

## BIZKAIKO JARDUNALDI MIKOLOGIKOAK

## JORNADAS MICOLÓGICAS DE BIZKAIA

Amanita Rubencens  
Seta galdacanesa  
Eusk.: Ardotsu;  
Galdakaoko Lanperna  
Excelente comestible

### GALDAKAO 2018

URRIAK 28 TIK AZAROAK 4 ERA

DEL 28 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE



#### Lehiaketa Gastronomikoa

Urriaren 28a  
10:00etatik aurrera

#### Concurso Gastronómico

28 Octubre  
A partir de las 10 h.



#### Zuzeneko Sukaldaritza\*

Urriaren 31a  
19:00etatik 21:00etara

#### Show Cooking\*

31 Octubre  
De 19 h. a 21 h.



#### Perretxikotan Basora

Azaroaren 3a  
8:30etik 13:30era

#### Excursión Micológica

3 Noviembre  
De 8,30 h. a 13,30 h.



#### Solasaldi eta Mahai- Inguru Micologikoa

Azaroaren 3a  
19:00etatik 21:00etara

#### Charla-Coloquio Micológica

3 Noviembre  
De 19 h. a 21 h.



#### Perretxiko Erakusketa

Azaroaren 4a  
10:00etatik aurrera

#### Exposición de Setas

4 Noviembre  
A partir de las 10 h.



#### Argazki Erakusketa

Urriaren 28tik  
Azaroaren 4ra

#### Exposición Fotos Históricas

28 de Octubre al  
4 de Noviembre

# 51. URTEURRENA ANIVERSARIO

**Galdakaon** betidanik egon den mikologiarako zaletasuna bideratu gurean horren gogotsu hasi zen ekimenak **51 urte** bete ditu,... badira urteak gero! 51 urte dela, perretxikozale talde sutsu batek erakutsi nahi izan zuen, "**Peña Santa Cruz**" Elkartea bazela kartetan olgetako eta barikuetan lapiko inguruan elkartzen zen lagunartea baino askoz gehiago.

Apal-apalik abiatu zen perretxiko-lehiaketa, eta urterik-urte hazi ere. Antolakuntza hobetuz joan zen, eta urriaren hasieran udaletxearen aurrez-aurre elkartzen zen perretxikozale amorratu pilo hori, hedabideetan oihartzuna izaten hasi zen.

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

Orain 26 urte edo, "**Peña Santa Cruz**" **Perretxiko Elkarte**ko 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, Itxi Arte Perretxiko Elkartea eta herriko beste elkarte batzuk; Galdakaoko Udala; eta beste kultur elkarte batzuekin, Andra Mari Dantza Taldea, Adiskide Pilota Elkartea eta erakusketarako stand-ak uzten digun BBK Fundazioa kasu, posible egin dute 2018. urtean 51 urte betetzea.

51 aldiz egindako ziza lehiaketa-erakusketak izandako arrakasta dela eta, Galdakaoko "Peña Santa Cruz" Perretxiko Elkarteak "**51. Urteurrena. Bizkaiko Jardunaldi Mikologikoak**" antolatuko du **urriaren 28tik azaroaren 4era** bitartean.

Jardunaldiak antolatu ahal izateko, aurten ere GALDAKAOKO UDALAREN eta BBK Gizarte Ekintzaren lankidetzak izango dugu.



**51 años** son muchos años para algo que empezó con enormes ganas de canalizar la afición que existe en **Galdakao** por la micología. Hace 51 años, 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 26 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, Sociedad Micológica Itxi Arte y otras asociaciones de la localidad; el Ayuntamiento de Galdakao; y de asociaciones culturales como el Andra Mari Dantza Taldea y Adiskide Pilota Elkarte, así como la Fundación BBK que nos facilita los stands para estas exposiciones, han hecho posible que hayamos llegado a cumplir este año 2018 los 51 años.

El éxito obtenido durante los 51 años anteriores por los concursos-exposiciones de setas ha animado a la Sociedad Micológica "Peña Santa Cruz" de Galdakao a organizar el "**51 aniversario. Jornadas Micológicas de Bizkaia**" que se celebrará desde el **28 de octubre al 4 de noviembre**.

Para poder organizar dicho evento, contamos un año más con la colaboración del **AYUNTAMIENTO DE GALDAKAO** y de **BBK Gizarte Ekintza - Obra Social**.

