6ª

Autol, con sabor a Champiñón y Setas

Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

30, 31 de octubre y

1 de noviembre de 2015

www.champinonysetadeautol.com

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Ya estamos en la **6ª edición de las "Jornadas del Champiñón y Seta"** y como siempre, con la misma ilusión y el mismo objetivo, promocionar a nivel nacional estos productos tan nuestros que junto con el vino, son el motor económico de nuestra localidad, tanto en fresco como en conserva.

Como cada año, las fechas elegidas son el **30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre**, fin de semana de Todos los Santos, animando así a visitar nuestra localidad a todos aquellos que quieran disfrutar y vivir durante 3 días saboreando y conociendo Autol.

Nuestro compromiso con el sector del champiñón y la seta, tanto en fresco como en conserva, es tan fuerte que hace de nuestra programación un punto de referencia a nivel nacional y una cita obligada, en la que todos los que nos visitan van a disfrutar de unas jornadas de **champiñón, seta y vino** con visitas turísticas a los cultivos y a la bodega cooperativa con el fin de dar a conocer mejor nuestros productos, porque como riojanos que somos, sabemos que la **combinación de los tres productos son el maridaje perfecto.**

Visitaremos los cultivos a pie de bodega y nuestra bodega cooperativa vinícola, la cual nos ofrece los caldos que tan orgullosos nos hacen sentirnos a los autoleños y que nos proporciona el vino estrella para cada jornada, un **tempranillo Marqués de Reinosa**, que junto a los **pinchos de la ruta de bares** y dedicados al champiñón y la seta, nos harán olvidar la rutina, viviendo un fin de semana diferente e inolvidable.

No quiero terminar sin hacer referencia a todos los **colectivos que se vuelcan en la organización** de este programa y un gesto muy especial a todos, hombres y mujeres que trabajan cada día en sacar adelante el sector, y por tanto dar las gracias directamente a las asociaciones y a todos los ciudadanos que voluntariamente se ofrecen, junto con todos nosotros en un mismo objetivo "**AUTOL**".

Vuestra alcaldesa

Catalina Bastida De Miguel

Te presentamos la Cuenta 1|2|3

con la que, cumpliendo condiciones, disfrutas de:

3% de interés nominal anual del saldo diario que tengas en la cuenta a partir de 3.000€ **hasta 15.000€**.

1%, 2% y **3% de bonificación** en tus recibos habituales y los que no lo son tanto.

1 ACCIÓN de Banco Santander, la primera de muchas gracias al **Mundo 1|2|3**.

Para clientes nuevos y, por supuesto, para los actuales.
Y lo más importante, te lo ofrecemos **indefinidamente.**

Descúbrelo contactando con tu Oficina Santander:
Diego Ruiz Ortega
C/ Travesía Ezquerro, 43 - 26560 AUTOL (La Rioja)
Tel.: **94 139 00 83 / 625 16 76 00**
druizort@gruposantander.es

Y ADEMAS, APROVECHAMOS PARA DESEARLES UNAS FELICES JORNADAS DEL CHAMPIÑON EN AUTOL

TAE -1,39%, 0,56% y 2,67% correspondientes a supuestos en los que se mantenga de forma constante durante un año un saldo diario de 1.500€, 2.500€ y 10.000€ respectivamente, teniendo en cuenta el tipo de interés nominal anual aplicable a cada importe y la comisión de mantenimiento de 36 euros/año (3 euros/mes). La bonificación de los recibos NO está incluida en el cálculo de las TAE. Remuneración desde el primer céntimo para saldo a partir de 1.000 €. No se remunera el saldo inferior a 1.000€ ni el que exceda de 15.000€. Para personas físicas mayores de 18 años residentes en España que contraten la Cuenta 1|2|3 y tengan domiciliados en ella: 1) nómina/prestación por desempleo/ingresos recurrentes (+600€/mes) o pensión (+300€/mes) o REA/RETA (+175€/mes) o PAC (+3.000€/año); 2) 3 recibos pagados y no devueltos (importe mayor a 0€) de 3 emisores distintos en los 3 últimos meses y 3) 6 movimientos de Tarjetas Santander con cargo en la Cuenta 1|2|3 en los últimos 3 meses. La Cuenta 1|2|3 lleva asociados el contrato multicanal y la Tarjeta de débito Oro. La comisión será de 8€/mes si no se cumplen las condiciones durante 3 periodos de liquidación consecutivos. El importe de los recibos sobre el que se calcula la bonificación se limita a un máximo 1.000€/mes por cada uno de los conceptos: Tributos Locales; Suministros de hogar: gas, agua, luz, telecomunicaciones (ADSL, móvil, fijo e internet de emisores españoles); Seguros deprima periódica distribuidos o intermediados por Grupo Santander; Colegios, guarderías y Universidades españolas y ONG registradas e la Agencia Española de Cooperación. Se bonificarán los recibos por los conceptos indicados, domiciliados y pagados en la Cuenta 1|2|3. Excluidos recibos de actividad profesional. Más información en tu oficina y en www.bancosantander.es

