

Jornada Micológica

Domingo, 3 de noviembre de 2024, 9:30h.



Horario Previsto

- **9:30h. SALIDA.** Con el micólogo José Ignacio Sánchez Morales. Salida con guía para recogida de setas. Punto de encuentro: [PASEO DE CASTAÑOS DE INDIAS JUNTO A LA ROTONDA DE HERVÁS.](#) **1**
Se subirá caminando hasta la zona de la plaza de toros de Hervás, merendero de San Andrés. (1,5 Km. andando, posibilidad de ir en coche)
- **12:30h. SHOWCOOKING.** Con el cocinero Marc Andreu del Hotel Sinagoga. Elaboración en directo de dos tapas a base de setas y degustación, consejos para cocinar y conservar setas. Se entregan los pases en la salida micológica. **2**
Incluye muestra de productos cultivados a cargo de MICOAMBROZ. Aforo: 100 personas. [HOTEL SINAGOGA, HERVÁS.](#)
- **15:30h. Apertura de la EXPOSICIÓN.** Acompañados del micólogo José Ignacio Sánchez. Se podrán entregar las setas recolectadas para su clasificación. [MERENDERO RÍO AMBROZ, ABADÍA.](#) **3**
- **16:00h. TALLER DE CULTIVO DE SETAS** Con la inoculación de hongos en troncos. Incluye la exposición y venta de setas cultivadas. A cargo de MICOAMBROZ. [MERENDERO RÍO AMBROZ, ABADÍA.](#) **3**

Recomendaciones:

- Cuando estás en el monte, no perder la referencia con la pista o la carretera de acceso y llevar encima un teléfono móvil

Normas para la recogida de setas:

- Arrancar con cuidado los ejemplares para recogerlos enteros, no cortarlos. Es necesario para su posterior identificación.
- Si colecta especies comestibles, no mezclarlas con las setas para la exposición
- Utilizar preferiblemente cestas para que se liberen las esporas, no bolsas

Contacto

Micólogo: José Ignacio Sánchez Morales

Organización: Diego Curto Portela, DIVA (Asociación de Desarrollo Valle del Ambroz)

667 661 446 / valleambroz@gmail.com

Jornada Micológica

Domingo, 3 de noviembre de 2024, 9:30h.



Horario Previsto

- **9:30h. SALIDA.** Con el micólogo José Ignacio Sánchez Morales. Salida con guía para recogida de setas. Punto de encuentro: [PASEO DE CASTAÑOS DE INDIAS JUNTO A LA ROTONDA DE HERVÁS.](#) **1**
Se subirá caminando hasta la zona de la plaza de toros de Hervás, merendero de San Andrés. (1,5 Km. andando, posibilidad de ir en coche)
- **12:30h. SHOWCOOKING.** Con el cocinero Marc Andreu del Hotel Sinagoga. Elaboración en directo de dos tapas a base de setas y degustación, consejos para cocinar y conservar setas. Se entregan los pases en la salida micológica. **2**
Incluye muestra de productos cultivados a cargo de MICOAMBROZ. Aforo: 100 personas. [HOTEL SINAGOGA, HERVÁS.](#)
- **15:30h. Apertura de la EXPOSICIÓN.** Acompañados del micólogo José Ignacio Sánchez. Se podrán entregar las setas recolectadas para su clasificación. [MERENDERO RÍO AMBROZ, ABADÍA.](#) **3**
- **16:00h. TALLER DE CULTIVO DE SETAS** Con la inoculación de hongos en troncos. Incluye la exposición y venta de setas cultivadas. A cargo de MICOAMBROZ. [MERENDERO RÍO AMBROZ, ABADÍA.](#) **3**

Recomendaciones:

- Cuando estás en el monte, no perder la referencia con la pista o la carretera de acceso y llevar encima un teléfono móvil

Normas para la recogida de setas:

- Arrancar con cuidado los ejemplares para recogerlos enteros, no cortarlos. Es necesario para su posterior identificación.
- Si colecta especies comestibles, no mezclarlas con las setas para la exposición
- Utilizar preferiblemente cestas para que se liberen las esporas, no bolsas

Contacto

Micólogo: José Ignacio Sánchez Morales

Organización: Diego Curto Portela, DIVA (Asociación de Desarrollo Valle del Ambroz)

667 661 446 / valleambroz@gmail.com

