

10^a Autol, con sabor a Champiñón y Setas

Jornadas del Champiñón Y Seta de Autol



31 Octubre 1, 2, y 3 de Noviembre 2019

www.champinonysetadeautol.com





10ª Jornadas del Champañón y Seta de Autol

Estas X Jornadas, una vez más han de servir para dar a conocer a nivel nacional y a través de la gastronomía el champañón, la seta y el vino de nuestra tierra, que hoy por hoy son el motor económico de nuestra localidad tanto en fresco como en conserva.

Como cada año, las fechas elegidas son hacia el primer fin de semana de noviembre, en Todos los Santos. El 31 de Octubre que será la presentación y el 1, 2 y 3 de noviembre los días de programa y de actos exaltando nuestros productos, conociendo y saboreando en multitud de formas el champañón y la seta.

Autol estos días se transforma y pone de manifiesto que estos tres productos emblemáticos riojanos de pura cepa, son la combinación y el maridaje perfecto, para todos aquellos que nos visiten y compartan con nosotros en bares, restaurantes y carpas dedicadas a la promoción local, regional y nacional.

Nuestro compromiso con el sector del champañón y la seta, tanto en fresco como en conserva es tan fuerte que, a través de nuestra programación con visitas guiadas, ruta de pinchos, cocina en vivo, catas, exposición de productos y de empresas dedicadas al sector, lo que pretendemos es ser referencia nacional en el mercado y que el aumento de consumo sea el resultado.

Como cada año y en cada edición visitaremos cultivos a pie de caño y nuestra bodega cooperativa Marqués de Reinoso que será quien nos proporcione su vino estrella, un tempranillo joven de la añada que junto a los pinchos de la ruta de bares nos harán olvidar la rutina, viviendo un magnífico fin de semana.

No quiero terminar sin hacer referencia a todos los colectivos que se vuelcan en la organización y un gesto muy especial a todos los hombres y mujeres que trabajan cada día para sacar adelante el sector. Un millón de gracias a todas las asociaciones y a todos los autoleños que voluntariamente se ofrecen en estas jornadas junto con el Ayuntamiento en un mismo objetivo "AUTOL".

Autol se mueve y lo hace gracias a tanta gente que sabe que el trabajo en equipo y el cumplimiento de objetivos es el fruto para que un pueblo progrese y avance.

Gracias especialmente a los patrocinadores que hacen de este sector un sector moderno y avanzado, tanto en fresco como en conserva y decirles que nos sentimos orgullosos de todos y les animamos a seguir apostando por Autol y sus gentes.

Vuestra alcaldesa
Catalina Bastida De Miguel



tve

1



Agradecer a TVE, su paso por Autol para realizar
un programa sobre nuestros champiñones
en las mañanas de TVE-1.

10ª Jornadas del Champiñón vs Seta de Autol



Trofeo al Mejor Pincho.
10ª Jornadas del Champiñón y la Seta 2019
Donado por:



10ª JORNADAS DEL CHAMPIÑÓN Y LA SETA.

AUTOL 31 de Octubre 1, 2 y 3 Noviembre 2019



PROGRAMA DE ACTOS:

DÍA 22 DE OCTUBRE 2019.

Presentación de las "10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol" en Fruit Attraction (feria de alimentación de Madrid).

Lugar: Factoría Chef, Pabellón/ HALL6, IFEMA.

DÍA 24 DE OCTUBRE 2019.

Presentación de las "10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol" en Centro Riojano de San Sebastián.

Lugar: Salón Donosti, a las 19:30h.

DÍA 25 DE OCTUBRE 2019.

Presentación de las "10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol"

Dª Catalina Bastida de Miguel, Alcaldesa de Autol.

D Francisco Saenz López, Presidente de la Asociación de Cultivadores.

Profesionales del sector del champiñón/seta y hostelería.

Lugar: Salón de actos de la Federación de Municipios de La Rioja 10:00h.

RUEDA DE PRENSA. Presentación de las "10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol" a los medios de comunicación comarcales y locales.

