



Geastrum quadrifidum

NOTAS:

* **LA MAYORÍA DE ACTIVIDADES SON LIBRES, GRATUITAS Y NO NECESITAN INSCRIPCIÓN PREVIA:** en las salidas al campo **NO hay que reservar plaza**, es suficiente con estar presente en el lugar y hora indicados en el programa de actividades.

* **ACTIVIDADES QUE SÍ REQUIEREN INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA Y TIENEN COSTE:** Cata de Vinos (día 2 de noviembre), Cena Micológica Popular (día 3 de noviembre), y Degustación Micológica (día 4 de noviembre).

RESPONSABILIDAD: la Asociación Micológica San Martín de Moncayo **NO** será en modo alguno responsable de cualesquiera daños y perjuicios derivados de las acciones de las personas que participen en las actividades.



Ubicado en las faldas del majestuoso Moncayo a una altitud de 813 m, San Martín de la Virgen de Moncayo, ofrece un conjunto urbano típico de montaña, llegando a la vez a ser un pueblo moderno. Por su excelente situación, sirve de punto de partida para realizar diferentes rutas y excursiones por el Moncayo.

Organiza:



Patrocina:



Ayuntamiento San Martín de la Virgen de Moncayo

**Calle Santa Catalina, 12 (Centro de Micología)
50584 San Martín de la Virgen de Moncayo
(Zaragoza)**

Información:

**info@micomoncayo.net
www.micomoncayo.net**

Colabora:



Asociación Micológica Sarlle



XV Jornadas Micológicas

OTOÑO 2018



SAN MARTÍN DE LA VIRGEN DE MONCAYO

1 al 4 de Noviembre

#MicoMoncayo

Leccinum scabrum - Fotografía: José Juan Génova
Asociación Micológica San Martín de Moncayo

Jueves, 1 de Noviembre de 2018

Bajo la dirección técnica del micólogo Luis Ballester Gonzalvo, concentración para salir al campo a recoger setas (no es necesaria inscripción previa) Actividad libre y gratuita

Hora: 9:00 h

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Clasificación de las especies recogidas por la mañana (no es necesaria inscripción previa) Actividad libre y gratuita

Hora: 17:00 a 19:00 h

Lugar: Centro de Micología

Charla "Cómo salir al campo y no perderse en el intento: utilización de la app para smartphone, con sistema operativo Android, IGN Mapas de España", a cargo de don Jesús Lamata Gómez, Ingeniero Técnico en Topografía y Presidente de la Asociación Micológica San Martín de Moncayo (no es necesaria inscripción previa).

Hora: 19:30 h

Lugar: Escuela de Música

Viernes, 2 de Noviembre de 2018

Salida guiada al campo para recoger setas "ESPECIAL INFANTIL" (no es necesaria inscripción previa) Actividad libre y gratuita

(Los niños, de forma obligatoria, deberán ir acompañados de sus padres y/o persona adulta responsable de los mismos)

Hora: 10:00 h

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Juegos y actividades micológicas para niños (no es necesaria inscripción previa). Actividad libre y gratuita

Hora: 17:00 a 19:00 h

Lugar: Centro de Micología

Cata demostración de vinos de BODEGAS CARE (DO Cariñena), a cargo de Don Nacho Lázaro, Propietario y Director de Bodegas Care

- Care Chardonnay 2017
- Care Rosado 2018 (¡en primicia la nueva añada!)
- Care Tinto Roble Garnacha/Syrah 2017
- Care Finca Bancales 2014 Garnacha Viñas Viejas

Hora: 19:30 h

Lugar: Salón de la Asociación de Mujeres

Precio: 5,00 € por persona

Inscripción: En el Centro de Micología o por correo electrónico a la dirección info@micomoncayo.net

Aforo máximo: 40 personas, por riguroso orden de inscripción

Fecha límite de inscripción: 27 de octubre de 2018

Por la noche, en la Sala Polivalente, y en el marco del "I Concurso Musical del Moncayo", organizado por la Asociación Musical Entrambasaguas de San Martín, tendrán lugar las semifinales de dicho Concurso, con actuación de grupos musicales.

