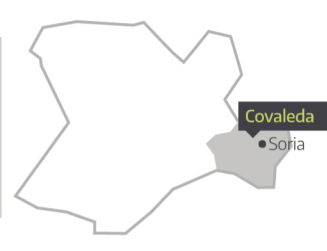
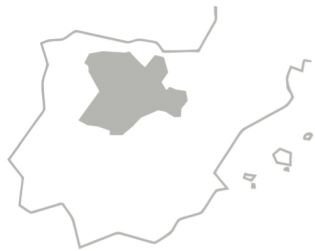


¿Cómo llegar?



micocyl.es
Castilla y León Micología

Merca Setas[®] de Soria

Saborea el bosque con garantía



www.micocyl.es

COVALEDA



Programa de Mercasetas Soria.

Horario: 12h.-15h. | 17:30h.-20h.

Sábado 8

12:00h. Acto de apertura de MERCASETAS de Covaleda.

Inauguración autoridades.

12:30-13:30h. Visita guiada a MERCASETAS de Covaleda.

13:30-14:30h. Demostración de Talla en madera con motosierra, se realizarán esculturas micológicas en la Plaza Mayor a cargo de Abel Vicente.

Exposición Micológica 'Conocer para no confundir'. Realizada por la empresa CROCUS Gestión en el Medio Natural. Horario de 12h. a 15h. y de 17:30 a 20:00h. Identificación de especies fúngicas de 18:30h. a 20:00h.

Talleres micológicos Infantiles: Horario de 12:30h.-15:00h. y de 17:30h. a 20:00h. Realizado por la empresa Río Vivo. Plazas limitadas por orden de inscripción.

Certamen de la Tapa Micológica de Covaleda. En horario de medio día y tarde-noche se podrán degustar las diferentes elaboraciones de los establecimientos colaboradores (ver mapa).

Domingo 9

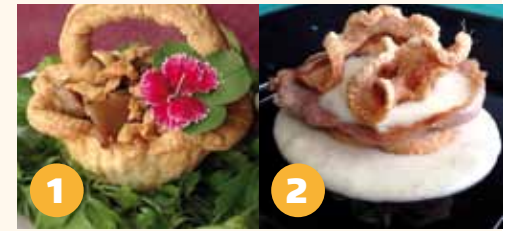
12:00 h. Apertura de MERCASETAS de Covaleda.

12:00-14:30h. Talleres micológicos Infantiles realizados por la empresa Río Vivo. Plazas limitadas por orden de inscripción.

18:00h. Charla sobre "Buenas prácticas en la recolección y el consumo de setas" a cargo de José Antonio Vega, Técnico de Micocyl en Soria.

Exposición Micológica 'Conocer para no confundir'. Horario de 12h. a 15h. y de 17:30h. a 20:00h. Identificación de especies fúngicas de 18:30h. a 20:00h. Realizada por la empresa CROCUS Gestión en el Medio Natural.

Certamen de la Tapa Micológica de Covaleda. En horario de medio día y tarde-noche se podrán degustar las diferentes elaboraciones de los establecimientos colaboradores (ver mapa).

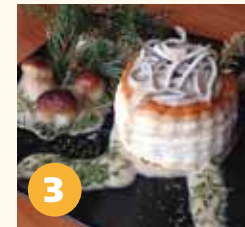


Bar Las Vegas

Cestita de Boletus
C/ Manuel Cámara, 35.

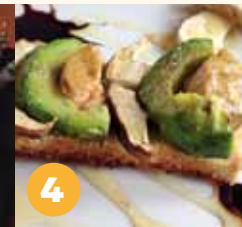
Bar Queru

Tostada de arándanos con solomillo de cerdo, crema de boletus y torreznillo crujiente.
C/ Manuel Cámara, 41.



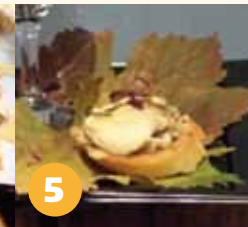
Bar San Quirico

Mar y Monte (volován relleno de boletus, con crema de boletus y gulas al ajillo)
C/ Antolín García, 1.



Bar Tropical

Tosta de hígado, aguacate y hongos.
Plaza Mayor, 9.



Bar Stones

Tosta de boletus con mermelada casera de mora, cebolla caramelizada y queso de cabra.
C/ Manuel Cámara, 35.



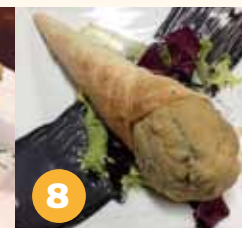
Mesón Don Pancho

Brocheta de boletus en crujiente.
C/ Burgos, 8.



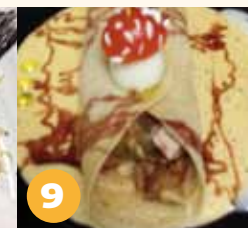
Cervecería GB4

Chips de setas en vinagreta de frutos secos.
Plaza Mayor, 4



Bar Paco y Esther

Cornetto de boletus con productos de temporada.
Plaza Mayor, 3.



Bar Nevada

Crep relleno de setas y foie, bañado con salsa rosa, y acompañado de una emulsión de queso con 'bombetas' de boletus
C/ Centro, 1



Bar Vicma

Lasaña de manitas de cerdo con boletus
Plaza Mayor, 7.