

Turismo micológico y Desarrollo Sostenible del medio rural



FECHA

Martes 23/11/2021 de 17 a 19 h.



DIRIGIDO

Empresas, personas empresarias y trabajadoras autónomas del sector turístico.



OBJETIVO

La recolección de hongos silvestres comestibles, las populares "setas", se está convirtiendo en un importante motor generador de rentas en el medio rural. Pero no existen investigaciones sobre su importancia en las áreas rurales que disponen de este recurso natural. En esta jornada se reúnen profesionales expertos, cocineros y "chefs" que han logrado sabores únicos con los hongos de la zona. También estarán presentes representantes de agrupaciones turísticas.



INSCRIPCIÓN

<http://bit.ly/formalcoy>.



LUGAR DE CELEBRACIÓN

CIPFP BATOI

Carrer Societat Unió Musical, 8, 03802 Alcoi, Alicante
<https://bit.ly/CIPfpBatoi>



PROGRAMA

17 h. Apertura institucional de la jornada.

- Ilmo. Sr. D. Herick Campos – Director General de Turismo.
- D. Pablo de Gracia – Presidente Cámara de Alcoi.
- D. Antonio Francés – Alcalde de Alcoi.

17:10 h. Potencialidad del turismo micológico en la provincia de Alicante. Bases para su aprovechamiento y regulación.

- D. Antonio Belda– Doctor en Biología. Profesor de la Universidad de Alicante.

17:25 h. Aprovechamiento micológico: especies y hábitats de interés.

- D. David Monge– Chef de El Canalla Tapería – Petrel.

17:40 h. Experiencias culinarias con las setas.

- D. David Sandín– Chef de Restaurant Sant Francesc, 52 – Alcoi.
- D. Jorge Sanus – Chef de La Font dels Patos – Alcoi.

18:10 h. Mesa redonda: Desarrollo del turismo micológico en las comarcas centrales.

- D. Antonio Conca– Licenciado en Biología. Societat Micològica Valenciana - SOMIVAL.
 - D. Segundo Ríos – Profesor de la Universidad de Alicante y Director de la Estación Biológica y Jardín Botánico Torretes de Ibi. Asociación Micológica Alicantina – ASOMA.
 - D.ª Indira Amaya d'Ameglio – Presidenta Asociación Provincial de Turismo Alicante Interior
 - D. Víctor Barberá – Gerente de La Sària Turisme.
- *Modera: D. Antonio Belda.

19 h. Clausura.