

BIZKAIKO JARDUNALDI MIKOLOGIKOAK

JORNADAS MICOLÓGICAS DE BIZKAIA

Amanita Rubencens
Seta galdacanesa
Eusk.: Ardotsua;
Galdakao Galanperna
Excelente comestible

GALDAKAO 2022

AZAROAK 3, 5 eta 6a

3, 5 y 6 de NOVIEMBRE



Show Cooking

Azaroaren 3a
19:00etan

Show Cooking

3 de noviembre
A las 19 h.



Perretxikotan Basora

Azaroaren 5a
8:30etatik 14:00etara

Excursión Micológica

5 de noviembre
De 8:30 h. a 14:00 h.



Argazki Erakusketa

Azaroaren 6a
10:00etatik 13:30etara

Exposición Fotos Históricas

6 de noviembre
De 10:00h a 13:30h.



Lehiaketa Gastronomikoa

Azaroaren 6a
11:00etatik 13:30etara

Concurso Gastronómico

6 de noviembre
De 11:00h a 13:30h.



Perretxiko Erakusketa

Azaroaren 6a
10:00etatik 13:30etara

Exposición de Setas

6 de noviembre
De 10:00h a 13:30h.

54. URTEURRENA ANIVERSARIO

54 urte bete ditu **Galdakaon** betidanik egon den mikologiarako zaletasuna bideratu gurean horren gogotsu hasi zen ekimenak,... badira urteak, gero! Duela 56 urte – bi urtez jardunaldiak bertan behera gelditu dira-, perretxikozale talde sutsu batek erakutsi gure izan zuen **"Peña Santa Cruz"** Elkartea bazela kartetan olgetako eta barikuetan lapiko inguruan elkartzen zen lagunartea baino askoz gehiago

Perretxiko-lehiaketa apal-apalikabiatu zen eta urterik-urtehaziere. Antolakuntza hobetuz joan zen, eta urriaren hasieran udaletxearen aurrean elkartzen zen perretxikozale talde horrek hedabideetan oihartzuna izatea lortu zuen.

Gaur egun, Galdakao erreferentzia da mikologia munduan, 1966. urtean ekimena abiarazi zuten haiei esker.

Duela 30 urte edo, **"Peña Santa Cruz" Perretxiko Elkarte**o bazkide talde esanguratsu batek gure "nagusien" lekukoa hartu zuen, onddoen ikerketa helburu duen zientzia hau gure herriko gazteei erakusteko asmoz. Urtero-urtero **"Bizkaiko perretxiko lehiaketa-erakusketa"** antolatzen darraigu, gure lurralde historikoan aitzindari dena eta tradizio handienekoa.

Galdakoko beste elkarteekin izandako lankidetzak, Barrengorri Perretxiko Elkartea, Fungipedia Perretxiko Elkartea eta herriko beste elkarte batzuk; Galdakaoko Udala; eta beste kultur elkarte batzuekin izandako hartuemonak, Andra Mari Dantza Taldea, Adiskide Pilota Elkartea, posible egin dute 2022. urtean 56 urte betetzea.

54 aldiz egindako ziza lehiaketa-erakusketak izandako arrakasta dela eta, Galdakaoko "Peña Santa Cruz" Perretxiko Elkarteak **"54. Urteurrena. Bizkaiko Jardunaldi Mikologikoak"** antolatuko du azaroaren **3, 5 eta 6an.**

Jardunaldiak antolatu ahal izateko, aurten ere GALDAKAOKO UDALAREN lankidetzaz izango dugu.



54 años son muchos años para algo que empezó con enormes ganas de canalizar la afición que existe en **Galdakao** por la micología. Hace 56 años – en dos ocasiones no se han celebrado las jornadas-, un grupo de entusiastas quiso demostrar que la “**Peña Santa Cruz**” era algo más que un Txoko donde se jugaba a las cartas, y donde el personal se reunía los viernes alrededor de unas humeantes cazuelas.

Tímidamente comenzó el concurso de setas, y con los años, fue tomando cuerpo. Cada vez se organizaba mejor, y los medios de comunicación fueron haciéndose eco de aquella avalancha de locos por las setas que se daban cita a principios de Octubre ante el Ayuntamiento.

Hoy en día, Galdakao es una referencia en el mundo de la micología, gracias a esas personas que tomaron la iniciativa el año 1966.

