

EL JARDÍN MICOLÓGICO

El Jardín Micológico La Trufa, pionero en su género y único en Europa, tiene sus instalaciones emplazadas en las inmediaciones de la aldea prieguense de Zagrilla, en el Parque Natural y Geoparque Mundial de la Unesco Sierras Subbéticas y debe su nombre a la trufa de verano, especie típica de este entorno.

Las instalaciones del Jardín Micológico, están divididas en ocho zonas donde se han recreado los ecosistemas más representativos de Andalucía como el pinar, alcornocal, encinar y quejigal, pastizal, bosque de ribera y pinsapar, entre otros. También cuenta con dos salas de exposición y una galería interpretativa.

Este equipamiento creado en el marco del Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía (Plan CUSSTA), por parte de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, en colaboración con el Ayuntamiento de Priego de Córdoba, está integrado en la Red Andaluza de Jardines Botánicos y Micológico en Espacios Naturales con los objetivos de promover el conocimiento del mundo de las setas, fomentar la actividad micológica sostenible y el micoturismo, así como a contribuir a la conservación de este recurso y las especies de hongos amenazados de Andalucía.

Si te apasiona el mundo de las setas y los hongos, ¡no dejes de visitar este centro! Vivirás una experiencia de turismo de naturaleza y gastronomía a partes iguales.

Ubicación del Jardín Micológico:

Carretera CO-8211, Km. 7,25

Horario habitual:

De martes a domingos de 10:00 a 14:00 h.

Sábados y domingos: de 16:00 a 18:00 h.

Teléfono, información y reservas: 671 599 562



Si necesitas información, entra en nuestra página web o llama al siguiente teléfono:

957 700 625

turismodepriego.com

INSCRIPCIONES:

informacion@turismodepriego.com
(hasta completar aforo)

Horario especial del Jardín Micológico:

del 1 al 9 de diciembre: de 10:00 a 14:00
de 16:00 a 18:00 h.

ORGANIZA:



Excmo. Ayuntamiento de
Priego de Córdoba



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

COLABORA:



Priego Micológico

NATURALEZA
Y GASTRONOMÍA

del 20 de noviembre
al 9 de diciembre
2018

- 🍄 Visitas guiadas al JARDÍN MICOLÓGICO 'La Trufa' - Zagrilla
- 🍄 Exposiciones
- 🍄 Paseos micológicos
- 🍄 Gastronomía
- 🍄 Conferencias

www.turismodepriego.com

DEL 27 AL 29 DE NOVIEMBRE

CONGRESO INTERNACIONAL MICOLÓGICO: Oportunidades para el turismo, comercio y empleo.

El objetivo del congreso es poner en valor la importancia del turismo micológico. Una oportunidad para establecer vínculos de colaboración y cooperación entre el mundo académico y empresarial, en el ámbito nacional e internacional, para futuros proyectos a desarrollar en este espacio con una repercusión directa en la generación de empleo en el municipio.

Organiza: Ayuntamiento de Priego de Córdoba.
Asistencia gratuita. Previa inscripción. Plazas limitadas hasta completar aforo.

Información e inscripciones en:

www.congresomicologicopriego.com
secretaria@congresomicologicopriego.com
www.turismodepriego.com



LA CULTURA CULINARIA DE LAS SETAS

6, 7, 8 y 9 de diciembre

SABOREA PRIEGO

Showcooking y degustación: "Del campo a tu paladar".
Degustación de plato elaborado con setas.
Dirigido a todos los públicos.
Horario: de 12:30 a 15:00 h.
Lugar: Plaza de la Constitución, "Paseillo".



EL MUNDO DE LAS SETAS EN EL COLE

22 y 23 / 29 y 30 de noviembre

VISITA CENTRO DE VISITANTES DEL PARQUE NATURAL Y GEOPARQUE MUNDIAL DE LA UNESCO SIERRAS SUBBÉTICAS, SANTA RITA.

Ruta senderista micológica.
Dirigido a alumnos y alumnas de 3º y 4º de la ESO.
Recorrido aproximado 2 km.
Horario: de 9:30 a 14:00 h.

27, 28, 29 y 30 de noviembre / 4 y 5 de diciembre

VISITA AL JARDÍN MICOLÓGICO LA TRUFA-ALDEA DE ZAGRILLA

Visita guiada y realización de talleres.
Dirigido a alumnos y alumnas de educación primaria.
Horario: de 10:00 a 13:30 h.



