

Priego Micológico 2020: Micología, Gastronomía y Fotografía



Priego MICOLÓGICO

NATURALEZA | GASTRONOMÍA | FOTOGRAFÍA

27 DE NOVIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE 2020

 www.turismodepriego.com | 957 700 625

Fotografía: JM Casero Maroto

- VISITAS GUIADAS JARDÍN MICOLÓGICO
- GASTRONOMÍA
- PASEOS POR EL CAMPO
- EXPOSICIÓN FOTOGRAFICA
- CONFERENCIAS Y TALLERES PROFESIONALES

Priego Micológico 2020: Micología, Gastronomía y Fotografía

PROGRAMA DE ACTIVIDADES turismodepriego.com

- 27 de noviembre al 13 de diciembre:** *De setas por Priego de Córdoba*. Degustación de platos elaborados con setas en los establecimientos participantes.
- 4 de diciembre de 2020 al 2 de febrero de 2021:** *Operación Setas: "De setas de verano a setas de invierno"*. Degustación AOPRIEGO y exposición Micología Setas Substratos. Lugar: Plaza de Matos en Plaza San Pedro. Horario: De 10:00 a 14:00h.
- 5, 6 y 12 de diciembre:** *Un paréntesis en medio: setas primicias al borde micológico "La Balsa"*. Horario: 11:00-12:00h, y de 12:30-13:30h.
- 6 y 12 de diciembre:** *Planes Micológicos: Salidas al campo*. Lugar: departamento "Bosque" Finca de San Sebastián. Horario: 9:00-13:00h.
- 6 y 13 de diciembre:** *Setas de Substratos en el parque de la micología "La Balsa"*. Horario: 10:30-12:30h.
- 6 y 13 de diciembre:** *Setas de Substratos en el parque de la micología "La Balsa"*. Horario: 10:30-12:30h.

JARDÍN MICOLÓGICO LA TRAMA
 Avda. 29 de Abril, 10a. 71200 Priego de Córdoba
 Horario de martes a domingo: de 10:00 a 14:00h.

Todas las actividades son gratuitas y tienen plazas limitadas. El espacio micológico pertenece al Distrito de Turismo de Priego de Córdoba. Información y reservas: 957 700 242 o informacion@turismodepriego.com. Las actividades se adaptarán a los requisitos sanitarios establecidos en cada momento y el programa se podrá ver afectado en función de la evolución de la pandemia del COVID-19. Más información en turismodepriego.com.

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

<p>BARRACÓN LEO ☎ Juan Xim, 1 ☎ 957 540 508 Hamburguesas de setas y gambas.</p> <p>BRASERÍA DE ÁNGEL ☎ Manuel de Faria, 1 ☎ 957 540 811. Crago de pollo blanco con setas de temporada.</p> <p>EL VIRREY ☎ Susana, 14 ☎ 959 27 8932 Recuerdo de setas con cremosa de berrozo.</p> <p>HOLLYWOOD ☎ Avenida de España, 1 ☎ 644 89 82 50 Hamburguesas de setas con nata de setas y rebollo caramelizado.</p> <p>HOSTERÍA DE RARI ☎ Isabel la Católica, 4 ☎ 957 547 282 Champiñones rellenos.</p> <p>LA MURALLA ☎ Alameda Palomares 35 ☎ 957 701 856 Setas a la brasa con jamón serrano.</p> <p>LA MANOLA-CASA PEPE ☎ Olimpo Calatravo, 3 ☎ 957 700 409 Crespónes de setas.</p> <p>LA TABERNILLA ☎ Miraflores, 75 ☎ 957 542 237 Arroz con setas y gambas y ADVE.</p>	<p>LA TISANA ☎ Avenida de España, 25 ☎ 644 418 539 Cazuela de setas con hueso de codorno.</p> <p>LOS COMINOS ☎ Federico Martín Beharromar, 35 ☎ 957 538 997 Paleta de cerdo y setas.</p> <p>EL MIRADOR DE LOS ALMENDROS ☎ Pº Loretta Calvo Lozano, 6 ☎ 649 74 56 72 Canelones de morcilla y setas de temporada con chorizo de setas y reducción de queso y pistacho.</p> <p>LA RIBERA ☎ Ribera, 3 ☎ 957 543 858 Tortilla Crespónes de setas.</p> <p>PIO ☎ Aza, 1 ☎ 957 540 274 Surtido de setas embobadas con jamón.</p> <p>TOMASÍN ☎ Lorena Soto, 32 ☎ 957 700 545 Hamburguesas micológicas.</p> <p>ZARZOR ☎ Plaza de Santa Ana, 1 ☎ 957 547 282 Arrozillo relleno de setas y gambas y salmón ahumado.</p>
--	--

Organiza:

Priego Micológico 2020: Micología, Gastronomía y Fotografía

Acceda al archivo adjunto para ver el programa completo.

Más info en www.turismodepriego.com

