



## **Día de la Seta de Primavera, Valencia de Alcántara (Cáceres) 16 y 17 de marzo de 2013**

Estimados socios:

Los días 16 y 17 de marzo tendrá lugar el tradicional "Día de la seta de primavera", este año en otro hermoso enclave de la geografía Extremeña-Alentejana: Valencia de Alcántara.

Continuando con el formato de los últimos años, la jornada se desarrolla durante todo el fin de semana. Hemos intentado darle el mayor atractivo al mismo para contar con una numerosa participación.

Se han localizado varias fincas en las que hemos solicitado permiso de búsqueda y días previos decidiremos cuál es la más idónea para que recolectemos el mayor número de ejemplares. Dado que esta actividad hay que prepararla con antelación y que cada día es más complejo encontrar fincas libres de buscadores, entendido que no siempre las recolectas sean numerosas, pero hacemos lo que podemos.

Un nuevo año más centraremos la recolección en torno a la Amanita Ponderosa (Gurumelo). Se recomienda llevar cestas profundas y resistentes, y pinchos específicos para su recolección. Pondremos varios guías a disposición de los asistentes para indicarles la forma de recolección e identificación correcta.

Completaremos el fin de semana con otras actividades gastronómicas y turísticas que esperamos sean de vuestro agrado.

### **Sábado, 16 de marzo de 2013 (puntualidad alemana)**

#### **9:30 h – 10:15 h. Desayuno en Valencia de Alcántara.**

Valencia de Alcántara cuenta con una conocida Churrería (Cipri) en el que se sirve buen café y excelentes churros a precios muy asequibles. Esta en el parque (Parque de España), junto al dolmen, en la carretera principal de la villa.

#### **10:15 h - 10:30 h – Indicaciones para la salida al campo.**

En el mismo parque se darán las indicaciones precisas del lugar definitivo de recolecta así como la presentación de los guías que nos acompañarán.

#### **10:30 h - 10:45 h – Traslado al campo.**

El traslado se realizará en los coches particulares. Habrá una distancia media de unos 20 km hasta el punto de recolecta. Se aconseja unificar vehículos para no desbordar el aparcamiento en el campo. Hay que llevar las viandas para la comida pues se realizará en el mismo lugar donde recolectamos las setas (si el tiempo lo permite). En caso contrario se indicará la zona dónde comeremos.

#### **10:45 h - 14:00 h – Recolección.**

Recolección de gurumelos. Se ruega ser respetuoso con las cancelas y las alambradas, así como no dejar agujeros ni basura por el campo.

#### **14:00 h - 17:30 h - Comida.**

Tradicional comida de campo en la que cada uno lleva sus mejores platos campestres para deleite y regocijo de los asistentes. Se pondrá todo en común. Se ruega abstenerse de incluir setas en los platos a aquellas personas poco avezadas en la clasificación... Si el tiempo lo permite haremos un fuego por si alguien quiere asar algo.

#### **17:30 h - 20:00 h - Regreso hacia los alojamientos.**

Los participantes que opten por quedarse el fin de semana, partirán hacia los alojamientos de la población para instalarse y descansar.

#### **20:00 h – 22:00 h - Visita turística guiada.**

Los participantes que así lo deseen podrán visitar la localidad acompañados de un guía turístico.

#### **22:00 h – Ruta de tapa y vinos.**

Diversos bares-restaurantes del pueblo dispondrán de una oferta de tapas y vinos preparados a tal efecto para los asistentes a esta actividad. El sábado por la mañana se entregará un callejero a los asistentes que lo requieran. La oferta es la siguiente:

- El Rincón de Calleja. Bacalao crujiente con alioli.
- Restaurante Ibérica. Espárragos con queso.
- Bar La Serrana. Tosta de salmorejo y Jamón ibérico. Presa ibérica con cebolla caramelizada.
- Restaurante El Clavo. Bacalao medieval.
- Taberna de Pedro. Solomillo con salsa de setas.
- La Paloma. Choquito.
- Mesón Martín. Callos.
- Flamingos. Huevos fritos con bacon y patatas.

