

# V Jornada de micorrización DE PLANTA FORESTAL CON HONGOS COMESTIBLES

Fuentesaúco (Zamora), 6 de abril de 2013



## ORGANIZAN



## COLABORAN





# V Jornada de micorrização DE PLANTA FORESTAL COM COGUMELOS COMESTÍVEIS

Fuentesaúco (Zamora), 6 de abril de 2013

## PROGRAMA

- 10:15 h.** Breve apresentação do projeto Micosylva+, Dr. Fernando Martínez-Peña, Diretor Científico do projeto Micosylva+. Fundación Cesefor.
- 10:30 h.** Exposição do tema "A importância da micosivicultura nos ecossistemas florestais e na sua gestão", Dr. Jaime Olaizola, Mestre em Engenharia Florestal, diretor da empresa IDForest e Responsável de I+D+i na empresa ECM Ingeniería Ambiental S.L..  
Oficina de educação ambiental micológica para crianças.
- 11:30 h.** Plantação de parcela de planta micorrizada (*Quercus ilex* micorrizadas com *Tuber melanosporum*).
- 14:30 h.** Encerramento das jornadas.

Os participantes poderão saborear um almoço micológico nos restaurantes da zona. Para a participação nas jornadas é necessário efectuar inscrição através dos seguintes contatos:

Menu adulto 17€  
Menu criança 6€

Mesón Capotín Tf: +34 980 60 00 60 / +34 681 31 58 04

Hotel-restaurante Los Parros Tf: +34 656 26 69 12 / +34 667 71 77 18 (A/A José M<sup>a</sup> ó Arancha)

Bar-Mesón Los faroles Tf: +34 980 60 03 22 / +34 625 10 09 24

Hotel-restaurante Valentino Tf: +34 980 60 10 73

## INSCRIÇÕES

**ESPAÑA** Servicio de Agricultura y Ganadería da Diputación de Zamora. Pza. de Viriato S/N. 49071 Zamora - ESPAÑA.  
Telefone +34 980 53 37 97 (horário das 9:00 às 14:00 h.)

**PORTUGAL** Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial ZASNET. Rua Eng<sup>o</sup> José Beça, n<sup>o</sup> 46. 5300-034 BRAGANÇA - PORTUGAL  
telefone: +351 273 098151 (horário das 9.00h às 12.30h e das 14.00h às 17.30h). E-mail: zasnet@zasnet-aect.eu

Lugares limitados- seleccionados por ordem de inscrição. A participação na jornada é gratuita e não inclui almoço micológico.



## ORGANIZAN



## COLABORAN





# V Jornada de micorrización DE PLANTA FORESTAL CON HONGOS COMESTIBLES

Fuente saúco (Zamora), 6 de abril de 2013

## PROGRAMA

- 10:15 h.** Breve presentación del proyecto Micosylva+, Dr. Fernando Martínez-Peña, director científico del proyecto Micosylva+. Fundación Cesefor.
- 10:30 h.** Ponencia "Importancia de la micorrización en los ecosistemas forestales y su gestión". Jaime Olaizola. Dr. ingeniero de montes, director de la empresa ID Forest y Responsable de I+D+i en ECM Ingeniería Ambiental S.L.
- Talleres de educación ambiental micológica para niños (taller de cocina micológica y taller de identificación de setas)
- 11:30 h.** Plantación de parcela de planta micorrizada (*Quercus ilex* micorrizadas con *Tuber melanosporum*).
- 14:30 h.** Clausura de la Jornada

Los asistentes que lo deseen podrán degustar una comida micológica en alguno de los restaurantes de la zona. Para ello, deberán hacer sus reservas en los siguientes teléfonos:

**Mesón Capotín** Tf: 980 60 00 60 / 681 31 58 04

**Hotel-restaurante Los Parros** Tf: 656 26 69 12 / 667 71 77 18 (A/A José M<sup>a</sup> ó Arancha)

**Bar-Mesón Los faroles** Tf: 980 60 03 22 / 625 10 09 24

**Hotel-restaurante Valentino** Tf: 980 60 10 73

<b>Menú adulto</b>	Entremeses de la tierra Garbanzos con Boletus Estofado de ternera con setas Pan, vino, tarta y café	<b>17€</b>
<b>Menú niño</b>	Pasta y lomo con patatas Postre, agua y refresco	<b>6€</b>

## INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán en el **Servicio de Agricultura y Ganadería de Diputación de Zamora** (Pza. de Viriato S/N; Zamora 49071), en el tf.980533797 en horario de 9:00 a 14:00 h. Plazas limitadas por riguroso orden de inscripción. La asistencia a la Jornada es gratuita y no incluye la comida micológica.