Santander
AGRO

LOS PREMIOS CAPITAL RECONOCEN LA LABOR DE NUEVE ENTIDADES EN FAVOR DEL SECTOR AGRARIO.

El pasado 23 de marzo tuvo lugar la entrega de galardones de la III edición de los Premios La Rioja Capital, con los que esta entidad reconoce el trabajo de los profesionales, empresas, entidades y organizaciones que sostienen y proyectan la imagen del sector agrario y agroalimentario.

Este reconocimiento se hizo efectivo en Riojaforum, en una gala de entrega de premios que fue presentada por el periodista Félix Madero y contó con la intervención del humorista Leo Harlem.

El Ayuntamiento de Autol, obtuvo el Premio a la corporación local comprometida con el sector agrario.

Este premio, a juicio del Jurado, ha recaído en el municipio de Autol, por su entregada labor en favor del sector agrario y la promoción de uno de los productos más importantes desde el punto de vista estratégico y empresarial de La Rioja: el Champiñón y las Setas de La Rioja.

Entre sus logros, destacan la organización de unas jornadas para divulgar este cultivo, manteniendo una atractiva propuesta turística que busca fomentar el consumo de estos productos, impulsar la gastronomía de la zona y resaltar la contribución decisiva de este sector a la economía regional.

FOTOS RAFAEL LAFUENTE.

Escuela de Hostelería y Turismo de La Rioja CIPFP "Camino de Santiago"

Santo Domingo de la Calzada

Tfno: 941 342 920
Fax: 941 341 019
ies.csantiago@larioja.org
www.iescaminosantiago.edurioja.org

GOBIERNO DE LA RIOJA
Educación, Formación y Empleo

OFERTA FORMATIVA

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO
COCINA Y GASTRONOMÍA * SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR
DIRECCIÓN EN COCINA * DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
GESTION DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA
COCINA Y RESTAURACIÓN

Se realizan visitas personalizadas para visitar las instalaciones vanguardistas previa cita

LB

BASTIDA

ESTRUCTURAS Y CUBIERTAS METÁLICAS

Trofeo al Mejor Pincho.

6º Jornadas del Champiñón y la Seta 2015.

Donado por Estructuras y Cubiertas Metálicas BASTIDA.

6ª JORNADAS DEL CHAMPIÑON Y LA SETA. AUTOL 30, 31 DE OCTUBRE Y 1 NOVIEMBRE 2015.

PROGRAMA DE ACTOS:

DIA 26 LUNES.

RUEDA DE PRENSA Presentación de las "6ª Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol" a los medios de comunicación (Radio, TV de la Rioja y Comarca).
D. Iñigo Nagore Ferrer, Consejero de Agricultura.
Dª Catalina Bastida de Miguel, Alcaldesa de Autol.
D. José A. Jiménez Hernández , Pte. de la A. de Cultivadores
Lugar: Sala de Prensa del Gobierno de La Rioja.

DIA 27 MARTES.

RUEDA DE PRENSA: Presentación "6ª Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol" a los medios de comunicación comarcales y locales.
Dª Catalina Bastida de Miguel, Alcaldesa de Autol.
D. José A. Jiménez Hernández , Pte. de la A. de Cultivadores
Lugar: Sala de Plenos del Ayuntamiento de Autol.

VIERNES 30 DE OCTUBRE 2015.

INAUGURACION OFICIAL de las "6ª Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol"
D. Jose Ignacio Ceniceros Gonzalez; Pte. de la C. Autónoma de la Rioja
Dª. Catalina Bastida de Miguel; Alcaldesa de Autol.
D. José A. Jiménez Hernández; Pte. de la Asociación de Cultivadores de La Rioja, Navarra y Aragón.
D. Emilio García Rodríguez; Chef G. H. Balneario Puente Viesgo.
Autoridades Locales e invitados.
Presenta el Acto : ***D. PABLO GARCIA MANCHA,*** *Presentador y Comentarista Gastronomico.*
A continuación ***degustación de champiñón regado con vino de Autol.***
Lugar: Carpa Municipal 19:30h.

