

16^a

Autol, con sabor a Champiñón y Setas

Jornadas del Champiñón Y Seta de Autol



Del 29 de Octubre al 1 de Noviembre de 2026

www.champinyonsetadeautol.com



Ruta Gastronómica

Salida: Llegada: 11:00 a.m. - 12:00 p.m.

Pinchos y Tapas de Champiñón
y Seta por los bares de Autol
del 29 de Octubre al 1 de
Noviembre de 2026

- 1 Bar Montecarlo
- 2 Restaurante Oxford
- 3 La Isla New
- 4 Restaurante Uno
- 5 La Taberna del Pampano
- 6 Cafetería Jacke-Mate
- 7 Bar Las Vegas
- 8 Bar Plan B
- 9 Restaurante Colonia
- 10 Bar Oeste
- 11 Asador Donde Siempre
- 12 Bar Dublin
- 13 Cafetería Chus
- 14 Bar-Cafetería Polideportivo



CENTRO JUVENIL
Animadores Infantiles.
Actividades especiales
16 Jornadas.
Maquillaje temático y
cine de Halloween.

MERCADO ARTESANAL, VENTA DE PRODUCTOS
RELACIONADOS CON LAS JORNADAS Y
STAND DE CULTIVOS SIMULADOS
C/ González Gallardo de 11h a 21h.



16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol

El otoño vuelve a situar a Autol en el centro de una de nuestras citas más especiales: las XVI Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol, una celebración que nos invita a poner en valor dos productos que forman parte de nuestra identidad, de nuestra economía y de nuestra manera de entender la vida.

El champiñón y la seta son mucho más que alimentos. Detrás de ellos hay años de experiencia, esfuerzo, innovación y compromiso; hay empresas que crecen, trabajadores que se implican cada día y familias que han contribuido a consolidar un sector del que nos sentimos profundamente orgullosos. Por eso, desde el Ayuntamiento, seguimos apostando por su promoción y por el fortalecimiento de una actividad que genera empleo, riqueza y oportunidades para nuestro municipio, tanto en el ámbito del producto fresco como en el de las conservas.

Estas jornadas son también una magnífica oportunidad para acercar nuestros productos a todos los públicos, descubrir su versatilidad en la cocina y demostrar que comer bien puede ser sencillo, saludable y delicioso. A través de las actividades programadas, queremos animar a vecinos y visitantes a conocer nuevas propuestas gastronómicas, compartir experiencias y disfrutar de todas las posibilidades que ofrecen el champiñón y la seta.

Autol no se entendería sin este sector, ni sin las personas que, con su trabajo diario, contribuyen a mantenerlo vivo y a proyectar el nombre de nuestro pueblo más allá de nuestras fronteras. Y qué mejor manera de disfrutar de nuestros productos que acompañarlos de un buen vino de Bodegas Marqués de Reinoso, cuyos caldos son también reflejo de nuestra tierra, de nuestra tradición vitivinícola y del compromiso con la calidad. Champiñón, seta y vino forman una combinación que invita a compartir mesa, celebrar los buenos momentos y sentirnos orgullosos de todo lo que Autol tiene que ofrecer.

Quiero expresar mi agradecimiento a todas las empresas, entidades, asociaciones, establecimientos hosteleros y colaboradores que hacen posible esta nueva edición. Mi reconocimiento también a los voluntarios y a todas las personas que dedican su tiempo y esfuerzo para que estas jornadas sean, año tras año, una experiencia especial para quienes vivimos en Autol y para quienes nos visitan.

Durante estos días, nuestras calles, bares y restaurantes se llenarán de aromas, sabores y encuentros. Os invito a participar, a degustar, a descubrir y a disfrutar de un programa pensado para todos, en el que la gastronomía se convierte en una forma de compartir nuestra cultura, nuestra hospitalidad y nuestro orgullo de pueblo.

Nuestro objetivo es seguir haciendo de estas jornadas un escaparate de Autol, de nuestra gente y de la calidad de nuestros productos, contribuyendo a impulsar su consumo y a reforzar el reconocimiento de un sector fundamental para nuestro presente y nuestro futuro.

¡Bienvenidos a las XVI Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol!

Disfrutemos de estos días con el orgullo de lo que somos y con la ilusión de seguir creciendo juntos.

¡Os esperamos en Autol!