Dª. Catalina Bastida De Miguel, Alcaldesa de Autol,

D. Francisco Saenz López, Presidente de la Asociación de Cultivadores.

Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Autol. 13:00h.

MIÉRCOLES 30 DE OCTUBRE 2019

Programa especial en directo 10ª Jornadas COPE RIOJA.

Intervienen:

Dª Catalina Bastida de Miguel, Alcaldesa de Autol,

D Francisco Saenz López, Presidente de la Asociación de Cultivadores.

Profesionales del sector del champiñón/seta y hostelería.

Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Autol. 12:00h.

Intervención en el Programa de Popular Tv, con Víctor Zurroneo.

JUEVES 31 DE OCTUBRE 2019.

Programa especial en directo 10ª Jornadas ONDA CERO (Rioja Baja).

Intervienen:

Dª Catalina Bastida de Miguel, Alcaldesa de Autol,

D Francisco Saenz López, Presidente de la Asociación de Cultivadores.

Profesionales del sector del champiñón/seta y hostelería.

Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Autol. 12:00h.

- Cultivos de Portobello.
- Agroquímicos La Plana.
- Venta de fitosanitarios y fungicidas.
- Venta de piensos para animales y mascotas.

Telf: 670 736 890

C/ La Plana s/n.

26560 Autol (La Rioja)



La Mazorra, s/n

Tel. 941 401 053

Fax 941 390 747

www.vallondo.es

vallondo@vallondo.e.telefonica.net

AUTOL (La Rioja)



Vallondo te anima a comer setas.

Son ricas y saludables, recomendadas para tu dieta.

Inauguración Exposición “El Ciclo de la Viña”.

Una exposición itinerante, con las fotografías de los viñedos riojanos y sus pasajes durante todo un año.

Lugar: Casa de Cultura, 17:00h.

INAUGURACIÓN OFICIAL de las “10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol”.

D^a Concha Andreu Rodríguez, Presidenta de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

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

D. Francisco Saenz López, Presidente de la Asociación de Cultivadores de La Rioja, Navarra y Aragón.

D. Plácido Jorge Carballo, prestigioso restaurador de la cocina Gallega. Propietario del restaurante “Viva Galicia” en Galapagar (Madrid).



Presentado por: “Ciudadano Garcia” (José Antonio García Muñoz) periodista y locutor de radio nacional de España.



Autoridades locales, empresas del sector e invitados.

A continuación, degustación de champiñón y seta, regado con vino de Autol, Bodegas Marqués de Reinos.

Lugar: Carpa Municipal, 19:30 horas.

CENTRO JOVEN. Actividades Infantiles "Fiesta de Halloween"

Entrada para No-Socios 2 €. A partir de 7 años.

Apertura a las 17:00 a 20:00 horas.

INAUGURACIÓN DE LA GRAN EXPOSICIÓN 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.

RUTA GASTRONÓMICA "10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".

Pincho + Vino tempranillo.

Lugar: Establecimientos hosteleros de Autol.

VIERNES 1 DE NOVIEMBRE 2019

GRAN EXPOSICIÓN 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.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS.

Colabora: Asociación de Comerciantes A.C.U.A.

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

PROGRAMA EN DIRECTO en SER RADIO ARNEDO, a las 12:00 horas.

Lugar: Carpa Municipal.

HAZTE TU FOTO CON "PICUCHAMPI"

Lugar: C/ González Gallarza.

CHAMPI-CHAPAS

Manualidad de chapas, realizada por el A.M.P.A. del CEO Villa de Autol, situada en C/ González Gallarza junto a la caseta de información.

Lugar: C/ González Gallarza de 18:00 a 20:00 horas.

PEDRITONEWHEEL, artista mustidisciplinar de Autol, con variedad de espectáculos de calle.

Lugar: Calles de Autol, por la Tarde.

CENTRO JOVEN. Actividades Infantiles "Torneo de Juegos de cartas" y "Cine del Espacio"

Entrada para No-Socios 2 €. A partir de 7 años.

Apertura a las 17:00 a 22:00 horas.

