

Egitaraua

13 osteguna

Jardunaldien aurkezpena

Lekua: C. D. Loiolatarra Elkartean.

Ordua: 11:30

17 astelehena

Mikologia ikastaroak – Formatu Berriak

• **Hastapena Basikoa: Mota ezberdinak: sailkapena.** Ikasle berrientzat.

• **Basikoa I-II : Familiak eta Habitata.** Aurreko kurtsoetako ikasleak. Material didaktiko bezala **"Disfrutando con las setas"** liburua erabiliko da. Egilea eta kurtsoen irakaslea **DANIEL PALACIOS jna.** Laguntza monitorea izango ditu.

Iraupena: 17tik 25era, 8 egun. Larunbata 22an, irteera didaktikoa mendira. Kurtsoaren prezioa: 20€. Material didaktikoa: 28€ (aurreko kurtsoetatik ez daukatenentzat).

Ordua: 19:30etatik 20:30etara (Pertsona-kopuru mugatua)

Lekua eta izenematea: Loiolako Kultur Etxea. Tel. 943 454 605.

irailaren 10etik urriaren 12ra

ERAKUSKETA: Jardunaldien historia XX urtetan

Argazkiak, pintura, Liofilizatutako perretxikuak, etab.

Lekua: Loiolako Kultur Etxea.

24 astelehena

"Ardo eta perretxikuen Ezkontza-Dastatzea" tailerra (euskeraz)

JOXEMI AYERBE DIAZ (Gandarias Jatetxea) Loiolatar sumilierrak emana. Plaza mugatuak edukiera osatu arte.

Lekua: Loiolako Kultur Etxea.



25 asteartea

Mikologia kurtsoen klausura

26 asteazkena

Hitzaldia: Dr. RICARDO GALÁN MÁRQUEZ, Dr. Ingeniero, Granadako Unibertsitatean Biologia Zientzietan lizentziatua (1981) eta Alcalá de Henares Unibertsitatean doktoratua (1985) eta bertako Irakasle Titularra.

Gaia: **"Onddoen munduko misterioak: pozoidura perretxikuengatik"**. Alderdi epidemiologikoak, onddo-pozoiaren kimika.

Lekua: Loiolako Kultur Etxea. **Ordua:** 19:30. Sarrera doan.

27 osteguna

"Ardo eta perretxikuen Ezkontza-Dastatzea" tailerra (erderaz)

JOXEMI AYERBE DIAZ (Gandarias Jatetxea) Loiolatar sumilierrak emana. Plaza mugatuak edukiera osatu arte.

Lekua: C. D. Loiolatarra.



28 ostirala

Afaria: Dastaketa mikologikoa

Sukaldaria: JON BASTERRETXE. Gune teknologikoko ikertzailea.

Sukaldaria: LUIS BREA. I+D- (Martiko produktua).

Lekua: C. D. Loiolatarra. **Ordua:** 20:30

29 larunbata

Harrera, Aukeraketa eta Sailkapena, goiz eta arratsalde, jasotako perretxiku-mota guztiena, geroko Erakusketarako.

Sariak egongo dira, antolakuntzaren iritziz, merezi duten aleentzat edo saski betearenentzat.

Lekua: C. D. Loiolatarra. **Ordua:** 9:00etatik 18:00etara.

30 igandea

PERRETXXIKO JAIA eta KLAUSURA

Lekua: Latsarien Plazan.

10:30: Erakusketa:

- > Jasotako eta sailkatutako perretxikuak.
- > Auzoko eta eskoletako haurrek egindako lan eta marrazkiak.
- > Mahai didaktikoa: Aleen ezaugarriak.
- > Egur eta beste materialetan egindako artisautza.
- > Mikologiko, gastronomiko eta artisau-produktuak.

11:00: Perretxiku-pintxoaren dastatze herrikoa.

Haurrentzako tailerrak eta astotxo-ibilaldia "Sustrai" aisialdi taldearen eskutik.

12:00: Perretxiku Erakusketaren bisita gidatuak.

13:00: Erakusketako ekarpen-mikologiko onenen sari banaketa.

13:30: Erakusketako bisitarien artean, produktu mikologiko, edari eta kontserba 2 sorta zozketatuko dira. Auzoko saltokiek eta azokariak emanak.

14:30: Klausura.

"Pintxoaren ibilbidea": Goizean zehar, auzoko tabernek perretxiku-pintxoak eskeiniko dituzte 1€ baten truke. Edaria ez dago barne.

OHARRA: Dastatze-afarietan eta tailerretan, plaza mugatuak edo edukiera osatu arte.

Aholkulari zientifikoa: Daniel Palacios Jna. irakaslea.



