

Cursos de Setas de Otoño

Iniciación a la Micología

19 ó 30 de Octubre 2014

16 ó 23 de Noviembre 2014



Programa: (Elegir un día)

9:00h. Encuentro de los participantes (se avisará el punto exacto los días previos, posibilidad de llegar en autobús)

9:15 h. Clase de buenas pautas y explicación de setas que nos podremos encontrar.

Salida en coche para recolección de setas por las sierras cercanas. Clase práctica personalizada de campo:

Introducción a la Micología. Claves para la correcta identificación, hábitats, especies, etc.

14:30h. Vuelta al restaurante, para degustación de un menú especial con setas (consultar opciones).

16:30h. Puesta en común-exposición de las setas recolectadas. Identificación de cada una de las cestas.

17:30h. Proyección didáctica: Setas de Otoño: confusiones, ecología, gastronomía, intoxicaciones y otros usos. Ruegos y preguntas.

19:00. Entrega del Manual-Cd el cual incluye: Guías de identificación, Cultivo, Recetas, Intoxicaciones, la proyección didáctica y más... Despedida y cierre.

Precio: 80€ por persona y día (Domingos)/ 65€ (Jueves). Incluye: Clases personalizadas de identificación. Menú micológico especial, Manual-Cd y Diploma. 60€ sin menú.

Lugar: Restaurante y Alojamiento **La Muñequilla** (Miraflores de la Sierra, Madrid) Paseo de los Álamos, 6. Web: www.hotellamunquilla.com

Consulta programas, ofertas, inscripciones alojamiento y otros cursos de naturaleza en:

ASOCIACIÓN CANTHARELLUS. ETNOBOTÁNICA Y MICROLOGÍA

www.asociacioncantharellus.wordpress.com

asociacioncantharellus@gmail.com



692 416 295

Observaciones:

- Es necesario hacer una **RESERVA PREVIA de 10 días.**
- El Programa puede sufrir cambios debido a la meteorología y el número de asistentes.
- Se recomienda llevar navaja, cesta, cámara fotográfica, bloc de notas y bolígrafo si se puede.
- Indispensable llevar impermeable, ropa y calzado de abrigo.
- Respecto a los coches: cada participante llevará vehículo propio, organizándonos en el centro para poder llevar el menor número de ellos y acomodando a los alumnos que no dispongan de coche.
- La zona e itinerario a seguir se facilitará en el centro y se adjuntará un mapa del lugar.
- Actividad apta para todos los públicos y de plazas son limitadas.

Curso Impartido por: Asociación Cultural Cantharellus

Menús micológicos:



Menú 1

Pasta con carbonara de setas y trufa negra

Picantón de corral relleno de setas y foie

Compota de manzana de nuestro huerto

Bebida

Menú 2

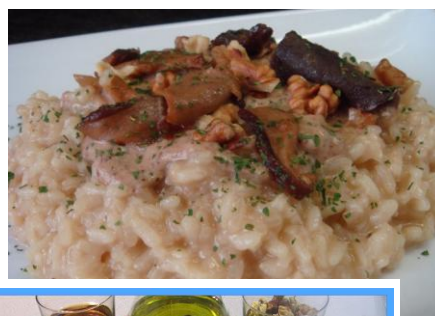
Arroz con setas y trufa negra

Milhoja de solomillo de ternera con setas encebolladas

y reducción de Pedro Ximenez

Nube de queso con membrillo.

Bebida



Observaciones

*Existe la posibilidad de realizar menús especiales para personas hipertensas, vegetarianas, etc.

*Los niños pueden solicitar un menú infantil más económico.