

I CONCURSO FOTOGRÁFICO DIGITAL "SABOREA.ME"

El Concurso consistirá en tomar fotografías de ejemplares, de todo tipo de setas y hongos en su habitat natural.

BASES DEL I CONCURSO FOTOGRÁFICO DIGITAL "SABOREA.ME"

1. PARTICIPACIÓN: La participación es gratuita y abierta a cualquier persona física o jurídica. El envío de las fotos implica la aceptación de las presentes bases así como los resultados de las votaciones.

2. TEMA: El mundo de Los Hongos y las Setas.

3. PLAZO: El plazo de presentación de las fotografías concluirá el 31 de Octubre de 2013.

4. PRESENTACIÓN DE LAS IMÁGENES: La organización analizará todas y cada una de las fotos enviadas antes de exponerlas en la web, descartando aquellas que no reúnan un mínimo de calidad o que pudieran resultar de mal gusto u ofensivas. Se presentarán como máximo 5 fotografías por participante, de formato libre, con cualquier técnica fotográfica, en color o blanco y negro. Los datos que se tendrán que aportar junto con las fotografías serán los siguientes:

- Nombre y Apellidos
- Teléfono
- Dirección, CP, Localidad y Provincia
- Email
- Página Web, blog, redes sociales, etc del autor (opcional)
- Título de la Fotografía y Descripción (opcional)

Las imágenes se enviarán exclusivamente en formato JPG, con un tamaño máximo de 5 Mb y unas dimensiones mínimas de 900 píxeles en su lado mayor, y resolución mínima de 254 ppp.

Las fotografías se enviarán al correo electrónico: marchablume@gmail.com

5. PREMIOS

Primer Premio
COMIDA O CENA PARA 2 EN RESTAURANTE LA MURALLA DE CAÑETE Y MATERIAL SETERO.

Premio Mejor Autor Local de Cañete
COMIDA O CENA PARA 2 EN HOSTERÍA DE CAÑETE

Premio Mejor Autor Local de Huerta del Marquesado
COMIDA O CENA PARA DOS EN RESTAURANTE "ALTO CABRIEL"

La organización podrá conceder algún premio más, en función de la calidad de las obras.

6. ENTREGA DE PREMIOS Y EXPOSICIÓN

Los ganadores se darán a conocer el sábado 2 de noviembre de 2013 en las Jornadas Micológicas de Cañete (escuelas viejas), a las 14.00 horas, previa comunicación con los ganadores del concurso.

Las fotografías finalistas y las que el jurado estime oportuno, se exhibirán en la página web www.facebook.com/Marcha.Blume, además de las webs institucionales de www.villadecanete.com y www.huertadelmarquesado.org, y de los patrocinadores www.hosteria.com y www.hostallamuralla.com y pasarán a formar parte del diferente material promocional y divulgativo de la organización, mencionando siempre el nombre del autor de la obra.

7. JURADO: El jurado estará formado por miembros de la organización y por algún experto en fotografía.

AVISO LEGAL

Queda prohibido cualquier acto de reproducción de las fotografías presentadas en la exposición virtual, así como cualquier acto de difusión, comunicación pública o distribución, sin la previa autorización por escrito de la organización del presente concurso.

No se hará responsable la organización de los daños o perjuicios que pudieran derivarse de la utilización de los contenidos por parte de los usuarios o de la infracción por parte de éstos de cualquier disposición legal vigente.

Foto: www.jakometa.com

8. PATROCINIO Y ORGANIZACIÓN

Patrocinan: HOSTERÍA DE CAÑETE, RESTAURANTE LA MURALLA DE CAÑETE, RESTAURANTE ALTO CABRIEL.

Organizan: Ayto de Huerta del Marquesado y Cañete y Agente de Desarrollo Rural.

COORDINACIÓN E INFORMACIÓN

Azucena Lanza, Agente de Desarrollo
(Plan Cultural de Desarrollo Rural de la
Excma Diputación Provincial de Cuenca)
C/ San Julián, 2
16300 Cañete (Cuenca)

Telefonos: 969 346172 (Cañete)
969 354001 (Huerta del Marquesado)
Móvil: 619074890

E-mail: azucenalanza@yahoo.es

<http://www.villadecanete.com/>
<http://www.huertadelmarquesado.org/>
www.facebook.com/marcha.blume



Foto: Alonso Verde

Hay buscadores de setas viejos y buscadores de setas osados,
pero no hay buscadores de setas viejos y osados.



Serranía de Cuenca

SABOREA.ME



Foto: www.jakometa.com

Programa de Actividades
Octubre, Noviembre y Diciembre 2013

Huerta del Marquesado Cañete
Huerta del Marquesado Cañete
Huerta del Marquesado Cañete
Huerta del Marquesado Cañete

VIII JORNADAS MICOLÓGICAS

Huerta del Marquesado, 26 de Octubre

LUGAR: Refugio Prao San Roque

DÍA: 26 de Octubre de 2013

PROGRAMACIÓN:

9.30 horas: Salida guiada desde el Ayuntamiento con expertos micólogos para la recogida de ejemplares.

13.00 horas: Entrega de muestras y clasificación de las especies recogidas. Exposición.

- Comida en el Refugio Prao San Roque. Precio 6 euros.
Inscripciones en el Ayuntamiento hasta el día 25 de Octubre.

17.00 horas: Conferencia "Setas comestibles de la Serranía de Cuenca" impartida por Don Alonso Verde López, Doctor en Biología por la Universidad de Murcia, profesor del IES "Lo Olmos" de Albacete y Botánico, especializado en etnobotánica y micología y Don Domingo Blanco Sidera, Licenciado en Biología por la Universidad de Alcalá de Henares, profesor del IES "Don Bosco" de Albacete y miembro fundador de la Sociedad Micológica de Albacete.



