



MIKOLOGIKA 2019 - EGITARAU

Asteazkena 16. 19:00:

Tolosako Casino Elkartean, Sonia Tapia eta Xabier Martinez sukaldarien eskutik, perretxikoetan oinarritutako sukaldaritza tailerra elkartekide eta laguntzaileentzat.

Osteguna 17. 20:00:

Tolosako Casino Elkarteko 1.go solairuan, "Setas entre chimpancés. Un estudio micológico en Senegal" hitzaldia. Carlos Rojo de Blas baso-ingeniari eta mikologian adituaren eskutik Senegaleko mikologia exotikora gerturatuko gara.

Ostirala 18. 09:00:

Tolosaldeko ikastetxeetako DBH.1go mailako ikasleak perretxikoak biltzera irtengo dira. Arratsaldean Aranzadiko kideek Tolosako Kultur Etxean sailkatuko dituzte.

Onddoek eta perretxikoek zer garrantzi duten ezagutaraztea da helburua, funtsezko elementu baitira ekosistemetan eta bizitzaren zikloan. Era berean, onddo, perretxiko eta inguru naturalaren garrantzia, haiei buruzko ezagutza eta haien aldeko errespetua eta maitasuna ikasleen artean zabaltzea da xedea.

Ostirala 18. 18:30

Zumardi txikian, TXANPI-ONFEST.

Food truck-ak eta zuzeneko musika: Noa Voll Damn & The Hell Drinkers, eta Andoni Ollokiegi bakarlaria.

Larunbata 19. 10:00

Marka saiakera Trianguloan: Baietz munduan inoiz prestatu den saltsan egindako txanpiñoi kazola handiena lortu!

Larunbata 19. 12:00.

MIKOLOGIKA azoka, Trianguloan. Tolosa eta Goierrialdeko jatetxe desberdinetako sukaldariek pintxoak prestatuko dituzte, osagai nagusiak onddoak eta perretxikoak izango direlarik.

Hauek dira partaideak:

- Casa Martínez Jatetxea,
- Bera Bera Jatetxea,
- Botarri
- Iriarte jatetxea
- Leaburuko Ostatua (Peñascal Kooperatiba)
- Xepla Elkartea
- Gozona gozotegia
- Casino Elkartea

Ordutegi berean hasita eta Trianguloan bertan, Tolosaldeko ikasleek Aranzadi Zientzia Elkarteko kideen laguntzarekin bezperan bildu eta sailkatutako perretxikoekin sortutako erakusketa

Larunbata 19. 20:30

X. urteurrena ospatzeko eta Casino Elkartetik abiatuta MIKOLOGIKA amaierako afari sorpresa.

Menua, noski, perretxiko eta ondoetan oinarrituta egongo da.



MIKOLOGIKA 2019 - PROGRAMA

Miércoles 16. 19:00:

En la Sociedad Casino de Tolosa, y dirigida a sus socios y acompañantes, Taller de Cocina con setas y hongos de la mano de Sonia Tapia y Xabier Martinez.

Jueves 17. 20:00

En la 1ª planta del Casino de Tolosa, conferencia a cargo del ingeniero forestal Carlos Rojo de Blas: "Setas entre chimpancés. Un estudio micológico en Senegal"

Viernes 18. 09:00

Salida de alumnos de 1º de la ESO de los Centros Escolares de Tolosaldea a recoger setas que por la tarde serán clasificadas por los miembros de Aranzadi en el Casino de Tolosa.

El objetivo es dar a conocer la importancia de los hongos y las setas como elementos esenciales en los ecosistemas y en el ciclo de la vida. También se pretende difundir entre los chavales la importancia, el conocimiento, el respeto y el amor por nuestro entorno natural y por los hongos y las setas.

Viernes 18. 18:30

TXANPI-ONFEST en Prado Pequeño con food trucks y música en directo a cargo del grupo Noa Voll Damn & The Hell Drinkers y el solista Andoni Olloquiegi.

Sábado 19. 10:00

En el Triángulo, intento de récord de la cazuela de champiñones en salsa más grande del mundo.

Sábado 19. 12:00

Feria Micológica en el Triángulo. Diversos establecimientos hosteleros de Tolosaldea y Goierri elaborarán pintxos cuyo producto base serán las setas y hongos. Establecimientos participantes:

- Casa Martínez Jatetxea,
- Bera Bera Jatetxea,
- Botarri
- Iriarte jatetxea
- Leaburuko Ostatua (Peñascal Kooperatiba)
- Xepla Elkartea
- Gozona gozotegia
- Casino Elkartea

Paralelamente a la Feria:

- Exposición micológica con las especies recogidas por los alumnos de Tolosaldea y clasificada por los miembros de la Sociedad Científica Aranzadi.

Sábado 20. 20:30

Cena de Clausura sorpresa partiendo del Casino de Tolosa para celebrar el X. aniversario de MIKOLOGIKA.

El menú estará basado, como no, en las setas y los hongos.