

UN SENDERO DIDÁCTICO Y ACCESIBLE PARA TODA LA FAMILIA



El Sendero Micológico, promovido por el Ayuntamiento de Bronchales, pretende dar a conocer a sus visitantes de un modo didáctico el rico patrimonio micológico de la zona mediante un circuito señalizado a través del propio hábitat de dichas especies. Se trata de un recorrido sencillo, de 5,6 km de longitud y pendientes moderadas, que puede realizarse tanto desde la localidad de Bronchales, como desde el Camping Las Corralizas. A lo largo del recorrido se han instalado 14 paneles interpretativos que permiten a los senderistas aproximarse a las principales especies que crecen en la zona y a distintos aspectos del mundo de los hongos. Para ampliar la información también existen réplicas de cada variedad. La senda está diseñada para pasar un día agradable en la naturaleza, disfrutando del mundo de las setas.



CARACTERÍSTICAS DEL RECORRIDO



El sendero une Bronchales con las Corralizas y tiene fuentes y zonas recreativas para descansar, almorzar o merendar en el camino. Su dificultad baja / moderada permite recorrerlo en familia con niños y recomendarlo a grupos de escolares.

BRONCHALES, PARAISO MICOLÓGICO

La Sierra de Albarracín en general y el término de Bronchales en particular poseen una riqueza micológica extraordinaria, dado que en su seno se dan los cuatro ecosistemas idóneos para la producción de setas: los pinares silíceos y calcáreos, los rebollares y los prados o pastizales. Según los estudios previos al proyecto de Gestión de los Aprovechamientos Micológicos (Proyecto Amico), dentro de las especies comestibles podemos encontrar 39 de las 58 especies silvestres comestibles, recogidas en el Real Decreto 30/2009, 16 de enero, de condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. Además se pueden encontrar otras especies comestibles de gran calidad no comercializables como la cándida (*Leucopaxillus candidus*) o la molinera (*Clitopilus prunulus*). La abundancia de estas especies es variable en función de la climatología, pero aun en años climatológicos inadecuados, siempre hay especies comestibles que podemos recolectar. De entre ellas algunas tan valiosas como el "porro" (*Boletus edulis*), rebollón (*Lactarius deliciosus*), negrilla (*Tricholoma terreum*), rebozuelo (*Cantharellus cibarius*), trompetilla amarilla (*C. tubaeformis*), marzuelo (*Hygrophorus marzouli*) y colmenilla (*Morchella* sp.), entre otros, que podremos conocer un poco más en los paneles dedicados a ellas.



PANELES INTERPRETATIVOS

Los 14 paneles interpretativos que se encuentran en el recorrido describen los diferentes hábitats productores de setas en la Sierra de Albarracín, una serie de buenas prácticas de recolección, así como una descripción de cada una de las principales especies comestibles. Cada panel de especie se esquematiza a modo de ficha tal y como se indica en la siguiente figura:

PROYECTO AMICO



El proyecto de Gestión de los Aprovechamientos Micológicos en la Comarca de la Sierra de Albarracín, cuenta con la colaboración de la Comunidad de Albarracín, gestora actual del mismo, ayuntamientos, empresarios turísticos, el Servicio Provincial de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón y otras entidades y asociaciones sin ánimo de lucro.

La demanda social de este proyecto se ha generalizado como consecuencia de la aparición y el aumento de algunos conflictos sociales y medio ambientales, que comenzaron a producirse en el territorio a raíz del crecimiento de la actividad recolectora de setas.

Este proyecto tiene como finalidad la puesta en valor y la gestión sostenible de los recursos micológicos. Y para garantizar la conservación de este recurso, es necesario que la regulación de la recogida de setas esté integrada en la gestión forestal. Asimismo, este programa proporciona una herramienta de actuación para regular y equilibrar la presión recolectora sobre los montes de nuestra región, en función de las necesidades del territorio y, de este modo, asegurar su explotación racional y la conservación de sus hábitats.