RUTA GASTRONÓMICA 6ª Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol.
Pincho + vino tempranillo.
Lugar: Establecimientos Hosteleros de Autol.

GRAN EXPOSICION de especies cultivadas.
"Homenaje al Champiñón y la Seta" por las empresas colaboradoras.
Paralelamente, Exposición de Fotografías y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del champiñón y la seta.
Lugar: Carpa Municipal.

HERCHAMP

Desarrollando productos de calidad

Ctra, Calahorra, Km. 6 - Tel: 941 390 705 - Fax: 941 401 199

26560 Autol - La Rioja

SABADO 31 DE OCTUBRE 2015.

GRAN EXPOSICION especies cultivadas "Homenaje al Champiñón y la Seta" por las empresas colaboradoras.
Paralelamente, Exposición de Fotografías y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del champiñón y la seta.
Lugar: Carpa Municipal.

VISITAS GUIADAS a cultivos y a la bodega Cooperativa Marqués de Reinosa.
*(Desplazamiento en **CHAMPI-TREN**) Recogida de tickets en Caseta de Información en C/ General Gallarza.*
*Salidas de **CHAMPI-TREN** a cultivos de champiñón y setas de **11h. a 14h.***
*Salidas de **CHAMPI-TREN** a la Bodega Marqués de Reinosa de **11h. a 14h.***
Lugar Plaza San Isidro.

HAZTE TU FOTO CON " PICUCHAMPI " .
Manualidad realizada por chicos/as y A.P.A. del C.E.O. Villa de Autol situada en C/ Glez. Gallarza –Parque Manzanera- Carpa Municipal.

***MERCADO ARTESANAL** Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS*
*Organiza Asociación de Comerciantes –ACUA- **C/ General Gallarza de 11h. a 22h**.*

2ª RUTA ECUESTRE:
Con visita a cultivos de champiñón y seta.
Organiza: Amigos de los caballos. Participación abierta.
*Desfile por **C/ Trav. Ezquerro. A partir de las 12:00 h.***
Teléfono contacto: 670 736 890 (Santi).

CENTRO JOVEN: Actividades Infantiles.** Entrada no socios **2€.
Apertura a las 17:00h. Con actividades variadas y juegos.
*"El Mago Juancho y Globoflexia" **De 18:30h a 20:30h.***
Apartir de 5 años.

COCINA POPULAR EN DIRECTO Y DEGUSTACION DE PINCHOS VARIADOS.
Cocineros participantes:
***Emilio García Rodríguez** –(Chef G. Hotel Balneario Puente Viesgo)*
***Patricia Castañón González**–(Cocinera Profesional)*
***José Félix Castañón Arpio** – (Cocinero Local aficionado).*
Colaboración especial de la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada.
***LUGAR: CARPA MUNICIPAL. De 12h a 14h y de 18h a 20:30h** # Carpa Municipal-Accesos y calle Doctor Remon (Colaboran en el reparto las asociaciones locales de: Cultivadores de champiñón, Bodega Cooperativa Marqués de Reinosa, Peña el Bureo, Cofradía del Santísimo, Cofradía Virgen de Nieva, Asociación 3º Edad, Nómada, Peña Arañuelo, Club Deportivo Autol, Acua y Asociación de Mujeres de Autol).*

LANZAMIENTO DE "CHAMPI" Y "SETA"
*Premios de productos relacionados con el champiñón y la seta. Organiza Club Balonmano Autol. **Junto al Centro Joven # de 16:30h. A 18:00h.***

CONCIERTO Grupo Musical "LOS MELENAS"
*Carpa Municipal: **24:00h.***

La Mazorra, s/n
Tel. **941 401 053**
Fax **941 390 747**
www.vallondo.es
vallondo@vallondo.e.telefonica.net
AUTOL (La Rioja)

VallOndo

Vallondo le anima a comer setas.

Son ricas y saludables, recomendadas para tu dieta.

