

## Otras Actividades Micológicas

### Parador de Gredos

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.

Información: Parador de Gredos  
Navarredonda de Gredos (Ávila)  
teléfono: 920 348 048  
y en [www.paradores.es](http://www.paradores.es)



## Posada de Esquiladores

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.

Información: Posada de Esquiladores  
San Esteban del Valle (Ávila)  
teléfono: 920 383 498  
y en [www.esquiladores.com](http://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

Ayuntamiento de Hoyos del Espino



# otoño micológico en Gredos

## Barranco de las Cinco Villas

## Parador de Gredos

Sociedad Micológica AMAGREDOS  
Cuevas del Valle (Ávila)  
[www.amagredos.org](http://www.amagredos.org)



## XIII Jornadas Micológicas en San Esteban del Valle

sábado 18 de octubre de 2008

- 10:00 h.: Recepción de participantes.  
Desayuno con migas y vino de pitarra  
en Cuatro Caminos.
- 11:00 h.: Salida al bosque en busca de setas.
- 14:00 h.: Comida campestre.  
Cada cual deberá ir provisto de su  
almuerzo. Amigos Naturalmente  
proporcionará el primer plato.
- 18:00 h.: Exposición de las setas recolectadas  
y de la Muestra de dibujo infantil  
"LAS SETAS DE NUESTRO PUEBLO".
- 20:00 h.: Proyección audiovisual comentada sobre  
Setas de nuestro entorno, a cargo de RAFAEL  
ARAMENDI (INGENIERO TÉCNICO FORESTAL Y  
MIEMBRO DE LA SOCIEDAD MICOLÓGICA AMAGREDOS).

Información: En el Ayuntamiento de  
San Esteban del Valle (Ávila),  
teléfono 920 383 321  
y en [www.sanestebandelvalle.es](http://www.sanestebandelvalle.es)

Precio: 10 € (adultos).



## XII Jornadas Micológicas en Cuevas del Valle

sábado 25 de octubre de 2008

### las setas y el bosque

- 10:00 h.: Recepción de aficionados en la plaza  
de la Constitución de Cuevas del Valle.
- 11:00 h.: 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.
- 13:00 h.: Almuerzo campestre. Cada uno debe ir  
provisto de su "bota y merienda".
- 16:30 h.: Regreso a Cuevas del Valle.
- 18:00 h.: Identificación y exposición de setas en el  
salón cultural del Ayuntamiento.
- 19:45 h.: Charla-coloquio: "LAS SETAS Y SU USO  
EN LA COCINA". Interviene: **Carlos Gayubo  
Rojo**. Jefe de Cocina del Parador de Turismo  
de Tordesillas.



Información: Sociedad Micológica AMAGREDOS  
Cuevas del Valle (Ávila)  
teléfono: 920 383 003  
y en [www.amagredos.org](http://www.amagredos.org)

## las setas y la cocina en el Parador de Gredos

domingo 26 de octubre de 2008

14:30h.: Menú-degustación micogastronómico  
elaborado por el Parador de Gredos.

### menú

#### Aperitivos:

Albondiguilla de Rissoto de Arroz al Curry  
y Senderuelas (*Marasmius oreades*)  
Boletos (*B. edulis* y *B. pinophilus*) confitados con  
laminado de Panceta Adobada y Pimiento Rojo  
Pan de Aceite y Cebolla con Orégano  
y Seta de Caña (*Pleurotus nebrodensis*)  
Enebollado de Seta de Miel (*Armillaria mellea*)  
y Níscalos (*Lactarius deliciosus*)  
con bocadito de Lengua de Cochinillo

Pasta Fresca con Champiñones (*Agaricus bisporus*)  
y Lascas de Bacalao Ahumado sobre Crema  
Fina de Alubias del Barco de Ávila

Popieta de Oronjas (*Amanita caesarea*)  
y Asado de Cochinillo Lechal con Plateras  
(*Clitocybe geotropa*) confitadas

Semifrío de Enoki (*Flammulina velutipes*) y  
Piñones al Aroma de Plátano sobre Mermelada  
de Ruibarbo y Hojaldre de Manzana y  
Pelo de Corzo (*Sarcodon squamosus*)

Vino blanco verdejo "Monasterio de Palazuelos"  
D.O. Rueda

Vino tinto roble "Taurus" D.O. Toro  
Cava, café y licores

Lugar: Parador de Gredos  
Navarredonda de Gredos (Ávila)