Foto: Alonso Verde

TELÉFONOS DE INFORMACIÓN:
969 354001 / 969 346172

JORNADAS MICOAGSTRONÓMICAS

Cañete, del 26 de Octubre al 3 de Noviembre

La caída de la hoja trae consigo nuevos placeres para el paladar como las setas. Te ofrecemos un menú con las citas culinarias que no debes perderte en los próximos días.

MENÚ COCINA TRADICIONAL: 15 Euros

HOSTERÍA DE CAÑETE (Telf. 969 346 045)

Entrante: Ensalada de ciervo y setas en escabeche.

Primero: Gazpacho pastor con lactarius deliciosus.

Segundo: Ternera a la crema de boletus.

Postre: Flan de reineta asada.

Vino, Agua, Pan y Café.

LA MURALLA (Telf. 969 346 299)

Entradas centro mesa: Gazpacho con hongos y uvas.

Primero: Judías blancas con codorniz y setas silvestres.

Segundo: Albóndigas de carne con setas de campo y reducción de vino de Cuenca.

Postre: Reineta asada al horno con natillas de edulis.

Vinos de Cuenca, Agua, Pan y Café.

Porrones y rosquillas de la casa.

ALTO CABRIEL (Telf. 969 346 161)

Entrante: Tostada de pueblo con setas y tres quesos.

Primero: Revuelto de setas con gambas.

Segundo (a elegir): Lenguado al azafrán con salsa de setas.

o Rabo de toro al oporto con setas.

Postre: Alto Gabriel.

Vino, Agua, Pan y Café.

LA COCINA DE LAS SETAS

Cañete, del 12 al 14 de Noviembre

Muy ligeras, con altas cantidades de vitaminas y minerales y una gran variedad de aromas y sabores, las setas se han convertido en ingredientes indispensables en la cocina.

Las setas, o las quieres o las odias. La verdad que no hay un punto medio en este rico fruto del otoño.

No todas las setas se cocinan igual, cada especie presenta unas cualidades que la caracterizan. Aprenderemos a cocinar los niscalos, seta de otoño muy apreciada por su carne y sabor y abundante en nuestros montes, de quince maneras diferentes de la mano de José Ramón Guillen, cocinero profesional de la Hostería de Cañete.

HORARIO: de 17.00 a 19.00 horas

LUGAR: Hostería de Cañete

PRECIO: 15 €

INSCRIPCIONES:

Oficina Agente de Desarrollo, Ayuntamientos de Cañete y Huerta del Marquesado hasta el día 11 de Noviembre.



Foto: Alberto Asensio

X JORNADAS MICOLÓGICAS

Cañete, 2 de Noviembre

LUGAR: Escuelas Viejas. Ctra. Valdemeca

DÍA: 2 de Noviembre de 2013

PROGRAMACIÓN:

9.30 horas: Salida guiada con expertos micólogos para la recogida de ejemplares.

13.00 horas: Entrega de muestras y clasificación de especies por Miguel Ángel Vigo.

16.30 horas: Conocimientos básicos para diferenciar setas comestibles y venenosas. Exposición de ejemplares recogidos.

17.30 horas: Conferencia con soporte audiovisual impartida por Don Miguel Ángel Vigo García especialista en boletales y tricholomas.

- Setas más comunes de Cañete y su comarca.
- Hongos y setas medicinales.



Foto: Alonso Verde

MERCADILLO DEL SETERO

El refugio Prao San Roque de Huerta del Marquesado y las Escuelas Viejas de Cañete serán nuestro punto de encuentro donde poder comprar y vender. También podrás encontrar material setero: herramientas y utensilios, regalos, revistas y libros.

MENÚS

Cocina Tradicional y Cocina de Autor

MENÚ COCINA DE AUTOR: 35 Euros

LA MURALLA (Telf. 969 346 299)

Entradas centro mesa: Ensalada de naranja, granada y boletus edulis - Timbal de setas de campo con foie,

higos confitados sobre coulis de membrillo

- Canelón de setas con salsa de albahaca.

Primero: Leche frita de bacalao con pisto de setas.

Segundo: Solomillo de ibérico con foie y salteado de setas de campo al brandy.

Postre: Pudín de membrillo con helado de cantharellus cibarius y frutos silvestres.

Vinos de Cuenca, Agua, Pan y Café.

Porrones y rosquillas de la casa.

HOSTERÍA DE CAÑETE (Telf. 969 346 045)

Entrante: Mico croquetas - Lasaña de boletus y morteruelo

- Royal de ajoarriero con niscalos.

Primero: Trucha en cama de champiñones.

Segundo: Hamburguesa de ternera lechal con crema de queso de trufa.

Postre: Bizcocho de chocolate negro con trompetas de la muerte y crema inglesa a los cantharellus cibarius.

Vino, Agua, Pan y Café.

JORNADAS TRUFERAS

Cañete, 15 de Diciembre

Te invitamos a conocer la reina de las setas de la Serranía, ¡LA TRUFA NEGRA! (Tuber melanosporum)

Considerado el bocado más exquisito del reino funghi.

¿Quieres saber como se caza?

¿Detectar su exquisito aroma y degustar su sabor?

Te invitamos a compartir una jornada trufera con exhibición de búsqueda, recolección y degustación en los excelentes platos gastronómicos elaborados por los mejores restauradores de Cañete.

Organizamos jornadas bajo demanda (mínimo 20 personas) que incluye desayuno, comida y exhibición de "caza" de la trufa.

Primera jornada de la temporada, 15 de Diciembre.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

correotrufas@telefonica.net

Coral: 649 128 367 - Juan: 609 680 442

Foto: Coral Gómez