Desde hace unos 30 años, un nutrido grupo de socios de la **Sociedad Micológica “Peña Santa Cruz”** tomaron el relevo de nuestros “mayores”, para mostrar a los más jóvenes de nuestro pueblo esta ciencia que se dedica al estudio de los hongos. Año tras año, seguimos apostando por organizar este “**Concurso-Exposición de setas de Bizkaia**”, el más antiguo y de más solera de nuestro territorio histórico.

La colaboración de otras sociedades de Galdakao, como la Sociedad Micológica Barrengorri, Asociación Micológica Fungipedia y otras asociaciones de la localidad; el Ayuntamiento de Galdakao; y de asociaciones culturales como Andra Mari Dantza Taldea y Adiskide Pilota Elkartea, han hecho posible que hayamos llegado a cumplir este año 2022 los 56 años.

El éxito obtenido durante los 54 años anteriores por los concursos-exposiciones de setas ha animado a la Sociedad Micológica “Peña Santa Cruz” de Galdakao a organizar el “**54 aniversario. Jornadas Micológicas de Bizkaia**” que se celebrará los días 3, 5 y 6 de noviembre.

Para poder organizar dicho evento, contamos un año más con la colaboración del **AYUNTAMIENTO DE GALDAKAO**.

Show-Cooking

Sukaldaritza
erakustaldia
zuzenean



Show-Cooking

Cocina en vivo
con cociner@s
de referencia

Eguena, azaroaren 3a  Jueves, 3 de noviembre
19:00etan  19:00 h.
Torrezabal Kultur Etxea  Torrezabal Kultur Etxea




Perretxikotan Basora

Aurreko urteotan moduan
ibilaldia egingo da basora
(Sarriako parketxea) Galdakaoko
ikastetxeetako ikasleekin batera



Excursión Micológica al Monte

Se realizará como en años anteriores
una salida al monte (Parketxe de
Sarria) con los alumnos/as de las
escuelas de Galdakao

Zapatua, azaroaren 5a  Sábado, 5 de noviembre
Urteera:8:30etan/Etorrera:13:30etatik-14:00etara  Salida: 8:30 h. / Llegada: de 13:30 a 14:00 h.
Kurtzeko plaza,  Kurtzeko plaza,
"Peña Santa Cruz" elkartearen egoitzan Locales "Peña Santa Cruz"




Argazki Erakusketa

Argazki-ibilbidea jardunaldien historian zehar



Exposición Fotográfica

Recorrido fotográfico por la historia de las jornadas

Domeka, azaroaren 6a  Domingo, 6 de noviembre
10:00etatik 13:30etara  De 10:00h a 13:30h.
Gandasegi arkupetan  Soportales Gandasegi ikastetxea




Lehiaketa Gastronomikoa

Ostalaritza eskola, txoko/ elkarte eta partikularrei zuzendua. Lehiakideek jendeurrean perretxiko platerak egingo dituzte, eta ondoren sukaldari ospetsuz osatutako epaimahaiak balorazioa egingo du.



Concurso Gastronómico

Abierto a escuelas de hostelería, txokos/ asociaciones y particulares. Los concursantes realizarán ante el público platos de setas que serán después valorados por un jurado de cocineros de renombre

Domeka, azaroaren 6a  Domingo, 6 de noviembre
11:00etatik 13:30etara  De 11:00h a 13:30h.
Gandasegi LH ikastetxea  Gandasegi LH ikastetxea
*(Oinarriak programa amaieran ikusi) *(Ver bases al final del programa)

54. urteurrena: Bizkaiko Jardunaldi Mikologikoak

Perretxiko-erakusketa
Eskolarteko
Perretxiko-lehiaketa
Herri dastaketa
(pintxo solidarioa)*
Pilota partiduak

Domeka, azaroaren 6a
10:00etatik 13:30etara
Kurtzeko plaza



54 aniversario: Jornadas Micológicas de Bizkaia

Exposición de setas
Concurso
interescolar de setas
Degustación popular
(pintxo solidario)*
Partidos de pelota

Domingo, 6 de noviembre
De 10:00h a 13:30h.
Kurtzeko plaza



(*) Indarrean dagoen araudiaren arabera. / Condicionado a normativa vigente.

PERRETXIKO LEHIAKETA GASTRONOMIKOA

GALDAKAON, 2022KO Azaroaren 6an

CONCURSO GASTRONÓMICO DE SETAS

GALDAKAO, 6 de Noviembre de 2022

OINARRIAK

Partehartzaileak: Elkarateak, banakakoak eta ostalari-tza eskolak.

