

## La localidad onubense de Aracena hace ruta gastronómica en torno a la seta



### Noticias

Una gran riqueza micológica que encuentra promoción en esta iniciativa, denominada la 'Ruta Gastronómica de la Seta'

No todo es cerdo ibérico y jamón en la sierra de Huelva, una comarca que goza de una amplia riqueza gastronómica de la que son sabedores municipios como Aracena (Huelva) donde desde hoy es protagonista la seta, en sus distintas variedades, y los diversos platos culinarios a los que dan pie.

La senda discurre por una quincena bares, mesones y restaurantes repartidos por distintos puntos de la localidad que hasta el próximo 23 de noviembre ofrecerán al público verdaderos manjares de la que es la auténtica gastronomía del otoño en la comarca serrana.

Son, por tanto, diez días los que el Ayuntamiento de Aracena brinda a vecinos, pero sobre todo a visitantes, para descubrir las diferentes texturas y gustos que ofrecen estos productos escondidos al abrigo los árboles que pueblan el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. No en vano dicho parque serrano atesora alrededor de unas 500 especies distintas de setas, no todas ellas comestibles, cuya recolección comienza con la llegada del otoño y concluye a principios de primavera.

Una gran riqueza micológica que encuentra promoción en esta iniciativa, denominada la 'Ruta Gastronómica de la Seta' que persigue además potenciar la actividad del sector hostelero local.

El inicio de esta Ruta coincide con la celebración de las Jornadas Micológicas de Aracena, que como cada año desde hace ya dos décadas organiza la Sociedad Micológica "Amanita" que mantiene su esencia en torno a tres actividades centrales, como son la salida al campo, la exposición de setas recolectadas y las conferencias.

Ambas iniciativas se complementan con el objeto de dar un nuevo impulso que consolide y amplíe la proyección de Aracena como referente para los que gustan de las setas, tanto desde el punto de vista de su conocimiento y recolección, como de su degustación y valores culinarios, potenciando y difundiendo la oferta de aquellos establecimientos hosteleros y comerciales que vienen trabajando mucho y bien para poner en valor un producto tan singular de nuestro territorio.

Han de saber, los que se acerquen a Aracena durante estos días, que el formato de la Ruta Gastronómica de la Seta es similar a la recientemente celebrada Ruta de la Tapa Ibérica, articulándose a través del denominado "Tapaporte" que se obtiene en los puntos de información turística o en los propios establecimientos participantes.

En él, aparecen reflejados y ubicados en un mapa de Aracena los 15 mesones, bares y restaurantes adheridos -que exhibirán un distintivo identificativo-, cada uno de los cuales ha seleccionado para este evento una o dos tapas tapa, cuyo ingrediente más relevante es alguna de las setas características de la sierra, que tendrá un precio común de 2 euros.

Quienes degusten alguna de esas tapas incluidas en la Ruta, además de poder votar cuál consideran mejor, podrán sellar su "tapaporte" en cada establecimiento, lo que le dará la opción de participar, al obtener cinco sellos, en el sorteo de una estancia para dos personas de una noche en el Hotel

Convento de Aracena, una cena para dos personas y una cesta de navidad de productos elaborados en la provincia y valorada en 300 euros.

Un aliciente más para disfrutar de esta iniciativa que hace uso de ese tándem tan efectivo como es gastronomía-turismo para, de un lado difundir los valores naturales de la comarca serrana y de otro contribuir a potenciar un sector económico tan importante para esta localidad como es el hostelero.

Redacción