

SETAS DABEA



DABEA

Gestión forestal y del medio natural

2FN3

Danel Palomo, Aitor Hita, Ane Lanchas, Beñat Aspe y Enaitz Ugarte

JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO:

La iniciativa de crear un proyecto de este calibre y de este estilo nace por el amor y afán que tenemos hacia las setas. Y de ahí provienen varios puntos que nos dieron en que pensar. Así como, la filosofía que teníamos de conservar las setas, es por eso que nosotros queríamos y queremos emprender esta empresa protegiendo y amando como nadie las setas. Otro punto en el que pensamos fue en repartir información sobre especies comestibles y sus confusiones tóxicas. Idea que nos surgió después de darnos cuenta de la problemática que crean estos seres.

Nuestro proyecto está basado en la recolecta de setas para su posterior distribución para todo tipo de clientes. Sobre todo para aquellas personas que no tengan la posibilidad de recolectar setas por sí mismos. Ya sea por desconocimiento, impedimentos físicos o por la falta tiempo .

Igualmente, como hemos mencionado antes, ayudaremos a disminuir el riesgo de intoxicación por ingesta de setas. Existen muchos tipos de setas tóxicas que se pueden llegar a confundir con setas comestibles, por la gran semejanza entre ellas. Sin embargo, logrando el objetivo que tenemos en mente, esperamos conseguir una disminución de estos casos. Desde Dabea queremos decir que “No existe ninguna seta tan buena como para morirse”



El varón intoxicado sigue grave en Cruces tras ingerir 'Amanita Phalloides'

El donostiarra, de mediana edad y sin conocimientos de micología, continúa ingresado en la UCI tras ingerir una 'Amanita Phalloides' que le produjo un fallo hepático



Para finalizar con está introducción, queremos indicar que de forma indirecta o directa intentaremos meternos en el mundo gastronómico. Gracias a los socios que esperamos conseguir o con las recetas que repartiremos tenemos la intención de poder llenar los paladares de todas las casas con una sensación única. Algo que no se olvide con facilidad, algo que se recuerde como un sabor especial y agradable.