FUNGI SEM

Micelios s.a.

en constante evolución

constantly evolution
em constante evolucão
постоянно развиваясь
ständig wechselnde
en constante évolutión

Ctra. de Calahorra, Km. 2 - 26560 AUTOL (La Rioja) - Tlf.: 941 390 001 - Fax: 941 390 628 - www.fungisem.es

DOMINGO 1 DE NOVIEMBRE 2015.

GRAN EXPOSICION especies cultivadas "Homenaje al Champiñón y la Seta" por las empresas colaboradoras.
Paralelamente, Exposición de Fotografías y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del champiñón y la seta.
Lugar: Carpa Municipal.

"CHIQUICOCINA"** para niños de **7 a 14 años.
Organiza Grupo Scouts Monte Yerga. De 11:00h a 14:00h.
Lugar: Carpa C/ Glez. Gallarza, esquina C/ Maestro Tovar

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS
Organiza Asociación de Comerciantes –ACUA- ***C/ General Gallarza de 11h. a 22h***

5ª CARRERA POPULAR "VILLA DE AUTOL" Y "CANICROSS".
Categorías: Principiantes, Alevín, Prebenjamines, Benjamín, Infantil y Cadete: 10:30-11:30h.
Grupo personas mayores Autol: 11:30h. Canicross 11:45. Adultos : 12:00h.
Organiza +RUN y Club de Montaña Valbuena. C/ Maestro Tovar.
Entrega de Premios se realizará en la Meta.

VISITAS GUIADAS a cultivos y a la bodega Cooperativa Marqués de Reinosa.
(Desplazamiento en ***CHAMPI-TREN****) Recogida de tickets en Caseta de Información en C/ General Gallarza.*
Salidas de ***CHAMPI-TREN*** *a cultivos de champiñón y setas de* ***11h. a 14h.***
Salidas de ***CHAMPI-TREN*** *a la Bodega Marqués de Reinosa de* ***11h. a 14h****.*
Lugar Plaza San Isidro.

HAZTE TU FOTO CON " PICUCHAMPI"
Manualidad realizada por chicos/as y A.P.A. del C.E.O. Villa de Autol situada en C/ Glez. Gallarza –Parque Manzanera- Carpa Municipal.

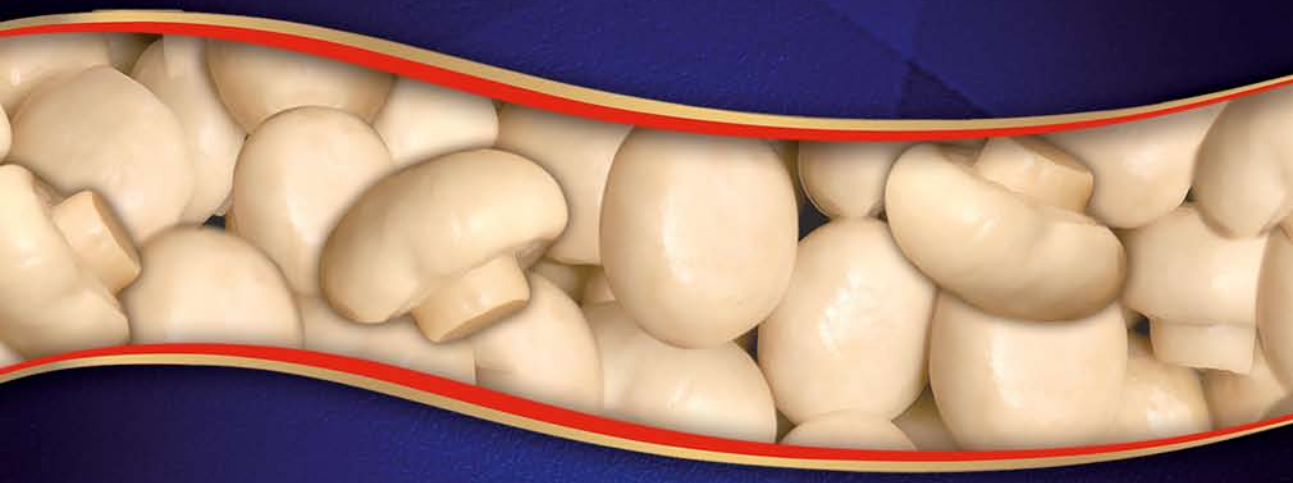
EXPOSICION PINCHOS PARTICIPANTES 6ª JORNADAS.
Carpa Municipal – 11:30h. *Colabora Peña Unión Arañuelo.*

CONCURSO RECETAS POPULARES
Presentar el plato elaborado junto con la receta (La ganadora se publicara en el recetario Asociación de Cultivadores) Colabora: Hogar Personas Mayores y Asociación Mujer de Autol
Carpa Municipal – 11:30h.

