



V CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

Sábado, 22 de octubre de 2016:

Talleres de GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

**TALLERES
GRATUITOS**

Descripción de los Talleres:

Centro Cultural Palacio de la Audiencia

HORA	DESTINADO A	NOMBRE	PRODUCTOS	PONENTE
11:30 h.	INFANTIL (de 6 a 12 años)	Detectives de las setas: buscando a "Miguel"	Boletus Edulis	Yolanda Santos Grande Guía Micológico Biosfera Soria
11:30 h.	ADULTO	Saboreando las tierras del vino (Ruta del vino Cigales)	Vinos de Cigales	
12:30 h.	ADULTO	Características ecológicas y organolépticas de Boletus Edulis y Pinophilus. Semejanzas y diferencias.	Boletus Pinícola (Boletus Pinophilus) Boletus Edulis	Yolanda Santos Grande Guía Micológico Biosfera Soria
12:30 h.	ADULTO	Saboreando las tierras del vino (Ruta del vino Ribera del Duero)	Vinos de Ribera del Duero	
17:00 h.	FOODIES	A modo de Trampantojo	Boletus Edulis	José Ángel Soto Jefe de Cocina y propietario del Restaurante Alcores de Soria
18:00 h.	FOODIES	Setas, ¿Crudas o Cocinadas?	Angula de Monte (Cantarellus Lutescens) Boletus Pinícola (Boletus Pinophilus) Seta de cardo (Pleurotus Eryngii)	Carlos Aldea Jefe de Cocina del Parador de Turismo Antonio Machado de Soria

SENDAS SETERAS

**Salida: A las 10:00 horas
desde el Palacio de la Audiencia**

- Taller de iniciación a la micología
- Salida en autobús al monte para jornada micológica acompañado de guía micológico
- Obsequio de 3 vales de tapas gratis a degustar en la Semana de la Tapa Micológica.

Inscripción GRATUITA a talleres de gastronomía micológica y Sendas Seteras, previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León en Soria. (C/ Medinaceli 2). Tel. 975 21 20 52



V CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

Domingo, 23 de octubre de 2016:

Talleres de GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

TALLERES GRATUITOS

Descripción de los Talleres:

Centro Cultural Palacio de la Audiencia

HORA	DESTINADO A	NOMBRE	PRODUCTOS	PONENTE
11:30 h.	INFANTIL (de 6 a 12 años)	Detectives de las setas: buscando a "Miguel"	Boletus Edulis	Yolanda Santos Grande Guía Micológico Biosfera Soria
11:30 h.	ADULTO	Saboreando las tierras del vino (Ruta del vino de Rueda)	Vinos de Rueda	
12:30 h.	ADULTO	Características ecológicas y organolépticas del Cantharellus Cibarius.	Rebozuelo o Chantarela (Cantharellus Cibarius)	Yolanda Santos Grande Guía Micológico Biosfera Soria
12:30 h.	ADULTO	Saboreando las tierras del vino (Ruta del vino del Bierzo)	Vinos del Bierzo	
17:00 h.	FOODIES	Las olvidadas del monte	Macrolepiota Trompetilla de los muertos (Cantharellus Cinereus) Rebozuelo o Chantarela (Cantharellus Cibarius)	Feliciano Catalina Moreno Jefe de Cocina y propietario del Restaurante Senderos del Cid de Berlanga de Duero
18:00 h.	FOODIES	Otras elaboraciones de los boletus: escabechados	Boletus Pinícola (Boletus Pinophilus) Boletus Edulis	Melania Lourdes Cascante Jefe de Cocina y propietaria del Hotel Rural Los Villares en los Villares de Soria

SENDAS SETERAS

Salida: A las 10:00 horas
desde el Palacio de la Audiencia

- Taller de iniciación a la micología
- Salida en autobús al monte para jornada micológica acompañado de guía micológico
- Obsequio de 3 vales de tapas gratis a degustar en la Semana de la Tapa Micológica.

Inscripción GRATUITA a talleres de gastronomía micológica y Sendas Seteras, previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León en Soria. (C/ Medinaceli 2). Tel. 975 21 20 52