# A finales de noviembre y primeros de diciembre, III Jornadas Micológicas de Sigüenza

**Menús y pinchos basados en setas y hongos; y, este año, la segunda edición de un concurso fotográfico en Facebook componen los argumentos principales de unas Jornadas, que forman parte de la iniciativa #SiguenzaGastrónomica y en las que se une toda la ciudad para reivindicar el que es uno de sus tesoros culinarios, como son los hongos y las setas. Toda la información en www.siguenzagastronomica.com**

Por fin, las Jornadas Micológicas de la ciudad del Doncel se van a celebrar en el que está siendo un magnífico año de hongos y setas, propiciado por las lluvias, que han llegado en abundancia y a tiempo. Por tercera temporada consecutiva, la ciudad se va a unir para reivindicar el que es uno de los grandes atractivos de la Sierra Norte de Guadalajara: su variedad micológica, todavía injustamente poco conocida.

En primer lugar, diez restaurantes ofertan una variedad gastronómica y micológica apta para todos los paladares y para todos los bolsillos. En esta edición, ocho de ellos han optado por ofrecer menús basados en setas y hongos, incluidos en algún caso, los postres; otros dos incluyen en sus cartas pinchos micológicos, y son tres los que cuentan con ambas propuestas, menús completos y tapas.

En los menús, hay propuestas tan suculentas como un crujiente de amanita cesárea y morcilla o croquetas de setas y manchego, de primero; medallones de solomillo de ternera con setas al Pedro Ximénez o secreto de cerdo ibérico con salsa suave de setas de segundo; y postres como un arroz con leche y con setas. Entre los pinchos hay exquisiteces como san jacobos de setas con alioli de pimientos rojos o pimientos rellenos de setas en salsa de hongos. Los precios son igualmente variados y permiten tapear o comer, a gusto del consumidor. Los menús oscilan entre los 16 y los 40 euros, y los pinchos, a partir de 3,50 euros. Los menús y pinchos se van a poder degustar en dos fines de semana consecutivos, el último de noviembre (24 y 25 de noviembre) y el primero de diciembre (1 y 2 de diciembre).

En ambos casos, los establecimientos participantes están diseminados por toda la ciudad y en algunas de las pedanías de Sigüenza. Conocerlos, es también conocer el municipio y la calidad de los productos de la tierra de la Sierra Norte.

Tanto unos como otros son propuestas creadas específicamente para las jornadas micológicas, de manera que Sigüenza muestra una oferta conjunta que se completa con otras actividades relacionadas igualmente con las setas y los hongos.

Exposición Micológica y Concurso en Facebook

Enmarcando los menús, la magnífica labor de los hosteleros de la ciudad, y subrayándola, la Sociedad Micológica de Sigüenza participa de nuevo en las III Jornadas Micológicas, en primer lugar con una conferencia que lleva por título 'Las Setas a lo largo de la Historia'. Tendrá lugar en el Salón de actos de El Torreón, el 24 de noviembre, a partir de las 19 horas. La impartirá el presidente de la Sociedad, Javier Munilla.

Además, y en la sala de exposiciones de la Oficina de Turismo quedará habilitada una exposición fotográfica en la que los visitantes podrán admirar, tanto imágenes de setas y hongos tomadas en buena parte en el municipio y en general en la Sierra Norte.

De nuevo este año va a ser el concurso fotográfico en Fabecook. Así, el Ayuntamiento de Sigüenza, igualmente en colaboración con la Sociedad Micológica de Sigüenza, lanza la segunda edición del

concurso fotográfico en Facebook con el fin de promocionar y difundir en redes sociales las III Jornadas Micológicas. Este año, se llama #BuenasCostumbres y estará activo entre los días 15 de noviembre y 4 de diciembre.

En #BuenasCostumbres pueden participar usuarios de esta red social, mayores de 18 años que sean fans del perfil de Facebook del Ayuntamiento de Sigüenza y que tengan un perfil de usuario real en Facebook.

Para poder participar en el concurso los usuarios interesados deberán acceder a la página de Facebook del Ayuntamiento de Sigüenza @AytoSiguenza y acceder a la pestaña del concurso.

El tema principal del concurso será “El Otoño en Guadalajara” y las “Buenas costumbres” en torno a la Micología. Se aceptarán todas aquellas imágenes inéditas relacionadas con la estación, incluyendo temáticas paisajísticas, patrimoniales y gastronómicas siempre respetando la naturaleza del concurso. No se admitirán fotografías procedentes de bancos de imágenes, con derechos de autor o que vulneren los derechos de imagen individual.

Cada participante podrá subir tantas fotografías como desee, pero las obras deberán ser originales e inéditas. Será igualmente obligado que las imágenes no hayan recibido premios en otros concursos.

El jurado que las debe valorar estará compuesto por un miembro del Ayuntamiento de Sigüenza, un miembro de la Sociedad Micológica de Sigüenza y un miembro de Sigüenza Gastronómica. Su opinión valdrá la mitad de la decisión final. El jurado valorará positivamente la no utilización de filtros en las imágenes y la potenciación de los valores y recursos de la provincia de Guadalajara. La otra mitad del resultado final la aportarán las votaciones de los internautas en la red social.

Habrá premio por sorteo para los votantes en la red social, y también para la foto ganadora, que formará parte de la promoción otoñal de la ciudad en el futuro. Su autor podrá degustar un menú micológico para dos personas de los recogidos en las Jornadas así como de una visita guiada a la ciudad del Doncel, capital del Turismo Rural 2017 para el portal Escapada Rural.

La iniciativa corresponde a Sigüenza Gastronómica (Ayuntamiento de Sigüenza) y la Sociedad Micológica de Sigüenza. Colaboran CEOE, Asociación de Empresarios de Sigüenza, Fundación Martínez Gómez Gordo y Distribuciones Alcántara García SL. Patrocinan: Pastelería Venus y DeSpelta. Tanto el concejal de Turismo, Oscar Hernando, como el alcalde de Sigüenza, José Manuel Latre, agradecen su implicación en las Jornadas Micológicas a la Sociedad Micológica de Sigüenza, a todos los establecimientos participantes y a los patrocinadores. “De forma conjunta, tenemos que poner en valor nuestros tesoros. En esta ocasión, le corresponde el turno a las setas y a los hongos. Invitamos a seguntinos y visitantes a conocerlas mejor y a degustarlas en estas III Jornadas Micológicas”, afirma Oscar Hernando, concejal de Turismo de Sigüenza.

Más información
Javier Bravo
Prensa Sigüenza
606 411 053

**Datos de contacto:**
Ayuntamiento de Sigüenza

Nota de prensa publicada en: Sigüenza

Categorías: Gastronomía Castilla La Mancha Eventos Patrimonio

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es