



PROGRAMACIÓN JORNADAS MICOLÓGICAS 2019

Urriés será el primer municipio en acoger las citas en plena naturaleza para amantes de las setas el próximo 26 de octubre

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 8 DE OCTUBRE DEL 2019

Sábado, 26 de octubre

URRIÉS

9.00 horas. Salida desde la plaza Nueva hacia el monte para recoger ejemplares.

12.30 horas. Exposición con los ejemplares recogidos y realización de fichas de aquellas setas más abundantes en nuestra sierra.

13.00 horas. Taller de cocina con setas.

15.00 horas. Comida, previa reserva en el teléfono 649 111 421. Precio 15 €.

Viernes, 1 de noviembre

LOBERA DEONSELLA

Tras la salida al monte sobre las 10.00 horas. A las 20.00 horas, charla micológica para identificar las setas recolectadas.

Sábado, 2 de noviembre

ISUERRE

Durante la mañana, salida libre al monte para recolectar setas. Y, a la vuelta, se podrán degustar pinchos y tapas micológicas en el bar (pinchos artesanos de paté de setas, salsa de boletus...)

A las 14.15 horas. Menú degustación micológico en el restaurante Balcón de Onsella. Previa reserva: 696 383 430.

A las 18.00 horas. Charla con la micóloga María Heras en el Museo Micológico de la localidad y degustación de tortillas variadas ofrecidas por los vecinos de la localidad.

FUENCALDERAS

9.30 horas. Salida al monte desde el local social (antiguas escuelas) para recoger setas acompañados de un micólogo.

17.00 horas. Charla sobre identificación y conservación de las setas.

Sábado, 9 de noviembre

LUESIA

11.00 horas. Tras el recorrido por el monte para la recolección, a las 11.00 horas, clasificación de los ejemplares recogidos por un experto micólogo en la Casa del Foresta.

Se entregará un trofeo a la seta más curiosa bajo el criterio del micólogo.

14.00 horas. Menú micológico en el Camping de Pigalo (imprescindible llamar para reservar al 629 675 266 o 976 673 325).

20.00 horas. A partir de esa hora, se podrán degustar tapas micológicas en los establecimientos de la localidad.

BAGÜÉS

9.00 horas. Quedada en la plaza del pueblo para organizar la salida al monte.

9.30 horas. Salida guiada al monte por un experto micólogo.

13.30 horas. Regreso al municipio para disfrutar, sobre las 14.00 horas, de una comida en el Club Social de Bagüés. Imprescindible inscripción, porque las plazas son limitadas, en el Hortal de Bruno: 876 679 621; o a través del email: elhortaldebruno@elhortaldebruno.com

16.00 horas. Catalogación de las especies recolectadas por la mañana.

19.00 horas. Taller de conservación de setas. Al término del taller degustación de tres tapas micológicas, maridadas con vino de la tierra. Obligatorio inscribirse, la participación se llevará a cabo por riguroso orden de inscripción. Máximo 40 personas. El precio del taller y la degustación es de 8 euros. Inscripciones en: elhortaldebruno@elhortaldebruno.com; o llamando al teléfono: 876 679 621 (Pilar y Joaquin).

Sábado, 16 de noviembre

UNCASTILLO

9.00 horas. Desayuno de bienvenida ofrecido por el ayuntamiento de Uncastillo a todos los participantes de las jornadas.

10.00 horas. Salida hacia el monte (con vehículo propio) guiados por el micólogo Luis Ballester. Clasificación y selección de ejemplares.

16.30 horas. Charla micológica en el centro de día.

Durante la jornada se podrán degustar menús y tapas micológicas en los restaurantes y bares del municipio.

SOS DEL REY CATÓLICO

9.00 horas. Salida al monte desde el frontón de la localidad acompañados por una experta micóloga.

13.00 horas. Selección y clasificación de los ejemplares seleccionados por una micóloga profesional.

LONGÁS

9.00 horas. Quedada en el bar-restaurant Os Tablaus para organizar la salida al monte.

9.30 horas. Salida guiada al monte guiada por un experto micólogo.

13.00 horas. Catalogación y explicación en el local del Horno de las especies recolectadas de la mano del experto micólogo.

Durante todo el día, se celebrará un concurso fotográfico con el tema de las setas. En el mismo se podrán entregar hasta un máximo de dos fotos en el formato de papel que se desee. Importante poner el nombre del autor por detrás. El plazo para entregar las fotos las 14.00 horas del mismo día de las jornadas. El micólogo determinará, después de la comida el ganador. El premio: un kit de productos relacionados con las setas y el monte.

