La imagen de España y Castilla y León a través de los productos gastronómicos y alimenticios innovadores. Las setas como ejemplo.

FAMCAL

@FAMCALoficial

Federacion de Asociaciones Micologicas de Castilla y Leon.
Amantes y estudiosos de la Micología.

Tendencia gastronómica hacia los natural y lo ecológico, una tendencia fuerte, cada vez más.
Por qué nuestras cosechas de setas no pueden considerarse productos ecológicos?

TRUFBOX.COM

0

TIENDA NOSOTROS BLOG SUSCRÍBETE CONTACTO

Trufbox

La trufa es un manjar que hay que degustar en fresco. Trufbox recoge las trufas del campo, realiza el control de calidad, las introduce limpias en una atractiva caja y te las acerca a tu domicilio en 24/48 horas con todas las garantías de origen. Trufbox hace fácil el consumo de trufa fresca.

Trufbox es el portal blanco de la trufa negra.

Trufa negra 30g y un laminador especial para t...

Trufa negra 50g y un laminador especial para t...

Trufa negra 100g y un laminador especial para...

¿Cómo trufar queso?

Como se explicaba en la entrada correspondiente al "arte de trufar", en general cualquier alimento graso es susceptible de ser trufado, por lo tanto podemos realizar este proceso con los quesos para darles un toque especial. En cuanto al modo de hacerlo, hay tres maneras principales, siendo el resultado un queso con un aroma y sabor delicioso. 1. Queso trufado...

Trufar el aceite

EL ARTE DE TRUFAR: EL ACEITE DE TRUFA NEGRA La trufa, aparte de emplearse en su consumo directo rallándola o laminándola, es un ingrediente muy útil para "trufar" otros alimentos. Esto se debe a que trufas tienen cualidades que les permiten transferir su aroma y sabor productos, especialmente a los más grasos o porosos que sean capaz.

Alubias Portentosas

Alubias Portentosas

Referencia: 301 B01

Información básica:
Alubias guisadas con negrillas y verduras.

Descripción:
Alubias blancas guisadas con verduras (cebolla, puerro, ajo y zanahoria), carbonera (*Tricholoma portentosum*), agua, **aceite de oliva virgen** y sal.
Sin conservantes ni colorantes.

Origen:
España

Características:
Producto precocinado esterilizado listo para el consumo.

Selección y Clasificación:
La materia prima que llega a la fábrica es revisada por biólogo y micólogo descartando posibles ejemplares mal identificados. Posteriormente es seleccionada para eliminar ejemplares defectuosos y todos los elementos que puedan alterar la calidad del producto como acículas y otros restos vegetales.

Forma de empleo:

En caliente:
Retirar la tapa y calentar en el microondas durante dos minutos a máxima potencia.
Dejar reposar dos minutos y consumir.
También se puede vaciar el contenido en un cazo y calentar removiendo suavemente.

En frío:
Escurrir y añadir a una ensaladera con un poco de aceite, ingredientes al gusto y opcionalmente el agridulce de trompeta amarilla.

Almacenamiento y vida útil:
Se recomienda un sitio fresco y oscuro.
Consumir preferentemente antes de 12 meses.

Logística:
Caja de 12 unidades.
Peso neto: 425 gramos por bote.
Peso bruto: 675 gramos por bote.

- Ver galería de fotos

Primera Empresa micológica de Palencia dedicada a la elaboración de productos derivados de setas y hongos silvestres

Acerca de

La empresa **Del Bosque de Micopal** se dedica a la transformación de hongos y setas y se ha convertido en la primera planta conservera de productos micológicos que hay en la provincia de Palencia. Instalada en Arenillas de San Pelayo, pequeño pueblo de la comarca de la Valdavia.

Mermeladas de trompetas amarillas o agridulces de gula de monte. Cada seta tiene su peculiaridad y nosotros le encontramos su punto de máximo sabor y calidad.

Primera Empresa micológica de Palencia dedicada a la elaboración de productos derivados de setas y hongos silvestres

Nuestros productos

MICOPAL SL está especializada en la **elaboración de productos derivados de hongos y setas silvestres** en la zona de Palencia.

- Agridulce de trompeta Amarilla
- Confitura de gula del Monte
- Alubias Portentosas
- Mermelada Capuchina
- Capuchina al natural
- Escabechado de níscalos

Para más información sobre nuestros productos, ponte en contacto con nosotros en el siguiente formulario.

