



La temporada de setas en Lobera comienza a finales de septiembre y termina dos meses más tarde, a finales de noviembre. En el segundo fin de semana de este mes, el Ayuntamiento de Lobera de Onsella organiza unas jornadas micológicas que comprenden una salida libre al monte por la mañana y una degustación de migas con setas por la tarde, en uno de los bares de la localidad.

Algunas de las especies que pueden recogerse en los montes de Lobera son las siguientes:

- Capellanes o galamperna (*Macrolepiota procera*)
- De boj (*Clitocybe geotropa*)
- De cardo (*Pleurotus eryngii*)
- Ilarraka (*Clitocybe nebularis*)

- Negrilla (*Tricholoma terreum*)
- Pie de perdiz (*Chroogomphus rutilus*)
- Pie violeta (*Tricholoma nudum*)
- Rebellón o rovellón (*Lactarius deliciosus*)
- Trompetilla (*Cantharellus lutescens*)
- Usones (*Calocybe gambosa*)



Consejos para recoger setas

- Lo que **NO** debe hacerse:
 - No remover o escarbar el suelo con herramientas.
 - No debe pisotearse el terreno al recolectarlas.
 - No arrancar las setas, cortarse por el pie (salvo *C. Lutescens*).
 - No deben recogerse antes de que tengan el tamaño adulto.
 - No deben recogerse setas dañadas, parasitadas o envejecidas.
 - No patear las setas que no recogemos o no conocemos.
 - No llevar la navaja abierta mientras se pasea buscando.
 - No apoyar la rodilla en el suelo para evitar futuras artrosis.
 - No se debe creer en las pruebas populares sobre toxicidad o comestibilidad.
-
- Lo que **SÍ** puede hacerse:
 - Usar una cesta de mimbre, si es posible de base ancha.
 - Poner un plástico o almohadilla entre la rodilla y el suelo donde la apoyemos.
 - Utilizar un cuchillo para recoger las setas, cortando su pie o tronco.
 - Limpiar y examinar todas las setas antes de meterlas a la cesta.
 - Enterrar los restos que quedan de limpiar las setas.
 - Tapar el hueco que hayamos dejado al recoger la seta (no compactar).
 - Revisar las setas al final del día, con la ayuda de algún experto.
 - Ante la mínima duda, recabar la opinión de un micólogo experto.
 - Limpiar y guardar las setas en el frigorífico.
 - Consumirlas o conservarlas lo antes posible.