Vuestra alcaldesa
Catalina Bastida De Miguel





BASTIDA
ESTRUCTURAS Y CUBIERTAS METÁLICAS



Trofeo al Mejor Pincho.

16ª Jornadas del Champiñón y la Seta 2026

Donado por: Estructuras y Cubiertas Metálicas Bastida.



**CAJA RURAL
DE NAVARRA**

ACCIÓN SOCIAL

16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol



Invitados especiales a las 16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol.



Manuel de Los Ríos Caffete,
Crítico gastronómico Nacional.



Ventura Martínez Martínez,
Cocinero Chef Nino y Delicato.



Rocio Ruiz Jiménez, Periodista
de informativos y redactora Cope.



Israel García-Juez Salinas,
periodista y colaborador de: Telecinco,
TeleMadrid, Tv3, Veo7 e IntereconomíaTv.



Eurochamp®

RIO JA NOS*

* También de pura cepa.



En Eurochamp llevamos más de 25 años trabajando por el sector riojano del champiñón. Tres generaciones de riojanos que a lo largo de estos años han dado lo mejor de sí mismos para mantener vivo el cultivo del champiñón en nuestra tierra.

16ª JORNADAS DEL CHAMPIÑÓN Y SETA DE AUTOL



DEL 29 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE 2026.

PROGRAMA DE ACTOS

MIÉRCOLES 21 DE OCTUBRE

PRESENTACIÓN DE LAS "16ª JORNADAS DEL CHAMPIÑÓN Y SETA DE AUTOL" A LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN (Radio y Tv de La Rioja y Comarca)

D^a Noemi Manzanos Martínez, Consejera Agricultura, Ganadería y Mundo Rural.

D^a Catalina Bastida De Miguel, Alcaldesa de Autol

D^a Rebeca Lavega González, Presidenta de la Asociación de Cultivadores de La Rioja, Navarra y Aragón.

Lugar: Palacete Gobierno de La Rioja a las 10:00h.

JUEVES 29 DE OCTUBRE 2026.

PRESENTACIÓN OFICIAL de las "16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".

D^a Noemi Manzanos Martínez, Consejera Agricultura, Ganadería y Mundo Rural.

D^a Catalina Bastida De Miguel, Alcaldesa de Autol.

D. Ventura Martínez Martínez, cocinero Chef Nino (Calahorra) y Delicato (Logroño).

D^a Rebeca Lavega González, Presidenta de la Asociación de Cultivadores de La Rioja, Navarra y Aragón.

Presentado por: D^a Rocio Ruiz Jiménez, Periodista de informativos y redactora Cope.

Autoridades locales, empresas del sector e invitados.

Lugar: Auditorio Municipal de Autol. 20,00h.

A CONTINUACIÓN, INAUGURACIÓN DE LA GRAN EXPOSICIÓN DE ESPECIES CULTIVADAS.

Degustación de champiñón y seta, acompañado con vino de Autol, Bodegas Marqués de Reinos.

"Homenaje al Champiñón y Seta" por las empresas colaboradoras.

Paralelamente, Exposición de fotografías, vídeos y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del champiñón y seta.

Stand de simulación de cultivos de Champiñón y Seta cedido por CTICH.

Lugar: Carpa Municipal, C/ Alberto Martín Gamero.

RUTA GASTRONÓMICA "16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".

Pincho + Vino Tempranillo tinto o Tempranillo blanco, Marques de Reinos. 3,50 €.

Lugar: Establecimientos hosteleros de Autol.

#somosdeAutol



**Somos de Autol
¡Orgullosos de que
nos etiqueten!**



cidacos.com



paralimpicos

VIERNES 30 DE OCTUBRE 2026

GRAN EXPOSICIÓN de especies cultivadas.

"Homenaje al Champiñón y Seta" por las empresas colaboradoras.
Paralelamente, Exposición de fotografías y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del champiñón y seta.

Stand de simulación de cultivos de Champiñón y Seta cedido por CTICH.

Lugar: Carpa Municipal, C/ Alberto Martín Gamero.

HAZTE TU FOTO CON "PICUCHAMPI"

Lugar: C/ Gallarza.

CENTRO JOVEN

Actividades especiales Jornadas Halloween.

Maquillaje terrorífico y Cine de Halloween.

Socios GRATIS y No-Socios 2 €.

Lugar: Centro Joven de 17:00h a 22:00h.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS.

Lugar: C/ Gallarza de 11:00h a 21:00h horas.

