS – HUESCA  
629.620.675 – 610.375.537

**2º PREMIO A LA RECETA ELABORADA POR ROSA MARI LABAY GARCÍA:**  
**LECHE FRITA DE LEPISTA NUDA CON MERENGUE TRUFADO SOBRE CREMA INGLESA.**

**Ingredientes:**



- 500 gr. de *Lepista nuda* o *L. personata*.
- 50 gr. de mantequilla
- 1 litro de leche.
- 150 gr. de harina.
- 150 gr. de azúcar.
- Una cucharada de maizena
- Un palo de canela.

**Elaboración:**

Infusionamos las setas en la leche previamente salteadas en un poquito de mantequilla. Cuando la leche coja sabor, trituramos bien y pasamos por el chino para que quede una leche aromatizada, con el sabor de la seta.

Mezclamos la harina con el azúcar. Deshacemos la maizena en un poquito de leche y añadimos a la mezcla anterior, añadiendo el resto de la leche aromatizado poco a poco, sin dejar de remover para evitar la aparición de grumos. Llevamos al fuego esta mezcla con el palo de canela durante 10 minutos aproximadamente, para que espese bien. Apagamos el fuego y seguimos removiendo durante un par de minutos. Echamos la mezcla en una fuente grande para que quede con un grosor de un cm.

Montamos las claras y añadimos trufa negra para aromatizar.

Ponemos en una manga pastelera y hacemos montoncitos sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado o sobre láminas de silpat. Espolvoreamos azúcar y gratinamos hasta que este dorado.

**Montaje del plato:**

Colocamos un trocito de leche frita y encima ponemos un merengue. Hacemos un cordoón de crema inglesa alrededor y decoramos con un poquito de canela en polvo y trufa rallada. También pueden encajar unos frutos rojos o unas setas confitadas.

**3er PREMIO A LA RECETA ELABORADA POR NOELIA GRACIA LABAY:**  
**GOMINOLAS DE MONTE.**

**Ingredientes:**



- 500 gr. de almíbar de melocotón (*Cantharellus cibarius*)
- 500 gr. de agua y una pizca de canela (*boletus*)
- 1 cucharada de postre de agar a gar en polvo (
- 90 gr. de azúcar (solo para *boletus*).
- 25 gr. de *boletus secos*.
- 25 gr. de *Cantharellus cibarius secas*.



**Elaboración:**

Rehidratamos las setas en su líquido correspondiente durante 2 horas aproximadamente y colamos. Para las gominolas de *cibarius* no añadimos azúcar y para las de *boletus* añadimos 90 gr. Llevamos a ebullición y añadimos el agar-agar, dejamos hervir un minuto removiendo constantemente hasta que se disuelva y retiramos del fuego.

Echamos en un molde previamente humedecido o ligeramente engrasado con aceite de girasol y dejamos reposar como mínimo 12 horas.

Podemos hacer una plancha entera y cortar cuadraditos o utilizar cubiteras con formas divertidas.

Desmoldamos y rebozamos en azúcar, azúcar invertido o sidral, mezclado con el polvo de seta utilizado.

Para conservarlas, metemos en un bote metálico cerrado herméticamente.

**Montaje y presentación:**

Colocamos las gominolas sobre un plato blanco, para destacar los colores de cada seta. Decoramos con polvo de setas, sidral y alguna seta confitada.

*Recetas recopiladas por Encarna Coronas*

**Hotelba**  
AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA

**EQUIPAMIENTO INTEGRAL  
DE HOTELES Y APARTAMENTOS**

C/ Alfonso II de Aragón, 2-3  
Tel. y Fax 974 242 145  
22005 HUESCA



**Hotel  
VILLA DE AYERBE**

Duque de Bivona, 15  
22800 AYERBE (Huesca)  
Tel. 974 380 080 • Fax 974 380 234  
www.hotelayerbe.com





# Cas@ Ubieto

especialistas en micología: setas y trufas



libros · coleccionables · memorias  
catálogos · arte · revistas



PREIMPRESIÓN · SERVICIOS GRÁFICOS GENERALES

- Ronda de la Industria, 57 · 22006 Huesca  
T. 974 22 10 79 · F. 974 23 05 23  
[www.graficashuesca.com](http://www.graficashuesca.com)
- Delegación Pirineos · Biescas  
T. 974 48 34 90  
email: [pirineos@graficashuesca.com](mailto:pirineos@graficashuesca.com)
- Delegación Fraga  
T. 647 80 85 15  
email: [fraga@graficashuesca.com](mailto:fraga@graficashuesca.com)



## Para más Información:

### • AYUNTAMIENTO DE AYERBE:

Plaza Aragón, 40  
22800 Ayerbe (Huesca)

Teléfono: 974 380 025

e-mail: [ayerbe@ayerbe.es](mailto:ayerbe@ayerbe.es)

### • [www.reinodelosmallos.com](http://www.reinodelosmallos.com)

### • [www.jornadasmicologicas.org](http://www.jornadasmicologicas.org)

## CAMPING CASTILLO DE LOARRE

### Cafetería · Restaurante Bungalows

Tel.: 974 38 27 22 · Móvil: 609 66 10 58  
[www.campingloarre.es](http://www.campingloarre.es)

