

SEPTIEMBRE MICOLÓGICO 2018

Fines de semana del 7 al 29

#MicoSarlle



CERLER (Huesca)

7 DE SEPTIEMBRE (Viernes)

Acto:

* **Presentación de las Actividades de "Septiembre Micológico #MicoSarlle 2018", a cargo de don Juan txo Garrido Yerobi, Presidente de la Asociación Micológica Sarllé**

Hora: 19:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

A continuación, se ofrecerá a los asistentes vino y tapa micológica, por gentileza de los restaurantes de Cerler "La Picada", "El Candil", "La Solana" (Hotel Casa Cornel); y Bodegas Fábregas, de Barbastro, (tutiendadevimos.com), de la D. O. Somontano

8 DE SEPTIEMBRE (Sábado) – Especial sobre Género Boletus

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:

* **Charla sobre el género Boletus, a cargo de don Juan txo Garrido Yerobi**

Hora: 16:00h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Actividad solo para personas inscritas:

* **Taller de cocina con el género Boletus como protagonista, impartido por cocineros profesionales de los restaurantes de Cerler "La Picada", "El Candil" y "La Solana" (Hotel Casa Cornel)**

Hora: 17:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Preparaciones que se confeccionarán en el Taller:

- Rissoto de Boletus
- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de Boletus
- Pulpo con parmentier de Boletus
- Mousse de Boletus con chocolate y crujiente de avellana

Las preparaciones se acompañarán con vinos de Bodegas Fábregas (tutiendadevimos.com), de la D. O. Somontano

Aforo máximo: 20 personas. Por riguroso orden de inscripción

Precio: 50,00 € por persona - Para socios/as de la Asociación Micológica Sarllé: 40,00 € por persona

Inscripción previa obligatoria: Mediante correo electrónico a asocmicologicasarlle@yahoo.es, 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 Cocina día 08-09-2018"

9 DE SEPTIEMBRE (Domingo)

Actividad libre y gratuita:

* **Clasificación de las especies recogidas, exposición y visionado de documental micológico**

Hora: 11:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

15 DE SEPTIEMBRE (Sábado)

Fin de semana Especial Infantil

Actividad libre y gratuita:

* **Salida guiada al campo a recoger setas especial infantil** (no es necesario inscribirse de forma previa)
Los niños, de forma obligatoria, deberán ir acompañados de sus padres o persona o persona/s mayor/es responsable/s de ellos

Hora: 09:30 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Actividad libre y gratuita:

* **Juegos e hinchables, con la actuación de los payasos Polilla & Alcanfor "En el mundo de las setas"**

Hora: 17:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Después de la gran actuación de Polilla & Alcanfor, bollería para todos los niños asistentes, por gentileza de Pastelería "El Laminero"

16 DE SEPTIEMBRE (Domingo)

Actividad libre y gratuita:

* **Demostración de búsqueda y recolecta de trufas con perro, a cargo de don Antonio Caballero y sus inseparables Dana y Lyra**

Hora: 11:30 h

Lugar: Pradera frente a Restaurante "El Candil"

22 DE SEPTIEMBRE (Sábado)

XIII JORNADAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO 2018

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 recolectadas por la mañana**

Hora: 16:30h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Actividad libre y gratuita:

* **Charla micológica** (por determinar título y ponente)

Hora: 17:00h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

Actividad solo para personas inscritas:

* **Cata de vinos impartida por don Gonzalo Alcalde, enólogo de Bodegas Fábregas (D. O. Somontano), maridados con tapas micológicas elaboradas por los restaurantes "La Picada", "El Candil" y "La Solana" (Hotel Casa Cornel)**

Hora: 18:00 h

Lugar: Centro de Micología "Borda Chuana"

(continúa información en página siguiente)

22 DE SEPTIEMBRE (Sábado) - Continuación

(continúa información cata maridada)

Vinos a catar:

- Mingua Blanco Chardonnay-Garnacha 2017
- Fábregas Blanco Garnacha 2017
- Fábregas Tinto Garnacha 2017
- Fábregas Moristel 2016

Tapas Micológicas:

- Tigres con trompeta amarilla
- Ensalada de tomate rosa y robellones a la vinagreta
- Rollito de pollo de corral relleno de Boletus
- Copa de mascarpone con rosignol confitado y espuma de frambuesa

Aforo máximo: 40 personas. Por riguroso orden de inscripción

Precio: 30,00 € por persona - Para socios/as de la Asociación Micológica Sarllé: 20,00 € por persona

Inscripción previa obligatoria: Mediante correo electrónico a asocmicologicasarlle@yahoo.es, 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 22-09-2018"



23 DE SEPTIEMBRE (Domingo)

Actividad libre y gratuita:

* **Exposición micológica con las especies recogidas y clasificadas el sábado**

Hora: desde las 11:00 h

Lugar: Polideportivo de Cerler

* **Mercadillo de muestras y productos de la zona, con animación musical a cargo del Grupo Ribagorzano "La Ball"**

Hora: desde las 11:00 h

Lugar: Polideportivo de Cerler

* **Comida Micológica Popular elaborada por los establecimientos de Cerler que participan en las Jornadas, a base de:**

- Fideuá de Boletus edulis y pinophilus
- Ensalada con rosignol escabechado

Hora: 13:00 h

Lugar: Polideportivo de Cerler

Límite de participantes: 400 personas

Precio: Donativo voluntario de 10,00 € por persona, como colaboración y ayuda a la Asociación Micológica Sarllé



* **Clausura de las XIII Jornadas Micológicas de Otoño 2018**

Hora: 15:30 h

Lugar: Polideportivo de Cerler

DEL 26 (Miércoles), AL 30 DE SEPTIEMBRE (Domingo)

ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA SOCIEDAD IBÉRICA DE MICOLOGÍA

Actividad sólo para personas inscritas:

La **Sociedad Ibérica de Micología (SIM)**, ha elegido Cerler y nuestro Centro de Micología para celebrar su **Encuentro Internacional de Micología**, el cual contará con la asistencia y participación de prestigiosos y afamados micólogos que vienen de todo el territorio que comprende la Península Ibérica, así como de otros lugares de Europa.

El **Encuentro Internacional** será presentado por los responsables de la SIM, a quienes los representantes de la Asociación Micológica Sarllé daremos la bienvenida:

Día: 26 de septiembre (miércoles)

Hora: 19: 00 h

Lugar: Centro de Micología “Borda Chuana”

Para el resto de días, de forma básica, el programa del Encuentro consiste en:

Por la mañana, a partir de las 9:00 h: salidas al campo para recolectar especies

Por la tarde, a partir de las 15:00 h: trabajo de laboratorio en el Centro de Micología, que será cuando se pondrán en común y estudiarán los hallazgos más interesantes que se vayan encontrando en los diferentes lugares y hábitats que se vayan prospectando cada día

Para más información: **escribir correo electrónico a asocmicologicasarlle@yahoo.es**

Gastronomía Micológica

Durante la celebración de las actividades del **SEPTIEMBRE MICOLÓGICO #MicoSarlle 2018**, distintos restaurantes del Valle ponen a disposición de sus clientes **Menús y Platos Micológicos Especiales**



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:



#MicoSarlle



tutiendadevinos.com



Avda. Francia, 32 - 22440 Benasque (Huesca)



ARAGÓN
TURISMO