**Domingo, 17 de marzo de 2013**

**11:00 h – Visita turística a la villa de Marvão.**

Los participantes se citarán en la explanada de entrada en la villa de Marvão para realizar una visita guiada de la misma. Marvão es una villa medieval portuguesa del Distrito de Portalegre, con cerca de 600 habitantes. La villa y las montañas escarpadas en la que se localiza están incluidas en la lista de candidatos a Patrimonio de la Humanidad de UNESCO desde 2000. Lleva como sobrenombre 'El nido de las águilas'. No es de extrañar: la villa fue levantada a más de ochocientos metros de altura sobre una de las cumbres de la sierra de São Mamede, a seis kilómetros escasos de la frontera con España. Debido a su posición en primera línea defensiva de "La Raya" ha sufrido numerosos asedios y batallas de las que casi siempre salió victoriosa gracias a su dominante disposición.

**14:00 h - 16:30 h - Comida en Restaurante típico.**

En la aldea de San Pedro de los Majarretes, a 6 km de Valencia de Alcántara se encuentra un hermoso convento restaurado como negocio hostelero, siendo uno de los restaurantes mas reconocidos de la zona. Cada asistente a la misma deberá realizar reserva en el tfno.: 927 584 129 antes del jueves 13 de marzo.

El restaurante esta ubicado en el convento franciscano donde vivió San Pedro de Alcántara. La fachada del templo posee dos escudos de granito, una de la orden de San Julián de Perero y otro de la Villa de Valencia de Alcántara, quizás uno de los mas antiguos blasones. La restauración del edificio conventual aloja el restaurante, y en el caserío se encuentra el Hotel Rural.

El menú acordado es el siguiente:

Entrantes: Patatera, Cominera, Fariñera, Torreznos y aceitunas de temporada.  
Primer plato: Arroz con gurumelos.  
Segundo plato: Carrillada con criadillas de tierra.  
Postre: Helado de nueces.  
Agua, Cerveza, Vino blanco: Vega de la Reina, Vino tinto: Señorío de Oran  
Café, aguardiente y licor de cereza.

Precio del menú por persona: 20 €

Para los que opten por alojarse en Valencia de Alcántara, se indican a continuación algunos de los establecimientos hoteleros disponibles. En algunos os harán descuento especial por ser asistentes a estas jornadas. Indicarlo al hacer la reserva. La oferta de turismo rural de la zona es reconocida por su calidad.

- Apartamentos Rurales La Macera, Rocamador y Valbón. Finca La Macera. Tfno 639548709
- Hospedería El Convento. San Pedro de los Majarretes. Tfno 927584129
- Puerto Roque Turismo Rural. Puerto Roque. Tfno 927584171
- Casa Rural El Castañar. Tfno 629237753
- Casa Rural La Jiguera. Las Casiñas. Tfno 669550655
- Apartamentos Rurales San Pedro. San Pedro de los Majarretes. Tfno. 660080648
- Apartamentos Rurales Escobar Jerez. Tfno 927668139
- Casa Rural La Portilla del Jiniebro. Aceña de la Borrega. Tfno 927599015
  
- Hotel Casa Escobar-Jerez. C/ Alfacar. Tfno 927668139
- Hotel Ibérica. C/ Paseo de San Francisco. Tfno 927580150
- Hotel El Clavo. C/ Ramón y Cajal 12. Tfno 927581020
- Hotel Nairobi. Avda. Hernán Cortés 9 Tfno 927580136
- Pensión La Serrana. C/ San Juan 8. Tfno 927580020

Os esperamos!

Atentamente:

D. Ramón González Cerrato  
Presidente

D. Felipe Plá Rubio  
Vicepresidente