CATA MARIDAJE GASTRO-MUSICAL: VINO + CHAMPIÑÓN + SETA.

Ofrecida por Bodega Cooperativa Marqués de Reinoso y Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón y Seta.

Acompañados por:

Sergio Fernández Luque Cocinero de TVE y Champiñón de Oro.

Dirigen el maridaje:

Manuel de Los Ríos Cafete, Crítico Gastronómico Nacional.

Ana Isabel Rubio Alguacil, Enóloga de Bodega Cooperativa Marqués de Reinoso.

Grupo Musical Diálogos acompañando la cata-maridaje.

Sorteo de Cesta de productos riojanos, ofrecida por Reserva de la Biosfera.

Entrega de boletos para el sorteo "EUROCHAMP CON EL COMERCIO LOCAL".

Lugar: Carpa Municipal a las 20:00h.

Venta limitada de 300 entradas, 2 por persona, Venta en AYUNTAMIENTO DE AUTOL

(bajo) el día 27 de octubre a las 11:00h. Precio 13 € (Incluye 3 Pinchos + 3 Vinos + Copa Oficial Jornadas+ Brindis Final).

RUTA GASTRONÓMICA "16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".

Pincho + Vino Tempranillo tinto o Tempranillo blanco, Marqués de Reinoso 3,50 €.

Lugar: Establecimientos hosteleros de Autol.

SÁBADO 31 DE OCTUBRE 2026.

GRAN EXPOSICIÓN de especies cultivadas.

"Homenaje al champiñón y seta" por las empresas colaboradoras.

Paralelamente, Exposición de fotografías, videos y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del Champiñón y Seta.

Stand de simulación de cultivos de Champiñón y Seta cedido por CTICH.

Lugar: Carpa Municipal, C/ Alberto Martín Gamero.

VISITAS GUIADAS a Cultivos Shi-take Rioja. (Desplazamiento en Champi-Bus).

Recogida de tickets en el punto de información situado en la Carpa Municipal. Precio 2 €.

Salida de Champi-Bus a Cultivos Shi-Take Rioja a las 11:00h y 12:30h

Lugar: Parada de Autobús en Travesía Izquierro.

Entrega de boletos para el sorteo "EUROCHAMP CON EL COMERCIO LOCAL".

"SOLO SE ATENDERÁ A LAS PERSONAS QUE SE DESPLACEN EN EL CHAMPI-BUS"

FUNGI SEM

Micelios s.a.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS.

Lugar: C/ Gallarza de 11:00h a 21:00h.

COCINA POPULAR EN DIRECTO Y DEGUSTACIÓN DE PINCHOS VARIADOS.

Lugar: Carpas Municipales en C/ Doctor Remón.

Horario de 12:00h a 14:00h y de 18:00h a 20:30h.

Colaboran:

Cultivadores de Champiñón, Empresas Locales, Bodega Coop. Marqués de Reinosa, Asociaciones, Peñas locales y Voluntariado Local.

Venta de tickets en carpas situadas en C/ Doctor Remón y Pasaje Alberto Martín Gamero.

Pincho + Vino Jornadas 3€.

MESA DE CUESTACIÓN Y VENTA DE LOTERÍA.

Asociación Española contra el cáncer

Horario de 12:00h a 14:00h.

Lugar: Junto a las carpas.

CENTRO JOVEN

Actividades especiales Jornadas Halloween.

Fiesta de Halloween.

Socios GRATIS y No-Socios 2 €.

Lugar: Centro Joven de 17:00h a 22:00h.

RUTA GASTRONÓMICA "16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".

Pincho + Vino Tempranillo tinto o Tempranillo blanco, Marqués de Reinosa 3,50 €.

Lugar: Establecimientos hosteleros de Autol.

HAZTE TU FOTO CON "PICUCHAMPI"

Lugar: C/ Gallarza.

MICELIO FESTIVAL

"2 DE COPAS", grupo de rock música variada, actuará a las 19:00h en C/ Doctor Remón con Travesía Ezquerro.

"DJ SAMY", Sesión las 21:30h en / Doctor Remón con Travesía Ezquerro.

BINGO POPULAR

En beneficio de la Cofradía del Santísimo Sacramento de Autol.

Durante todos los días de Jornadas, venta de cartones 1€.

Sorteo Sábado: Lugar Carpa Municipal a las 23:00h.

