LOCAL | Medio Ambiente

El mundo de las setas y los hongos protagoniza una nueva edición del Priego Micológico

Las actividades, que arrancaba ayer jueves, se desarrollarán hasta el próximo 17 de diciembre.

Rafael Cobo Calmaestra
Viernes 26 de noviembre de 2021 - 18:36



Gastronomía, turismo de naturaleza, formación y divulgación científica se vuelven a dar la mano en una nueva edición de Priego Micológico, evento organizado por el Consistorio prieguense, en colaboración con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta y la Asociación Centro Comercial Abierto.

Uno de los eventos «más importantes del otoño en Priego», como destacó la alcaldesa de nuestra localidad, María Luisa Ceballos, en la presentación de las actividades previstas, en la que estuvo acompañada por el delegado territorial de Desarrollo Sostenible, Guiseppe Aloisio.

Según Ceballos, "es fundamental aunar cualquier tipo de actividad turística con el medio ambiente y la gastronomía, en este caso vinculada al mundo de las setas", añadiendo que la programación incluye actividades para todos los públicos, «desde el que quiere degustar platos típicos vinculados al mundo de las setas, como para los amantes de la fotografía, las exposiciones o las salidas al campo para disfrutar de nuestro entorno».

Una de las novedades de esta edición, como así adelantó Giuseppe Aloisio, es el taller formativo denominado La singularidad micológica que abre sus puertas empresariales, dirigido a los alumnos del ciclo de restauración del IES Carmen Pantión, que unirá la gastronomía, las setas y la empresa.

Por otra parte, el delegado territorial de Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía puso de manifiesto la importancia del jardín micológico La Trufa, "único en Andalucía, pero también en España, que nos abre sus puertas para comprender cómo viven los hongos, cómo se reproducen, cuáles son las mejores técnicas para su conservación y reproducción, difundiendo cuál es el uso de las buenas prácticas para seguir garantizando producciones de hongos para el futuro". Un equipamiento que, según Aloisio, "quiere apostar por el desarrollo de todas las actividades relacionadas con la micología".

En cuanto a la programación, que se desarrollará del 25 de noviembre al 17 de diciembre, en ella destaca la ruta gastronómica con las setas como protagonistas, en la que participan 13 bares y restaurantes de la localidad. Igualmente hay previstas varias salidas al campo, un taller de fotografía, una exposición de especies silvestres, distintas visitas guiadas al jardín micológico, la conferencia Setas comestibles y posibles

confusiones, así como la ruta micológica por el sendero Enrique Triano y la degustación de setas en la tapería de Santa Rita.