

Las inscripciones para la salida al campo, catas y talleres se pueden descargar, hasta el 14 de Marzo, desde:

www.villanuevadelfresno.es
elgurumelo.blogspot.com.es

Una vez inauguradas las jornadas podrán hacerse en el stand de Villanueva del Fresno



Durante todas las jornadas habrá un espacio habilitado para **ACTIVIDADES INFANTILES**, sito en la Plaza de España, junto a la Carpa Central.

Más información en el stand de Villanueva del Fresno, en la carpa central.



Organiza

Excelentísimo Ayuntamiento de
VILLANUEVA DEL FRESNO



VILLANUEVA DEL FRESNO

35.000 hectáreas de
NATURALEZA Y HOSPITALIDAD

villanuevadelfresno.es

Patrocina



Colabora



ASOCIACIÓN MIGOLÓGICA "LA PONDEROSA"



Wifi gratuita en todo el recinto

XIII

JORNADAS TRANSFRONTERIZAS DEL

GURUMELO

Exposiciones
Catas y Degustaciones
Ponencias Micológicas
Recogida de Setas
Talleres Artesanales
Animación de Calle
y mucho más...

Candidata a
Fiesta de
Interés Turístico
Regional

16, 17 y 18 de Marzo de 2018

VILLANUEVA DEL FRESNO

VIERNES 16 DE MARZO

18:00h. INAUGURACIÓN OFICIAL

Lugar: Carpa Central.

18:15h. ENTREGA DE PREMIOS

Concurso de relatos "El Gurumelo" y del concurso de fotografías "Jornadas Transfronterizas del Gurumelo".

Lugar: Carpa Central.

18:30h. RECORRIDO INSTITUCIONAL

18:30h. TALLER INFANTIL DE CARIOCAS

A cargo de la artesana Paqui Benavente.

Lugar: Zona Infantil.

19:00h. PONENCIA MICOLÓGICA

"Hongos y flores de primavera", a cargo de D. Fernando Durán Oliva, Presidente de la Sociedad Micológica Extremeña. Lugar: Carpa Central.

21:00h. ACTUACIÓN MUSICAL

Miguel de Tena, extremeño, cantaor de flamenco, único cantaor extremeño que ha ganado el premio más importante de esta variante musical, la Lámpara Minera del Festival de La Unión, en Murcia (2006). Lugar: Carpa Central.

22:00h. CIERRE DE LA JORNADA

SÁBADO 17 DE MARZO

10:00h. INICIO DE LA ACTIVIDAD

10:00h. PONENCIA MICOLÓGICA

"¿Cuántas especies de hongos existen? Un recorrido por la biodiversidad en Micología". A cargo de D. Rafael Tormo Molina, Profesor del Área de Botánica del Departamento de Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Extremadura. Lugar: Carpa Central

10:30h. SALIDA AL CAMPO

Desde la Carpa Central. Ruta guiada por miembros de la Sociedad Micológica Extremeña.

Inscripciones en www.villanuevadelfresno.es

Posterior EXPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE SETAS por miembros de MICOEX y de la Asociación Micológica

"La Ponderosa" de Villanueva del Fresno y Sociedad Micológica Extremeña.

Lugar: Stand Asociación Micológica La Ponderosa de Villanueva del Fresno

12:30h. TALLER DE ALFARERÍA

A cargo de "ALFARERÍA MANUEL ENRIQUE MONJE" artesanos de Salvatierra de los Barros.

13:00h. CATA DE CAVA EXTREMEÑO

Inscripciones en www.villanuevadelfresno.es.

Cava "Marqués de Badajoz", a cargo de Bodegas Medina de Zafra. Bodega con los premios Mezquita de Bronce, Espiga de bronce y medalla de oro a uno de sus vinos.

Lugar: Carpa Central.

14:00h. TALLER DE COCINA EN VIVO

A cargo del Chef Pepe Valadés, gerente del Catering Vía de la Plata, ganador del premio a la mejor tapa de Extregusta 2016.

Lugar: Área de Cocina en Vivo (Carpa Central)

16:30h. CATA DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Inscripciones en www.villanuevadelfresno.es.

A cargo de "DULCE EXTREMADURA S.L." Productos sin gluten y sin lactosa, con el sello de calidad de "Alimentos de Extremadura", y certificados por FACE, ELS (Espiga Barrada) e IFS (Glocal Markets Food). Lugar: Carpa Central.

17:30h. PONENCIA MICOLÓGICA

"Mi querida Amanita ponderosa, hay que cuidarte", a cargo de D. J. L. Baptista-Ferreira, profesor del Instituto de Biosistemas e Ciências Integrativas (BioISI) de Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Lugar: Carpa Central

18:30h. ACTUACIÓN "HERMANOS SAQUETTI"

Dúo clásico de payasos, a cargo de la compañía teatral Asaco Producciones. Lugar: Carpa Central.

19:00h. TALLER DE COCINA EN VIVO

A cargo de D. Luis Miguel Roques Leitão, chef ejecutivo del Restaurante – Marisquería "MOIRA" de Reguengos de Monsaraz (Portugal). Lugar: Carpa Central.

20:00h. CATA DE GIN TONIC

Inscripciones en www.villanuevadelfresno.es

A cargo de Pedro Circujano, Campeón de España de Gin Tonic, en el campeonato organizado por la Federación Asociación de Barman de España (FABE) en Mérida diciembre de 2017.

Lugar: Carpa Central

21:00h. CIERRE DE LA JORNADA

DOMINGO 18 DE MARZO

09:00h. SALIDA AL CAMPO

Inscripciones en www.villanuevadelfresno.es

Salida desde el Centro de Interpretación de la naturaleza. Carretera de Portugal S/N.

10:30h. INICIO DE LA ACTIVIDAD

11:00h. TALLER MICOLÓGICO

"Conoce el gurumelo y otras especies de la zona".

Elaboración de setas y otras figuras en 3D con arcilla mágica. A cargo de la artesana Isabel Donaire Mendoza.

Lugar: Zona Infantil.

12:00h. CHARLA DIDÁCTICA

"Un recorrido por la historia y las modalidades de la Cetrería".

A cargo de "Falcon Extremadura". Lugar: Carpa Central

12:30h. EXHIBICIÓN DE CETRERÍA

Halcones, Águila de Harris, Búhos y exhibición con dron. A cargo de "Falcon Extremadura". Lugar: Plaza de España.

13:00h. ANIMACIÓN DE CALLE

A cargo de la Banda Municipal de Música.

13:00h. EXPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE SETAS

Por miembros de MICOEX y de la Asociación Micológica "La Ponderosa" de Villanueva del Fresno.

Lugar: Stand Asociación Micológica Extremeña.

13:15h. CATA DE QUESO TRADICIONAL PORTUGUÉS

A cargo de "Queijaria Domingos Correia" de Aldeia Da Luz (Portugal). Lugar: Carpa central.

14:00h. TALLER DE COCINA EN VIVO

A cargo del chef extremeño Antonio Granero.

Macarrones a la carbonara de gurumelos con aceite de trufa
Carpaccio de gurumelo con praliné de piñones y langostinos en salmuera. Lugar: Carpa Central.

16:00h. CATA DE HELADOS ARTESANOS

A cargo de "Heladería David Corchado López".

17:00h. ACTUACIÓN "SAMARKANDA TEATRO"

Espectáculo circense y de pirotecnia.

Lugar: Plaza de España.

18:00h. CLAUSURA DE LAS JORNADAS