MARIDAJE GASTRO-MUSICAL: VINO + CHAMPIÑÓN + SETA.

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

Dirigen:

Pablo García Mancha, periodista gastronómico.

Ana Isabel Rubio Alguacil, Enóloga de Bodega Coop. Marqués de Reinosa.

Javier Ezquerro Honorato, Historiador.

Venta limitada de entradas 300. MAX 2 por persona en caseta de Información, a las 11:00h. Precio 8 €.

Lugar: Carpa Municipal de 19:30.

Shiitake, un lujo asiático



Micotec, s.a.

 **HERCHAMP**

Desarrollando productos de calidad

Ctra, Calahorra, Km. 6 - Tel: 941 390 705 - Fax: 941 401 199
26560 Autol - La Rioja

SÁBADO 2 DE NOVIEMBRE 2019.

GRAN EXPOSICIÓN 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.

"CHIUICOCINA" para niños de 7 a 14 años.

Organiza: Grupo Scout Monte Yerga. De 11:00 a 13:00 horas.

Lugar: Carpa C/ González Gallarza, esquina C/ Maestro Tovar.

VISITAS GUIADAS a cultivos de seta y champiñón. Bodega Cooperativa Marqués de Reinosa. (Desplazamiento en Champi-Bus). Recogida de tickets en Caseta de Información en C/ González Gallarza. Precio 1€.

Salida de Champi-Bus a cultivos de champiñón y setas de 11:00 a 14:00 horas.

Salida de Champi-Bus a la Bodega Coop. Marqués de Reinosa de 11:00 a 14:00 horas.

Lugar: Parada de Autobús en Travesía Ezquerro.

HAZTE TU FOTO CON "PICUCHAMPI"

Lugar: C/ González Gallarza.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS.

Colabora: Asociación de Comerciantes A.C.U.A.

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

CENTRO JOVEN. Actividades Infantiles "Karaoke".

Entrada para No-Socios 2 €.

Apertura a las 17:00 a 22:00 horas.

A partir de 7 años.

PEDRITONEWHEEL, artista multidisciplinar de Autol, con variedad de espectáculos de calle, durante todo el día.

Lugar: Calles de Autol.

COCINA POPULAR EN DIRECTO Y DEGUSTACIÓN DE PINCHOS VARIADOS.

Cocineros participantes:

Luis Ángel Tobias Chicote – Cocinero Local Aficionado.

Nieva Peñalba Moreno – Cocinera Restaurante Terre de Alicante.

Amigos de la Tortilla, (Pascual, Ricar y Titi) Tortilla de patatas y champiñón para 1500 personas. (Posiblemente la tortilla, con más huevos de La Rioja).

Mari Carmen Martínez Peñalba con "migas y setas".

Lugar: Carpas Municipales en C/ Doctor Remón.

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

Colaboran en el reparto las asociaciones locales: Cultivadores de Champiñón, Bodega Coop. Marqués de Reinosa, Peña EL Bureo, Cofradía del Santísimo, Cofradía Virgen de Nieva, Asociación 3ª Edad, Nómada, Peña Unión Arañuelo, Club Deportivo Autol, A.C.U.A., Asociación Mujer de Autol y voluntariado Catón.



Adolfo Sainz

PROTECCION VEGETAL S.L.

www.proteccionvegetal.com

Flora-gard
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

SÁBADO MICELIO FESTIVAL

El cantaor flamenco **Pedro de Olga** a las 18:00h en cruce de C/ Marqués de Reinosa con C/ Coronel Lasanta.

Jorge García (pop rock) a las 19:00h en cruce de C/ Marqués de Reinosa con C/ Coronel Lasanta.

2 de Copas, retrospectiva musical de grupos Pop-Rock actuará a las 20:00h en esquina Travesía Ezquerro con C/ González Gallarza.

Rock Brothers, grupo de rock tributo a varios grupos, actuará a las 22:00h en Plaza San Isidro.



Cinco millones y medio de cupones difundieron por todos los rincones de España, nuestras 10ª Jornadas de Champiñón y Seta de Autol.



