

Jueves, 28 de Abril de 2011, 10:50

- [Local](#)
- [Provincia](#)
- [Andalucía](#)
- [Nacional](#)
- [Internacional](#)
- [Economía](#)
- [Deportes](#)
- [Sucesos](#)
- [Cultura](#)
- [Universidad](#)
- [Sociedad](#)
- [Gente](#)
- [Comunicación](#)
- [Esco GD](#)

[Granada](#) | [Sociedad](#)

Setas y trufas, más allá de la cocina

Jornadas Micológicas en el Palacio de los Patos, del 27 de abril al 2 de mayo

Miércoles, 27/04/11 10:22

Recomendar

7 personas recomiendan esto.

1

Virginia Díaz

Promover el conocimiento del mundo de las setas y acercar este producto a las cocinas de la ciudad es el reto del Hotel Hospes Palacio de los Patos en coordinación con la asociación micológica de Sierra Nevada en las jornadas que el complejo hotelero desarrollará desde este miércoles hasta el próximo lunes 2 de mayo.



Foto: VDC

En estos días, “se combinarán la parte teórica y la parte degustación en estas jornadas con las setas como protagonistas y en

las que podrán degustar este manjar incluso en postres”, explica Javier Pérez, cocinero jefe del Hotel Palacio de los Patos.

La ponencia ‘Habitats micológicos en la provincia de Granada’, del catedrático de Ciencias Francisco Tarragona abre estas primeras jornadas, tras el acto inaugural que cuenta con el aval de asistentes como el delegado de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Francisco Javier Aragón, el presidente de la Diputación de Granada, Antonio Martínez Caler, el rector de la Universidad de Granada, Francisco González Lodeiro, o el crítico gastronómico Pablo Amate, entre otras personalidades.

Una exposición de fotografía micológica de la Asociación Micológica de Sierra Nevada, así como una exposición de setas naturales y la degustación de tapas de setas son algunas de las actividades que propone el Hotel Palacio de los Patos para la primera toma de contacto de los asistentes al encuentro.

MICOGASTRONOMÍA

Este jueves, el carrusel de la ‘micotapa’, seguido por la ponencia ‘Acercamiento de las setas a la cocina’, de Jesús Valenzuela, experto en micogastronomía, mostrarán “la esencia de estas jornadas, la ‘vuelta’ al concepto tradicional gastronómico de las setas, gracias a un toque vanguardista”, explica Javier Pérez, quien destaca que “recetas clásicas como el conejo con setas, el risotto de centollo con chantarella o nuestra propuesta de postre con bizcocho al aceite de trufa, natillas y tierra de Brownie, harán las delicias de los paladares más exigentes y darán a conocer este producto que es de aquí a pesar de la escasa tradición culinaria que tiene”.

La ponencia ‘Aprovechamiento tradicional de las setas en Andalucía, por el doctor en Ciencias Ambientales y profesor de la Universidad Europea de Madrid, Guillermo Benítez Cruz, pone el broche final a la parte teórica de estas jornadas y da paso al menú degustación “con productos de primavera y con las setas como protagonistas” que ofrece el hotel durante todo el fin de semana.

Enviar esta noticia a ...

Valore este artículo

☆☆☆☆☆ (Aún no hay valoraciones)

Agregue su comentario

Su Nombre (requerido)

Su Correo Electrónico (no será publicado) (requerido)

Su Sitio web

Añadir

Granada Digital no se hace responsable de los comentarios expresados por los lectores y se reserva el derecho de recortar, modificar e incluso eliminar todas aquellas aportaciones que no mantengan las formas adecuadas de educación y respeto. De la misma forma, se compromete a procurar la correcta utilización de estos mecanismos, con el máximo respeto a la dignidad de las personas y a la libertad de expresión amparada por la Constitución española.

[RSS](#)

Buscar

Recibe los titulares en tu correo electrónico:

Suscribeme