



NUEVAS APLICACIONES DE LAS SETAS SILVESTRES EN GASTRONOMÍA

Fechas: 24 de noviembre y 1 de diciembre.

Horario: 17:00 – 20:00 h.

Lugar: Museo Micológico de Rabanales de Aliste (Zamora)

Destinatarios: 30 plazas disponibles.
Prioridad para profesionales de hostelería con establecimientos en municipios del parque micológico.

Inscripciones: www.micocyl.es/formacion

Contenido del curso:

1. Técnicas culinarias aplicadas a la micología.
2. Setas en la cocina de miniatura.
3. Acompañamientos y guarniciones.
4. La micología en el mundo dulce.

Curso impartido por el chef Jonatan Garrote, profesor de Cocina y Pastelería.



IMFOREST cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

Imforest

CTFC



cese for
CORAZÓN FORESTAL, espíritu investigador

COSE
CONFEDERACIÓN DE ORGANIZACIONES DE
SELVICULTORES DE ESPAÑA

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INIA
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

ICIFOR
INSTITUTO DE CIENCIAS FORESTALES



Organiza:

cese for
CORAZÓN FORESTAL, espíritu investigador



micocyl.es
Castilla y León Micología

Colaboran:



DIPUTACIÓN
DE
ZAMORA



ASOCIACIÓN
ZAMORANA
DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA



Más información en: micocyl@micocyl.es / Tfno. 975 239 670 (Laborales de 10 a 13 horas)