Sara Gimeno Laplana, delegada territorial de la ONCE, y **Catalina Bastida de Miguel**, alcaldesa de Autol, acompañados por **Juan Javier Muñoz**, presidente del Consejo Territorial de la ONCE, presentaron este cupón, con el cartel de las 10ª Jornadas y con imágenes de distintos tipos de hongos de cultivo.

FUNGI SEM

Micelios s.a.

40 Años

1979 - 2019



DOMINGO 3 DE NOVIEMBRE 2019.

GRAN EXPOSICIÓN 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.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS.

Colabora: Asociación de Comerciantes A.C.U.A. **Lugar:** C/ González Gallarza de 11:00 a 21:00 horas.

9ª CARRERA POPULAR “VILLA DE AUTOL” .

Categorías: Principiantes, Prebenjamín, Benjamín, Alevín, Infantil y Cadete de 10:30 a 11:30 horas

Grupo de Personas mayores de Autol a las 11:30 horas.

Adultos a las 12:00 horas.

Organiza: Club +Run, Club de Montaña Valbuena y Deportes Autol.

Lugar de la Salida: C/ Maestro Tovar.

Entrega de Premios en Carpa Municipal.

PEDRITONEWHEEL, artista mustidisciplinar de **Autol**, con variedad de espectáculos de calle.

Lugar: Calles de Autol, por la Tarde.

CONCURSO DE RECETAS POPULARES.

PREMIO DE 150€ Y Trofeo Edma Films.

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

EXPOSICIÓN DE PINCHOS PARTICIPANTES EN LAS 10ª JORNADAS.

Lugar: Carpa Municipal a las 12:00 a 14:00 horas.

Entrega de premios de la 9ª CARRERA POPULAR de las “10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol”.

Lugar: Carpa Municipal a las 13:30 horas.

CENTRO JOVEN. Actividades Infantiles “Cocina: Pinchos de champiñón” y “Cine de Cuento”

Entrada para No-Socios 2 €.

Apertura a las 17:00 a 20:00 horas.

A partir de 7 años.

ACTO DE CLAUSURA.

ENTREGA DE PREMIOS 10ª JORNADAS.

Ganadores Mejor Pincho y Mejor Receta Popular.

Concierto con la Banda Municipal de Autol.

Dirigido por Mª del Mar Coria Pindado, Directora de la Banda Municipal y Escuela de Música de Autol “Maestro Pinilla”.

Lugar: Carpa Municipal a las 19:30h.

Del 31 de Octubre al 3 de Noviembre:

RUTA GASTRONÓMICA, en establecimientos hosteleros de Autol.

Pincho + Vino tempranillo 2,50 €.



Comprometidos
con nuestra tierra



*Comprometidos con Aldeanueva de Ebro, Andosilla,
Ausejo, Autol, Calahorra, Corera, Cornago, Fuendejalón,
Galilea, Iniesta, Lardero, Murillo de río Leza,
Pradejón, El Redal, Sartaguda, Villamediana de Iregua,
El Villar de Arnedo...*

DOS CILINDROS

1 (Bar Montecarlo)

Cilindro de pasta, relleno
de rico guiso de champiñón,
verduritas, y pollo bañado de fina
crema de queso y champiñones.



CESTITA CAMPERA

2 (Pastelería Stela)

Cesta de chocolate con leche,
rellena de ganache montada de pera,
compota al enebro y crujiente de almendra.



BARQUITO CHAMPIÑONERO

2 (Pastelería Stela)

Mixtura de champiñones, cebolla y
bacón, con salsa ibérica sobre barco de pan.



iberCaja
Agro



FINANCIACIÓN PARA JÓVENES AGRICULTORES

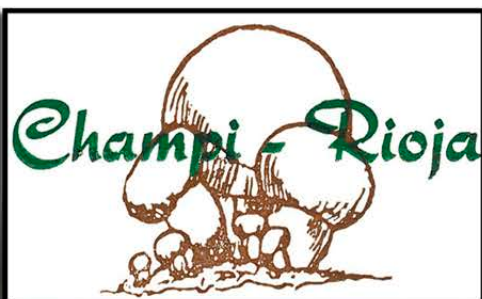
La ayuda necesaria
para COMENZAR o MEJORAR tu explotación.