La imagen de España respecto al producto micológico es la de un pais productor de materia prima de alta calidad

- **El comercio electrónico internacional de comida española crece como las setas**
- Francia e Italia lideran la comercialización mundial de **productos *gourmet***, siendo **Reino Unido uno de los principales mercados compradores** en la Unión Europea.
- ¿Qué oportunidades tenemos en España? **Todas**, si sabemos aprovechar nuevas tendencias, como por ejemplo las ventas *online* al mayor mercado electrónico de la UE: Reino Unido y certificación de PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Por qué exportar 'online' productos 'gourmet' a Reino Unido

- Algunos datos de interés sobre su potencial *online* para el sector agroalimentario y también *gourmet*:
- Reino Unido es el **segundo mayor mercado *online* agroalimentario del mundo tras China.**
- Lidera el comercio electrónico mundial (B2C + B2B) en cuanto a **contribución al PIB.**
- Es también **el mayor mercado *online* de la Unión Europea**, por delante de Alemania y de Francia.
- Tiene la mayor cuota de *eCommerce* B2C de la Unión Europea, con casi un **30% del total de compras**.
- Actualmente su comercio electrónico representa el 10,4% del PIB del país y la previsión es que alcance un valor de 278.000 millones de euros en 2016, representando el **12,4% de su PIB.**
- En los últimos tres años, el **comercio electrónico ha crecido** a un ritmo 14 veces superior al comercio tradicional.
- Las compras *online* representan aproximadamente el **24% de todo el comercio minorista** en Reino Unido, y se espera que pasen a representar un 35,2% a finales de 2017.
- **Un millón de habitantes son compradores *online*** (85% de los usuarios de Internet y 78% de la población adulta) y gastan una media de casi 2.614 euros al año, generando unos ingresos cercanos a los 90.000 millones de euros.

Desconfianza con respecto a productos del Este

- **El 27% de todos los consumidores británicos compraron alimentos *online* durante el 2014**. Son más proclives a comprar fruta y verdura (37% y 34%, respectivamente) que cualquier otro producto. Sin embargo, **en lo que más gastan es en alcohol;** los hombres: £ 217 (298,24 €) y las mujeres, £138 (189,66 €).
- Reino Unido es uno de los principales compradores de **productos agroalimentarios españoles.**
- ”.
- Reino Unido sigue siendo **el principal mercado emisor de turismo para España,** que recibió a más de 15 millones de británicos en 2014. Los británicos son también un turismo que repite destino a lo largo de los años y que cada vez más aprecia la comida y la cocina españolas.
- Crece la cifra de **restaurantes españoles** en las ciudades más importantes de Reino Unido y también el reconocimiento de los *chefs* españoles.

- Según la Oficina Económica y Comercial de España en Londres (OFECOME), cuando analiza las oportunidades en el país, “en el caso de productos transformados agroalimentarios, los ganadores serán los que se consideran **alta gama,** perfectamente diferenciados y respetuosos con el medio ambiente. El jamón ibérico seguirá siendo prioritario

¿Qué buscan en España?

- Frescura y autenticidad del producto.
- Materia prima de alta calidad, para sus transformaciones (trufa española en francia)

PRODUCTOS SILVESTRES
GABEMAR, S.L.
CONSERVAS
FRADELLOS
PESO NETO: 2.500 grs.e N.R.S.I. 21.17751/ZA
FRADELLOS DE ALISTE (ZAMORA)
www.gabemar.com

