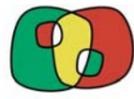


ORGANIZA Y FINANCIA:



Ayuntamiento de
Puebla de Sanabria



PROGRAMA
COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA
ESPAÑA - PORTUGAL
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIÇA



Fondos FEDER

SOCIOS DEL PROGRAMA:



VILA DE VIVIRIAS



VILA DE VIMIOSO



CIDADE DE LAMEGO



Ayuntamiento de
Villafafita



Benavente

Junta
Vecinal
de
TABUYO



Ayuntamiento de
Puebla de Sanabria

COLABORADORES:



ADISAC
LA VOZ

CALABOR



Pago de
Tresperra 2005

PARADORES



Lago de Sanabria
y alrededores

Repostería
de Cres
PELÁEZ
Asociación Micológica
Zamorana

ALOJAMIENTOS COLABORADORES:
(Consultar ofertas para participantes)

- Centro de Turismo Rural Aguallevada
Tlf.: 678 28 62 26 www.aguallevada.com
- Centro de Turismo Rural El Recreo
Tlf.: 980 62 20 06 www.elrecreodesanabria.com
- Centro de Turismo Rural La Hoja de Roble
Tlf.: 980 62 01 90 www.lahojaderoble.com
- Centro de Turismo Rural La Yensula
Tlf.: 980 62 02 87 www.restaurantelachopera.com
- Centro de Turismo Rural Tierra de Lobos
Tlf.: 980 62 01 92 www.turismoruraltierradelobos.com
- Hotel Enrimary
Tlf.: 980 62 00 00 www.enrimary.com
- Hotel Los Perales
Tlf.: 980 62 00 25 www.losperales.com
- La Posada de la Puebla
Tlf.: 980 62 03 47 www.laposadadelapuebla.com
- Parador de Puebla de Sanabria
Tlf.: 980 62 00 01 www.parador.es
- Posada Real La Cartería
Tlf.: 980 62 03 12 www.lacarteria.com
- Posada Real La Pascasia
Tlf.: 980 62 02 42 www.lapascasia.com
- Posada Real Las Misas
Tlf.: 980 62 03 58 www.posadadelasmisas.com

JORNADAS MICOLÓGICAS de Puebla de Sanabria 27 y 28 de febrero de 2009

LUGAR DE CELEBRACIÓN:
**Parador de Puebla de Sanabria
(ZAMORA)**

INSCRIPCIONES:
TLF.: 980 62 00 02
medioambiente@pueblasanabria.org
(35 euros, incluye cafés y comida micológica)

Viernes 27 de febrero

- 17:00** Recepción
- 17:30** Inauguración de las Jornadas y Presentación del Programa de Cooperación Transfronteriza España – Portugal (POCTEP): *Los recursos naturales. Marco para el desarrollo rural y cooperación entre las regiones transfronterizas (SUSTENTA)*.
- 17:45** Presentación de los proyectos de los socios del programa.
- 18:15** Presentación del proyecto Centro Micológico de Ungilde.
- 18:30** RUEDA DE PRENSA
- 19:00** *“La importancia de los hongos en la historia, la etnografía y la economía”*. Elías Rodríguez Rodríguez, Vicepresidente de la Asociación Micológica Zamorana.
- 19:15** *“El camino de las setas en la gastronomía”*. Gloria Lucía Martín y Elías Martín, Restaurante el Empalme.
- 19:30** Presentación y degustación de platos micológicos a cargo de los restaurantes especializados de la zona:

**AGUALLEVADA
CASA PACA
EL EMPALME
EL RECREO
LA CARTERÍA
LA CASONA DE SANABRIA
LA CHOPERA
LA HOJA DE ROBLE
LA PASCASIA
LA POSADA DE LA PUEBLA
LAS MISAS
MESÓN EL CARMEN
MESÓN MOTELUEÑO
MESÓN SANABRIA
PARADOR DE PUEBLA DE SANABRIA
PEAMAR
STOP
TIERRA DE LOBOS**

Sábado 28 de febrero

- 09:45** Recepción de participantes.
- 10:00** *“Selvicultura micológica en la comarca de Sanabria”*. Cátedra de Micología de la Universidad de Valladolid.
- 10:50** *“Historia, leyenda y usos medicinales de algunos hongos no comestibles de Sanabria”*. Augusto Krause Lameiras y Ana M^a Gonzalez-Garzo, autores de la Flora Silvestre de Castilla y León, Plantas Silvestres de Castilla y León (Consejería de Cultura) y coautores de Los Guardianes de las Semillas.
- CAFÉ MAÑANA**
- 12:00** *“Centro Micológico de Navaleno: posibilidades de económicas y sociales. Gestión y aprovechamiento”*. Luis Perales Feliz, Ingeniero Técnico Forestal de la empresa Árboles Azules S.L.
- 12:50** *“Los hongos, elementos vertebrador de un desarrollo sostenible”*. M^a Luisa Rodríguez Rodríguez, Alcaldesa de Luyego, socia de la Cooperativa de Mujeres del Monte de Tabuyo.

COMIDA MICOLÓGICA

- 16:30** *“Proyecto de cooperación de recursos micológicos y desarrollo rural en Sanabria”*. M^a José Rodríguez Ferrero, técnico del LEADERCAL.
- 17:20** *“Fruiseta: experiencia empresarial en la transformación y comercialización de setas y frutos silvestres en Sanabria”*. Reza Iranpour Abad, gerente de Fruseta S.L.

CAFÉ TARDE

- 18:30** *“Importancia socio-económica de la producción de boletos en los jarales”*. Jaime Oliazola Suarez, Doctor Ingeniero de Montes.
- 19:20** *“Cultivo de Setas”* (práctica). José Luis Sierra, micólogo de la Sociedad Micológica de León “San Jorge”.
- 20:30** Clausura de las Jornadas.