Porque creemos en tu FUTURO
y en el Sector Agroalimentario.

Financiación sujeta a los requisitos de concesión de riesgos de Ibercaja.



Sociedad Agraria de Transformación N.º 2653



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

GUIÑO CATÓN

3 (Bar Nahum)

Seta *Pleurotus* y Champiñón a la plancha, con jamón serrano salteado, espárrago y pimiento verde acompañados de salsa ajilimójili, sobre pan de pueblo.



Ruta Gastronómica

Pinchos y Tapas de Champiñón y Seta por los bares de Autol
* Los días 31 Octubre
1, 2 y 3 de Noviembre.

P Parkings GRATUITOS

- 1 Bar Montecarlo
- 2 Pastelería Stela
- 3 Bar Nahúm
- 4 Restaurante Oxford
- 5 Bar La Isla New
- 6 La Taberna del Pámpano
- 7 Cafetería Jake-Mate
- 8 Bar Las Vegas
- 9 Restaurante El Quizal
- 10 Restaurante Verona
- 11 Bar Oeste
- 12 Asador Donde Siempre
- 13 Bar Dublín

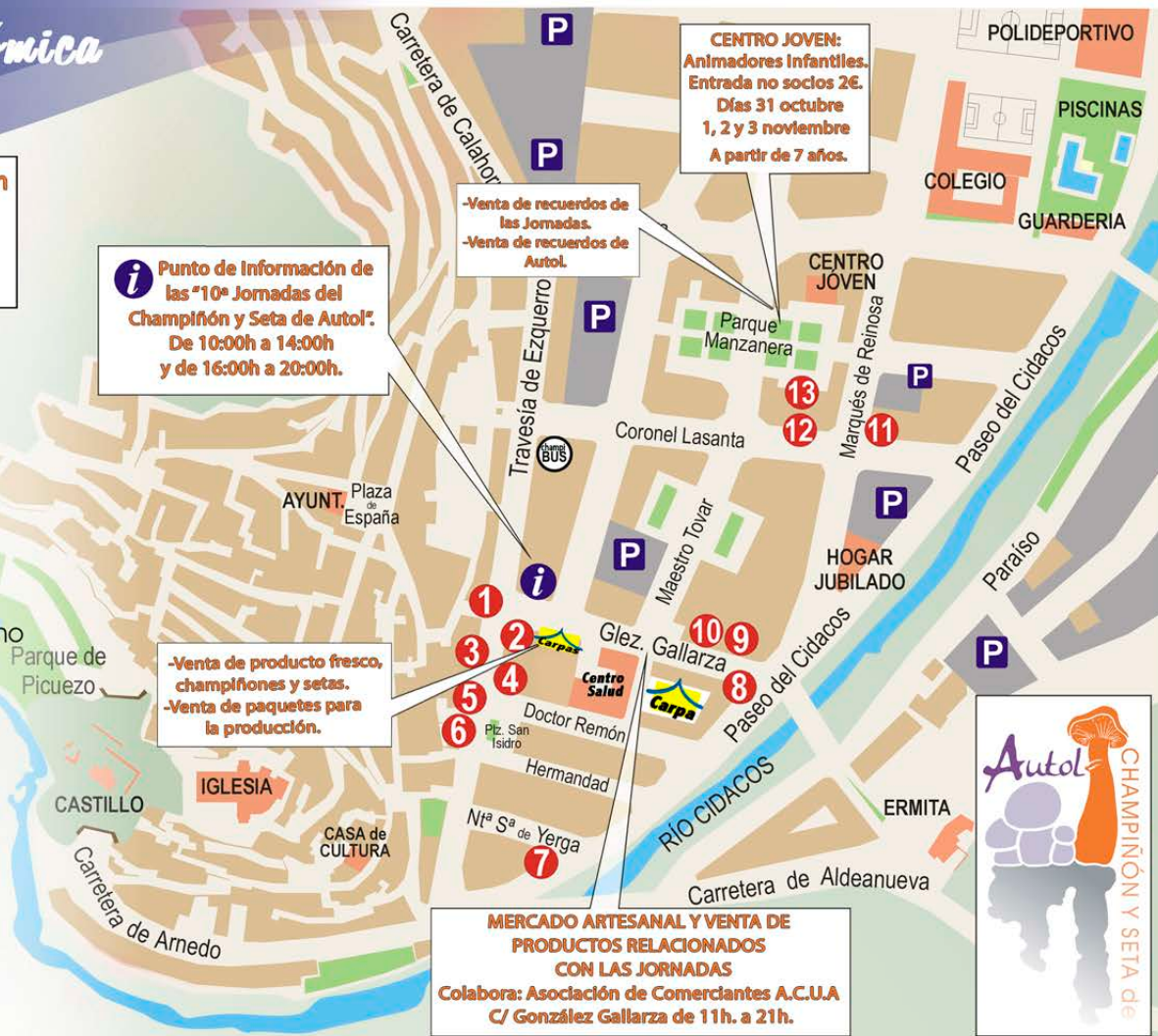
i Punto de Información de las "10ª Jornadas del Champiñón y Seta de Autol".
De 10:00h a 14:00h
y de 16:00h a 20:00h.

