



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<sup>a</sup> 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

