

## Codinse y Tierra de Pinares organizan nuevos cursos de cocina

El Adelantado

miércoles 10 enero 2007

"Elaboración y diseño de tapas y aperitivos con setas y hongos" es el título de dos nuevos cursos de cocina micológica que van a organizar Codinse (que gestiona un programa Leader+ en el Nordeste de Segovia) y la Asociación Honorse-Tierra de Pinares (que gestiona un Prodercal en la comarca Tierra de Pinares de Segovia) en sus respectivas comarcas.

Son cursos subvencionados por la Consejería de Turismo y vinculados al Proyecto Recursos Micológicos y Desarrollo Rural.

En la Comarca Tierra de Pinares va a tener lugar en el Restaurante San Basilio de Cuéllar, el día 27 de febrero de 2007 y la directora del curso será Fátima Pérez experta cocinera micológica. El curso organizado por Codinse se va a realizar el día 9 de mayo de 2007 en el Hotel Vado del Duratón-Fogón del Azogue de Sepúlveda y el encargado de impartir las clases de cocina será Rufo de Miguel, un experto cocinero en setas de la comarca.

La parte teórica de los cursos consta de tres apartados diferenciados: Identificación de especies comestibles, Análisis Sensorial e Identificación de Setas, y Seguridad Alimentaria y Aprovisionamiento. Los cursos consistirán en una jornada de 8 horas (de 10 de la mañana a 8 de la tarde).

Los destinatarios de los cursos son jefes de cocina, cocineros y profesionales de la restauración, titulares de establecimientos de Turismo rural y futuros promotores de Turismo rural. El número máximo establecido será de 20 alumnos.

Los interesados pueden informarse en la sede de Codinse en Campo de San Pedro, y en Honorse-Tierra de Pinares en Cuéllar.