-Venta de producto fresco, champiñones y setas.
-Venta de paquetes para la producción.

-Venta de recuerdos de las Jornadas.
-Venta de recuerdos de Autol.

CENTRO JOVEN:
Animadores infantiles.
Entrada no socios 2€.
Días 31 octubre
1, 2 y 3 noviembre
A partir de 7 años.

MERCADO ARTESANAL Y VENTA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LAS JORNADAS
Colabora: Asociación de Comerciantes A.C.U.A
C/ González Gallarza de 11h. a 21h.



CRUJI-CHAMPI

4 (Restaurante Oxford)

Brocheta de Champiñón empanado,
pimiento verde y rojo, de Autol, con
jugo reducido de tomate y chile mexicano.



Menú especial



RESTAURANTE OXFORD

(6 Entrantes y segundo plato a elegir)

ENTRANTES.

Pastel de Setas y Langostinos con Salsa de Champiñón.

Croquetas de Setas y Gambas.

Cazuelita de Champiñones.

Setas Crujientes.

Arroz Meloso de Setas Shiitake.

Pimientos Rellenos de Centollo y Champiñón con Salsa de Setas.

Ensalada de Solomillo Ibérico Escabechado con Champiñón y Queso Fresco



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.

Bacalao a la Parrilla con Patatas Panadera y Shii-take.

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

Coulant de Chocolate

Leche Frita

Flan de Naranja

Vino Rioja Marqués de Reinos
Pan, Gaseosa, Agua y Café incluidos

Reservas: 941 390 585

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

FERBA®

Lo natural, es esencial



BODEGAS
TORREMACIEL
RIOJA

CHAMPIÑÓN ZETA

5 (Bar Isla New)

Hojaldre relleno de champiñón,
setas y jamon serrano+york
con salsa de suave queso.



CANICAS

6 (La Taberna del Pámpano)

Crujientes canicas de Champiñón
Portobello, carne mixta, pimienta y
queso parmesano con salsa ali-oli.



ESPERANZA

7 (Bar Jake-Mate)

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





Santander

CHALAMAR CATÓN.

8 (Bar Las Vegas)

Calamar relleno de Champiñón
y carne magra, con salsa
de tomate y cilantro al pimientón.



QUIZALBONDIGAS

9 (El Quizal Restaurant)

Albóndigas de Champiñón,
rabo de toro y salsa de trufa.



Menú especial

39€

EL QUIZAL RESTAURANT



MENU

- Carpaccio de seta de cardo, aceite de limón, avellanas y piñones.
- Boletus edulis con parmentier trufada y huevo a baja temperatura.
- Torrija de panceta ibérica, crema de champiñón y gel fluido de yema.
- Foie de pato en escabeche de shii-take ligeramente picante.
- Cocochas al pil-pil de shimeji.
- Fricandó de ternera y seta enoki, cebolletas y zanahorias glaseadas.
- Nuestra visión de la tarta tatin de manzana reineta.