SABIDURÍA POPULAR

4 y 5 de diciembre



CHARLA INFORMATIVA: "LOS HONGOS EN EL PARQUE NATURAL Y GEOPARQUE MUNDIAL DE LA UNESCO SIERRAS SUBBÉTICAS"

Imparte: Carmen Estrada. Técnico del Jardín Micológico.
Dirigido a alumnos y alumnas de IES Ciencias.
Duración: 1 hora.

6 de diciembre



CONFERENCIA: "MICBIOTA DEL PARQUE NATURAL DE LAS SIERRAS DE CAZORLA"

Imparte: D. Demetrio Merino Alcántara. Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Andalucía.
Lugar: Salón de actos CIE (Centro de Iniciativa Empresarial).
Plaza San Pedro s/n-1ª planta
Hora: 18:00 h.



DE SETAS POR PRIEGO

1, 6, 7 y 8 de diciembre



VISITA AL JARDÍN MICOLÓGICO LA TRUFA-ALDEA DE ZAGRILLA

Dirigido a todos los públicos.
Hora: 16:30 h. Visita guiada por Técnico Experto del Jardín Micológico.
Salida: **BUS GRATUITO** desde la Plaza Palenque, a las 16:00 h.
Previa inscripción en la Oficina de Turismo o en el Jardín Micológico

1, 6, 7 y 8 de diciembre



PASEOS MICOLÓGICOS

Salida al campo y clasificación de las especies en el Jardín Micológico.
Dirigido a todos los públicos.
Lugar de salida: Plaza de la Constitución, "Paseillo".
Hora: 08:30 h.
Nº de personas: 20 pax. por salida
Previa inscripción en la Oficina de Turismo o en el Jardín Micológico



EXPOSICIÓN

6, 7 y 8 de diciembre



EXPOSICIÓN MICOLÓGICA DE ESPECIES SILVESTRES

Organizada por la Asociación Micológica de las Sierras Subbéticas.
Inauguración 6 de diciembre a las 20:00 h.
7 y 8 de diciembre: de 10:00 a 14:00 h. y de 18:00 a 21:00 h.
Lugar: Hall del Ayuntamiento.

Además, podrás degustar exquisitas recetas con este extraordinario producto en los siguientes establecimientos



BRASERÍA DE ÁNGEL

Manuel de Falla, 1 ☎ 957 540 821
Milhojas de secreto ibérico con salsa boletus.



BOLI-BAR "EL REGRESO"

Torrejón, 2 ☎ 630 960 09 02
Croquetas de setas Shiitake (plato vegetariano) elaborado con AOVE.



CAFETERÍA-RESTAURANTE RÍO

Río, 5 ☎ 957 540 074
Lagarto ibérico con salsa boletus.



CROQUETERÍA EL POSTIGO

Antonio de la Barrera ☎ 957 701 348
Patatas rellenas de setas varias con salsa de romero.



EL VIRREY

Solana, 14 ☎ 605 27 98 02
Revuelto de boletus con pasas y piñones.



HOSTERÍA RAFI

Isabel la Católica, 4 ☎ 957 540 749
Disparate de setas.



HUERTA DE LAS PALOMAS

Ctra. Priego-Zagrilla, Km. 3
☎ 957 720 305
Revuelto de boletus y patatas con jamón ibérico.



LA PIANOLA-CASA PEPE

Obispo Caballero, 8 ☎ 957 543 808
Crujiente de boletus.



LA RIBERA

Ribera, 8 ☎ 957 704 409
Empanadillas de hongos con crema de boletus.



RESTAURANTE CALIFATO

Abad Palomino ☎ 653 970 496
Carrillada al vino tinto con setas.



SIBARIUM COFFEE CENTER

Plaza de la Constitución, 5 ☎ 675 82 21 11
Cremoso de setas a la marinera con crujiente serrano.



TOMASÍN

Lozano Sidro, 32 ☎ 957 700 565
Vol-au-vent relleno de setas sobre reducción de Pedro Ximenez.



ZAHORÍ

Plaza de Santa Ana, 1 ☎ 957 547 292
Pollo relleno en salsa de champiñón portobello.

