

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

Priego MICOLÓGICO
NATURALEZA | GASTRONOMÍA | FOTOGRAFÍA
2020
27 DE NOVIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES turismodepriego.com

- 27 de noviembre al 12 de diciembre: **De setas por Priego de Córdoba**. Degustar los platos elaborados con setas en los establecimientos participantes.
- 4 de diciembre de 2020 al 2 de febrero de 2021: **Operación Fotografía: "De setas en el mundo subterráneo"**. Depósitos: AOPRIEGO y Asociación Micológica Unión Subterránea. Lugar: Plaza de Matos en Plaza San Pedro. Horario: De 10:00 a 14:00h.
- 5, 6 y 12 de diciembre: **De partridge al asado: platos al horno micológico "La Boda"**. Horario: 11:00-12:00h, y de 12:30-13:30h.
- 6 y 12 de diciembre: **Placas micológicas: Salidas al campo**. Lugar: departamento "Bosque" Finca de San Sebastián. Horario: 9:00-13:00h.
- 8 y 13 de diciembre: **Arrosto artesanal: Los hongos como recurso empresarial**. Lugar: Barriales. Horario: 18:30-20:00h.
- 12 de diciembre: **Setas de fotografía en el bosque micológico "La Boda"**. Horario: 10:30-12:30h.

JARSA MICOLÓGICA
C/Alfonso XIII, 10. 14011. Priego de Córdoba
Tel: 957 206 997. Fax: 957 206 997
Web: turismodepriego.com

Toda las actividades son gratuitas y tienen plazas limitadas. El espacio micológico pertenece al Distrito de Turismo de Priego de Córdoba. Información y reservas: 957 206 921 o informacion@turismodepriego.com. Las actividades se adaptarán a los medidas sanitarias establecidas 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 C/ Juan XXIII, 1 ☎ 957 540 508 Recetas de setas y gambas</p> <p>BRASERÍA DE ÁNGEL C/ Manuel de Falla, 1 ☎ 957 540 811 Crago de pollo blanco con setas de temporada.</p> <p>EL VIRREY C/ Tavera, 14 ☎ 959 27 8932 Recetas de setas con verduras de temporada.</p> <p>HOLLYWOOD C/ Avenida de España, ☎ 644 89 82 50 Hamburguesas de setas con nata de setas y rebollo caramelizado.</p> <p>HOSTERÍA DE RARI C/ Isabel la Católica, 4 ☎ 957 547 282 Champiñones rellenos.</p> <p>LA MURALLA C/ Alvaró Palomares, 35 ☎ 957 701 856 Setas a la brasa con jamón serrano.</p> <p>LA MANOLA - CASA PEPE C/ Olimpo Caballero, 3 ☎ 957 700 408 Crespónes de setas.</p> <p>LA TABERNILLA C/ Aragón, 75 ☎ 957 542 237 Arroz con setas y gambas y ADVE.</p>	<p>LA TISANA C/ Avenida de España, 25 ☎ 644 418 539 Cazuela de setas con hueso de codorno.</p> <p>LOS COMINOS C/ Federico Martín Bahamonde, 35 ☎ 957 206 997 Paleta de cerdo y setas.</p> <p>EL MIRADOR DE LOS ALMENDROS C/ El Lorito Calvo Lozano, ☎ 649 74 56 72 Canelones de morcilla y setas de temporada con chorizo de pavo y reducción de Oporto y pistacho.</p> <p>LA RIBERA C/ Ribera, 3 ☎ 957 543 858 Tortilla Crespón de setas.</p> <p>PIO C/ Aza, 1 ☎ 957 540 274 Surtido de setas embobas con jamón.</p> <p>TOMASÍN C/ Lorena Soto, 32 ☎ 957 700 545 Hamburguesas micológicas.</p> <p>ZARZOR C/ 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