SHOW COOKING
Realizado por ***Raúl Resino (Chef del Restaurante Raúl Resino de Benicarló)*** *Ganador de la Semifinal del* ***"Concurso Cocinero del Año", y Ganador al mejor Restaurante del año 2015 de Castellón, otorgado por Universidad Gastronómica GASMA.***
Carpa Municipal – 13:00h.

ENTREGA DE PREMIOS 6ª JORNADAS
Ganadores Mejor Pincho y Mejor Receta Popular.
Carpa Municipal -13:30h.

CIDACOS®



www.cidacos.com / Síguenos en Facebook

PARTIDO DE FUTBOL:
Regional Preferente Club D. Autol & C.D. Vianés.
En el descanso, degustación gratuita de Seta.
Organiza : Club Deportivo Autol y colabora: Amigos Taurinos de Autol.
Lugar: Campo de fútbol 16:30h.

CENTRO JOVEN: Actividades Infantiles.
Entrada no socios 2€.
Apertura a las 17:00h. Con actividades variadas y juegos.
"El Mago Juancho y Globoflexia" ***De 18:30h a 20:30h.***
Apartir de 5 años.

MARIDAJE: VINO + CHAMPIÑÓN + SETA
Ofrecida por BODEGA COOPERATIVA MARQUES DE REINOSA y C.T.I.C.H.
CENTRO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACION DEL CHAMPIÑON Y SETA.
Dirigen:

Ana Isabel Rubio Alguacil, Enóloga de BODEGA COOP. MARQUES DE REINOSA.
María Luisa Tello Martín, Ingeniero Técnico del C.T.I.C.H.
Juan Cuatrecasas Asua, Divulgador Gastronomico.

De 19:00h. a 20,30h. Lugar: Carpa Municipal. *Aforo Limitado. Venta de Entradas en Caseta de Información, precio 5 €.*

ACTO DE CLAUSURA –Concierto a cargo de la Banda Municipal de Autol.
Dirigido por ***Mª del Mar Coria Pindado*** *(Directora de la Banda Municipal)*
Carpa Municipal – 21:00h.

RAUL RESINO CHEF DEL RESTAURANTE "RAUL RESINO DE BENICARLÓ"
Ganador Primer Premio Mejor Restaurante, Provincia de Castellón 2015
Universidad Gastronómica GASMA

Champiñón y setas

El alimento ideal para una dieta sana

Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja

Gobierno de La Rioja
Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente
www.larioja.org

Champiñón y Setas de La Rioja

Asociación Profesional de Productores de Compost y Hongos
La Rioja - Navarra - Aragón

Medios de Comunicación.

RNE radio nacional.

"No es un día cualquiera" con Pepa Fernández. Mención especial a las 6ª Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol.

Tve televisión Española.

"Cocina con Sergio" con Sergio Fernandez y Mª José Molina.

Tvr – La Rioja.

Programa " DEGUSTA LA RIOJA " presentado por Pablo García Mancha.

Degusta La Rioja.

DIARIO LA RIOJA –Suplemento especial "Degusta La Rioja" Sábado 24 de Octubre www.larioja.com /portaldegusta.

Popular TV.

"La Rioja Y CIA" Víctor Zurronero- Intervencion de la Alcaldesa y el Pdte. De Asociacion Champiñoneros. Jueves 29 Octubre a las 21:15h.

"La Rioja Y CIA" Víctor Zurronero- Reportaje especial sobre el cultivo y las 6ª Jornadas del Champiñon y la Seta de Autol. Miércoles 4 de Noviembre .

Onda Cero Calahorra. 88.8 Mhz.

"Rioja Baja en la Onda" Programa especial en directo de las 6ª Jornadas con Javier Losantos, desde el salón de Plenos del Ayuntamiento.

Cope.

"La Mañana de La Rioja", en directo desde el salón de Plenos del Ayuntamiento, con la participación de la Alcaldesa y profesionales del sector.
Viernes 30 de Octubre de 12:05h a 19:00h.

Cope.

"Fin de semana con Cristina López Schlichting". Entrevista en directo a la Alcaldesa de Autol
Sabado 31 de Octubre de 10:00h a 14:00h.

