

Cañete
SERRANÍA DE CUENCA

XI

JORNADAS MICOLÓGICAS

27
octubre
2018



Fotografía:
Antonio Núñez Domingo

EN MEMORIA DE MARIO HONRUBIA.
Gracias por contagiarnos tu pasión por los hongos

PROGRAMACIÓN

CURSO SOBRE MICOLOGÍA IMPARTIDO POR EL EXPERTO MICÓLOGO ALONSO VERDE

(Licenciado en Biología y Doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad de Murcia)

Escuelas viejas. Ctra. Valdemeca s/n
(al lado del parque infantil)

9:00 h.: Presentación de las Jornadas. Excursión, identificación y recolección de hongos en el entorno de Cañete.

12:00-14:00 h.: Recepción de muestras recolectadas. Montaje de la **exposición micológica** (con las muestras recogidas en la excursión)

17:30-19:30 h.: Charla divulgativa: las setas de Cañete y su entorno (sobre el material fresco recolectado). Taller de manejo de clave de setas para la identificación de hongos.

Para finalizar degustaremos sangría y hojaldres.

MENÚS MICOLÓGICOS DE COCINA DE AUTOR. 35 Euros



HOSTERÍA DE CAÑETE Tel.: 969 34 60 45

Foie al vino tinto y confitura de boletus edulis, ensalada de gamo escabechado y niscalos, parmentier con trufa negra, medallones de solomillo ibérico en salsa perigod, tarta fina de manzana con crema de cantharellus cibarius. Vino, agua, pan y café.

RESTAURANTE LA MURALLA Tels.: 969 34 62 99 / 969 34 64 26

Entradas: Ensalada de naranja y granada con boletus edulis, lactarius deliciosus en escabeche sobre juliana de repollo, timbal de setas de campo con foie, higos confitados sobre coulis de membrillo.
2ª Bacalao con boletus edulis 3ª Mollejas de cordero con cantharellus lutescens (angula de monte). Postre tarta de manzana de Cañete con helado de cantharellus cibarius. Vinos de Cuenca, agua y café.

TAPEO MICOLÓGICO



Los clientes podrán degustar especies micológicas en los siguientes bares: **Bar Los Arcos, Tapería Mi Lola, Restaurante "Tu casa", Bar El Rincón de Cañete**

CONCURSO



CALABAZAS CREATIVAS PARA PADRES E HIJOS

Fecha y lugar de entrega: El 26 de octubre en las escuelas viejas de 12:00 a 14:00 horas y de 18:00 a 19:00 horas.

Podéis utilizar cualquier tipo de calabaza y decorarla a vuestro gusto. El tema de la decoración será libre. Se valorará, la originalidad y la presentación.

Premio: a la mejor en la categoría infantil, premio a la categoría adulta y a la calabaza de mayor tamaño.



RECETARIO MICOLÓGICO

Queremos elaborar un recetario micológico, para ello necesitamos vuestras recetas. Por cada receta que presentéis en las jornadas os obsequiaremos con un bonito detalle.

SE RIFARÁ AL FINALIZAR LA JORNADA UN BOLETUS EN MADERA DEL ARTESANO FRANCISCO JAVIER VALDEOLIVAS

INFORMACIÓN: Agente de desarrollo 969 34 61 72