

## Actividades paralelas

### Menús micológicos en los Restaurantes de Matalebreras:

Telf. de contacto y reservas:

Restaurante Maricarmen (975 38 32 33)

Bar-Asador El Rosco (975 38 33 53)

Restaurante El Madero (636 66 84 27)

### Concurso de Tapas Micológicas:

Con cada consumición de alguna de las tapas que se presenten a concurso, les será entregado un cupón de votación para cumplimentar con sus datos personales y los del restaurante y tapa elegida. De esta forma podrán votar por su favorita depositándolo en unas urnas ubicadas en cada establecimiento. De entre todos los participantes en la votación, el día 9 de diciembre a las 6 de la tarde, se sorteará un menú micológico para 2 personas en el establecimiento que resulte ganador de la tapa en esta edición otoño 2017, el tiempo para disfrutar de ese menú será a convenir con el establecimiento ganador.

El precio de la consumición (Vino/caña + tapa): 2,5 euros.

### Exposición de fotografía micológica "Expora Itinerante".

Lugar: Centro Social El Horno.

**Exposición de setas liofilizadas (con más de 250 ejemplares).** Cedita por la UGAM Montes de Soria

### Concursos micológicos

### Muestra de artesanía

# II Jornadas Setas y Trufas "Sierra del Madero"

Matalebreras | 7, 8 y 9 |  
Soria | diciembre | 2017



Organizan



Colaboran



VertEbro

Ayuntamiento de Valdelagua del Cerro  
Restaurante Maricarmen

Bar Asador El Rosco

Restaurante El Madero  
Apartamentos Turísticos

La Dama Azul

Agro Calvo Valer S.L.  
Artefritas de Soria  
Somera Infraestructuras, S.L.

Organizan



IMPRESINDIBLE INSCRIPCIÓN II Jornadas Setas y Trufas "Sierra del Madero"

NOTA: La participación en las jornadas es gratuita, sólo requiere de inscripción cumplimentada según el modelo que aparece en el reverso y que deberá entregar a los miembros de la organización en el Salón Social El Horno. Hay alguna actividad que no será gratuita, pero está claramente especificada y el número de participantes siempre estará supeditado a la capacidad de la sala o lugar en el que se realiza la actividad y a las posibilidades de la organización.

Datos de inscripción:

Nombre y apellidos:

Nº de teléfono:

Correo electrónico:

Si  / No  Deseo inscribir a la comida micológica del sábado 9 de diciembre en el Restaurante El Madero a un precio de 35 euros (Marcar con una X Si o No).



# II Jornadas Setas y Trufas "Sierra del Madero"

Matalebreras | 7, 8 y 9 |  
Soria | diciembre | 2017

## ACTIVIDADES GRATUITAS PROGRAMA

### Jueves, 7 de diciembre

- 11:00 Charla-coloquio **"Buenas prácticas de recolección y consumo de setas". "Principales especies en la zona del Madero y Moncayo"**.  
Lugar: Centro Social El Horno. Imparte: **José Antonio Vega**. Técnico de Micocyl.
- 18:30 **Cocinando trufas con Estrella Michelin. Oscar García**. Chef del Restaurante Baluarte (Soria).  
Lugar: Centro Social El Horno.

### Viernes, 8 de diciembre

- 11:00 **"Ruta micológica-interpretativa con guía micológico por parajes del entorno de la Sierra del Madero"**.  
Para terminar esta actividad se realizará una clasificación de las setas recolectadas.  
Lugar de salida: Centro Social El Horno. Desplazamiento en coches particulares.

### Sábado, 9 de diciembre

- 11:00 **"Potencialidad trufera del entorno de Matalebreras". "Taller demostrativo de caza de trufa con perro"**.  
Imparte: **Viveros Tuber**.  
Lugar de salida: Centro Social El Horno. Desplazamiento en coches particulares.
- 15:00 **Comida micológica** para los participantes en las jornadas.  
Lugar: Restaurante El Madero. Esta actividad precisa de inscripción previa que deberá formalizarse durante las jornadas en el *Centro Social El Horno*. El coste de la misma será asumido por el que se inscriba. Esta actividad no es gratuita.

#### MENÚ MICOLÓGICO

##### ENTRANTES AL CENTRO

*Ensalada de jamón de pato con gulas y senderillas*  
*Hojaldre de Boletus con salsa holandesa*  
*Torrezno de Soria (falso torrezno de Amanita caesarea)*

##### PRIMER PLATO

*Pochas estofadas con rebozuelos*

##### PESCADO

*Lomo de bacalao gratinado con pisto de níscalos*

##### CARNE

*Delicia de solomillo de ternera al foie con crema de colmenillas*

##### POSTRE

*Pastel micológico*

Precio: 35 euros/persona (IVA incluido)  
Vino Alcorta crianza, agua y pan incluidos

- 18:00 **"Pastelería aplicada a la micología con productos de la zona"**.  
Imparte: **Juan Carlos Lavilla**. Maestro pastelero de Tres Chocolates (Ágreda).