

II Jornadas Setas y Trufas "Sierra del Madero"

Matalebreras
Soria

7, 8 y 9
diciembre

2017



PROGRAMA

Jueves, 7 de diciembre

- 11:00 Charla-coloquio **“Buenas prácticas de recolección y consumo de setas”**. **“Principales especies en la zona del Madero y Moncayo”**. Lugar: Centro Social El Horno. Imparte: **José Antonio Vega**. *Técnico de Micocyl.*
- 18:30 **Cocinando trufas con Estrella Michelin. Oscar García**. *Chef del Restaurante Baluarte (Soria).*
Lugar: Centro Social El Horno.

Viernes, 8 de diciembre

- 11:00 **“Ruta micológica-interpretativa con guía micológico por parajes del entorno de la Sierra del Madero”**.
Para terminar esta actividad se realizará una clasificación de las setas recolectadas.
Lugar de salida: Centro Social El Horno. Desplazamiento en coches particulares.

Sábado, 9 de diciembre

- 11:00 **“Potencialidad trufera del entorno de Matalebreras”**. **“Taller demostrativo de caza de trufa con perro”**.
Imparte: **Viveros Tuber**.
Lugar de salida: Centro Social El Horno. Desplazamiento en coches particulares.
- 15:00 **Comida micológica** para los participantes en las jornadas.
Lugar: Restaurante El Madero. Se necesita inscripción previa y deberá realizarse durante las jornadas en el Centro Social El Horno.
(Actividad no gratuita).
- 18:00 **“Pastelería aplicada a la micología con productos de la zona”**. Imparte: **Juan Carlos Lavilla**. *Maestro pastelero de Tres Chocolates (Ágreda).*

Actividades paralelas

Menús y tapas micológicas en los establecimientos hosteleros de **Matalebreras**.

Exposición de fotografía micológica “Expora Itinerante”.

Exposición de setas liofilizadas (con más de 250 ejemplares). Cedita por la UGAM Montes de Soria

Concursos micológicos

Muestra de artesanía

Lugar:
Centro Social El Horno

Organizan



Colaboran



VertEbro
Ayuntamiento de Valdelagua del Cerro
Restaurante Maricarmen
Bar Asador El Rosco
Restaurante El Madero
Apartamentos Turísticos
La Dama Azul
Agro Calvo Valer S.L.
Artefritas de Soria
Somera Infraestructuras, S.L.