## Argazki Erakusketa



## Exposición Fotográfica

Argazki-ibilbidea jardunaldien historian zehar

Recorrido fotográfico por la historia de las jornadas

Urriaren 28tik azaroaren 4ra	📅	Del 28 de octubre al 4 de noviembre
Irekitze ordutegia	🕒	Horario de apertura
Urreta Kiroldegia (Bizkaia kalea, 44 - Galdakao)	📍	Polideportivo Urreta (Bizkaia Kalea, 44 - Galdakao)

## Lehiaketa Gastronomikoa



## Concurso Gastronómico

Ostalaritza eskola, txoko/elkarte eta partikularrei zuzendua. Lehiakideek jendeaurrean perretxiko platerak egingo dituzte, ta ostean sukaldari ospetsuz osatutako epaimahaiak berauek baloratuko ditu

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, urriaren 28a	📅	Domingo, 28 de octubre
10:00etan (Hasiera)	🕒	10 h. (Inicio)
Iturriondo plaza	📍	Iturriondo plaza
*(Oinarriak programa amaieran ikusi)		*(Ver bases al final del programa)



## Show-Cooking

(zuzeneko sukaldaritza)

### Sukaldari Entzutetsuekin

Sukaldariak perretxikoekin egindako plater batzuk landuko dituzte, prozesua eta ezaugarriak azalduz

Eguaztena, urriaren 31a

19:00etatik 21:00etara

Torrezabal Kultur Etxea



Miércoles, 31 de octubre



19 h. a 21 h.



Torrezabal Kultur Etxea

## Show-Cooking

(cocina en vivo)

### con Cocineros de Renombre

Los cocineros realizarán varios platos con sets explicando proceso y características



## Perretxikotan Basora

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

Zapatua, azaroaren 3a

Urteera: 8:30ean / Etorrera: 13etatik-13:30era

Kurtzeko plaza



Sábado, 3 de noviembre



Salida: 8:30 h. / Llegada: de 13 a 13:30 h.



Kurtzeko plaza

## 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

## Solasaldi eta Mahai-Inguru mikologikoa

Eztabaida:  
Amanita Rubescens-  
Galdakao lanperna

Zapatua, azaroaren 3a 📅 Sábado, 3 de noviembre  
19:00etatik 21:00etara 🕒 De 19 h. a 21 h.  
Santa Cruz Elkarteko egoitza 📍 Sede Peña Santa Cruz



## Charla - Coloquio Micológica

Debate:  
Amanita Rubescens-  
Seta Galdakanesa

## 51. urteurrena: Bizkaiko Jardunaldi Mikologikoak

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

Domeka, azaroaren 4a 📅 Domingo, 4 de noviembre  
10:00etatik aurrera 🕒 A partir de las 10 h.  
Kurtzeko plaza 📍 Kurtzeko plaza



## 51 aniversario: Jornadas Micológicas de Bizkaia

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

# PERRETXIKO LEHIAKETA GASTRONOMIKOA

GALDAKAO, 2018KO URRIAREN 28an

## OINARRIAK

**Partehartzaileak:** Elkarteak, banakakoak eta ostalaritza eskolak.

**Materiala:** Antolakuntzak partehartzaile bakoitzari kanping-gas bana, mahai osagarri 1, 2 bandeja eta kg 1 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: 637551558/636533073. Asko jota, 20 partehartzaile onartuko dira.

**Eguna eta ordua:** Domeka, urriaren 28an, goizeko 10etan.

**Lekua:** Iturriondo plazako karpan.

**Aurkezpena:** Lehiakideek aurkeztu beharreko sukaldaritza 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:** Sukaldaritza alorrean entzutetsuak eta gastronomia mikologikoan adituak diren profesionalen osatua.

**Sari banaketa:** Urriaren 28an, domeka, 13,30etan Iturriondo plazan.

# CONCURSO GASTRONÓMICO DE SETAS

GALDAKAO, 28 de OCTUBRE de 2018

## 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 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 ó 636533073 hasta el mismo día del concurso. Hay un tope de 20 concursantes.

**Día y hora:** Domingo 28 de octubre a las 10:00 horas.

**Lugar:** En la carpa sita en Iturriondo plaza.

**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 28 de octubre en Iturriondo Plaza de Galdakao.

Antolatzailea Organiza:



“PEÑA SANTA CRUZ”  
PERRETXIKO ELKARTEA

SDAD. MICOLÓGICA  
“PEÑA SANTA CRUZ”  
DE GALDAKAO

Laguntzaileak Colaboran:



vnsa



EUSKO DANTZARI TALDEA



bbk gizarte ekintza obra social 