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA RECOLECCIÓN DE SETAS



- **IDENTIFICAR CORRECTAMENTE LA ESPECIE:** En caso de duda en la identificación no consumir nunca las setas, la mayoría de las setas tienen una especie de aspecto similar tóxica. Consultar con expertos o Sociedades Micológicas y siempre aplicar el PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN.
- **EVITAR COMER LAS SETAS CRUDAS:** Las setas crudas o poco cocinadas son más indigestas y además algunas son tóxicas en crudo. Jamás se deben consumir colmenillas crudas, contienen una toxina (hemolisinas) que solo se descompone al cocinarlas a altas temperaturas.
- **CONSUMIR LAS SETAS EN 24 HORAS:** Son productos muy perecederos que además hay que conservar en frigorífico.
- **NO ABUSAR EN EL CONSUMO:** Las setas en cantidad son indigestas porque contienen macromoléculas costosas de procesar para el estómago humano. No recolectes más de lo que vayas a consumir.
- **NO MEZCLAR SETAS COMESTIBLES Y TÓXICAS.** Comprueba en casa todas las setas y guarda algún ejemplar sin cocinar, para que, en caso de intoxicación puedan ser examinadas en el hospital.
- **NO RECOLECTAR EN ZONAS CONTAMINADAS:** Las setas que crecen en cultivos agrícolas, bordes de carreteras y jardines urbanos pueden acumular contaminantes químicos peligrosos para la salud.
- **ATENCIÓN A LOS CHAMPIÑONES SILVESTRES:** Acumulan metales pesados. Por ello es muy conveniente lavarlos, pelarlos y cocinarlos, y en todo caso, consumirlos en cantidades moderadas. NO REMOVER EL SUELO Y MENOS CON NINGÚN RASTRILLO O UTENSILIO. Está prohibido y multado porque daña el sustrato impidiendo que nazcan nuevas generaciones de setas y hongos.
- **RECOLECTAR LAS SETAS ENTERAS:** Para identificar correctamente las setas es preciso recolectarlas enteras, incluida la base del pie, y desarrolladas (maduras).
- **RESPECTAR LAS SETAS MUY JÓVENES.** La recolección de setas sin llegar a su madurez, dificulta que se reproduzcan los setales y además aumenta el riesgo de confusión.
- **RESPECTAR SOBREMADURAS Y DETERIORADAS:** Pueden no ser idóneas para el consumo y además existen riesgos de confusión al no conservar intactas sus características como especie.
- **RESPECTAR LAS SETAS TÓXICAS:** Todas las setas incluidas las setas tienen su función en el ecosistema por eso hay que dejarlas donde están y no romperlas o deteriorarlas.

SIEMPRE QUE VAYAS A REALIZAR UNA ACTIVIDAD EN CONTACTO CON LA NATURALEZA RECUERDA

- Respeta la naturaleza y el medio rural por el que camines.
- Planifica tu salida y avisa adónde vas.
- Escoge una actividad adecuada a tu experiencia.
- Sal a una hora prudente y calcula el tiempo que te llevará la actividad.
- Utiliza calzado adecuado y llévate el equipo necesario (teléfono con batería cargada, agua, comida...).
- Mantén el entorno limpio. No arrojes basuras.
- Ante cualquier emergencia llama al 112
- Utiliza aplicaciones para emergencias. (<http://www.alpify.com/>)



Ayuntamiento
de Bronchales

C/ Mayor 16 CP 44367
Tel: 978 70 10 85
ayuntamiento@bronchales.es
www.bronchales.es

Oficina de Turismo
C/ Clemente Pamplona s/n
Tel: 978 70 11 38
turismo@bronchales.es
www.bronchales.es

SENDERO MICOLÓGICO BRONCHALES

Descubre la riqueza de un
#ParaísoMicológico y disfruta de una
#Naturalezadealtura

Ayuntamiento
de Bronchales