SER Arnedo.

"Hoy por hoy" Especial 6ª Jornadas, en directo desde la carpa Municipal. Presentado por Pedro Vega, Radio Arnedo cadena SER.
Sabado 31 Octubre 12:00h a 14:00h.

Stv Rioja.

"6ª Jornadas ". Programacion especial de las 6ªJornadas, presentado por Pedro Herrero. Noticias diarias en directo en www.stv rioja.com.

*Varias publicaciones en revistas de La Rioja, Navarra, Aragón …

spanish mushrooms
PRODUCE OF LA RIOJA

Llevamos los champiñones de La Rioja por todo el mundo

grupo riberebro + Eurochamp

TIME SAVING FOOD

iberCaja

Adolfo Sainz
PROTECCION VEGETAL S.L.
www.proteccionvegetal.com
Floragard TURBAS-SUSTRATOS
LAINCO, S.A. FITOSANITARIOS
Amycel MICELIOS
BVB SUBSTRATES

Shiitake
SHIITAKE RIOJA, S.L.
C/Cabezuelos, S/N CP. 26560
T. 941 40 11 86 F. 941 40 12 39
comercial@shii-takerioja.es
SHII-TAKE (La seta oriental)

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Flor de Otoño

(Bar Manolo)

Setas y champiñones a la plancha acompañado de jamón de bodega con pimiento del piquillo y mermelada de tomate con uvitas de la tierra.

FERBA®

Lo natural, es esencial

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Fungi-Taco

(Bar Montecarlo)

Salteado de verduras con solomillo, champiñón y setas, rodeado de tacos de maiz caseros, rociados con ligera crema de yogurt.

HONGOS YERGA

Cno. las Raicillas, S/N - 26560 - Tf: **941391181** - AUTOL (La RIOJA)

GURELAN

MICELIOS CERTIFICADOS DE CHAMPIÑÓN Y SETAS

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Frutichamp

(Bar Nahum)

Endivia rellena de champiñón, acompañada de gulas, regada con salsa de frutos secos y pasas.

**Opción de sustituir endivia por pan.*

Ruta Gastronómica

Pinchos y Tapas de Champiñón y Seta por los bares de Autol
*** Los días 30, 31 de octubre y 1 de noviembre.**

1. Bar Manolo
2. Bar Montecarlo
3. Pastelería Stela
4. Bar Nahúm
5. Restaurante Oxford
6. Bar La Isla
7. La Taberna del Pámpano
8. Cafetería Jake-Mate
9. Bar Las Vegas
10. Restaurante José Luis
11. Restaurante Verona
12. Bar Oeste
13. Bar Dublín
14. Cafetería-Pastelería Chus

P Parkings GRATUITOS

CONSERVAS

PICUEZO®
DESDE 1918

Selección Picuezo 1918
EL GUSTO POR LO NATURAL

Rabinad®

HECU

Vergel®

Sociedad Agraria de Transformación Nº. 2653

Champi - Rioja

Ctra. Calahorra, km 2 • Tel./Fax **941 390 160** • AUTOL

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Mousse de Champiñón

(Bar Isla)

Suave mousse de champiñón encebollado con nueces nacionales, culminando un crujiente barquillo.

* *Apto para Veganos*

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Delichamp

(Pastelería Stela)

Pastel en forma de champiñón con corazón de mousse de toffee y galleta, con pié de hojaldre relleno de cremoso de vainilla y caramelo.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Montadito de Champis

(Pastelería Stela)

Jugoso champiñón aromatizado a las finas hierbas con crujiente de pimiento riojano.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Hojaldre relleno

(Restaurante Oxford)

Tostado hojaldre relleno de carrilleras ibéricas, con shiitake y multicolor de verduras, acompañado de un puré exótico de remolacha.

Menú especial

RESTAURANTE OXFORD

Menú Degustación

ENTRANTES

Pastel de Setas y Gambas con Salsa de Champiñón.

Ensalada de Codorniz con Champiñón Escabechado y Queso Fresco.

Croquetas de Setas y Gambas.

Setas Crujientes.

Cazuelita de Champiñones.

Caracoles con Setas y lomo.

SEGUNDOS (A elegir)

PESCADOS

Chipirones Rellenos de Setas, Champiñones y Langostinos en su tinta.

Lenguado al Horno con Fideos de Arroz y Setas a la Plancha.

