

Premios

- 60 € especie más rara
- 60 € especie más grande
- 60 € al recolector que traiga mayor variedad



Organiza:



Ayuntamiento de
Canicosa de la Sierra

Colaboran:



Diputación
de Burgos



C.R.A.
SIERRA DE PINARES DE
CANICOSA DE LA SIERRA

ASOC. DE MUJERES
"EL CARRASCAL" DE
CANICOSA DE LA SIERRA

ASOC. DE JUBILADOS
Y PENSIONISTAS
"VILLA DE CANICOSA"

XXIV Jornadas Micológicas

XVII Feria Mico-Agroalimentaria

Canicosa de la Sierra

Del 28 de octubre
al 3 de noviembre de 2024

programa

Lunes, 28 de octubre

12:30 h Jornada micológica escolar.
Charla "Iniciación a la Micología" impartida por Micocyl.

Martes, 29 de octubre

10:00 h Jornada micológica escolar.
Realización de carteles, murales y trabajos manuales por los alumnos del colegio de esta localidad para su exposición en salón del Ayuntamiento.
10:45 h Salida desde la Plaza del Ayuntamiento a recolectar setas y hongos con los niños del Colegio. Pueden acompañarles adultos.

Miércoles, 30 de octubre

12:00 h Inauguración de la **EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍA MICOLÓGICA MICOGRAFÍA** en el salón municipal.

Jueves, 31 de octubre

18:00 h Recogida de ejemplares en el salón municipal para su posterior clasificación por **D. José Cuesta Cuesta**.

Viernes, 1 de noviembre

De 9 a 11 h Recogida de ejemplares en el salón municipal para su posterior clasificación por **D. José Cuesta Cuesta** y apertura de la exposición en el salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos.
19:00 h **TALLER DE PASTERERÍA MICOLÓGICA** a cargo de Juan Carlos Lavilla de la pastelería Tres Chocolates de Agreda.

Sábado, 2 de noviembre

11:00 h Apertura de la **XVII Feria Mico-Agroalimentaria** en la Plaza Mayor.
De 12-14 y de 18-20 h Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos y la exposición de micografía.
A lo largo de la mañana se realizará un **taller de cocina**, con la elaboración del siguiente menú: "**RISSOTO DE BOLETUS**" y la colaboración de:
- Asociación de Mujeres "El Carrascal" de Canicosa de la Sierra.
- Asociación de Jubilados y Pensionistas "Villa de Canicosa".
13:00 h Actuación **MUSICAL** de **CARDELINA**.
15:00 h Clausura de la **XVII Feria Mico-Agroalimentaria**.
De 18-20 h Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos y la exposición de micografía.
18:00 h **CHARLA** a cargo de **D. JOSÉ CUESTA CUESTA "SETAS DE PRIMAVERA"** en el salón del Ayuntamiento.
Al finalizar, **PROYECCIÓN RETROSPECTIVA DE LAS DISTINTAS EDICIONES DE LAS JORNADAS MICOLÓGICAS** celebradas en Canicosa de la Sierra.
Entrega de premios y diplomas.

19:30 h "**PRESUME DE VINOS EN 1 HORA**", a cargo de **PILAR CRUCES**, organizado por **BURGOS ALIMENTA**, en la 1.ª planta del Centro de Día (con aforo limitado, previa inscripción en el Ayuntamiento hasta completarlo).

Domingo, 3 de noviembre

11:30 h **RUTA POR EL MONTE DE CANICOSA CON GUÍAS MICOLÓGICOS**, para la recolección de setas (para poder participar en esta actividad se tiene que hacer la inscripción previa en el Ayuntamiento de Canicosa de la Sierra).
De 12-14 y de 18-20 h Continúa abierta la exposición en el salón del Ayuntamiento de setas, carteles, murales, fotografías y dibujos y la exposición de micografía.
17:00 h **PONENCIA: EL MUNDO CON LAS ABEJAS** a cargo de D. Julio César Corrales Sadornil, desde Huerta de Abajo, donde llegó por casualidad, porque su madre necesitaba abejas para su apiterapia, conoceremos al hombre que ve a través de las abejas.
17:30 h **PONENCIA: FLECHAS Y FOGATAS, HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS DE UN CAZADOR PREHISTÓRICO**, a cargo de D. Eduardo Cerdá Romero, diplomado en Empresas y Actividades Turísticas, y D.ª Estefanía Muro, bióloga, ambos fundadores de Sierra Activa en el año 2007.
18:00 h **PONENCIA: LA COCINA SALVAJE**, a cargo de D. Pablo Capote, responsable en el periódico de la sección ABC DE LA CAZA Y D.ª Arantza del Barrio, responsable de la sección de gastronomía cinegética en el diario ABC.
19:00 h **3.º ENCUENTRO DE COCINEROS PINARIEGOS: UN COCINERO UNA SETA.**
Coordinador: NACHO ROJO, cocinero del restaurante Sotopalacios, cocinando alcachofa con royal de foie y boletus con colmenilla. **Acompañado de los chef:**
LUIS ALBERTO SIMÓN del restaurante El Cenador de Quintanar de la Sierra. Con plato de crema inglesa con coulis de mora, tierra de chocolate y tricoloma terreum caramelizadas.
ANDREA DE PEDRO del Hospital de Galdakao, con gyozas rellenas de boletus sobre crema de boniato, espuma de hongos y virutas de torreznos.
JESUS I. DE PEDRO (Barril) representando a Canicosa de la Sierra, con empanadillas rellenas de setas variadas.
RODRIGO SOTILLOS, del restaurante El Alfoz de Burgos, con dulce de membrillo, compota de cantarellus cibarius y sabayon de cinga.
ÁLVARO SANTAMARÍA del restaurante El Majuelo de Burgos, cocinará con amanita cesarea.
MARIANO DE LAS HERAS de hotel Casa Ramón de Quintanar de la Sierra. Con ensalada de niscalos y boletus en escabeche y magret de pato a baja temperatura.
RAÚL SEDANO, del Huerto de Roque de Burgos, con croque monsieur de macrolepiota, bechamel de senderilla, con su sopa y palo cortado.
CRISTINA GARCÍA Y RODRIGO CANO, del hotel NH Collection y representa a Canicosa de la Sierra, con sopas de ajo con setas de cardo.
JESÚS BASURTO Y JESÚS M.ª BASURTO, del restaurante Demiglace Agencia Gastromarket, con migas tradicionales con niscalos y chorizo de jabalí.
JOSÉ ANTONIO ANTÓN del restaurante La Chistera, cocinando la tapa Espejito.
Al finalizar este 3.º encuentro de cocineros pinariegos, clausura de las XXIV Jornadas Micológicas.