14.00 horas. Comida. Posibilidad de comer en el bar-restaurant Os Tablaus. Imprescindible reservar: 628 350 098 (Tere); o a través del correo electrónico: terearagues@hotmail.com

18.30 horas. Taller de conservación de setas. Al término del taller degustación de tres tapas micológicas, marinadas con vino de la tierra. Obligatoriamente y por riguroso orden de inscripción al taller. Máximo 40 personas. Precio del taller: 8 euros. Imprescindible inscripción al correo:

isanas.micologicas@gmail.com; teléfono: [635 492 221](tel:635492221).

BIEL

12,00 horas. Degustación de las distintas tapas y menús preparados por los establecimientos del municipio.

17,00 horas. Charla micológica a cargo del experto micólogo en el castillo.

20,30 horas. Degustación de migas con setas a cargo del ayuntamiento.

Domingo, 17 de noviembre

BIEL

11.00 horas. Exposición acerca de las principales setas a recolectar en la zona del municipio de Biel realizada por los habitantes de la zona.

14.00 horas. Concurso de tapas de setas elaboradas por los vecinos del pueblo.

CASTILISCAR

A las 9.00 horas, todos al centro de la convivencia para salir de allí, junto al micólogo, por el entorno del pinar de Castiliscar y el puerto de Sos para recolectar setas.

A las 12.00 horas, regreso de la ruta hasta el Museo de la Orden de San Juan, donde se expondrán las setas y se ofrecerá una explicación pormenorizada de cada una de ellas.

A la 13.00 horas, visita guiada por el museo y, seguidamente, a la iglesia de San Juan Bautista, donde se alberga un magnífico sarcófago paleocristiano. Posteriormente, subida a los restos del castillo y la ermita del siglo XI de la localidad.

Para realizar reservas para comer llamar al Bar restaurante la Convivencia al 976 676 873.

Sábado, 23 de noviembre

LOS PINTANOS (Pintano)

9.00 horas. Quedada en el Hostal Villa de Pintano para organizar la salida al monte.

9.30 horas. Salida guiada al monte con un experto micólogo.

13.30 horas. Regreso al pueblo.

Durante todo el día, se celebrará un concurso fotográfico con el tema de las setas. En el mismo se podrán entregar hasta un máximo de dos fotos en el formato de papel que se desee. Importante, poner el nombre del autor por detrás. El plazo para entregar las fotos las 14.00 horas del mismo día de las jornadas. El micólogo determinará, después de la comida el ganador. El premio: un kit de productos relacionados con las setas y el monte.

14.00 horas. Comida en la Hostal Villa de Pintano. Imprescindible inscripción en el teléfono: 948 108 694 (José Delgado) o en el 635 492 221 (Eduardo); o en el correo electrónico: isanas.micologicas@gmail.com

16.00 horas. Catalogación y análisis de las especies recolectadas por la mañana por el experto micólogo.

18.30 horas. Taller de conservación de setas. Al término del taller, degustación de tres tapas micológicas marinadas con vino de la tierra. Es obligatorio inscribirse, las plazas se asignarán por riguroso orden de inscripción. Máximo 40 personas. Precio del taller: 8 euros. Imprescindible en: isanas.micologicas@gmail.com; o en el teléfono: [635 492 221](tel:635492221).

Viernes 6 de diciembre

LOS PINTANOS (Undués – Pintano)

9,00 horas. Salida libre al monte a recolectar setas.

17,00 horas: Catalogación y Exposición de setas recolectadas en el frontón de Undués-Pintano.

19,00 horas: Charla 'Iniciación a la micología', introducción de Javier Cortes Forcada, e impartida por Luis Ballester Gonzalvo, experto micólogo. En el salón del ayuntamiento.

Sábado, 7 de diciembre:

9.00 horas. Salida al monte a recolectar setas.

14,30 horas. Comida en la Hospedería de Undués Pintanos. (Imprescindible inscripción previa).

17,00 horas. Catalogación y exposición de setas recolectadas en el frontón de Undués-Pintano.

18,00 horas. Charla, en el salón del ayuntamiento, titulada 'Las setas en la alimentación: beneficios y precauciones', a cargo de Arantxa Ibarzo, veterinaria y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Todas las actividades micológicas en esta localidad se llevan a cabo en colaboración con la Asociación Cultural Rebellar.

PRENSA COMARCA CINCO VILLAS

NURIA ASÍN (609001377)

