



setas de calidad!

CASTILLA
Y LEÓN



A partir del otoño de 2010 las setas de nuestra Comunidad dispondrán de un marchio de calidad: *Setas de Castilla y León*, un producto de calidad, seguro y saludable, recolectado en los montes castellano-leoneses, que aportará a nuestro patrimonio gastronómico un nuevo repertorio de aromas, texturas y sabores.

Castilla y León es, sin duda, la zona micológica más importante de España. Aquí las setas ostentan un gran reconocimiento, son elogiadas en las mejores mesas de todo el mundo y, a partir de ahora, contarán con un nuevo respaldo que garantice su origen y su calidad. Boletus, cesáreas, setas de cardo, niscalos... cocinadas con esmero, conservan un sabor auténtico y una suave textura que hacen de ellas un plato exquisito.



La marca de calidad Setas de Castilla y León, como marca de garantía pionera del sector micológico, permite diferenciar estos manjares procedentes de nuestros montes, certificar su origen y realzar su alto valor gastronómico.



Los requisitos de control y los exigentes protocolos de actuación de la marca de calidad, aseguran la puesta en el mercado sólo de los mejores productos y, a su vez, favorecen la profesionalización y la regulación del sector.

Además, Setas de Castilla y León garantiza al consumidor otros aspectos esenciales, más allá de su extraordinaria calidad gastronómica:

- La **seguridad alimentaria** avalada por la supervisión de los lotes por parte de expertos micólogos, la certificación sanitaria, el control de la trazabilidad, etc.
- El origen del producto silvestre, que ha sido recolectado en montes de Castilla y León gestionados con criterios de **sostenibilidad** y de respeto al Medio Ambiente.
- Un mercado más estable, racional y transparente, que sirva como herramienta de **desarrollo rural** en los territorios adheridos a la marca y favorezca la fijación de población en las zonas productoras.