

Merca Setas[®] de Soria

Saborea el bosque con garantía



PROGRAMA DE Actividades

Golmayo

| Centro Comercial Camaretas |

13, 14 y 15 noviembre **2015**

Organiza:



Merca Setas® de Soria

Saborea el bosque con garantía



Mercasetas es un evento promocional del recurso micológico de un territorio forestal en el que se enseñan los valores y los usos de las setas como elemento impulsor del micoturismo, la micogastronomía y la cultura ambiental de una zona.

Mercasetas combina la gestión micológica sostenible de nuestros bosques con el desarrollo económico responsable de un entorno forestal, potencial generador de riqueza y empleo rural.

Mercasetas surge al amparo del proyecto europeo www.micosylva.com y está financiado con cargo a los ingresos generados por los permisos de recolección expedidos en el Área de recolección regulada "Montes de Soria" (www.micocyl.es) por decisión de los ayuntamientos propietarios de dichos montes.



¿Qué es Mercasetas?

- ✓ **Un mercado que promociona y enseña** el proceso de comercialización de setas silvestres recién recolectadas en un Área de Regulación Micológica.
- ✓ **Un mercado garantizado** por la Marca de Garantía Setas Castilla y León.
- ✓ **Un mercado de nuevos productos, sabores y experiencias** en el que el consumidor descubrirá especies tradicionalmente conocidas y otras nuevas, todas con un alto valor gastronómico y muy versátiles en su presentación.
- ✓ **Un mercado para la innovación gastronómica** que conquista al consumidor con las técnicas culinarias y de conservación de setas silvestres adecuadas a cada especie.
- ✓ **Un mercado para la educación ambiental** donde se realizan exposiciones, charlas, talleres,... que fomentan la cultura micológica.

¿De dónde son nuestras setas?

Son de Montes de Soria, que es el área de recolección regulada más grande de Europa con más de 150.000 hectáreas de montes limpios y accesibles muy productivos en hongos de alta calidad gastronómica.

Conozca y disfrute nuestra riqueza micológica en www.micocyl.es



Del bosque al consumidor con garantías y creación de empleo en el medio rural:

LOS PASOS DE LA TRAZABILIDAD

1

Recepción y selección de la materia prima



- Comprobación del permiso de recolección de Montes de Soria y el DNI del recolector.
- Comprobación del recipiente autorizado.
- Comprobación de las especies, calidades y tamaños.
- Selección por especies y calidades.
- Pago al recolector y firma del albarán de compra.

2

Primer almacenaje e inspección externa



- Almacenaje en lotes por especies y calidades.
- Inspección de lotes por un experto micólogo de la Marca de Garantía Setas Castilla y León.

3

Limpieza y clasificación



- Eliminación de restos.
- Eliminación de ejemplares parasitados.
- Cepillado de ejemplares.
- Selección y clasificación detallada.
- Se produce una merma media del 20% de la materia prima.

4

Envasado, inspección externa y etiquetado



- Envasado en recipientes autorizados con garantías sanitarias.
- Etiquetado.
- Inspección por parte de un experto de la Marca Setas Castilla y León.

5

Almacenaje de producto envasado controlado y etiquetado



- Control de las condiciones ambientales y sanitarias de almacenaje.
- Control de la fecha de envasado.
- Control de los lotes, origen y trazabilidad.



**Merca
Setas**
de Soria
Saborea el bosque con garantía

PROGRAMA DE Actividades

Golmayo

| Centro Comercial Camaretas |

13, 14 y 15 noviembre **2015**

Viernes, 13 de noviembre de 2015

19:00

Apertura

19:30

Inauguración

20:15

Demostración de cóctel micológico
elaborado por Stefan Borisov y Victoria
Valdenebro. Babilonia.

Mercasetas. Compra de setas de Soria a recolectores y venta al público en cajas Mercasetas.

Venta y exposición de productos micológicos.

Exposición micológica 'Conocer para no confundir'. Incluye identificación de especies fúngicas a cargo de técnicos especializados.

Degustación de tapas micológicas.

Talleres Micológicos Infantiles para niños entre 4 y 12 años (Inscripción previa en el propio recinto de Mercasetas)

Actividades paralelas (1) (2) (3) (4)

21:30

Actividades paralelas organizadas por el Ayuntamiento de Golmayo:

1. JORNADAS DE LA TAPA MICOLÓGICA (del 13 al 15 de noviembre)

Actividades paralelas organizadas por el Ayto. de Golmayo, junto con el CEIP Gerardo Diego y la E.I. 'Las Camaretas':

2. EXCURSIÓN ESCOLAR A PINAR GRANDE (13 de noviembre)

El CEIP Gerardo Diego de Golmayo realizará una excursión escolar a Pinar Grande donde los niños, guiados por un agente de medio ambiente, identificarán y recolectarán distintos tipos de setas. Posteriormente se expondrán en el Centro Comercial Camaretas durante la celebración de Mercasetas.