DOMINGO 1 DE NOVIEMBRE 2026.

GRAN EXPOSICIÓN de especies cultivadas.

"Homenaje al Champiñón y Seta" por las empresas colaboradoras.

Paralelamente, Exposición de fotografías y proyección de audiovisuales explicando el cultivo del champiñón y seta.

Stand de simulación de cultivos de Champiñón y Seta cedido por CTICH.

Lugar: Carpa Municipal, C/ Alberto Martín Gamero.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS.

Lugar: C/ Gallarza de 11:00h a 21:00h.



Adolfo Sainz

PROTECCION VEGETAL S.L.

www.proteccionvegetal.com

Flora  **gard**
TURBAS-SUSTRATOS

 **LAINCO**,s.a.
FITOSANITARIOS

 **Amycel** *
MICELIOS

BVB
SUBSTRATES

EL PINAR & HONGOS DIAN

*Umami, "el quinto sabor" ...
de los cultivos, a tu mesa.*

Cno. Las Raicillas, s/n.
26560 Autol (La Rioja)
Tf: 941 390074 600 592 976



info@hongosdian.com

www.hongosdian.com

EXPOSICIÓN y CONCURSO DE RECETAS POPULARES.

Premio de 150€ donado por el Ayuntamiento y Trofeo donado por Edma-Films fotografía.

Entrega de boletos para la participación en el sorteo "EUROCHAMP CON EL COMERCIO LOCAL".

Presentar el plato elaborado junto con la receta (La ganadora se publicará en el recetario de la Asociación de Cultivadores).

Lugar: Carpa Municipal, C/ Alberto Martín Gamero, a las 11:00h.

EXPOSICIÓN DE PINCHOS PARTICIPANTES EN LAS 16ª JORNADAS.

Premio de 200€ por Ayuntamiento de Autol, Trofeo donado por Estructuras Bastida.

Lugar: Carpa Municipal, C/ Alberto Martín Gamero, a las 11:00h.

COCINA POPULAR EN DIRECTO JORNADA - INFANTIL.

Organizado por Scout de Autol Monte Yerga, para todos los niños@s.

Elabora tu propia receta.

Lugar: Carpas en C/ Doctor Remón, de 11:30h. a 13:00h.

RUTA GASTRONÓMICA "16ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".

Pincho + Vino Tempranillo tinto o Tempranillo blanco, Marqués de Reinoso 3,50 €.

Lugar: Establecimientos hosteleros de Autol.

CENTRO JOVEN

Para niños a partir de 7 años, apertura de 17:00h. a 20:00h.

Talleres de maquillaje terrorífico.

Socios GRATIS y No-Socios 2 €.

Sorteo de cuentos infantiles del Valle del Cidacos donados por: Ruta del Vino Rioja Suroriental.

ACTO DE CLAUSURA.

Concierto con la Banda Municipal de Autol.

Dirigido por M.ª del Mar Coria Pindado, Directora de la Banda Municipal y Escuela de Música de Autol "Maestro Pinilla".

ENTREGA DE PREMIOS 16ª JORNADAS.

Ganadores Mejor Pincho y Mejor Receta Popular.

Sorteo de los cheques-regalo "EUROCHAMP CON EL COMERCIO LOCAL".

Lugar: Auditorio Municipal a las 18:00h.

RADIO
RIOJA
SER2



La Rioja
Turismo

Stv
RIOJA

Esta
tarde

((esRadio

CADENA
COPE

TODOS LOS DÍAS: Pincho + Vino Tempranillo tinto o Tempranillo blanco, Marqués de Reinoso 3,50 €.

INVESTIGACIÓN



Centro
Tecnológico
de Investigación
del Champiñón
de La Rioja



INNOVACIÓN



SERVICIO



DESARROLLO



Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente
www.larioja.org



Asociación Profesional de
Productores de Champiñón y Setas
de La Rioja - Navarra - Aragón

Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

La Marejada.

1 (Cafetería Montecarlo)

Champiñón Portobello con chipirón, lascas de jamón ibérico, huevo duro y un delicado salteado de cebollita con ajo de la huerta.



Menú especial

RESTAURANTE OXFORD

ENTRANTES.

- Jamón ibérico.
- Setas crujientes.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Pimientos rellenos de seta y gamba.
- Ensalada de codorniz, queso fresco y champiñón.



SEGUNDOS (A elegir).

PESCADOS.