Materiala: Antolakuntzak partehartzaile bakoitzari kanping-gas bana, mahai osagarri 1, 2 bandeja eta kg erdi perretxiko emango dizkio. Bestelako tresneri eta osagaiak partehartzaileak berak ekarriko ditu.

Izen-ematea: Dohainekoa izango da. Lehiaketa eguna arte, "Peña Santa Cruz" Perretxiko Elkarteko egoitzan, edota honako telefono zenbakietara deituta: 637551588 / 656756131. Asko jota, 12 partehartzaile onartuko dira.

Eguna eta ordua: Domeka, azaroak 6an, goizeko 11etan.

Lekua: Gandasegi LH ikastetxearen arkupetan.

Aurkezpena: Lehiakideek aurkeztu beharreko sukaldaritzan lanak, aldaera-mikologiko ezberdinetan oinarritutako perretxiko-errebueltoa eta plater-librea izango dira.

SARIAK

Txapeldun txapela eta diru saria, aurkeztutako platerretan batazbesteko puntu gehien lortutako lehiakideari (plater-librea eta errebueltoa).

- Diru saria plater-libre onenari.
- Diru saria bigarren plater-libre onenari.
- Diru saria hirugarren plater-libre onenari.
- Diru saria eta garaikurra perretxiko-errebuelto onenari.
- Diru saria eta garaikurra bigarren perretxiko-errebuelto onenari
- Diru saria eta garaikurra hirugarren perretxiko-errebuelto onenari.
- Diru saria aurkezpen onenari.

Errezeta: Lehiakideek epaimahaiari azalduko dio, plater bakoitzean erabilitako bai errezeta bai perretxiko mota.

Platerren aurkezpena, partehartze ordenaren arabera egingo da hurrenez-hurren.

Epaimahai gastronomikoaren osaketa: Sukaldaritzan alorreatan entzutetsuak eta gastronomia mikologikoan adituak diren profesionalen osatua.

Sari banaketa: Azaroak 6an, domeka, 13,30etan Kurtzeko plazan.

BASES

Participantes: Sociedades, particulares y escuelas de hostelería.

Material: La organización suministrará a cada concursante una cocina de camping-gas, mesa auxiliar, 2 bandejas y 1/2 kg de setas. Los distintos utensilios, menaje y demás ingredientes serán aportados por los participantes.

Inscripción: Será gratuita. En los locales de la Sociedad Micológica "Peña Santa Cruz" o en los teléfonos: 637551588 / 656756131 hasta el mismo día del concurso. Hay un tope de 12 concursantes.

Día y hora: Domingo 6 de noviembre a las 11:00 horas.

Lugar: En los bajos de Gandasegi LH ikastetxea.

Presentación: Los concursantes deberán presentar sus trabajos consistentes en un revuelto de setas y un plato de libre condimentación basado en alguna o varias variedades micológicas.

PREMIOS

Txapela de campeón y premio en metálico al concursante que obtenga la puntuación media más alta de los platos presentados (libre condimentación y revuelto).

- Premio en metálico al mejor plato de libre condimentación.
- Premio en metálico al segundo mejor plato de libre condimentación.
- Premio en metálico al tercer mejor plato de libre condimentación.
- Premio en metálico y trofeo al mejor plato de revuelto de setas.
- Premio en metálico y trofeo al segundo mejor plato de revuelto de setas.
- Premio en metálico y trofeo al tercer mejor plato de revuelto de setas.
- Premio en metálico a la mejor presentación.

Receta: Los concursantes explicarán al jurado clasificador la receta y tipos de setas empleadas en la elaboración de cada plato.

La presentación de los platos se hará de forma escalonada tomando en cuenta el nº de orden de participación.

Composición del Jurado Gastronómico: Estará formado por profesionales de la cocina de reconocido prestigio, especialistas todos ellos en gastronomía micológica.

Reparto de premios: A las 13:30 horas del día 6 de noviembre en Kurtzeko Plaza de Galdakao.

Antolatzailea Organiza:



“PEÑA SANTA CRUZ”
PERRETXIKO ELKARTEA

SDAD. MICOLÓGICA
“PEÑA SANTA CRUZ”
DE GALDAKAO

Laguntzaileak Colaboran:



EUSKO DANTZERI TALDEA



Twitch
SantaCruzElkartea



@micologicasantacruz

