

XX Jornadas Micológicas Canicosa de la Sierra

Del 28 de octubre al 3 de noviembre de 2019

Lunes, 28 de octubre

- 10:45 h** Salida desde la Plaza del Ayuntamiento a recolectar setas y hongos con los niños del Colegio para el posterior curso de cocina. Pueden acompañarles adultos.
- 17:00 h** Curso de cocina en el Salón del Ayuntamiento impartido por el Chef NACHO ROJO.
"TRATAMIENTO DE LAS SETAS Y HONGOS EN SUS DISTINTOS COMPORTAMIENTOS, CRUDO, COCIDAS, CONFITADAS, ESCABECHADAS, A LA PLANCHA, ETC." Destacando cuáles son las mejores técnicas para aplicar a cada una de ellas.

Martes, 29 de octubre

- 10:00 h** Jornada micológica escolar.
Realización de carteles, murales y trabajos manuales por los alumnos del colegio de esta localidad para su exposición en el Salón del Ayuntamiento

Viernes, 1 de noviembre

- 18:00 h** Recogida de ejemplares en el salón municipal para su posterior clasificación por D. José Cuesta Cuesta.
- 19:30 h** CHARLA a cargo de D.ª Yolanda García Hernández, Técnico de calidad en el Salón del Ayuntamiento.
"SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PRODUCTOS MICOLÓGICOS".

Sábado, 2 de noviembre

- 11:00 h** RUTA POR EL MONTE DE CANICOSA CON GUÍAS MICOLÓGICOS, para la recolección de setas. (Para poder participar en esta actividad se tiene que hacer la inscripción previa en el Ayuntamiento de Canicosa de la Sierra).
- 12:00 h** Apertura de la exposición en el Salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos.
- a 14:00 h** Continúa abierta la exposición en el Salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos.
- 18:00 h** Continúa abierta la exposición en el Salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos.
- a 20:00 h** En el Salón del Ayuntamiento CHARLA a cargo de D. JOSE CUESTA CUESTA: "SITIOS Y SETAS DE LA COMARCA DE PINARES BURGOS/SORIA".

Premios

- 60 €** especie más rara
60 € especie más grande
60 € al recolector que traiga mayor variedad

Domingo, 3 de noviembre

- 11:00 h** Apertura de la XIII Feria Mico-Agroalimentaria en la Plaza Mayor.
- 12:00 h** Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos.
- a 14:00 h**

A lo largo de la mañana se realizará un taller de cocina, con la elaboración del siguiente menú: "RISSOTO DE BOLETUS"

y la colaboración de:

- Asociación de Mujeres "El Carrascal" de Canicosa de la Sierra.
- Asociación de Jubilados y Pensionistas "Villa de Canicosa".

14:00 h Clausura de la XIII Feria Mico-Agroalimentaria.

18:00 h TALLER DE COCINA EN PÚBLICO: "¿SABEMOS CUÁL ES LA FORMA DE COCINAR CADA SETA PARA APRECIAR LO MEJOR DE ELA?" a cargo del CHEF DEL BOSQUE NACHO ROJO.

Después de unos años de auténtico ajetreo y de gira continuada por distintos puntos de la Sierra de la Demanda, Nacho Rojo vuelve a clausurar las Jornadas Micológicas de Canicosa, para ello nos hablará del comportamiento de las setas en distintos puntos de cocción, presentando unos platos exquisitos con carnes de la Sierra de la Demanda de nuestros amigos de "Demanda Vacuno" y las setas de la mano de "Comercial Girón", y para ello estará acompañado de algunos de los mejores cocineros de la Sierra de la Demanda, que junto a las mujeres de Canicosa, formarán un cocktail en directo. No os lo perdáis.

El tema del año serán las carnes de la Demanda con las setas y los platos a realizar:

TARTAR DE CADERA DE TERNERA, HELADO DE MADERA DE ROBLE Y SETAS EN CRUDO.

FILETES DE PICANHA DE TERNERA, MOLE POBLANDO Y COCOTTE DE SETAS.

ENTRAÑA DE RES MARINADA EN CERVEZA, SALSA CÍTRICA Y SETAS EN ESCABECHE.

Tras finalizar el taller, proyección retrospectiva de las distintas ediciones de las Jornadas Micológicas celebradas en Canicosa de la Sierra.

20:30 h Reparto de premios, diplomas y clausura de las XX Jornadas Micológicas.



Organiza:



Colaboran:

