

# Degusta agenda

## Durante el otoño, setas y castañas comienzan a tener protagonismo en jornadas y ferias por Castilla y León

### ESTA SEMANA

#### 2 Feria de la Castaña, en Casillas

La localidad abulense de Casillas celebra a partir de hoy, y hasta el domingo 4, en la carpa del Colegio, la XIII Feria de la Castaña. El certamen comenzará con una degustación de productos artesanos a las 19:00. Mañana, a las 12:00, apertura del recinto ferial y degustación, a las 13:00, cata de vinos, y sobre las 19:00, 'show cooking'.

#### 2 Jornadas de Micología

Desde hoy, hasta el domingo 4, en Las Navas del Marqués, XV Jornadas de Micología Aplicada, con conferencias, salidas al campo, gastronomía, talleres de identificación, exposición micológica y armonía de vinos y setas. Inscripciones: [www.turismolasnavas.es](http://www.turismolasnavas.es) o en el teléfono 918 972 000.

#### 2 V Feria de Luis Candelas

Hoy, a las 20:30 horas, inauguración de la V Feria de Luis Candelas en la ermita del Cristo de Alcazarén a cargo de Santiago del Agua Valbuena. Desde las 21:00 horas, concurso de Pincho Bandolero en los bares de la localidad. Las actividades continuarán hasta el domingo 4.

### LA PRÓXIMA SEMANA

8

#### V JORNADAS MICOLÓGICAS

La Asociación Micológica Quercus organiza las V Jornadas Micológicas en el Centro Social Municipal Pan y Guindas de Palencia (calle Quito, 1), del 8 al 11 de noviembre. Comenzarán el jueves a las 20:00 horas con la conferencia de Judith Furquet, ingeniera técnico agrícola, sobre '¿Me fío de las setas compradas?' Esta ponente repetirá al día siguiente con 'Curiosidades curiosas del mundo fungi'. El sábado, a las 8:00, salida al campo, de 19:00 a 21:00, exposición micológica, que se repetirá el domingo, de 13:00 a 15:00. Durante el fin de semana del 10 y 11, los bares Managua, Marcos y Pirámides de la capital palentina ofrecerán tapas micológicas a 2,50 euros (más cerveza o vino joven).

#### PALENCIA

<https://asociacionmicologicaquercus.wordpress.com>

9

#### EXALTACIÓN DEL NÍSCALO DE TIERRA DE PINARES

Boecillo celebrará del 9 al 17 de noviembre las X Jornadas Micológicas, la III Fiesta de Exaltación del Níscalo de

Tierra de Pinares y las III Jornadas Gastronómicas de las Setas. Los interesados pueden informarse e inscribirse en la Oficina de Desarrollo Local). También hay dos teléfonos informativos: 983 546 700 y 667 562 758.

#### BOECILLO

[aedl@boecillo.es](mailto:aedl@boecillo.es)

10

#### JORNADAS DE EMPRENDIMIENTO EN EL MEDIO RURAL

Junto con el curso 'Ampudia, Tierra de Saber', en esta localidad palentina se están celebrando jornadas destinadas a compartir experiencias y aprender de los mejores profesionales del medio rural: 'Cultura y empleo' (10 de noviembre), 'Economía circular y reciclaje' (día 17), 'Artesanía, oficios tradicionales, consumo responsable y colaborativo' (día 24) y 'Turismo sostenible' (día 30).

#### AMPUDIA

<http://tierradesaber.es/>

15

#### FERIA DE LA CASTAÑA

La Mesa del Castaño del Bierzo organiza la VI Feria de la Castaña (Biocastanea

2018), que se celebrará del 15 al 18 de noviembre en Carracedelo. El certamen contará con jornadas técnico-científicas, demostraciones técnicas y la propia Feria de la Castaña, y con dos escenarios: el campus del Bierzo y el Auditorio del Recinto Ferial de Carracedelo.

#### CARRACEDELO

[www.castanea.es/](http://www.castanea.es/)

17

#### JORNADAS DE LA MATANZA

El fin de semana del 17 y 18 de noviembre, la localidad leonesa de Puebla de Lillo acogerá las XXII Jornadas de la Matanza y la Feria Multi-sectorial de Esquí y Ocio de Montaña. El domingo también se celebrará la tradicional Feria de Vacuno y Equino. El recinto ferial acogerá expositores de productos derivados de la matanza, quesos, diferentes tipos de aguardientes, panes y otros 'stands' relacionados con el esquí y el ocio en la montaña. Además, en los restaurantes de la zona se podrán degustar menús.

