



## ¿De dónde son nuestras setas?

Montes de Soria es el área de recolección regulada más grande de Europa con más de 160.000 hectareas de montes limpios y accesibles muy productivos en Migueles (*Boletus edulis* grupo) y Níscalos (*Lactarius deliciosus* grupo) de alta calidad gastronómica, entre otras especies comestibles muy apreciadas. Montes de Soria es un auténtico paraíso micológico para disfrutar de una recolección respetuosa con nuestros bosques y deleitarse con nuestra gastronomía y cultura micológica todo el año.

Conozca y disfrute nuestra riqueza micológica en [www.micocyl.es](http://www.micocyl.es)



## ¿Quién recolecta nuestras setas?

Nuestras setas han sido recolectadas por recolectores locales de la provincia de Soria con permiso de recolección en regla, respetando prácticas sostenibles y cuentan con todas las garantías sanitarias y de calidad.

Diseño e ilustraciones: Sotelo y fotografías: Fernando Martínez Pineda y Pazam Lazaro Monguill. Área de Micología Forestal y Ilustración de la Fundación Oenobi.



**micocyl.es**  
Castilla y León Micología

# Merca Setas<sup>®</sup>

de Soria

*Saborea el bosque con garantía*



[www.micocyl.es](http://www.micocyl.es)



**MERCASETAS** es un nuevo concepto de mercado de productos micológicos orientado principalmente al micoturismo cuyo objetivo es dinamizar la actividad comercial del sector garantizando el origen, la trazabilidad y la calidad del producto, a la par que se promueve la innovación agroalimentaria y se mejora la educación ambiental y gastronómica del consumidor.

Esta red de mercados se ha ideado en el marco del proyecto europeo [www.micosylva.com](http://www.micosylva.com) y se financia con cargo a los ingresos generados por los permisos de recolección expedidos en el Área de recolección regulada "Montes de Soria" ([www.micocyl.es](http://www.micocyl.es)) por decisión de los ayuntamientos propietarios de dichos montes.

En la celebración de cada uno de estos mercados se habilita un espacio donde los recolectores locales en posesión de un permiso del Área regulada "Montes de Soria" pueden vender hongos frescos del territorio con todas las garantías legales a un precio superior al de mercado con el fin garantizar la mejor calidad del producto y beneficiar a la población local.

Dicho espacio es gestionado por una de las empresas de la marca de garantía 'Setas Castilla y León' elegida en concurso público. Una vez seleccionados, controlados y etiquetados los hongos se ponen a la venta en formatos pro-



mocionales orientados al consumo por parte del micoturista, acompañados de recetas saludables y sencillas propuestas por un cocinero local de prestigio.

**MERCASETAS** dispone también de puestos donde adquirir productos micológicos ya elaborados por empresas agroalimentarias del territorio, productos de artesanía relacionados con la micología, etc. Igualmente, se habilita una zona ligada a la gastronomía micológica, con tapas para que todo el mundo deguste elaboraciones sencillas y saludables con estos manjares directamente recolectados en nuestros bosques.

Además se habilitan otros espacios de información y desarrollo de actividades paralelas de educación ambiental. En particular se colabora en la promoción coordinada de todas las jornadas, exposiciones, ferias y otros eventos relacionados con la micología que tienen lugar en los municipios pertenecientes al área de recolección regulada "Montes de Soria" de [www.micocyl.es](http://www.micocyl.es).



Del bosque al consumidor con garantías y creación de empleo en el medio rural:

## Los pasos de la trazabilidad.

### 1 Recepción y Selección de Materia Prima

- Comprobación del permiso de recolección de Montes de Soria y el DNI del recolector.
- Comprobación del recipiente autorizado.
- Comprobación de las especies y calidades y tamaños.
- Selección por especies y calidades.
- Pago al recolector y firma del albarán de compra.

### 2 Primer almacenaje e inspección externa

- Almacenaje en lotes por especies y calidades.
- Inspección de lotes por experto micólogo externo de la Marca Setas Castilla y León.

### 3 Limpieza y clasificación

- Eliminación de restos (tierra, hojas, invertebrados...).
- Eliminación de ejemplares parasitados
- Cepillado y lavado de ejemplares.
- Selección y clasificación detallada.
- Se produce una merma media del 20% de la materia prima.

### 4 Envasado, inspección externa y etiquetado

- Envasado en recipientes autorizados con garantías sanitarias.
- Etiquetado empresa autorizada con registro sanitario.
- Inspección externa por parte de experto de la Marca "Setas Castilla y León".
- Contraetiquetado marca "Setas Castilla y León".
- Opcional: Envases con atmósfera controlada para prolongar la vida de las setas (ralentizar su respiración).

### 5 Almacenaje de producto envasado controlado y etiquetado

- Control de condiciones ambientales y sanitarias de almacenaje.
- Control de fecha de caducidad.
- Control de lotes, origen y trazabilidad.

Comprando en Mercasetas contribuye a la creación de empleo en el medio rural.



Comer **MERCASETAS** de Soria, es sabroso, sencillo y saludable.

Óscar García Marina, Mejor Cocinero de Castilla y León 2013, nos propone dos recetas fáciles de realizar:



RESTAURANTE

**BALUARTE**

*Óscar García*



### CARPACCIO DE BOLETUS

#### Ingredientes

100 gr de Boletus edulis (grupo).  
100 cl. de aceite de oliva variedad arbequina.  
Sal, pimienta y perejil al gusto.  
Zumo de un limón.

#### Elaboración

Laminamos los boletus. Preparamos una vinagreta con el zumo del limón, aceite, sal y pimienta. Lo añadimos a los boletus y lo dejamos macerar durante 5 minutos.

#### Presentación

Colocamos en un plato las láminas de los hongos asimétricamente, donde al final añadiremos un poco de cebollino picado y unas escamas de sal.

**Nota:** Este plato puede acompañarse de brotes tiernos, verduras y hortalizas de la misma temporada.



### NÍSCALOS AL HORNO

#### Ingredientes

100 gr de niscalos.  
50 cl. de aceite variedad picual.  
1 diente de ajo.  
Sal, pimienta y perejil al gusto.

#### Elaboración

Los ponemos en una bandeja con el sombrero hacia abajo. Cortamos el ajo y el perejil muy finos, lo mezclamos con el aceite.

Esta mezcla la incorporamos a los niscalos. Cocemos en el horno a 160° durante 10 minutos.

#### Presentación

Los colocamos en el plato, rectificamos de sal y están listos para comer.