

Actividades Micológicas en el Parador de Gredos

octubre-noviembre de 2006

Durante los meses de octubre y noviembre, el PARADOR DE GREDOS organiza con la colaboración de la Sociedad Micológica AMAGREDOS, unos cursos de micología básica con sendas guiadas y degustaciones micológicas.

LUGAR: Parador de Gredos
(Navarredonda de Gredos).

INFORMACIÓN: Parador de Gredos, tfno. 920 348 048
www.paradores.es



Fin de semana Micológico en la Posada de Esquiladores

4 - 5 de noviembre de 2006

La POSADA DE ESQUILADORES de San Esteban del Valle organiza con la colaboración de la Sociedad Micológica AMAGREDOS un curso de iniciación al mundo de los hongos con salidas guiadas y clases prácticas de cocina de setas.

LUGAR: Posada de Esquiladores
Esquiladores, 1. San Esteban del Valle.

INFORMACIÓN: Posada de Esquiladores, tfno. 920 383 498
www.esquiladores.com

Imprenta Élite – Arenas de San Pedro

Organizan:



Colaboran:



Ayuntamiento de
Cuevas del Valle



Ayuntamiento de
San Esteban del Valle

Ayuntamiento de
Navarredonda
de Gredos



Diputación
Provincial
de Ávila

OTOÑO

Micológico en Gredos

Barranco de las Cinco Villas

Parador de Gredos



www.amagredos.org

XI Jornadas micológicas en San Esteban del Valle (Ávila)

sábado, 21 de octubre de 2006

- 10:00h.: Recepción de participantes. Desayuno con migas y vino de pitarra en Cuatro Caminos.
- 11:00h.: Salida al bosque en busca de setas.
- 14:30h.: Comida en los Salones "ALDAIDA" (Oliver).
- 18:00h.: Exposición de las setas recolectadas y de los dibujos del II CONCURSO INFANTIL de "Las setas de nuestro pueblo".
- 20:00h.: Cocinar con setas: Demostración práctica dirigida por ALMUDENA GARCÍA DRAKE (POSADA DE ESQUILADORES).
- 22:00h.: Cena en los Salones "ALDAIDA" (Oliver).



domingo, 22 de octubre de 2006

II TALLER CULINARIO de setas.

LUGAR: San Esteban del Valle

INFORMACIÓN: Ayuntamiento de San Esteban del Valle
telf.: 920 383 321
www.sanestebandelvalle.es

X Jornadas Micológicas en Cuevas del Valle (Ávila)

sábado, 28 de octubre de 2006

Las Setas y el bosque

- 10:00h.: Recepción de aficionados en la plaza de la Constitución de Cuevas del Valle.
- 11:00h.: Salida a los bosques cercanos en busca de setas
- Creación de grupos para participar en el concurso de identificación de especies. Premios para los vencedores
- 13:00h.: Almuerzo campestre. Cada uno debe ir provisto de su "bota y merienda". AMAGREDOS ofrece una degustación de "calbotes" y "angélica".
- 16:30h.: Regreso hacia Cuevas del Valle.
- 18:30h.: Identificación y exposición de las setas recolectadas. En el salón cultural del Ayuntamiento.
- 20:00h.: Charla con diapositivas: "Setas y árboles: una relación beneficiosa". Interviene: D. JUAN ANTONIO SÁNCHEZ. Miembro de la Sociedad Micológica SAN JORGE de León y autor de varios libros sobre temas micológicos.



LUGAR: Cuevas del Valle.

INFORMACIÓN: Sociedad Micológica AMAGREDOS
telf.: 920 383 003
www.amagredos.org

Las Setas y la Cocina

domingo, 29 de octubre de 2006

- 14:00h.: Interviene D. JAVIER PÉREZ ANDRÉS, periodista. Director de "El Arcón" de TV-Castilla y León y, de "La Palestra" de Punto Radio.
- 14:30h.: Menú-degustación micogastronómico elaborado por la cocina del PARADOR DE GREDOS:

- Aperitivos de bienvenida:
 - Crujiente de Hojaldre de Setas de Cardo (*Pleurotus eryngii*).
 - Bombón de Foie con Senderuelas (*Marasmius oreades*) y Chocolate de Lima.
 - Chip de Trompetillas de la muerte (*Craterellus cornucopiodes*) en Témpura de Anís Estrellado.
 - Carpaccio de Hongos (*Boletus edulis*) y Gambas con Sal de Trufa (*Tuber aestivum*).
- Arroz Guisado-Cremoso con Níscalos de musgo (*Lactarius deliciosus*) Conejo de Monte y Ñoras.
- Lomo de Ciervo Encostrado en Harina de Hierbas con Seta de Pié Azul (*Lepista nuda*) Asado y Puré de Huitlacoche (*Ustilago maydis*).
- Biscuit de castañas al brandy Con helado de Seta de Cardo (*Pleurotus eryngii*) y Cebollino dulce.
- Vino blanco verdejo D.O. Rueda.
Vino tinto Crianza "ARACO" D.O. Rioja.
Cava, café y licores.



LUGAR: Parador de Gredos
(Navarredonda de Gredos).

