

TALLERES DE GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Actividades previas al Congreso SORIA GASTRONÓMICA.

I.E.S. Antonio Machado. Soria

Sábado 25 y Domingo 26 de octubre de 2014. De 11:30 a 13:30 y De 17:00 a 19:00

CATA DE SETAS y SHOW COOKING y de CÓCTELES



A cargo de:

Chef Miguel Cobo, Chef Antonio Arrabal y Chef Juan Valls (Maestro Coctelero)

DÍA	HORA	SETA	VINO/CERVEZA	INVITADOS
25	11:30	Cantharellus cibarius	Vino verdejo JAVIER SANZ D.O. Rueda	
25	12:30	Pleurotus eryngii	Vino tinto La Garona ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro	SHOW COCKTAILS: Juan Valls
25	17:00	Tuber melanosporum	Vino tinto VALDUERO D.O. Ribera del Duero	
25	18:00	Boletus edulis. Plato escabechado y un dulce	Vino tinto La Garona ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro	SHOW COOKING: Melania Cascante (Hotel Rural Los Villares)
26	11:30	Craterellus lutescens	Cerveza artesana CAELIA Tostada	
26	12:30	Boletus edulis	Vino tinto ABADIA RETUERTA Vino de la Tierra de Castilla y León	SHOW COOKING: Antonio Arrabal
26	17:00	Hydnum repandum	Vino rosado ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro	
26	18:00	Cantharellus cibarius	Cerveza artesana CAELIA Trigo	SHOW COOKING: Miguel Cobo

SENDAS SETERAS

Sábado y Domingo salidas a las 10 horas desde el IES Antonio Machado

- Breve introducción sobre micología
- Salida al campo a recoger setas acompañados de técnicos medioambientales
- Autorización para recolectar setas incluida
- Obsequio de 3 tickets para tapas micológicas

Inscripción **GRATUITA** a Talleres de Gastronomía Micológica y Salidas Seteras, previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León de Soria:
Calle Medinaceli 2 - Tfno: 975 21 20 52

Ayudantes de cocina y camareros: alumnos del C.I.F.P. "La Merced" de Soria