

TRADICION GASTRONOMICA

SOCIEDADES MICOLOGICAS



SETA AMANITA

ACTIVIDAD MICOLOGICA

La riqueza en pinos de los montes unido a las características climáticas de Euskal-Herria hacen de Hego Uribe y concretamente de Galdakao una de las zonas más ricas en variedades micológicas.



MONUMENTO A LA SETA

Las lluvias y las temperaturas suaves son dos condicionantes favorables a la proliferación de estas especies en los meses de septiembre y octubre.

La amanita vinosa o ardotzu, la galanperna galdacanesa o los ontozuri y ontobeltzas son algunas de las variedades más destacables.

La afición micológica en esta localidad se traduce en la existencia de varias sociedades micológicas entre las que destacaremos las más representativas.

- Sociedad Micológica Recreativa Peña Santa Cruz
- Sociedad Micológica "Barrengorri".

Sociedad Micológica Recreativa Peña Santa Cruz

Se gesta en el año 1959 y se constituye oficialmente el 30 de marzo de 1960.

La actividad principal de la Peña es la micología, empezando a concursar en esta rama en 1965, pues este mismo año consiguen dos trofeos en Tolosa. A partir de esta fecha se inicia en la Peña la organización de los concursos micológicos que son conocidos actualmente en todo el Estado.

En la actualidad esta Sociedad sigue organizando los Concursos Micológicos y Gastronómicos de Bizkaia.

También posee una colección de setas artificiales maravillosamente logradas con las cuales los expertos en Micología dan clases a los más jóvenes de los colegios de Galdakao.

Sociedad Micológica "Barrengorri"

La Sociedad Micológica Barrengorri nació de un grupo de montañeros aficionados a la micología. Se fundó oficialmente como sociedad en el año 1965.

El promotor de esta sociedad fue Cesareo Olabarrieta.

A parte de las actividades micológicas y debido a la inquietud de muchos socios a la botánica llevan varios años organizando una Semana Botánica que va orientada a l conocimiento de los árboles y plantas que nos rodean sin olvidarse de aquellos que poseen propiedades medicinales.

Durante los últimos años la sociedad sólo concursa en Galdakao dedicándose sólo a celebrar exposiciones en Lekeitio, Plencia Bilbao o allá dónde esta sociedad sea requerida. La decisión de realizar estas limitadas exposiciones fue tomada por unanimidad de los socios ya que para que el aficionado pueda aprender a conocer mejor las setas las exposiciones tienen muchas más ventajas sobre los concursos ya que el número de setas en estos casos son más reducidos para que el técnico pueda ofrecer más información.

RESTAURANTE ANDRA MARI. EL PLACER DE COMER EN GALDAKAO

Una parada obligada para los paladares exigentes sin duda alguna es el Restaurante Andra Mari. Con casi 40 años de existencia la familia Asua ha logrado colocarse a la vanguardia de la nueva cocina vasca compaginando la exquisitez de sus platos con un ambiente acogedor que refleja la cultura tradicional vasca.



AMBIENTE RURAL

Se halla enclavado en un incomparable paraje a la sombra de una bella obra arquitectónica de casi 800 años



BELLA OBRA ROMANICA