- Bacalao a la salsa de ajo, con tostada con setas y patatas panaderas.
- Sepia con setas.
- Merluza rellena de gambas en salsa de marisco con champiñones.

CARNES.

- Carrilleras ibéricas con setas y uvas pasas
- Solomillo a la plancha con setas
- Presa ibérica con reducción de Pedro Ximénez y setas
- Escalopin de ternera rellena con salsa de queso azul

POSTRE.

- Coulant de chocolate
- Tarta de queso o vasca
- Flan de higo con salsa de Pedro Ximénez

Vino Rioja Marqués de Ríñosa.

Pan, Gaseosa, Agua y Café incluidos.

Reservas: 941 390 585

Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Generoso.

2 (Restaurante Oxford)

*Carrilleras guisadas al vino tinto con Champiñones
y Setas, acompañadas de verduritas
y una delicada salsa de hongos.*



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

ConiChampi.

3 (Bar Isla New)

Cono crujiente relleno de Champiñón,
pollo, chorizo y verduritas, acompañado
de una cremosa salsa de queso y nata.



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Tosta-Champ.

4 (Restaurante Uno)

*Tosta de Champiñón sobre cama de puré
de patata y crujiente de jamón.*



VallOndo / Eco

Mycena®

www.vallondo.es



Hongos del
Cidacos



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Champiñón Marinero.

5 (La Taberna del Pámpano)

Flor de tortita de trigo,
rellena de Champiñones con gambitas
y verduras con toque de salsa asiática.



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Esperanza.

6 (Bar Jake-Mate)

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



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Croseta2.

7 (Bar Las Vegas)

*Cremosa croqueta de Shii-take,
rulo de cabra y cebollita caramelizada.*



16^a Jornadas del Champiñón vs Seta de Autol



**Seta Shii-take.
(Lentinula edodes)**

Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

B-estial.

8 (Bar Plan B)

Tosta de pan de cristal con Shii-take dorado y suave guanciale, realizada con mahonesa de trufa, queso en polvo y pistacho.



OPCIÓN SIN GLUTEN.
SIN LACTOSA.

Menú especial



40€

CATONIA RESTAURACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

CREMA DE SHITAKE

ENSALADA DE MORRITOS CON VINAGRETA DE PORTOBELLO Y MANZANA

PASTEL DE HOJALDRE CON HONGOS Y FOIE

Los entrantes se servirán individualmente, con un plato de cada elaboración por persona.

SEGUNDOS A ELEGIR

ESCALOPA DE COCHINILLO CON SALSA DE HONGOS EXÓTICOS A LA SOJA

RÓDABALLO AL HORNO CON PLEUROTUS SALTEADOS AL AJILLO Y PUERROS CRUJIENTES

CHULETÓN CON PATATAS FRITAS Y CHAMPIÑONES A LA PLANCH

POSTRES CASEROS

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

TARTA AMANDINA (TARTA CASERA CON CHOCOLATE TRADICIONAL DE RUMANÍA)

ARROZ CON LECHE

FLAN, NATILLAS, YOGUR Y FRUTA DE TEMPORADA

COMTESSA O TARTA AL WHISKY

CRIANZA DE MARQUÉS DE REINOSA
GASEOSA Y AGUA MINERAL



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Capricho Rumano.

9 (Catoria Restauración)

*Corona de Champiñón rellena de carne "mici",
bañada en una delicada salsa de berza
y acompañada de cóctel de picos.*



16ª Jornadas del Champiñón y la Setas de Autol

N.º 0001

XVI JORNADAS DEL
CHAMPIÑÓN Y LA SETA
DE AUTOL 2026

*Eurochamp apoya
a los comerciantes
de Autol.*

100€

Con la colaboración del
Ayuntamiento de Autol.

Eurochamp®

CHEQUE-REGALO POR VALOR DE

20€

XVI JORNADAS DEL CHAMPIÑÓN Y LA SETA DE AUTOL
DEL 29 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE 2026

Comercios de Autol en los que se puede canjear este cheque-regalo:

Peluquerías:

- Leticia Jiménez
- M.ª Carmen Palacios
- Laura Fuentes
- Nuria Cristóbal
- Silvia Castillo
- Patricia Raya

Estética:

- Silvia Gonzalo
- Rocío Martínez
- Marta Palacios

Panaderías:

- Pastor

Farmacias:

- Del Puente
- Óptica Riveiro

Carnicerías:

- Kikeriki
- Marta Herce

Estancos:

- Planteaté
- Calumet

Otros:

- Conchi Prensa y Alim.
- Carsal

- Liberpapel
- Edma Films
- El rey de la casa
- Dumbo
- Mari Carmen González
- Clínica Veterinaria Autol
- Lotería La Camino
- Electrodomésticos Hemeros
- Prosystem Seguridad
- La Bulete
- Frutería Rayan

Fecha límite para utilizar este cheque-regalo: 28 noviembre 2026.

