



Actividades de Fin de Semana

Sábado, 20 de octubre:

- 10:00 h.: **Taller de Campo "Sendas Seteras"**
con charla de iniciación a la micología y salida en autobús al monte.
- 11:30 h.: **Taller Infantil de iniciación a la micología**
que correrá a cargo de expertos micólogos.
Pequeños Investigadores: ¿Qué seta eres?.
- 11:30 h.: **Taller Gastronómico "El escabechado en las setas: método de conservación"**
- Francisco Javier de la Vega, jefe de cocina.
Parador de Turismo Antonio Machado (Soria).
- 18:00 h.: **Taller Gastronómico "Brioche, tuétano, trompeta negra y boletus".**
- Ángel Cortés Huerta, jefe de cocina y Laura Luna, responsable de Sala.
Restaurante Duque (Medinaceli, Soria).

Domingo, 21 de octubre:

- 10:00 h.: **Taller de Campo "Sendas Seteras"**
con charla de iniciación a la micología y salida en autobús al monte.
- 11:30 h.: **Taller Infantil de iniciación a la micología**
que correrá a cargo de expertos micólogos.
Pequeños Investigadores: ¿Qué seta eres?.
- 11:30 h.: **Taller Gastronómico "Ayer y hoy de la gastronomía micológica".**
- José Antonio Antón, jefe de cocina y Cristina de la Iglesia, responsable de Sala.
Restaurante La Chistera (Soria).
- 18:00 h.: **Taller Gastronómico "Biología de la conservación de los hongos. Métodos de conservación y elaboración".**
- María Lourdes Cascante, jefe de cocina y propietaria.
Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria).

INSCRIPCIONES: Las inscripciones serán en la Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León, C/ Medinaceli nº 2 de Soria.

PLAZAS Y DURACIÓN: Cada taller de campo tendrá un total de 50 plazas y una duración de 2 horas. Cada taller infantil tendrá un total de 25 plazas de edades comprendidas entre 7 y 12 años y una duración de 1 hora. Cada taller gastronómico tendrá un total de 40 plazas y una duración de 1 hora.