

NORMAS PARA LA REGOGIDA DE SETAS

Dentro del respeto a la Naturaleza que todos debemos practicar en la salida al monte, queremos destacar:

- las setas deben de recogerse con cuidado utilizando cestas de mimbre o caja de madera.
- No recoger más de 3 ejemplares de cada especie.
- Los ejemplares deben recogerse enteros, sin cortar, extrayéndolos del suelo o madera donde se encuentren, con una navaja.
- Manipular las setas en la menor medida posible.

RECUERDA:

HAY SETAS QUE SOLO SE COMEN UNA VEZ EN LA VIDA !!!

Organiza:



Colaboran:



Excmo Ayuntamiento
de Ampuero



XXVIII JORNADAS MICOLÓGICAS

AbC

Del 27 de octubre al 4 de noviembre



AMPUERO 2012

PROGRAMA

SABADO 27

En la Plaza Mayor, a partir de las 17:30h.

V Concurso de cocina micológica.

SABADO 3

A partir de las 17:00h. Entrega de setas para su estudio y clasificación por miembros la Sociedad micológica de Basauri y grupo micológico de ADALA.

DOMINGO 4

En la Plaza Mayor, a partir de las 12:00.

XXVIII Exposición Micológica y trabajos de los alumnos del Colegio Público Miguel Primo de Rivera



Bases del concurso de cocina micológica:

A los participantes se les entregará: champiñones, huevos, aceite, ajos y sal, el resto de ingredientes, y utensilios de cocina incluido cocina portátil será por cuenta de los concursantes.

El concurso consistirá en la elaboración de dos platos:

1º- revuelto clásico (hora de presentación 19:00h.)

2º- receta de creación libre, con champiñón como

ingrediente obligatorio (hora de presentación 20:00h.)

A las 20:30h. Se realizará la entrega de premios, continuando con una degustación popular.



INFORMACION E INSCRIPCIONES:

Merce: 617649227

Ramón: 654188380