Pimientos Rellenos de Centollo y Champiñones con Salsa de Setas.

Bacalao a la Parrilla con Patatas Panadera y Shiitake.

Albóndigas de Bacalao con Setas al Pil Pil.

CARNES

Carrilleras Ibéricas con Setas y Uvas Pasas.

Solomillo a la Plancha con Setas.

Presa Ibérica con Reducción de Pedro Ximénez y Setas

Escalopines Rellenos de Setas con Salsa de Queso

Confit de Pato con Setas.

POSTRE

Arroz con Leche con Hinojo y Setas Caramelizadas.

Profiteroles Rellenos de Crema de Seta Caramelizada Bañadas con Chocolate Caliente.

Coulant de Chocolate y Mermelada de Setas.

Vino Rioja Marques de Reinosa

Pan, Gaseosa, Agua y Café incluidos

Reservas: 941 390 585

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Risoseta

(La Taberna del Pámpano)

Risotto en crema, aderezado con picatostes de setas y champiñón, servido en nido crujiente de puerro.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Esperanza

(Bar Jake-Mate)

Pleurotus Ostreatus a la plancha con un toque de aceite de oliva vírgen de Autol, vinagre de módena, ajo y perejil.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Rico Rico

(Bar Las Vegas)

Bocadito de croqueta de champiñón a los 4 quesos, con un toque picante y acompañado de setitas en salsa de soja.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Summun

(Bar Oeste)

Suave crema bechamel de setas, hongos y verduras envuelto en pasta brick, acompañado de crema de piquillo con reducción de Pedro Ximenez.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

CAZUELO

(Cafetería-Pastelería Chus)

Champiñón relleno de setas, jamon york y suave queso filadelfia, sobre crujiente tostada de pan y adornado con pimiento rojo.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Tuxa

(Sala Dublín)

Lámina de berza, rellena de shiitake, con carne picada de ternera en deliciosa salsa de yogurt de zanahoria.

** PARA COMER O CENAR:*

Hamburguesa completa de champiñón Portobello 2 salsas con patatas fritas 5,50€.
Bocadillo de tortilla de patatas con champiñones Portobello 2 salsas 4€.
Pizza de Champiñones Portobello 8€.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Champi-Cono

(Restaurante Jose Luis)

Cucurucho relleno de bechamel de champión y cubierto con salsa marinada.

Menú especial

RESTAURANTE JOSE LUIS

11€

PRIMEROS (A elegir)

Alubias Blancas con Setas y Verduras.

Espaguetis con Setas y Bacón.

Arroz con Champiñones y Gambas.

Menestra de Verduras.

Champiñón con Choricillo.

SEGUNDOS (A elegir)

CARNE y PESCADOS.

POSTRE

Postres caseros.

Vino, gaseosa y agua. (café no incluido)

Reservas: 941 390 086 - 665 950 646

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Me quito el sombrero

(Restaurante Verona)

Sombrero de champiñón asado con relleno tradicional, mousse de shiitake y boniato, con toque de pasas maceradas al rón.

*Sin gluten
*Sin lactosa.

Menú especial

RESTAURANTE VERONA

CENTROS

Jamón de Reserva con Tiras de Pleurotus en Tempura

Ensaladas Templadas de Setas Salteadas y Gulas crujientes con Frutos Secos

Surtido de Croquetas de Hongos e Ibéricas

25€

SEGUNDOS (A elegir)

Solomillo de Ternera con Piquillos y Cóctel de Setas

Dorada al Horno con Shiitake y Verduritas de la Huerta Salteadas

Confit de Pato con Patatas Panadera y Salsa de Portobello y Piñones

Lomo de Bacalao en Salsa Verde y Champiñón Laminado

POSTRE

Tarta de Saquito de Siembra con Champiñones de Chocolate Blanco

VINOS:

Tinto de Crianza Marques de Reinosa

Agua Mineral, Café o Infusión

MENU DE SARTENADA:

Patatas Gajo, Shiitake salteada con Panceta y Huevos Fritos en Aceite de Oliva Virgen

POSTRE: Flan con Nata y Champiñones de Chocolate

12€

Vino Marques de Reinosa y Agua Mineral

Café e Infusiones y Licores

RESERVAS: 941 401 130.

DOMINGO 1 DE NOVIEMBRE

MARIDAJE:

Vino, Champiñón y Seta de Autol. Ofrecido por: Bodegas Marques de Reinosa Sociedad Cooperativa y Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón.