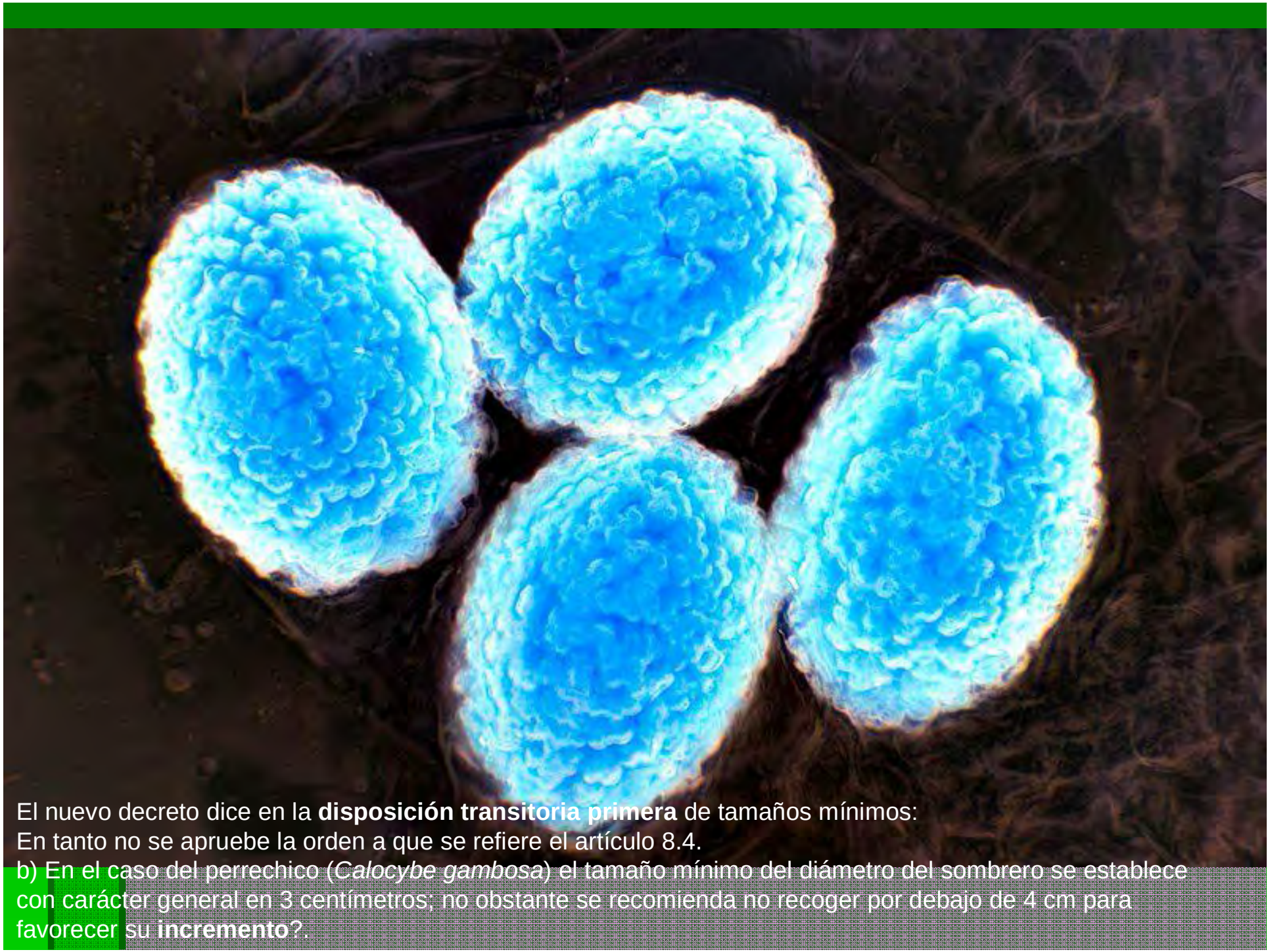
Simplificar el valor de las setas a su valor comercial, FAMCAL considera que es un error grave, LAS SETAS SON MUCHO MÁS, es necesario dejarlas reproducirse para conservar el recurso

Son la parte fúngica de la dualidad hongo-árbol, una simbiosis obligada.

Salvando las distancias, muy similares a la dualidad hongo-alga de líquenes.

Sin los hongos, las plantas primigenias nunca hubieran colonizado tierra firme

¿Es inteligente mantener la recolección indiscriminada, la calidad botón?



El nuevo decreto dice en la **disposición transitoria primera** de tamaños mínimos:
En tanto no se apruebe la orden a que se refiere el artículo 8.4.
b) En el caso del perrechico (*Calocybe gambosa*) el tamaño mínimo del diámetro del sombrero se establece con carácter general en 3 centímetros; no obstante se recomienda no recoger por debajo de 4 cm para favorecer su **incremento**?.

En el último borrador antes de la aprobación la especie **Calocybe gambosa** dejó de tener un tratamiento especial en cuanto a su tamaño mínimo de recolección y se incluyó en el catálogo general de setas recolectables con 4 cm. de diámetro como mínimo.

¿Qué tienen que decir los mercados?

y…. ¿los cocineros?

- Primer Congreso Internacional de Micología “Soria Gastronómica”
- Con grandes chefs como, Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Magnus Ek,
- veinticuatro estrellas de la Guía Michelín.
- Se iluminó el universo gastronómico del mundo de la micología.

Por qué no listas cerradas?

Hagamos todo lo posible por conservar TODOS los HONGOS y así poder disfrutar de ellos de forma sostenible.
Enrique F.Villamor
FAMCAL
@FAMCALoficial
FAMCAL Federacion de Asociaciones Micologicas de Castilla y Leon.
Amantes y estudiosos de la Micología.