



"Amanita muscaria"



"Coprinus atramentarius"



Boletus aestivalis



"Mycena renati"

irailaren
12 al 25
septiembre
2016



C.D. LOYOLATARRA

C/ Loyolatarra, nº 3 - 5

Tel.: 943 45 38 29

micologia@loiolatarra.org

www.loiolatarra.org

Asesor científico:
Profesor Sr. Daniel Palacios



DSS2016.EU

donostiakultura.com



Donostia - LOIOLA

MIKOLOGIA ETA GASTRONOMIA
JARDUNALDIAK XVIII JORNADAS
MICOLÓGICAS Y GASTRONÓMICAS

banka kooperatiboa



LABORAL
kutxa

banka kooperatiboa



LABORAL
kutxa

20 egitaraua 16 programa

Osteguna 8 Jueves

JARDUNALDIEN AURKEZPENA | PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS

Lekua | Lugar: C.D. Loiolatarra Elkartean.

Ordua | Hora: 11.30 h.

Astelehena 12 Lunes

MIKOLOGIA IKASTAROAK | CURSOS DE MICOLOGÍA

HASTAPENA "MOTA EZBERDINAK ETA SAILKAPENA" | INICIACIÓN "ESPECIES Y CLASIFICACIÓN" para nuevos alumnos.

BOLETALAK "FAMILIAK ETA BIZILEKUA" | BOLETALES "FAMILIAS Y HÁBITAT" para alumnos de anteriores cursos.

Ikastaroetan, ikaste eta ezagutzarako ahal bezain ale erabiliko dira | En los cursos, se utilizarán el mayor número posible de ejemplares para su estudio y conocimiento.

Profesor Sr. Daniel Palacios Jna.

Iraupena | Duración:

12tik 20ra (8 egun) larunbata 17a mendi irteera. | Del 12 al 20 (8 días) el sábado 17 salida didáctica al monte.

Recogida selectiva de ejemplares, tratamiento de los mismos, clasificación y peculiaridades, explicaciones en el bosque.

Salneurria | Precio del curso:

30 euro + materiala (20 euro beste urtetik ez daukatenentzako) | 30 euros + material didáctico (20 euros si no lo dispone de otros cursos).

Ordua | Hora:

19.30 a 20.30 h. (pertsonek kopuru mugatua / plazas limitadas).

Lekua eta izenematea | Lugar e inscripción:

Loiolako Kultur Etxean | Centro Cultural de Loiola.
Tel. 943 454 605

Astearte 13 eta osteguna 15 artean, irudiz lagunduriko hitzaldia egingo da "La Salle" Ikastetxeko DBHko ikasleentzat. Gaia: Onddo eta perretxikoen mundua azalduz "Formak, koloreak, etab." | Entre los días 13 martes y 15 jueves, se desarrollará una charla con proyección de imágenes para alumnos de E.S.O. en "La Salle Ikastetxea". Tema: Descubriendo el mundo de los Hongos y las Setas " Formas, colores, etc."

Astearte 20 Martes

MIKOLOGIA IKASTAROAREN AMAIERA | CLAUSURA DEL CURSO DE MICOLOGÍA

Azteazkena 21 Miércoles

HITZALDIA | CONFERENCIA

Hizlaria | Ponente:

Dr. Josep Piqueras. Doctor en Medicina, premio extraordinario de doctorado por la Universidad de Barcelona. Responsable de la Unidad de Hematimetría Automatizada Laboratorios Clínicos del Vall d'Hebron. Hospital General Universitario Barcelona.

Gaia | Tema:

Perretxiku intoxikazioak XXI. mendean: mito, gertaera eta hipotesiak | Intoxicaciones por setas en el siglo XXI : mitos, hechos e hipótesis.

Ordua | Hora: 19.30 h. Sarrera doan. Entrada libre.

Lekua | Lugar: Loiolako Kultur Etxean | Centro Cultural de Loiola.

Osteguna 22 Jueves

SUKALDE MIKOLOGIKO TAILERRA | TALLER DE COCINA MICOLOGICA

Lekua | Lugar: C.D. Loiolatarra Elkartean. C/ Loiolatarra, 3 -5

Ordua | Hora: 19.30 h. Sarrera doan. Entrada libre.

