



<http://gastronomia.coria.org>

3ª Semana Gastronómica CORIA, SABOR MICOLÓGICO



Coria, del 15 al 20
de noviembre
de 2010





3ª Semana Gastronómica CORIA, SABOR MICOLÓGICO

15 al 20 de noviembre de 2010

Por 3er año consecutivo y en vistas del resultado de ediciones anteriores, las expectativas creadas y las posibilidades que suponen para el desarrollo del sector del turismo y de la hostelería de Coria y la Comarca, el Patronato de Formación y Empleo del Ayuntamiento de Coria decide continuar con la organización de la III Semana Gastronómica CORIA SABOR MICOLÓGICO. La presente edición, y dado el escaso tiempo disponible, se entiende como la consolidación de esta actividad en la programación anual, la cual para ediciones futuras y evitar dudas se propone se organicen la tercera semana del mes de noviembre.

PROGRAMA DE LAS JORNADAS

Coria- sabor Micológico de platos en las cartas o pinchos-tapas elaborados en torno a las setas

De lunes 15 de noviembre a a sábado 20 de noviembre

Establecimientos Colaboradores:



- **Restaurante Bobo de Coria**
C/ Monjas, 6 .
Tel. 927 500 795



- **Restaurante El Mirador de la Catedral**
C/ de la Iglesia s/n.
Tel. 927 506 449



- **Restaurante San Cristobal**
Ctra. Ciudad Rodrigo, km. 33
Tel. 927 500 353



- **Restaurante Casa Campana**
Pl. de San Pedro, 5
Tel. 927 500 038



- **Restaurante Copacabana II**
C/Cervantes, 76
Tel. 927 501 992



- **Restaurante Montesol**
Ctra. Puente de Hierro, s/n .
Tel. 927 500 277



- **Cafetería Restaurante San Juan**
C/Alcalde Fco. Lomo s/n.
Tel. 927 501 582



- **Café-Bar El Bodegón**
C/Mercadillo, 12.
Tel. 927 500 551

- **Restaurante Percor**
Crta. ciudad Rodrigo, s/n.
Tel. 927 503 264.

- **Restaurante Los Rosales**
C/ Jerte – Polígono Los Rosales
Tel. 927 501 657

- **Restaurante Macondo (El Campirri)**

Paseo de la Isla s/n
Tel. 693 616 812

Show Cooking y Exposición de Productos Locales
Jueves, 18 de noviembre de 2010.

Hora: 10h00 a 13h30.

Lugar: Restaurante San Cristóbal

Participantes: IES Alagón ciclo formativo de dietética y nutrición. Curso de cocina de CEPA Coria, Curso de cocina de la Liga Extremeña, profesionales del sector y colectivo de productores locales.

- Los cocineros/as participantes son:
 - **Magin Carbonero.**
Resturante Le Mystique. Cáceres
 - **Juan Burgos.**
Tapería Dallas Brunch. Cáceres
 - **Ángel Morales**
Restaurante San Cristóbal
 - **Manuel Mateos**
Monitor Restauración CEPA Coria
 - **M^a Victoria Sánchez**
Monitoria Restauración. Liga Extremeña

Exposición de productos locales: **Cabiflor, Cárnicas Goyo, El Carrascal Productos Silvestres, Productos Silvestres Julián Martín S.L., Acenorca, Epifanio Osuna, Bodegas Dehesas Viejas y Quesos Carantoñas.**

Salida al campo para la recolección de setas, acompañados por la Asociación Micológica y Botánica de Sierra de Gata.
Sábado, 20 de noviembre de 2010.

Salida: 10.00 h. Regreso previsto a las 15.00 horas.

Lugar: Plaza de San Pedro.

Comida popular.

Sábado, 20 de noviembre de 2010.

Lugar: Plaza de San Pedro. Casa Campana.

Hora: 15.00h.

Identificación de ejemplares de setas.

Sábado, 20 de noviembre de 2010.

Lugar: Plaza de España (Plaza de los toros).

Hora: 17.00h.