

Gastronomía micológica

Durante la celebración de las IV Jornadas Micológicas de Primavera 2011, los restaurantes de San Martín de la Virgen de Moncayo, por 27€, ponen a disposición de sus clientes un Menú Micológico

Restaurante La Flor



Avda. Moncayo 7
Tfno: 976 192 028

- Migas con Perrechicos y huevo de codorniz al estilo de las faldas del Moncayo, o Espárragos blancos de Navarra guisados con Perrechicos y huevos escalfados.
- Jarretes de ternasco de Aragón guisados con Senderuelas.
- Boletus caramelizado con crujiente de almendra marcona y helado de Boletus edulis.
- Vino crianza D. O. Campo de Borja, agua, gaseosa, pan y café.

Restaurante El Fogón



Avda. Moncayo 3
Tfno: 976 192 071

- Montadito de bienvenida.
- Ensalada de setas escabechadas con queso fresco.
- Crema de hongos.
- Solomillo de cerdo con setas de primavera.
- Trufas de Boletus al aroma de brandy.
- Vino D. O. Campo de Borja, agua, pan y café.

Hotel Gomar



Camino La Gayata s/n
Tfno: 976 192 101

ENTRANTES

- * Ensalada de hongos con queso y mermelada de Boletus.
- * Revuelto de hongos del Moncayo con virutas de foie.

SEGUNDO PLATO, A ELEGIR:

- * Entrecot de ternera con setas
- * Ciervo en salsa con setas
- * Jarretes de cordero en salsa con setas
- * Conejo escabechado con setas
- * Codornices escabechadas con setas
- * Dorada al horno con setas

POSTRE:

- * Cuajada con mermelada de setas y frutos secos.
- * Vino crianza D. O. Campo de Borja (Vina Ainzón crianza), agua, gaseosa, pan y café.

SAN MARTIN DE LA VIRGEN DE MONCAYO



Ubicado en las faldas del majestuoso Moncayo, a una altitud de 813m, ofrece un conjunto urbano típico de montaña, llegando a la vez a ser un pueblo moderno. Por su excelente situación, sirve de punto de partida para realizar diferentes rutas y excursiones por el Moncayo.

Organiza:



Patrocina:



Colabora:



Calle Santa Catalina s/n

50584 San Martín de la Virgen de Moncayo

(Zaragoza)

Información y reservas de visitas: 976192166

www.micomoncayo.com

cmicologia.sanmartin@gmail.com

www.facebook.com/sanmartindemoncayo

@SMartinMoncayo

Diseño gráfico: Beatriz Duce (beatrizduce@hotmail.com)

PRIMAVERA MICOLÓGICA 2011



Del 29 de abril al 8 de mayo
San Martín
de la Virgen de Moncayo

¡Empezamos!

29 de Abril

Presentación de las IV JORNADAS MICOLÓGICAS DE PRIMAVERA y del Taller "LAS SETAS DE PRIMAVERA EN LA COCINA: Lyophyllum gambosum (perrechico)"

Hora: 19:45

Lugar: Salón Parroquial

Conferencia: "LYOPHYLLUM GAMBOSUM (perrechico) EN LA COCINA", por don JOSÉ TAZUECO LEARDE, Cocinero y Propietario del Restaurante Saboya 21 de Tarazona.

Hora: 20:00

Lugar: Salón Parroquial



30 de Abril

Concentración para salir al campo a coger setas.

Hora: 9:00
Lugar: Sala polivalente de San Martín

TALLER DE COCINA, PARTE PRÁCTICA I: elaboración en cocina de diversos platos y preparaciones con perrechicos, por don JOSÉ TAZUECO LEARDE, Director Técnico del Taller.

Hora: 17:00

Lugar: Calle Santa Catalina: local enfrente del Centro de Micología

Número de participantes: 35 personas por riguroso orden de inscripción. Se entregarán apuntes del Taller y Recetario.