Dirige el marinaje: Ana Isabel Rubio Alguacil, Enóloga de Bodega Cooperativa Marqués de Reinosa y María Luisa Tello Martín, Ingeniero Técnico del C.T.I.C.H y Juán Cuatrecasas Asúa Asesor Fiscal y Divulgador Gastronómico.

Blanco Marqués de Reinosa.
Amarillo con irisaciones Verdes, viura, verdejo y tempranillo blanco.
&
Flammulina velutipes (Enoki).
Tallo alto contenido en protinas,0 calorías, 0 grasas
ayuda a regular el sistema de inmunidad, savor suave.

Crianza Marqués de Reinosa.
Color Cereza Granate bien cubierto, 100% tempranillo.
&
Agaricus Bisporus (Champiñón).
Rico en antioxidantes, bajo en grasa y sodio, contiene
potasio acido fólico y niacina, sabor y textura suave.

Reserva Marqués de Reinosa.
Color Cereza Granate bien cubierto, Tempranillo 95% y 5% Mazuelo.
&
Lentinula Edodes (Shiitake).
Recuerda a los boletus, color tostado, sabor
intenso y favorece la digestión.

Lugar: Carpa Municipal de 19:00h. a 20:30h.
Entradas limitadas 5 €,

"Una experiencia agradable y placentera para los 5 sentidos,
es el resultado de un maridaje perfecto..."

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA de

Tempranillo

Bodegas Marqués de Reinosa.

Cata Sensorial

Color:
Cereza picota con ribete violáceo.

Aroma:
Intenso con predominio de frutos rojos y negros (fresa y mora), notas de regaliz típicas de la uva tempranillo y lácteas (de yogur) provenientes de la fermentación maloláctica.

Gusto:
con un paso agradable, aromático con un gran cuerpo y estructura.

Vino que acompañará a los pinchos participantes en la Ruta Gastronómica.

AUTOL
LA RIOJA
RESUMEN 5ª JORNADAS DEL CHAMPIÑÓN Y LA SETA.

6ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

Autol CHAMPIÑÓN Y SETA

RECETA CHAMPIÑÓN EN CONSERVA.

Hay días, sobre todo los fines de semana, que hay que hacer magia con el eco de la nevera y la despensa, hoy va a ser uno de esos días que con algo básico, pretendemos conseguir algo rico, nutritivo y barato. Muchas empresas de comida rápida, utilizan el champiñón en conserva para preparar pizzas, paninis, hamburguesas... etc.

El resultado, esta receta casera de "Pizza de hojaldre con champiñones y bacon".

Ingredientes:

1 lata Champiñones en conserva laminado.
1 bote pequeño Tomate frito
1 paquete Bacon a tiras
1/2 paquete Queso rallado
1 Masa hojaldre (se puede encontrar en cualquier supermercado)
Orégano
Pimienta negra

Preparación:

1-Precalentar el horno a 180º. Abrir la masa, poner el tomate con una cuchara.
2-Poner especias, al gusto sin demasiada pimineta.
3-Lavar los champiñones y escurrirlos bien. Poner el bacon y los champiñones escurridos sobre la masa de pizza de hojaldre.
4-Poner el queso y poner mas orégano sobre el queso.
5-Hornear durante 10-15 minutos al gusto si es más tostadita.
6-Sacar del horno y disfrutad de la pizza, una peli y al sofá.

¡ Buen Provecho !

www.champinonysetadeautol.com

ORGANIZA

Ayuntamiento de Autol

Comprometidos con el sector

COLABORAN

DEPÓSITO LEGAL: LR-360-2012

Gobierno de La Rioja
La Rioja
Alimentos de La Rioja
Son los nuestros, son de calidad
Picuezo
grupo riberebro
Especialistas en conservas vegetales
Eurochamp
Cidacos
Marqués de Reinosa
Santander
Ferba
Lo natural, es esencial
Shii-Take
Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja
Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñon La Rioja - Navarra - Aragón
Adolfo Sainz
Protección Vegetal S.L.
iberCaja
Bastida
Estructuras y cubiertas metálicas
champinene
Fungi Sem
Micelios s.a.
VallOndo
Champi - Rioja
Micotec
El Pinar
Hongos Yerga
Gurelan
Herchamp
Cultivo de Champiñón

Autol, "Capital del Champiñón"