3. EXPOSICIÓN INFANTIL DE DIBUJOS MICOLÓGICOS

Elaborados por los escolares del CEIP Gerardo Diego de Golmayo, exposición de dibujos relacionados con la micología. A los participantes se les hará entrega de un obsequio.

4. EXPOSICIÓN DE UN MURAL MICOLÓGICO ELABORADO POR LOS NIÑOS DE LA GUARDERÍA DE GOLMAYO

5. CHARLAS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL EN EL CEIP GERARDO DIEGO DE GOLMAYO (12 de noviembre)

'Introducción a la micología y buenas prácticas de recolección', impartida por el técnico de Micocyl en Soria, José Antonio Vega.



PROGRAMA DE Actividades

Sábado, 14 de noviembre de 2015

12:00

Mercasetas. Compra de setas de Soria a recolectores y venta al público en cajas Mercasetas.

12:30

Charla dinámica: 'Iniciación a la micología'.
Pilar López Gonzalo. Ingeniera Técnico Forestal y Guía Micológica. Biosfera Soria.

Venta y exposición de productos micológicos.

Exposición micológica 'Conocer para no confundir'. Incluye identificación de especies fúngicas a cargo de técnicos especializados.

Degustación de tapas micológicas.

Talleres Micológicos Infantiles para niños entre 4 y 12 años. (Inscripción previa en el propio recinto de Mercasetas)

Concurso micológico 'Descubre esta especie'.

Actividades paralelas (1) (3) (4)

15:00

19:00

Mercasetas. Compra de setas de Soria a recolectores y venta al público en cajas Mercasetas.

19:30

Demostración micogastronómica impartida por **Juan Carlos Benito.** Chef ejecutivo de Grumer Catering.

Venta y exposición de productos micológicos.

Exposición micológica 'Conocer para no confundir'. Incluye identificación de especies fúngicas a cargo de técnicos especializados.

Degustación de tapas micológicas.

Talleres Micológicos Infantiles para niños entre 4 y 12 años. (Inscripción previa en el propio recinto de Mercasetas)

Concurso micológico 'Descubre esta especie'.

Actividades paralelas (1) (3) (4)

21:30

Domingo, 15 de noviembre de 2015

12:00

Mercasetas. Compra de setas de Soria a recolectores y venta al público en cajas Mercasetas.

12:30

Charla dinámica: 'Principales setas comestibles de otoño y sus confusiones'.
Pilar López Gonzalo. Ingeniera Técnico Forestal y Guía Micológica. Biosfera Soria.

Venta y exposición de productos micológicos.

Exposición micológica 'Conocer para no confundir'. Incluye identificación de especies fúngicas a cargo de técnicos especializados.

Degustación de tapas micológicas.

Talleres Micológicos Infantiles para niños entre 4 y 12 años (Inscripción previa en el propio recinto de Mercasetas)

Actividades paralelas (1) (3) (4)

15:00

JORNADAS DE LA Tapa Micológica 13, 14 y 15 noviembre 2015

Durante la celebración de Mercasetas se llevan a cabo de manera paralela las Jornadas de la Tapa Micológica, en las que participan los restaurantes y establecimientos de Golmayo y el CC Camaretas adheridos a esta actividad.



MESÓN CONDE DUQUE

Ctra. Valladolid, s/n. Golmayo
Delicias del Bosque con
bacalao confitado



LOS CANTEROS

Ctra. Valladolid, 40. Golmayo
Selección de setas
gratinadas con queso



VILLA DE OBANOS

C/Donde Nace el Agua, 1. Urb. Las
Camaretas. Rollito de jamón
carameliado relleno de
setas de cardo sobre paté
encebollado



HOSTAL LÁZARO

Cno. del Alto, 4. Urb. Las
Camaretas
Pimiento relleno de confit
de pato con salsa de
boletus



BAR BIANCO

C/Donde Nace el Agua, 7. Urb.
Las Camaretas
Mini hamburguesa con
tomate fresco, queso
cheddar y salsa de boletus



CRUZ BLANCA

Planta 1. CC Camaretas
Calabacín relleno de setas
y jamón con crema de
langostinos



MESÓN GOLMAYO

Planta 1. CC Camaretas
Trufas de mousse de foie
con sopa de boletus



LORENZO'S

Planta 1. CC Camaretas
Shitake natural con jamón
serrano y crema gourmet
de trufa

Se sorteará entre los participantes un viaje para 2 personas: 3 días y 2 noches en el Hotel Reserva del Saja 4*, situado en el corazón de la reserva natural de Saja-Nansa. El premio incluye también: 2 desayunos/persona, 2 cenas/persona, detalle de bienvenida, 2 circuitos spa (uno por noche) y una sesión de cama dúo por persona y estancia (relajación mediante chorros de agua). El sorteo público tendrá lugar el lunes, 16 de noviembre, en el Ayuntamiento de Golmayo a las 14.00h.

