

JORNADAS MICOLÓGICAS DE PRIMAVERA-VERANO
Días 23, 24 y 25 de Junio de 2017
#MicoSarlle



CERLER (Huesca)

23 DE JUNIO (Viernes)

Acto:

* **Presentación institucional del Centro de Micología "Borda Chuana", con la presencia de don Jorge Marqueta Escuer, Director-Gerente de Turismo de Aragón**

Hora: 13:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Acto:

* **Presentación de las Jornadas de Primavera-Verano #MicoSarlle 2017, a cargo de don Juantxo Garrido Yerobi, Presidente de la Asociación Micologica Sarllé**

Hora: 19:30 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

A continuación, se ofrecerá a los asistentes un vino español y aperitivo, por gentileza de los restaurantes de Cerler "La Picada", "El Candil", "La Solana" (Hotel Casa Cornel); y Grandes Vinos y Viñedos (D. O. Cariñena)

24 DE JUNIO (Sábado)

Actividad libre y gratuita:

* **Concentración para salir al campo a recoger setas** (no es necesario inscribirse de forma previa)

Hora: 9:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Actividad libre y gratuita:

* **Recepción y clasificación de las especies recogidas por la mañana**

Hora: De 17:00 a 19:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Actividad sólo para personas inscritas:

* **Cata de vinos "Corona de Aragón", de Grandes Vinos y Viñedos (D. O. Cariñena), maridados con tapas micológicas elaboradas por los restaurantes "La Picada", "El Candil" y "La Solana" (Hotel Casa Cornel)**

Hora: 19:30 h

Lugar: Hotel Evenia Monte Alba

Vinos a catar:

Corona de Aragón Garnacha Blanca

Corona de Aragón Rosado Joven

Corona de Aragón Tinto Joven Garnacha

Corona de Aragón Tinto Old Vine Garnacha

Corona de Aragón Tinto Selección Garnacha-Cariñena

Tapas Micológicas:

Pastel de cabracho con gambas y mahonesa de rebozuelo (*Cantharellus cibarius*)

Croqueta de boletus

Verduritas de la huerta salteadas con jamón de pato y senderuelas (*M. oreades*)

Marmitako de atún con perrechico (*Lyophyllum gambosum*)

Dados de solomillo de ternera del Pirineo con colmenillas en salsa española

Aforo máximo: 40 personas. Por riguroso orden de inscripción

Precio: 15,00 € por persona

Inscripción previa obligatoria: Mediante correo electrónico a micosarlle@gmail.com, adjuntando copia de ingreso efectuado en la cuenta de la Asociación Micológica Sarllé en Bantierra, número ES12 3191 0329 9947 4689 7612, indicando nombre y apellidos de la/s persona/s participante/s y con el texto "Inscripción a cata maridada día 24-06-2017"

25 DE JUNIO (Domingo)

Actividad sólo para personas inscritas:

* Taller de Cocina Micológica dirigido por cocineros de los restaurantes "La Picada", "El Candil" y "La Solana" (Hotel Casa Cornel)

Hora: 11:00 h

Lugar: Centro de Micológica "Borda Chuana"

Elaboraciones: Tostada aperitivo de colmenillas (Morchella) al oporto con foie
Crema de verduras con perrechico (Llyophyllum gambosum)
Espaguetis al ajillo con gambas en su salsa y Boletus pinophilus
Dados de pierna de cordero de Chía en salsa de senderuela (Marasmius oreades)

Las elaboraciones estarán acompañadas de vinos "Corona de Aragón", por gentileza de Grandes Vinos y Viñedos (D.O. Cariñena)

Aforo máximo: 25 personas. Por riguroso orden de inscripción

Precio: 35,00 € por persona. Para socios/as de la Asociación Micológica Sarllé: 20,00 € por persona

Inscripción previa obligatoria: Mediante correo electrónico a micosarlle@gmail.com, adjuntando copia de ingreso efectuado en la cuenta de la Asociación Micológica Sarllé en Bantierra, número ES12 3191 0329 9947 4689 7612, indicando nombre y apellidos de la/s persona/s participante/s y con el texto "Inscripción a taller de cocina día 25-06-2017"

Gastronomía Micológica

Durante la celebración de las **JORNADAS MICOLÓGICAS DE PRIMAVERA-VERANO 2017**, los siguientes restaurantes de Cerler, por 35,00 € por persona (IVA incluido), ponen a disposición de sus clientes un

Menú Micológico Especial:

CHIÑELLA: Paseo de Ardonés, Edificio Ixarso – Tfno 974 551 256

- Vichyssoise de Boletus
- Manitas guisadas con rebollones (Lactarius deliciosus)
- Volován gratinado de gambas y setas variadas del valle
- Ensalada de perrechicos (Llyophyllum gambosum) y Boletus
- Yogur con mermelada de rebozuelo (Cantharellus cibarius)
- Pan, agua, vino "Corona de Aragón" Tinto Selección y "Corona de Aragón" Garnacha Blanca



LA PICADA: Calle Obispo nº 2 – Tfno 974 552 100

- Salteado de Boletus pinophilus al ajillo
- Revuelto de perrechico (Llyophyllum gambosum), con cebolla caramelizada
- Ensalada templada con brotes de espinaca, frutos secos, membrillo y colmenillas
- Fricandó de ternera con senderuelas (Marasmius oreades)
- Fresas con vino y rebozuelo confitado (Cantharellus cibarius)
- Pan, agua, vino "Corona de Aragón" Tinto Selección y "Corona de Aragón" Garnacha Blanca



LA SOLANA (HOTEL CASA CORNEL): Calle Obispo nº 11 – Tfno 974 551 102

- Aperitivo de la casa
- Ensalada de escarola y brotes con vinagreta de perrechico (Llyophyllum gambosum)
- Verduritas de la huerta salteadas con setas de primavera
- Pulpo a la gallega sobre cama de medallones de Boletus pinophilus
- Carrilleras de cerdo con salsa de senderuelas (Marasmius oreades), y verduritas de la huerta
- Helado de setas con frutos rojos
- Pan, agua, vino "Corona de Aragón" Tinto Selección y "Corona de Aragón" Garnacha Blanca



ORGANIZA



ASOCIACIÓN MÍCOLÓGICA SARLLÉ
Centro de Micología "Borda Chuana"
www.micosarlle.com
asocmicologicasarlle@yahoo.es
Teléfono de contacto: 617 765 760
22449 CERLER-BENASQUE (Huesca)

Centro de Micología
"Borda Chuana"



PATROCINA



Ayuntamiento de
Benasque

COLABORAN:

