

Especial escapada otoño - setas

Los mejores destinos para buscar setas este otoño

El parque natural de Gorbeia, el Valle de Iruelas, el Valle de Hecho y el Pla de Puigventós son las 4 propuestas de Logis para disfrutar de una escapada micológica en los bosques más singulares



Julio de 2017.- En otoño y con la llegada de las primeras lluvias, España se convierte en un paraíso micológico. Para los amantes de las setas, no hay mejor placer que cocinar los hongos que han encontrado y recolectado ellos mismos. ¿Dónde buscar? ¿Qué especies? ¿Qué tener en cuenta? **Logis**, la primera cadena de restaurantes y hoteles independientes de Europa, propone cuatro escapadas para que los más seteros saquen el máximo provecho de la temporada en los bosques y regresen con la cesta llena.

1. Parque Natural de Gorbeia (País Vasco)

Situado en una impresionante área montañosa entre Álava y Vizcaya y coronado por la cumbre Gorbeia, este parque natural es un espacio protegido y un muy buen lugar para salir a recoger setas en el País Vasco. En el parque abundan bosques de robledales, hayas, alisos, fresnos y sauces donde el visitante puede encontrar buenas setas, aunque es en el hayedo de Altube donde prolifera la especie más buscada de la zona: el boletus edulis.

A tener en cuenta: En el País Vasco no hay que pagar una tasa para la recogida de hongos, pero sí existe una normativa que marca un límite de recogida de dos kilos por persona y día y la obligación de recolectar usando navaja y cesta de mimbre.



NOTA DE PRENSA

Dónde alojarse: Acreditado como Relais du Silence por la amplitud y la tranquilidad que se respira en sus estancias, el [Logis d'Exception Hôtel Spa Etxegana](#) ofrece una sinergia entre hotel y Spa para una estancia de pura relajación y contacto con la naturaleza. Con 18 amplias habitaciones, todas ellas con hidromasaje, el hotel está ubicado en un bosque de hayas a los pies del Parque Natural del Gorbeia (Vizcaya) y forma parte de la colección de alojamientos excepcionales Logis, "Logis d'Exception". Cuenta con un pequeño spa con grandes ventanales y una cocina que ofrece lo mejor de la tierra.



Habitación doble desde 119€ la noche



2. Valle de Iruelas (Ávila)

A menos de una hora de Madrid, la reserva natural del Valle de Iruelas es una de las primeras reservas micológicas de España, un lugar que esconde uno de los bosques más bellos de la península, el castañar de El Tiemblo, con castaños con los sotos de robles, acebos y pinos. Todo un hito de este bosque es el famoso Abuelo, un castaño monumental de más de 500 años, con 19 metros de altura y 16 de diámetro. Aquí se fomenta la educación micológica para ayudar al visitante a diferenciar las especies de setas y a distinguir las comestibles de las venenosas. Cuenta con un recorrido asequible, pensado para todos los públicos, donde crecen abundantes setas y hongos durante el otoño, principalmente el boleto edulis y la amanita caesarea.

A tener en cuenta: En el Valle de Iruelas es necesario sacarse un permiso para recolectar setas. Más información: micocyl.es

Dónde alojarse: Ubicado en un entorno rural en Navalenguera (Ávila), a orillas del río Alberche, en el valle que conforman las estribaciones de Gredos y la Sierra de Ávila, [Logis Hotel el Hotelito](#) es el primer hotel con denominación *agrochic*. Cuenta con 12 habitaciones con terraza o jardín privado, todas ellas con grandes ventanales, así como con una piscina desde donde contemplar la puesta de sol y las montañas. También dispone de un restaurante, con una pequeña carta de inspiración hispano-nórdica y una cocina casera sin pretensiones que se confecciona en función de la época del año y que incluye vegetales ecológicos del propi o huerto.



Habitación doble desde 90€ la noche



3. Valle de Hecho (Huesca)

Rebichuelos, setas de pino, hongos... Los frondosos bosques de pinos y hayedos del valle de Hecho (o Echo), en Huesca, cuentan con innumerables zonas y rutas donde disfrutar del inmenso valor micológico del Pirineo aragonés. Zonas como la del Gabardito o la Selva de Oza, en el paraíso de los valles Occidentales, son algunas de las más recomendadas para los aficionados a la micología. Se trata de un paraje que destaca por su belleza natural (está incluido en la Red Natura 2000), así como por la historia que presenta cada rincón de la zona y que se muestra a través de su arquitectura popular, sus innumerables tradiciones locales y de la utilización del cheso, una variante de la lengua aragonesa que origina el gentilicio del lugar.

