



XIII EDICIÓN

Jornadas Gastronómicas

SETAS

RASCAFRÍA

- 20 - 22 y 23 OCT
- 5 y 6 NOV



- INCLUYE, entre otros materiales:
- ✓ CARPETAS JORNADAS
 - ✓ PUBLICACIONES MICOLÓGICAS
 - ✓ RECETARIO MICOLÓGICO

JUEVES 20: PRESENTACIÓN JORNADAS:

13:00.- Presentación Libro Medicina Micológica . Prof. Calonge

14:30.- Degustación Micológica de Alto Nivel por Sector Restaurador Rascafría

Lugar de encuentro: Patio Ave María_El Paular

SÁBADO 22 /DOMINGO 23: FORMACIÓN MICOLÓGICA. NIVEL I

SÁBADO 22:

10:30.-Clases Teóricas y en Campo (Prof. M.A. Jiménez Caravallo y Equipo)

15:00.-Comida Temática Micológica

17:30.-Visita Guiada Villa de Rascafría (incluye visita a Monasterio Sta. M^a de El Paular y Colección Carduchos)

DOMINGO 23:

10:30.-Formación Gastronómico-Micológica (Prof. Rufo de Miguel_Equipo):

Qué Setas recolectar/meses, Conservación con/sin tratamientos térmicos, Seguridad Alimentaria "Del Campo a la Mesa", ¡Cocina en Directo!!

SÁBADO 5/DOMINGO 6: FORMACIÓN MICOLÓGICA. NIVEL II

SÁBADO 5:

10:30.- Clases Teóricas y en Campo (Prof. J. Andrés Oria y Prof. Calonge)

15:00.- Comida Temática Micológica

17:30.-Propiedades Medicinales de los Hongos (Prof. Calonge)

DOMINGO 6:

Formación Gastronómico-Micológica (Profrs. J. Mtnez. Heras, Rufo de Miguel) Técnicas de Cocina Micológica Gourmet ¡! en Directo!!



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

91 869 11 17 / 672 16 69 71

desarrollolocal@rascafría.org

Turismo Villa de Rascafría