Inscripción: mediante correo electrónico a la siguiente dirección: am.smoncayo@gmail.com o en el Centro de Micología antes del 23 de abril.

Precio: 20€ para socios. 40€ para no socios (al inscribirse se indicará la forma de abono del taller).

1 de Mayo

Concentración para salir al campo a coger setas.

Hora: 9:00
Lugar: Sala polivalente de San Martín



TALLER DE COCINA, PARTE PRÁCTICA II: elaboración en cocina de diversos platos con setas desecadas, impartido por personas de la Asociación Micológica, de la Asociación Micológica San Martín de Moncayo.

Hora: 17:00

Lugar: Calle Santa Catalina: local enfrente del Centro de Micología

¡Seguimos!

2 de Mayo

Desfile de Disfraces Micológicos para niños de 8 a 12 años. (En colaboración con la Asociación de Padres de Alumnos de San Martín)

Hora: 12:00

Lugar: Avenida Moncayo-Sala polivalente de San Martín

DEGUSTACIÓN POPULAR de los platos elaborados en el Taller de Cocina:

- Migas moncaínas con perrechicos.

- Vichyssoise de perrechicos.

- Caracoles rellenos de perrechicos.

Hora: a partir de las 13:00

Lugar: Sala polivalente de San Martín.

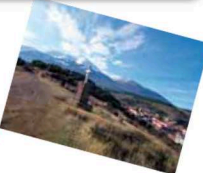
Precio: 3€

6 de Mayo

Conferencia: "SETAS DE PRIMAVERA", por don MIGUEL ÁNGEL PÉREZ DE GREGORIO, Micólogo-Presidente de la Asociación Micológica Joaquín Codina, de Gerona.

Hora: 20:00

Lugar: Sala Albiana, Ibercaja, Tarazona



7 de Mayo



Salida al campo a recoger setas.

Hora: 9:00

Lugar: Sala polivalente de San Martín

CURSILLO DE CLASIFICACIÓN DE SETAS DE PRIMAVERA, parte práctica y salida al campo con las personas inscritas. Director Técnico-Micológico: don LUIS BALLESTER GONZALVO.

Hora: 9:00

Lugar: Sala polivalente de San Martín

Número máximo de participantes: 30 personas.

Inscripción: al correo electrónico am.smoncayo@gmail.com o en el Centro de Micología, antes del 1 de Mayo.

(gratuito para socios. No socios: 30€. Al inscribirse se indicará la forma de abono del cursillo)

¡Todavía más!

8 de Mayo

Parte TEÓRICA del Cursillo: Claves de determinación y clasificación de las especies recogidas.

Hora: 17:00 a 20:00

Lugar: Salón parroquial

Recepción y clasificación de las especies recogidas por la mañana.

Hora: 17:00 a 19:45

Lugar: Hotel Gomar



EXPOSICIÓN MICOLÓGICA con las especies recogidas y clasificadas.

Hora: 11:00 a 13:30

Lugar: Hotel Gomar

DEGUSTACIÓN gratuita de platos micológicos elaborados por los restaurantes de San Martín.

- La Corrala: Migas con setas.

- La Flor: Arroz caldoso con setas de Matalapuente.

- El Fogón: Crema de setas de primavera.

Hora: 12:30 a 13:30

Lugar: En los restaurantes indicados

Actividades Complementarias

30 DE ABRIL

Los MOZOS de San Martín llevarán a cabo el tradicional y popular "Pingar el Mayo"

Hora: desde las 17:30

Lugar: Calle San Martín

7 DE MAYO

LA CRUZ: FIESTA POPULAR DE SAN MARTÍN

08:00h: Diana Floreada

09:00h: Romería a la Cruz y Bendición de los Campos

12:00h: Misa

20:00h: Actuación musical en Sala Polivalente

24:00h: Verbena en Sala Polivalente



¡Emociónate con la primavera micológica!