

Premios

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



Organiza:



Ayuntamiento de
Canicosa de la Sierra

Colaboran:



Diputación
de Burgos



Grupo
Gastronomía
en VEGETAL S.L.

COMERCIAL
GIRÓN
PRODUCTOS GOURMET
DESDE X 1996

C.R.A.
SIERRA DE PINARES DE
CANICOSA DE LA SIERRA

ASOC. DE MUJERES
"EL CARRASCAL" DE
CANICOSA DE LA SIERRA

ASOC. DE JUBILADOS
Y PENSIONISTAS
"VILLA DE CANICOSA"

XXII Jornadas Micológicas

Canicosa de la Sierra

Del 25 al 31 de octubre
de 2022

programa

Martes, 25 de octubre

- 10:45 h** Salida desde la plaza del Ayto. a recolectar setas y hongos para el posterior curso de cocina.
- 17:00 h** Apertura de la exposición micológica “# De setas por Soria-Canicosa de la Sierra”.
- 17:00 h** **Curso de cocina** en el salón del Ayuntamiento impartido por el Chef NACHO ROJO: “Taller de tapas micológicas y cocina en miniatura”.

Miércoles, 26 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.
- 18-20 h** Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento.

Jueves, 27 de octubre

- 10:45 h** Salida desde la plaza del Ayuntamiento a recolectar setas y hongos con los niños del colegio.
- 18-20 h** Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento.

Viernes, 28 de octubre

- 18:00 h** Recogida de ejemplares en el salón municipal para su posterior clasificación por **D. José Cuesta Cuesta** y apertura de la exposición de fotografía: “Micología y estampas Serranas”.
- 18-20 h** Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento.



Sábado, 29 de octubre

- 09-11 h** Recogida de ejemplares en el salón municipal para su posterior clasificación por **D. José Cuesta Cuesta**.
- 11:00 h** **RUTA POR EL MONTE DE CANICOSA CON GUÍAS MICOLÓGICOS**, para la recolección de setas. (Inscripción previa en el Ayuntamiento de Canicosa de la Sierra).
- 12-14 y de 18-20:30 h** Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento.
- 19:30 h** CHARLA micológica a cargo de **D. JOSE CUESTA CUESTA** en el salón del Ayuntamiento: “A por trufas”.

Domingo, 30 de octubre

- 11:00 h** Apertura de la **XV Feria Mico-Agroalimentaria** en la Plaza Mayor
- 12-14 y de 18-20:30 h** Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento.
- A lo largo de la mañana se realizará un taller de cocina, con posterior degustación popular con la colaboración de:
 - Asociación de Mujeres “El Carrascal” de Canicosa de la Sierra.
 - Asociación de Jubilados y Pensionistas “Villa de Canicosa”.
- 15:00 h** Clausura de la XV Feria Mico-Agroalimentaria.
- 19:30 h** CHARLA micológica a cargo de **D. Saturnino Santamaría (Nino)** en el salón del Ayuntamiento: “El mundo de las setas”.

Lunes, 31 de octubre

- 17:00 h** PONENCIA: **PEDROSO, ROMÁNICO Y TRUCHAS** a cargo de **D. Jose Luis Reyzábal**.
- 17:45 h** PONENCIA: **LA CAZA EN LA EVOLUCIÓN HUMANA** a cargo de **D. Eudald Carbonell**, Vicepresidente de la Fundación Atapuerca, Codirector del Proyecto Atapuerca y Catedrático de la Universidad Rovira i Virgili.
- 18:30 h** PONENCIA: **LA CAZA EN EL SIGLO XXI** a cargo de **D. Juan Delibes**, Director del canal Caza y Pesca TV e hijo del escritor Miguel Delibes.
- 19:30 h** PONENCIA: **D. José Cuesta Cuesta**. Cada una de las setas utilizadas en el primer encuentro de cocineros pinariegos irá acompañada por las explicaciones del experto micólogo **D. José Cuesta Cuesta**.
- 19:30 h** **1.ER ENCUENTRO DE COCINEROS PINARIEGOS: UN COCINERO UNA SETA**.
Coordinador: CHEF DEL BOSQUE **NACHO ROJO** de Finca Santa Rosalía y representando a Canicosa de la Sierra, cocinará con Morchella “Colmenilla”.
Acompañado de los Chef:
LUIS ALBERTO SIMÓN del Cenador y representando a Quintanar de la Sierra cocinará con Marasmius oreades “Senderuela”.
MARIANO DE LAS HERAS de Hotel Casa Ramón y representando a Quintanar de la Sierra cocinará con Calocybe Gambosa “Perrochico”.
JESÚS BASURTO de Grupo Gastronomía Vegetal y representando a Riocavado de la Sierra cocinará con Lentinula edodes “shiitake”.
JESÚS DE PEDRO representando a Canicosa de la Sierra cocinará con Boletus.
RODRIGO SOTILLOS del Alfoz de Burgos y representando a Regumiel de la Sierra cocinará con Coprinus comatus “barbuda”.
RODRIGO MARCOS representando a Canicosa de la Sierra cocinará con Lactarius deliciosus “Níscalo”.
RAÚL SEDANO de El Huerto de Roque y representando a Neila cocinará con Pleurotus eryngii “Seta de Cardo”.

