



# MIKOLOGIA ETA GASTRONOMIA JARDUNALDIAK **XIX** JORNADAS MICOLÓGICAS Y GASTRONÓMICAS

DONOSTIA - LOIOLA

2017  
Irailaren 18tik  
Urriaren 1era  
18 de Septiembre  
al 1 de Octubre



## C.D. LOYOLATARRA

C/ Loyolatarra, nº 3 - 5

Tel.: 943 45 38 29

micologia@loiolatarr.org

www.loiolatarr.org

Asesor científico:  
Profesor Sr. Daniel Palacios



Leccinum Carpini



LABORAL  
kutxa



LABORAL  
kutxa

# 20 egitaraua 17 programa

## Osteguna 8 Jueves

### JARDUNALDIEN AURKEZPENEA | PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS

Lekua | Lugar: C.D. Loiolatarra Elkartean.

Ordua | Hora: 11.30 h.

## Astelehena 18 Lunes

### MIKOLOGIA IKASTAROAK | CURSOS DE MICOLOGÍA

HASTAPENA BASIKOA “MOTA EZBERDINAK ETA SAILKAPENA” | INICIACIÓN BÁSICO “ESPECIES Y CLASIFICACIÓN” para nuevos alumnos.

BASIKOA II “FAMILIAK ETA HABITATA” | BÁSICO II “FAMILIAS Y HÁBITAT” para alumnos de anteriores cursos.

Ikastaroetan, ikaste eta ezagutzarako ahal bezain ale erabiliko dira. Erretxinaz tratatutako ale liofilizatuak izango ditugu, eginkizun horren euskarri bezala. | En los cursos, se utilizarán el mayor número posible de ejemplares para su estudio y conocimiento. Dispondremos de ejemplares liofilizados tratados con resinas, como apoyo para dicha labor.

Profesor Sr. Daniel Palacios Jna.

Iraupena | Duración:

18tik 26ra (8 egun) larunbata 24a mendi irteera. | Del 18 al 26 (8 días) el sábado 24 salida didáctica al monte. Recogida selectiva de ejemplares, tratamiento de los mismos, clasificación y peculiaridades, explicaciones en el bosque.

Salneurria | Precio del curso:

20 euro (materiala 28 euro, beste urtetik ez daukatentzat). | 20 euros (material didáctico 28 euros, si no se dispone de otros cursos).

Aurten, material didaktiko bezala “Disfrutando con las Setas” liburua banatuko da. Egilea Daniel Palacios Jna.

Como material didáctico se entregará este año el libro “Disfrutando con las Setas” autor D. Daniel Palacios

Ordua | Hora:

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

Lekua eta izenematea | Lugar e inscripción:

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

## Irailaren 18tik Urriaren 20 arte

Kultur Etxean erretxinaz babestutako ale natural liofilizatuak erakusketa izango da.

### Del 18 de Septiembre al 12 de Octubre

Exposición en el Centro Cultural de ejemplares naturales liofilizados y protegidos con resinas.

## Asteartea 26 Martes

MIKOLOGIA IKASTAROAREN AMAIERA | CLAUSURA DEL CURSO DE MICOLOGÍA

## Asteazkena 27 Miércoles

HITZALDIA | CONFERENCIA

Hizlaria | Ponente:

Dr. D. Luis Miguel García Bona. Catedrático en Biología y Dr. en Micología. Fundador y Presidente de la Sociedad de Ciencias Naturales Gorosti de Navarra.

Gaia | Tema:

“Onddoen morfologia eta izaeraren garrantzia beraien identifikazioan”. | “Morfología de los hongos e importancia de los caracteres en su identificación”.

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

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

## Osteguna 28 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:

Perretxikoak japoniar sukaldaritzan: Mota desberdinen tratamendua menuetan. | Las setas en la cocina japonesa: Tratamiento de diferentes especies en los menús.

## Ostirala 29 Viernes

DASTATZE AFARIA | CENA DEGUSTACIÓN

Chef: Ikuyo Segi. Rte. OI CHEECH de Kamakura (Japón)

Lekua | Lugar: C.D. Loiolatarra Elkartean.

Ordua | Hora: 20.30 h.

(persona-kopuru mugatua / plazas limitadas).

## Larunbata 30 Sábado

PERRETIXIKOEN 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 01 Domingo

PERRETIXIKO JAIA ETA AMAIERA | FIESTA DEL PERRETIXIKO 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 hurrek 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 prroductuen 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. Auzoko saltokiek eta azokariak emanak. | Sorteo de 2 Lotes de productos micológicos, bebidas y conservas, entre los asistentes a la Exposición. Donados por los establecimientos del Barrio y los asistentes a la Feria.

13:15 h.: Ibaiertz Abesbatzaren (Loiola-Martutene) emanaldia, Yosu Elberdin-en zuzendaritzapean, beraien erreperatorioko partitura ohikoenak eskeiniz. | Actuación de la Agrupación Coral Ibaiertz (Loiola-Martutene), dirigida por Yosu Elberdin, nos ofrecerá un concierto con las partituras más tradicionales de su repertorio.

PINTXOAREN IBILBIDEA | RUTA DEL PINTXO

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

OHARRA: Dastatzeko afarian persona kopuru mugatua.

NOTA: Cena degustación: Plazas limitadas.