## ORGANIZAN



## COLABORAN





# V Jornada de micorrizacão

## DE PLANTA FORESTAL COM COGUMELOS COMESTÍVEIS

Fuentesaúco (Zamora), 6 de abril de 2013



### ORGANIZAN



### COLABORAN



# V Jornada de micorrização

## DE PLANTA FORESTAL COM COGUMELOS COMESTÍVEIS

### PROGRAMA

- 10:15 h.** Breve apresentação do projeto Micosylva+  
Dr. Fernando Martínez-Peña, Diretor Científico do projeto Micosylva+. Fundación Cesefor.
- 10,30 h.** Exposição do tema "**A importância da micosivicultura nos ecossistemas florestais e na sua gestão**"  
Dr. Jaime Olaizola, Mestre em Engenharia Florestal, diretor da empresa IDForest e Responsável de I+D+i na empresa ECM Ingeniería Ambiental S.L.  
Oficina de educação ambiental micológica para crianças.
- 11,30 h.** Plantação de parcela de planta micorrizada (*Quercus ilex* micorrizadas com *Tuber melanosporum*).
- 14,30 h.** Encerramento das jornadas.

Os participantes poderão saborear um almoço micológico nos restaurantes da zona. Para a participação nas jornadas é necessário efectuar inscrição através dos seguintes contatos:

- Mesón Capotín** Tf: +34 980 60 00 60 / +34 681 31 58 04  
**Hotel-restaurant Los Parros** Tf: +34 656 26 69 12 / +34 667 71 77 18  
(A/A José M<sup>a</sup> ó Arancha)  
**Bar-Mesón Los faroles** Tf: +34 980 60 03 22 / +34 625 10 09 24  
**Hotel-restaurant Valentino** Tf: +34 980 60 10 73

**Menu adulto 17€ | Menu criança 6€**

### INSCRIÇÕES

#### ESPAÑA

**Servicio de Agricultura y Ganadería da Diputación de Zamora.**  
Pza. de Viriato S/N. 49071 Zamora - ESPAÑA.  
Telefone +34 980 53 37 97 (horário das 9:00 às 14:00 h.)

#### PORTUGAL

**Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial ZASNET.** Rua Eng<sup>o</sup> José Beça, nº 46. 5300-034 BRAGANÇA - PORTUGAL  
Telefone: +351 273 098151 (horário das 9.00h às 12.30h e das 14.00h às 17.30h). E-mail: zasnet@zasnet-aect.eu

Lugares limitados seleccionados por ordem de inscrição. A participação na jornada é gratuita e não inclui almoço micológico.

# V Jornada de micorrización

## DE PLANTA FORESTAL CON HONGOS COMESTIBLES

### PROGRAMA

- 10:15 h.** Breve presentación del proyecto Micosylva+  
Dr. Fernando Martínez-Peña, director científico del proyecto Micosylva+. Fundación Cesefor.
- 10,30 h.** Ponencia **“Importancia de la micorrización en los ecosistemas forestales y su gestión”**.  
Jaime Olaizola. Dr. Ingeniero de Montes, director de la empresa ID Forest y Responsable de I+D+i en ECM Ingeniería Ambiental S.L.  
Talleres de educación ambiental micológica para niños (taller de cocina micológica y taller de identificación de setas)
- 11,30 h.** Plantación de parcela de planta micorrizada (*Quercus ilex* micorrizadas con *Tuber melanosporum*).
- 14,30 h.** Clausura de la Jornada

Los asistentes que lo deseen podrán degustar una comida micológica en alguno de los restaurantes de la zona. Para ello, deberán hacer sus reservas en los siguientes teléfonos:

**Mesón Capotín** Tf: 980 60 00 60 / 681 31 58 04

**Hotel-restaurante Los Parros** Tf: 656 26 69 12 / 667 71 77 18  
(A/A José M<sup>a</sup> ó Arancha)

**Bar-Mesón Los faroles** Tf: 980 60 03 22 / 625 10 09 24

**Hotel-restaurante Valentino** Tf: 980 60 10 73

**Menú adulto**

**17€**

Entremeses de la tierra  
Garbanzos con Boletus  
Estofado de ternera con setas  
Pan, vino, tarta y café

**Menú niño**

**6€**

Pasta y lomo con patatas  
Postre, agua y refresco

### INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán en el:

**Servicio de Agricultura y Ganadería de Diputación de Zamora**  
(Pza. de Viriato S/N; Zamora 49071), en el tf. 980 53 37 97 en horario de 9:00 a 14:00 h. Plazas limitadas por riguroso orden de inscripción.  
La asistencia a la Jornada es gratuita y no incluye la comida micológica.