



Del pinar a la mesa: explorando las setas silvestres y domesticadas

La Parrilla (Valladolid), domingo 14 de diciembre

10:00 – 11:00 | Setas comestibles, su valor nutricional y medicinal.

Judtih Furquet. Inspectora micológica y asesora en alimentación.

Charla sobre las principales setas comestibles, su valor nutricional y sus propiedades medicinales, en la que conoceremos tanto sus beneficios culinarios como sus aportes a la salud. Además, aprenderemos las recomendaciones básicas para su correcta identificación, manipulación y consumo seguro.

11:00 – 12:30 | Nuevas aplicaciones gastronómicas de las setas silvestres y otros productos del pinar

Jonatan Garrote, chef y profesor de cocina

Taller culinario dedicado a explorar preparaciones innovadoras y creativas utilizando setas silvestres y otros ingredientes del pinar.

12:30 – 14:00 | Setas domesticadas

Lorena Alonso Peralba, productora de setas y gerente de la empresa Ecoespora

Taller agrícola familiar en el que aprenderemos, de manera sencilla y práctica, a cultivar setas en casa y a comprender el proceso de desarrollo de los hongos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: En el local sociocultural del ayuntamiento de La Parrilla. Entrada libre hasta completar aforo.

IMFOREST cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Organiza:



micocyl.es
Castilla y León Micología



DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID



La Parrilla

AYUNTAMIENTO DE LA PARRILLA