Gaia | Tema:

Perretxikuak sukaldean: Ezohiko tratamenduak perretxikuekin. "Irina"; Gatza; Eskabetxea; Marmeladak; Olioak eta uxuala perretxikuekin nola prestatu | Las Setas en la cocina: Tratamientos NO tradicionales con setas. Como preparar "Harina"; Sal; Escabeche; Mermeladas; Aceites y Orujos de Setas.

Ostirala 23 Viernes

DASTATZE AFARIA | CENA DEGUSTACIÓN

Luis Isac, Imanol Iraola, Alejandro Salcedo, Daniel Fernández. BASQUE CULINARY CENTER. Graduados 2ª promoción 2016.

Lekua | Lugar: C.D. Loiolatarra Elkartean.

Ordua | Hora: 20.30 h.
(pertsonek kopuru mugatua / plazas limitadas).

Larunbata 24 Sábado

PERRETXIKOEN HARTZE ETA SAILKAPENA | CLASIFICACIÓN Y RECEPCIÓN DE SETAS

Goizez eta arratsalde, jasotako espezien aukeraketa eta sailkapena. Egun osoan zehar jasotako espezieak elkartera eraman daitezke bere sailkapenerako eta erakusketarako. Sariak emango dira, antolakuntzak uste dutenen espeziarentzat.

Por la mañana y por la tarde, selección y clasificación de las especies recogidas. Durante todo el día se podrá hacer entrega en el Club de especies para su clasificación y posterior exposición. Habrá premios para los ejemplares que, a juicio de la organización, lo merezcan o para la cesta más completa.

Igandea 25 Domingo

PERRETXIKO JAIA ETA AMAIERA | FIESTA DEL PERRETXIKO Y CLAUSURA

10.30 - 14.30 h. LATSARIEN PLAZAN | PLAZA DE LAS LAVANDERAS

10:30 h.: Jaso eta aukeraturiko espezien erakusketa | Exposición de las especies recogidas y clasificadas.

Auzoko eta eskoletako haurrek egindako lan eta marrazkien erakusketa | Exposición de los dibujos y trabajos realizados por los niños y niñas del barrio y de los centros escolares.

Mikologi eta gastronomi produktuen erakusketa | Exposición de productos micológicos y gastronómicos.

Ekologia: Kontsumorako erabilgarriak diren gauzak prestatzea hondakinak aprobetxatuz | Ecología: Aprovechar los residuos para confeccionar cosas útiles para el consumo.

11:00 h.: Perretxiku pintxoaren dastaketa | Degustación popular de pintxos de setas.

Haurrentzako tailerrak eta astotxo-ibiladia SUSTRAI aisialdi taldearen eskutik | Paseos en burrito y talleres para los más txikis con el grupo de tiempo libre SUSTRAI.

12:00 h.: Bisitaldi gidatuak erakusketan zehar | Visitas guiadas a través de la exposición de setas.

13:00 h.: Sari banaketa espezie hoberenei | Entrega de premios a la mejor aportación micológica de la exposición, o al más peculiar.

Erakusketako bisitarien artean, produktu mikologiko, edari eta kontserba 2 sorta zozketatuko dira | Sorteo de 2 Lotes de productos micológicos, bebidas y conservas, entre los asistentes a la Exposición.

Ibaitz Abesbatzaren emanaldia bere X. urteurrenean | Actuación de la Coral Ibaitz (Martutene-Loiola) en su X Aniversario.

PINTXOAREN IBILBIDEA | RUTA DEL PINTXO

Auzoko tabernek, perretxiku pintxoak eskeiniko dituzte 1€ baten truke, edari ez dago barme | Los establecimientos hosteleros del Barrio, ofrecen pintxo de setas por 1€ y consumición aparte.

OHARRA:

Eguraldiak laguntzen ez badigu, igandeko erakusketak Atari-Eder enparantzako 3-4 ataripetan ospatuko dira. Dastatzeko afarian pertsona kopuru mugatua.

NOTA:

En caso de que el tiempo no acompañe, las exposiciones del domingo, se celebrarán en los sótanos de la plaza Atari-Eder nº 3-4. Cena degustación: Plazas limitadas.