Sábado, 3 de Noviembre de 2018

Bajo la dirección técnica del micólogo Luis Ballester Gonzalvo, concentración para salir al campo a recoger setas (no es necesaria inscripción previa) Actividad libre y gratuita

Hora: 9:00 h

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Clasificación de las especies recogidas por la mañana (no es necesaria inscripción previa) Actividad libre y gratuita

Hora: 17:00 a 19:00 h

Lugar: Centro de Micología

Cena Micológica Popular

LUIS BERZOSA LARA (Cocinero Profesional y Profesor de Hostelería del IES Miralbuena, de Zaragoza), para celebrar las XV Jornadas Micológicas, nos ofrece un excelente menú a base de:

- Centros de ensalada de otoño
- Estofado de ternera con verduras y setas
- Pastel de San Marcos
- Pan, vino, agua, café y chupito

Hora: 21:00 h

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Precio: 10,00 € para socios de la Asociación Micológica San Martín. Para no socios: 15,00 €

Inscripción: En el Centro de Micología o por correo electrónico a la dirección info@micomoncayo.net

Aforo máximo: 120 personas, por riguroso orden de inscripción

Fecha límite de inscripción: 27 de octubre de 2018

A la finalización de la cena, en el marco del "I Concurso Musical del Moncayo", organizado por la Asociación Musical Entrambasaguas de San Martín, tendrán lugar las semifinales de dicho Concurso, con actuación de grupos musicales

Domingo, 4 de Noviembre de 2018

Exposición Micológica Actividad libre y gratuita

Hora: De 10:00 a 12:30 h

Lugar: Centro de Micología

Mercadillo con muestras y productos de la zona Actividad libre y gratuita

Hora: Desde las 10:00 h

Lugar: Avenida Moncayo, frente a la Sala Polivalente

Degustación micológica

LUIS BERZOSA LARA (Cocinero Profesional y Profesor de Hostelería del IES Miralbuena, de Zaragoza), nos deleitará con estas extraordinarias tapas micológicas:

- Tabulé de setas silvestres y dados de queso fresco
- Cookie salada de setas
- MicoBurger con su arreglo

Hora: 13:00 h

Lugar: Sala Polivalente de San Martín

Precio: 4,50 € (Los tickets se podrán retirar en el Mercadillo, en el puesto de la Asociación Micológica)

Gastronomía Micológica

Durante la celebración de las XV Jornadas Micológicas de Otoño 2018,

RESTAURANTE LA FLOR

(Avda. Moncayo nº 7, número de teléfono 976192028), por 29,00 € (IVA incluido), pone a disposición de sus clientes el siguiente Menú Micológico

Primer plato, a elegir entre:

- Alubias traperas del Somontano de Moncayo con confit de pato y setas
- Canelones con Boletus
- Ensalada de Cus-Cus con vinagreta de setas

Segundo plato, a elegir entre:

- Brochetas de atún rojo con boletus y rebellón
- Paletilla rellena con mousse de pato, espárragos trigueros y boletus

Postre:

- Helado de boletus
- Micuit con trompeta de los muertos



Vino tinto Borsao crianza (DO Campo de Borja), agua, gaseosa, pan y café

Establecimientos de San Martín de la Virgen de Moncayo que colaboran en las XV Jornadas Micológicas de Otoño 2018

Casa Rural La Milagrosa (www.casaurallamilagrosa.com)

C/ Cuadrante, 4

Tfno.: 976 192 023

Restaurante y Apartamentos La Flor

Avda. Moncayo, 7

Tfno.: 976 192 028

Restaurante El Fogón (www.elfogonrestaurante.es)

Avda. Moncayo, 3

Tfno.: 976 192 071

Hotel Gomar (www.hotelgomar.com)

Camino La Gayata, 3

Tfno.: 976 192 101

Bar San Martín

Avda. Moncayo, 29

Tfno.: 976 192 008

Carnicería M^a Ángeles

Avda. Moncayo, 9

Tfno.: 976 192 032

Alimentación-Pescados M^a Carmen

Avda. Moncayo, 28

Tfno.: 976 192 007

Panadería Lara

Avda. Moncayo, 14

Tfno.: 976 192 011