

CUOTAS

Para participar en las actividades, hay diferentes modalidades de pago dependiendo de si eres socio o no, y de si quieres incluir el evento "Tardeo".

Las modalidades son:

1. Socio:

- Cuota de la asociación: 10 €
- Comidas del viernes y sábado: 15 €
- Total: 25 €

2. Socio Plus:

- Incluye lo anterior (cuota y comidas) + el "Tardeo": 15 €
- Total: 40 €

3. Amigo (para no socios):

- Comidas del viernes y sábado: 20 €
- Total: 20 €

4. Amigo Plus:

- Incluye las comidas y el "Tardeo": 15 €
- Total: 35 €

¡VEN A CELEBRAR ESTAS JORNADAS CON NOSOTROS!

Nº DE CUENTA:

ES39 0234 0001 0210 0079 9526

En el concepto indicad la modalidad y número de personas

También se podrá pagar en efectivo a Leopoldo y Luis Miguel Martínez Palencia

FECHA LÍMITE DE PAGO: 30 de octubre

JORNADAS DE LA NATURALEZA

HUÉLAMO 2024

PROGRAMACIÓN

VIERNES 1

9:30 h. Salida al campo con expertos locales para recolectar setas.

14:30 h. Comida popular de patatas con niscalos y puches preparados por Mercedes y Asociación de Mujeres.

16:30 - 18:30h. Jornada formativa "Iniciación a la Micología" de AMIVALL. Presentación y explicación del museo micológico itinerante.

19:00 - 20:00h. Presentación del cortometraje "Una manada de aliento para el Sistema Ibérico Sur" de Emmanuel Rondeau y coloquio sobre la iniciativa de Rewilding Spain en el Sistema Ibérico Sur.

23:30h. Noche terrorífica. Concentración de máscaras y disfraces en el Salón del Baile.

24:00h- Queimada y conxuro + Discomovil por DJ Local.

SÁBADO 2

9:00h. Desayuno de cocineros y entrega del material necesario para la elaboración de sus platos.

14:30h. Menú degustación, dirigido y coordinado por Antonio Vicente y Asociación de Senderismo con Asociaciones y Peñas.

16:00h. Premio al mejor plato.

16:30h. Jornada técnica moderada por Oscar Garcia, Ingeniero de Montes e Investigador del IRIAF.

17:00h. Mesa redonda con expertos locales, destacando su experiencia en las zonas de recolección seleccionadas.

18:00h. Las setas y los sentidos, cómo diferenciarlas, encontrarlas y cocinarlas.

20:00h. Concierto de Acordeones en el salón de baile.

24:00h. Noche de Gintónicos + Baile.

DOMINGO 3

10:00h. Desayuno de despedida. Chocolate + bizcocho.

MENÚ SETAS 2024 "DEGUSTACIÓN"

Crackers con mermelada de rebozuelos queso y tomillo limón
(Mercedes y Asociación Virgen del Rosario)

Empanadilla de Niscalos
(Paulino, Luis Miguel y Peña El Rebujito)

Ensalada de tomate, angula de monte y frutos secos
(Asociación de Jubilados)

Arroz meloso de setas de cardo y gambas
(Miguel, Marisol y Montse Martinez y Raquel Chico)

Tosta de sardina Ahumada con negrilla
(Pepe Zaballos, Victor Moreno y Peña El Chiringuito)

Solomillo escabechado suave de colmenilla
(Toñín, Edu y Peña El Aujero)

Bizcocho de boletus con chocolate caliente
(Pepe Aragón, Dulce y Peña El Rebujito)