Es una iniciativa de Eurochamp en colaboración con el Ayuntamiento de Autol.

Shii-take, un lujo asiático



IMPLICADOS EN HACER
UNA AGRICULTURA MÁS **SOSTENIBLE**

WWW.HERCHAMP.ES

Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Pecado del bosque.

10 (Bar Oeste)

*Brocheta de Champiñones con crema de queso,
bacón y crujiente de cebolla, aromatizada
con una selección de especias.*



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Dieciséis.

11 (Cervecería Donde Siempre)

*Tosta de Shiitake salteado,
con una delicada salsa de ostras y soja.*





rioja
oriental

ruta del vino



La Rioja
Oriental
ADR
La Rioja
Oriental



**LA RIOJA,
RESERVA
DE LA BIOSFERA**

valles del leza,
jubera, cidacos, alhama

Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Caballa.

12 (Bar Dublín)

*Deliciosa brocheta de Champiñones doraditos
con un ligero toque picante,
sobre rebanada de pan crujiente.*



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

ChusMary.

13 (Cafetería Chus)

Salteado de Portobello y Shii-take sobre base de pasta fresca, realzado con una selección de encurtidos y toque de chile.



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Clavel helado.

13 (Cafetería Chus)

Suave helado de Shii-take
con delicado salteado de chocolate negro.



Pincho + Vino Jornadas 3,50 €.

Mc.Cartu.

14 (Bar Piscinas)

Mini-hamburguesa con cremosa salsa de shiitake, nata y delicadas cebollitas de Autol.



VIERNES 30 OCTUBRE 2026

CATA MARIDAJE GASTRO-MUSICAL: VINO + CHAMPIÑÓN + SETA.

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

Dirigen el maridaje:

Maunel de Los Ríos Cafete, Crítico Gastronómico Nacional.

Ana Isabel Rubio Alguacil, Enóloga de Bodega Cooperativa Marqués de Reinoso.

Dúo Musical violín y piano, acompañando la cata-maridaje.

Marqués de Reinoso, "EL Abuelo", Reserva Tempralillo Tinto 2022.

&

Revuelto mar y tierra, Shi-take con gulas y cremosa de huevo .

Marqués de Reinoso Blancos, fermentado en Barrica Crianza 2024.

&

Brocheta de Champiñones con pulpo y mahonesa de pimentón ahumado.

Marqués de Reinoso Maturana tinta selección 2022.

&

Fajita otoñal de Champiñón, Shi-take y ave reina.

Brindis final.

Lugar: Carpa Municipal 20:00h

Venta de entradas 300. MAX 2 por persona.

PRECIO 13€.

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

16ª Jornadas del champiñón y Setas de Autol

**VINOS QUE ACOMPAÑARÁN A
LOS PINCHOS PARTICIPANTES
EN LA RUTA GASTRONÓMICA.**



MARQUÉS DE REINOSA
TEMPRANILLO TINTO 2025



MARQUÉS DE REINOSA
TEMPRANILLO BLANCO 2025

VINO JORNADAS + PINCHO 3,5 €

Shiitake

SHIITAKE RIOJA, S.L.

C/ Cabezuelos, S/N

CP. 26560

Tel: 941 40 11 86

Fax: 941 40 12 39

comercial@shii-takerioja.es



ORGANIZA



Ayuntamiento
Autol^{de}

www.champinonysetodeautol.com

Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol

Anual. Número: 16 Año: 2026

Depósito legal: LR-360-2012

Edita: Excmo. Ayuntamiento de Autol.

Dirección: Plaza de España nº 1, Autol (La Rioja).

Teléfono: 941 390 005

Sitio web: www.autol.org

Fotografía Edma Films

ORGANIZA



Ayuntamiento
de
Autol

Comprometidos con el sector

COLABORAN

DEPOSITO LEGAL: LA.986/2012



Autol. "Capital del Champiñón"