#### PUEBLA DE LILLO (LEÓN)

[www.aytopuebladellillo.es](http://www.aytopuebladellillo.es)

18

#### NO TE PIERDAS...

9



Encierro en Traspinedo.

#### Traspinedo celebra las fiestas de San Martín

#### TRASPINEDO

#### VIERNES 9 DE NOVIEMBRE

Carretones, pasacalles, calducho, pancetada y disfraces. Con todo ello comenzarán las fiestas de Traspinedo en honor a San Martín, unos festejos que continuarán hasta el domingo y donde no faltarán los encierros y la suelta de un novillo.

#### CATANDO UN TERRITORIO

Dentro del proyecto 'Catando un territorio entre castaños', el domingo, 18 de noviembre, hay numerosas actividades en la Ruta del Vino Sierra de Salamanca.

#### EL CERRO

[www.salamancaemocion.es](http://www.salamancaemocion.es)

### EN NOVIEMBRE

#### 22 Feria Internacional de Turismo de Interior

La Feria de Valladolid será el escenario de la 22 edición de la Feria de Turismo de Interior (Intur), del 22 al 25 de noviembre. El sábado y el domingo los visitantes buscarán las mejores propuestas para sus escapadas de fin de semana. Casas rurales y turismo activo encuentran en Intur Rural el formato perfecto para comercializar directamente todas sus ofertas.

#### 23 Certamen de Tapas Conventuales de Cuchara

El Centro Comercial Abierto DECALLES, en Segovia, organiza del 23 al 30 de noviembre el Certamen de Tapas Conventuales de Cuchara para acercar al público la gastronomía típica de la época de Santo Domingo de Guzmán a través del formato tapa (al precio de 1,50 euros). Información: [gastronomia.turismodesegovia.es](http://gastronomia.turismodesegovia.es)

#### 30 Bajada de la Virgen de los Pegotes

Durante la noche del 30 de noviembre, los vecinos de Nava del Rey viven la Bajada de Nuestra Señora de la Concepción, conocida como la Virgen de los Pegotes.

### Primer Concurso de Relatos Gastronómicos

Gastronomía, vino y literatura están íntimamente relacionados con nuestra cultura y nuestra tierra. Por ello, para incentivarlas y difundirlas como merecen, se ha convocado el I Concurso de Relatos Gastronómicos 'En un Lugar de la Panza, que tienen como condición indispensable que la acción, o al menos parte de ella, esté ambientada en un restaurante o en una bodega de vino. Un sustancioso premio de 1.500 euros al gana-

dor y la difusión por distintos medios tanto del premiado como de los finalistas, anima a poner a trabajar la imaginación y escribir el máximo de cinco folios. Convoca el certamen la plataforma que integra gastronomía y literatura En un Lugar de la Panza, con la colaboración de Aliamentos de Valladolid, el Centro Buendía, la Universidad de Valladolid, la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación y Distribuciones Gregorio Díez. Bases completas de participación: [www.enunlugardelapanza.es/i-concurso-de-relatos-gastronomicos/](http://www.enunlugardelapanza.es/i-concurso-de-relatos-gastronomicos/)

### Nuevo menú degustación en Ajo de Sopas

El restaurante palentino Ajo de Sopas ha renovado su menú degustación con una novedosa propuesta llena de sorpresas. El chef Alberto Soto ha dado un giro a los sabores tradicionales de siempre para convertirlos en experiencias sensoriales en las que nada es lo que parece.

El afamado cocinero palentino ha querido celebrar el primer aniversario de su establecimiento en el Parque del Salón de su ciudad natal con diez originales



platos, a los que ha trasladado alguna de las propuestas gastronómicas que le han hecho convertirse en un chef de primera línea.

Su pesto castellano, con queso laminado, albahaca y algodón de azúcar, ha pasado de la carta de Cepa 21

a la de Ajo de Sopas para acompañar a otras nueve propuestas que toda la ciudad quiere probar. Y es que para comer en este pequeño local con capacidad para 25 comensales es necesario reservar con más de un mes de antelación.

### París será la capital mundial del vino en febrero de 2019

Por primera vez en febrero de 2019, París será el epicentro mundial del vino con la organización de Wine Paris, el primer encuentro internacional de profesionales del vino. Este evento sin precedentes, nacido de la unión de Vinisud (feria de los vinos del Mediterráneo y del Sur de Europa), y Vinovisión Paris (vinos de climas septentrionales), pondrá de relieve la riqueza de estas regiones y, en particular, la diversidad y complementariedad de su oferta en vinos.