*Pan, agua y Marqués de Reinosá crianza.

TELÉFONO DE RESERVAS: 941 390088.

CHAMPICHIPI

- 10** (Restaurante Verona)
Champiñón y chipirón fritos
en mix de harinas con
crema de ajos negros.



* OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA.

Menú especial



28€

RESTAURANTE VERONA

APERITIVO:

CREMA DE SHII-TAKE Y VIEIRAS Y DUO DE CROQUETAS CHAMPI Y QUESO AZUL

ENTRANTE A ELEGIR:

YEMAS DE ESPARRAGOS CON SETAS EN VINAGRETA Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

ENSALADA DE VENTRESCA CON PIQUILLOS Y SETAS CONFITADAS A LAS FINAS HIERBAS

JAMON DE BODEGA CON CHIPS DE PLEUROTUS Y CHAMPIÑON Y VIRUTAS DE QUESO GRANA PADANO

POCHAS FRECAS CON SHII-TAKE Y ALMEJAS

LASAÑA CASERA DE TERNERA Y PORTOBELLO

RISOTTO DE HONGOS Y CEBOLLA CRUJIENTE

SEGUNDO A ELEGIR:

LOMO DE LUBINA AL HORNO CON SALTEADO DE VERDURAS Y SETAS

COCOTXAS DE MERLUZA CON CHAMPIÑON AL PIL-PIL

BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE TOMATE DESHIDRATADO Y NAMEKO SALTEADO

CONFIT DE PATO CON COMPOTA DE REINETA, SETAS Y NUECES

ALBONDIGAS CASERAS EN SALSA DE HONGOS Y ALMENDRAS

CACHOPO DE TERNERA CON CREMA DE FOIE Y PORTOBELLO

POSTRE:

TARTA HELADA DE MANDARINA Y CHOCOLATE NEGRO
CON LAMINAS DE CHAMPIÑON EN CARAMELO DE NARANJA AMARGA

*OPCION POSTRES DE LA CASA

VINO TINTO CRIANZA MARQUÉS DE REINOSA GASEOSA Y AGUA MINERAL
CAFÉ O INFUSIÓN

DISPONEMOS DE MENÚ INFANTIL

*RESERVAS: 941 401 130.

EXPLOSIÓN

11 (Bar Oeste)

Champiñón relleno de mozzarella,
ajo de la huerta, albahaca y perejil.



* OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA.
* SERVIDO CON ALI-OLI o SALSA PARMESANO



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

*Champiñón y Setas
de La Rioja*



INVESTIGACIÓN



DESARROLLO



Centro
Tecnológico
de Investigación
del Champiñón
de La Rioja



INNOVACIÓN

SERVICIO

EL RELLENITO

12 (Cervecería-Asador Donde Siempre)

Champiñón horneado, relleno de verduritas
y carne, con salsa ali-oli gratinada.



Menú especial

28€

**ASADOR-CERVECERÍA
DONDE SIEMPRE**



MENU DEGUSTACIÓN

ENTRANTES INDIVIDUALES

- Rabas de Shii-take.
- Croquetas de Champiñón.
- Ensalada de codorniz y Seta minicardo.
- Garbanzo con Shii-take.

SEGUNDO A ELEGIR

- Carrilleras al vino tinto con Shii-take.
- Ventresca a la brasa con Setas multicolor.

POSTRE

- Tarta de queso casera.

***Vino Crianza, Marqués de Reinos.**

Y TODO LO DE LA NUESTRA CARTA HABITUAL.

TELÉFONO RESERVAS: 941 830 055.