Además, el **sábado 14** de noviembre a las **13,30h.** se celebrará un **baile vermut** en los bares de la **Urbanización** amenizado con la **charanga Komo Kieras**, y a esa misma hora en el **centro comercial** también habrá **baile vermut** amenizado por los **dulzaineros de la Escuela de Camaretas**.

El **domingo 15** de noviembre a las **13,30h.** se celebrará un **baile vermut** en los bares del **núcleo de Golmayo** amenizado por los **gaiteros de Santa Bárbara**.



TELEPIZZA

Planta 1. CC Camaretas
Tapa-pizza de 'champi',
jamón y pimiento

Actuación "Humor y micología" 14 noviembre 2015

El **sábado 14** de noviembre a las **20,30h.** tendrá lugar en el centro comercial la actuación 'Humor y Micología', a cargo de **Alvaro Seko y Enrique Grande**.

Tapas Mercasetas 13, 14 y 15 noviembre 2015

En el propio evento los asistentes podrán degustar dos propuestas culinarias micológicas elaboradas por Grumer Catering, además de disfrutar de una demostración micogastronómica elaborada en vivo.

Patatas con níscalos

Sabrosa tapa casera a base de patatas de Almazán y níscalos (*Lactarius gr. deliciosus*) de Montes de Soria. Un guiso tradicional que combina las propiedades saludables de los hongos silvestres, verduras y hortalizas. Una combinación de aromas y sabores que te sorprenderá.



Garbanzos con boletus

Sabrosa tapa casera a base de garbanzos del Burgo de Osma y migueles (*Boletus gr. edulis*) de Montes de Soria.

Un guiso tradicional que combina las propiedades saludables de los hongos silvestres, las verduras y las legumbres. Una combinación de aromas y sabores que te sorprenderá.



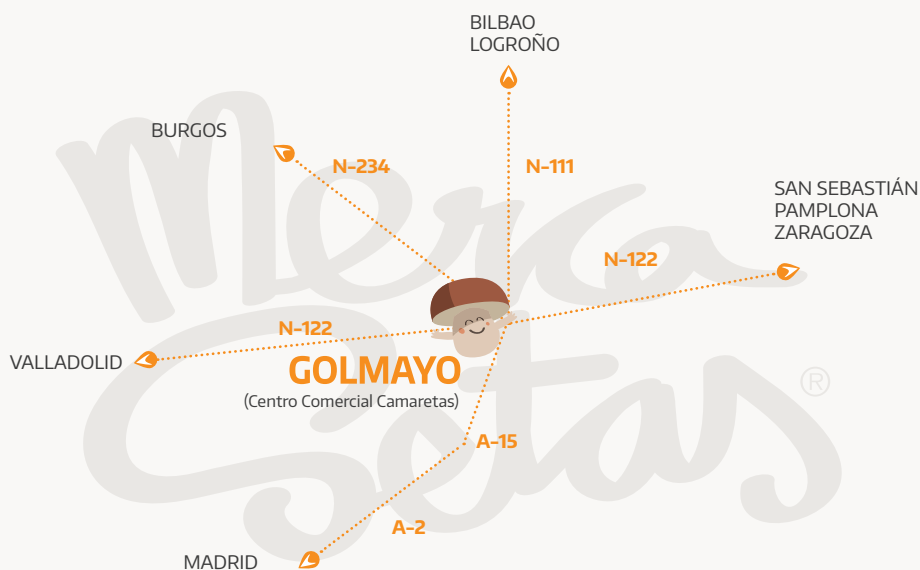
CONCURSO “Descubre esta especie”

14 noviembre 2015



El objetivo de este concurso es fomentar el conocimiento del público sobre las especies más representativas de la zona, contribuyendo además a la valorización de esta especie.

Cómo llegar:



Contacto:

Micocyl.es
Secretaría técnica: Cesefor
T. 975 212 453
www.mercasetas.es
mercasetas@mercasetas.es

Merca Setas
de Soria

Saborea el bosque con garantía



Golmayo
13, 14 y 15 noviembre **2015**

COLABORADORES:



www.micocyl.es | www.mercasetas.es