C/ Loyolatarra, nº 3 - 5
Tel.: 943 45 38 29
micologia@loiolatarra.org
www.loiolatarra.org



XX JORNADAS MICOLOGÍCAS Y GASTRONÓMICAS 2018

Bº Loiola - San Sebastián



banka kooperatiboa



LABORAL
kutxa

banka kooperatiboa



LABORAL
kutxa

Programa

13 jueves

Presentación de las Jornadas

Lugar: Local social del Club Deportivo Loiolatarra (C.D.L.)

Hora: 11:30 h.

17 lunes

Cursos de Micología – Nuevos Formatos

• **Iniciación Básico: Especies: su clasificación.** Para nuevos alumnos.

• **Básico I-II : Familias y Hábitat.** Alumnos de cursos anteriores.

Como material didáctico se utilizará el libro **"Disfrutando con las setas"**. Autor y ponente de los cursos el profesor **D. DANIEL PALACIOS**. Contará con Monitores de apoyo.

Duración: Del 17 al 25, 8 días. El sábado 22, salida didáctica al Monte.
Precio del Curso: 20€. Material didáctico: 28€ (si no dispone del mismo de otros cursos).

Hora: 19:30 a 20:30 h. (Plazas limitadas)

Lugar e inscripción: Centro Cultural de Loyola. Telf. 943 454 605.

10 septiembre al 12 octubre

EXPOSICIÓN: XX años de historia de las jornadas

Fotos, pintura, setas liofilizadas, etc.

Lugar: Centro Cultural Loiola.

24 lunes

Taller de "Cata-Maridaje de vinos y setas" (en euskera)

Impartido por el sumillier Loiolatarra, JOXEMI AYERBE DIAZ (Rte. Gandarias). Plazas limitadas hasta completar aforo.

Hora: 19:30 h. Lugar: C. D. Loiolatarra.



25 martes

Clausura de los cursos de Micología

26 miércoles

Conferencia: Ponente: Dr. RICARDO GALÁN MÁRQUEZ, Dr.

Ingeniero, licenciado (1981) en Ciencias Biológicas por la Universidad de Granada y doctorado (1985) por la Universidad de Alcalá de Henares y Profesor Titular de la misma.

Tema: **"Misterios del mundo de los hongos: envenenamientos por setas"**. Aspectos epidemiológicos, química de los venenos fúngicos.

Lugar: Centro Cultural de Loiola. Hora: 19:30 h. Entrada libre.

27 jueves

Taller de: "Cata-Maridaje de vinos y setas" (en Castellano)

Impartido por el sumillier Loiolatarra, JOXEMI AYERBE DIAZ (Rte. Gandarias). Plazas limitadas hasta completar aforo.

Hora: 19:30 h. Lugar: C. D. Loiolatarra.



28 viernes

Cena: Degustación micológica

Chef: JON BASTERRETXEA. Investigador en centro tecnológico.

Chef: LUIS BREA. I+D- (Producto Martiko).

Lugar: C.D. Loiolatarra. Hora: 20:30 h.

29 sábado

Recepción, Selección y Clasificación de las especies de Setas recogidas, mañana y tarde, para posterior Exposición.

Habrán premios para los ejemplares que, a juicio de la organización, lo merezcan o para la cesta más completa.

Lugar: C. D. Loiolatarra. Hora: 9:00 a 18:00 h.

30 domingo

PERRETXIKO JAIA y CLAUSURA

Lugar: Plaza de las Lavanderas.

10:30 h. Exposición:

- > De las SETAS recogidas y clasificadas.
- > De los dibujos y trabajos realizados por los niños y niñas del barrio y de los centros escolares.
- > Mesa didáctica: Características de los ejemplares.
- > De trabajos de artesanía en madera y otros materiales.
- > De productos Micológicos, Gastronómicos y Artesanales.

11:00 h. Degustación popular de pintxos de Setas.

Paseos a burrito y Talleres para los más txikis, con el grupo de tiempo libre "Sustrai".

12:00 h. Visitas Guiadas a la Exposición de Setas.

13:00 h. Entrega de premios a las mejores aportaciones Micológicas de la Exposición.

13:30 h. 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.

14:30 h. Clausura.

"Ruta del pintxo": Durante la mañana, los establecimientos hosteleros del Barrio ofrecerán, Pintxo de Setas por 1 Euro. Bebida de consumición aparte.

NOTA: Cenas degustación y talleres: plazas limitadas o completar aforos.

Asesor científico: Profesor Sr. Daniel Palacios.



C/ Loyolatarra, nº 3 - 5
Tel.: 943 45 38 29
micologia@loiolatarra.org
www.loiolatarra.org



XX. MIKOLOGIA ETA GASTRONOMIA JARDUNALDIAK 2018

Loiola - Donostia



MIKOLOGIA
IKASTAROAK

TRAILAREN 17tik 30era

banka kooperatiboa



LABORAL
kutxa

banka kooperatiboa



LABORAL
kutxa