LEIZA

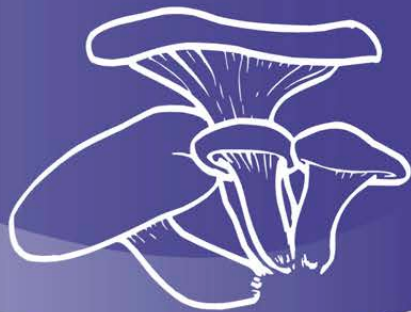
13 (Sala Dublín)

Variedad de setas y gambas
con bechamel, cubiertas de
brotes de puerro fresco.



Menú especial

SALA DUBLÍN



**PIZZA CASERA 100%, AL ESTILO CATÓN
CON LOS MEJORES INGREDIENTES
SETAS, VERDURITAS Y QUESO**

8,50€



**DISPONEMOS DE CARTA CON GRÁN VARIEDAD DE BOCADILLOS,
PLATOS COMBINADOS, HAMBURGUESAS Y PIZZAS 100% CASERAS !
Y TODOS LOS PLATOS CON LOS INGREDIENTES ESTRELLA...
"CHAMPIÑONES Y SETAS".**

TELF: PARA RESERVAS Y PEDIDOS: 941390633.



GALERÍA 9ª JORNADAS DEL CHAMPIÑÓN Y LA SETA. AUTOL LA RIOJA



10ª Jornadas del Champiñón vs Seta de Autol



RECETA CHAMPIÑÓN EN CONSERVA.

STRUDEL DE CHAMPIÑONES LAMINADOS EN CONSERVA.

~~Estrudel, estrudel... no es complicado, más que el nombre...es una masa tipo empanada, de hojaldre, que se compra hecha.~~

Qué necesitamos:

Ingredientes para dos personas:

- 250 g de champiñones,
- 250 g de masa de hojaldre.
- 200 g de espinacas frescas,
- 100 g de maíz en conserva,
- 50 g de queso Riojano rallado,
- media cebolla blanca mediana,
- dos cucharadas (soperas) de mostaza
- una cucharada de aceite de oliva,
- sal y pimienta negra molida.

Cómo prepararlo:

Picamos la cebolla y la freímos tres minutos a fuego medio en un sartén con aceite de oliva. Le agregamos los champiñones laminados y mantenemos cinco minutos más.

Estiramos la masa de hojaldre y le damos la forma del molde que vayamos a usar. La recubrimos con la mostaza y el queso rallado.

Lavamos las hojas de espinacas y las cortamos en trocitos que agregamos a los demás ingredientes en la sartén y salpimentamos a gusto. Cocemos durante cinco minutos. Colocamos esta preparación en la parte central de la masa de hojaldre que doblamos para formar nuestro strudel.

Batimos el huevo entero con el que pintamos la masa generosamente. Esto nos permitirá darle un bonito tono dorado a nuestro strudel. Horneamos a 180°C unos 30 minutos. Buen provecho !!





www.cidacos.com

VIERNES 1 DE NOVIEMBRE 2019

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: Pablo García Mancha, periodista gastronómico.
Ana Isabel Rubio Alguacil, Enóloga de Bodega Cooperativa Marqués de Reinoso,
y Javier Ezquerro Honorato, Historiador.

Duo Musical, acompañando la cata-maridaje.

Tempranillo tinto Viñas Viejas, Marqués de Reinoso 2018.
&
Salmorejo con shii-take asada.

Tempranillo blanco fermentado en barrica y criado con sus lías, Marqués de Reinoso 2017.
&
Mini lasaña de champiñón y cabracho con crema de hongos y toque kataifi.

Garnacha de las viñas viejas, Marqués de Reinoso 2018.
&
Librito de pleurotus con serrano y queso suave.

Brindis final, Marqués de Reinoso, Tempranillo Blanco Semidulce 2019.

Lugar: Carpa Municipal a las 19:30h.
Venta limitada de entradas 300. MAX 2 por persona.
Caseta de Información a las 11:00h.



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

10ª Jornadas del Champiñón vs Seta de Autol



Tempranillo Bodegas Marqués de Reinos.

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.



ORGANIZA



Ayuntamiento
Autol^{de}

Comprometidos con el sector

COLABORAN

DEPÓSITO LEGAL: LR-360-2012



Autol, "Capital del Champiñón"