A tener en cuenta: Los montes están acotados, por lo que es necesario un permiso para la recogida de setas, que se obtiene en cada Ayuntamiento.

Dónde alojarse: Ubicado en el Pirineo Aragonés, a unos 5 km de Jaca, el [Logis Hotel Barosse](#) es un encantador hotel boutique sólo para adultos que cuenta con 5 habitaciones, cada una con personalidad propia y todas ellas con elementos de la arquitectura local. Para relajarse tras una jornada de recoger setas, el hotel cuenta con una sala de relax, una zona spa con sauna y jacuzzi y otro jacuzzi en el exterior que permite contemplar las magníficas vistas que lo rodean. Para los amantes de la gastronomía, el Restaurante Barosse ofrece deliciosas cenas.



Habitación doble desde 138€ la noche



4. Pla de Puigventós (Barcelona)

En otoño, los bosques de la comarca del Berguedà son famosos por sus deliciosas setas. *Rovellons, camagrocs, llenegues, pinatells y fredolics* son algunas de las especies que se pueden encontrar en bosques como los del Pla de Puigventós, donde cada año -a principios de octubre- se celebra la fiesta de la seta que marca el inicio de temporada en Cataluña, una de las regiones con mayor tradición en la recolección de hongos.

A tener en cuenta: Aunque no es obligatorio, la Generalitat de Catalunya aconseja a los recolectores sacarse la licencia pública, que es gratuita y se obtiene por internet.



NOTA DE PRENSA

Dónde alojarse: Rodeado de campos de gramíneas y bosque, un paisaje singular y característico del Pla de Bages, el [Logis Hotel Mas de La Sala](#) cuenta con 26 habitaciones y suites ubicadas en las antiguas edificaciones de la granja. Además de piscina y gimnasio, el hotel cuenta con un restaurante que ofrece platos tradicionales, entre otros más vanguardistas, siempre elaborados con productos de temporada y dando prioridad al producto local: cordero y butifarra de Cabrianes, huevos de Sallent y verduras frescas del huerto, con especial atención a los vinos de la DO Pla de Bages y cavas de Artés. Tranquilidad y quietud para seducir al viajero con un cálido ambiente hogareño.



Habitación doble desde 89€ la noche



Acerca de Logis

Logis es la primera cadena de restaurantes-hoteles independientes en Europa, con 2.300 establecimientos en 8 países (Francia, Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Italia, España, Andorra y Países Bajos). Tras su creación hace más de 70 años, Logis sigue comprometida con el respeto a unos fuertes valores compartidos: la hospitalidad y el saber hacer de las distintas regiones francesas y europeas.

Cada establecimiento Logis propone una estancia con encanto en un enclave privilegiado y se clasifica con 1, 2, 3 o 4 “Chimeneas”, según el nivel de prestaciones, o con la categoría “Logis d’Exception”, que se otorga a los hoteles Logis que ofrecen el nivel calidad más alto.

Logis también se caracteriza por una oferta gastronómica de inspiración regional, tradicional, moderna o creativa, clasificada con 1, 2, 3 o 4 “Cazuelas” o con la distinción “Table Distinguée” (Mesa Distinguida), un reconocimiento a la mejor gastronomía Logis que otorga un jurado formado por prestigiosos periodistas gastronómicos.

Asimismo, Logis propone otras formas de alojamiento: Las “Maisons by Logis”, integradas por villas, apartamentos y casas; y las “Insolites by Logis”, compuestas por burbujas, roulottes o yurtas, con servicios hoteleros incluidos.

Para más información y reservas: logishotels.com





NOTA DE PRENSA

Síguenos en Facebook: <https://www.facebook.com/Logishotels>

En Twitter: https://twitter.com/logishotels_fr

Y en Instagram: [https://www.instagram.com/logishotels/
logishotels.com](https://www.instagram.com/logishotels/logishotels.com)

Para más información sobre Logis:

Arenalia Comunicación

Laia Jardí

ljardi@arenalia.com

Eguzkiñe Añón

eanon@arenalia.com

Tel. +34 660 301 020