

IX CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA Y TURISMO MICOLÓGICO SORIA GASTRONOMICA

“Del Monte a la Vanguardia”

Lunes 27 de octubre

- 08:00 horas Salida al campo (grupos de 25) visita al centro micológico del europarque de Valonsadero. Realización de talleres de campo de clasificación de setas.
- 11:30 horas INAUGURACIÓN DEL CONGRESO. Aula Magna Tirso de Molina.
- 12:00 horas Ponencia de cocina a cargo de los chefs **Igor Zalakain y Cynthia Yaber**. Restaurante Arzak (3 estrellas Michelin). Aula Magna Tirso de Molina.
- 13:00 horas Ponencia y mesa redonda divulgación científica y turismo, resultados proyecto Mycotur de innovación turística. El **Laboratorio de Innovación Micoturística Mycotour** moderado y coordinado por **Fernando Martínez Peña** (INIA-CSIC/EMI). Participan: **Yolanda Santos, Shota Nakano** (Japón), **Pascale Malenfant** (Canadá), **Luz López, Chema Paraled y María Monje**
- 14:15 horas Almuerzo en claustro de la Fundación Duques de Soria
- 16:00 horas Talleres de cocina micológica especializada repartidos por 3 espacios de la ciudad
- **La cocina dulce de las setas.**
Mercado municipal (primera planta)
 - **Escabechado de distintas especies de setas y su evolución con distintos tipos de carne y pescado.** Impartido por **Melania Cascante** Restaurante Los Villares y **Eva Guillamón** doctora del Centro para la Calidad de Alimentos -CSIC-INIA (Soria).
Aula de cocina, Centro Cívico Bequer
 - **Micocultura forestal: el arte de domesticar setas silvestres, descúbrelo tú mismo.**
Panorama corporativo de HOKUTO Co., Ltd. y avances recientes en el cultivo de *Boletus hiratsukae*. **Dr. Shota Nakano** Laboratorio de Investigación en Hongos, HOKUTO Co., Ltd. (Naganoshi, Japón). Avances en el cultivo de los niscalos (grupo *Lactarius deliciosus*) **Dr. Alexis Guerin-Laguette** Mycotree Ltd. (Christchurch, Nueva Zelanda). Estado del cultivo de *Boletus del grupo edulis* **Dr. Jaime Olaizaola** IdForest (Palencia, España)
Convento de Santa Clara.
- 18:00 horas Ponencia central **La cocina micológica del restaurante Arami, Marsia Taha** (La Paz, Bolivia). Aula Magna Tirso de Molina
- 19:00 horas Fin de la jornada.
Cena libre

Martes 28 de octubre

09:30 horas Talleres de cocina especializada micológica

- Taller de cocina, pendiente de reasignar cocinero en colaboración con la científica **Laura Mateo Vivaracho**, Universidad de Zaragoza.
Mercado municipal (primera planta)
- Taller de cocina. **Carlos y Alba de Pablo** Restaurante El Tilo de Vallecas.
Aula de cocina Centro Cívico Bequer
- Taller teórico de cocina india y setas. **Satish Sridhar, Manon Gingold y Naveen Patwal**
Convento de Santa Clara

11:00 horas La cocina micológica del restaurante El Bardal, **Benito Gomez** (2 estrellas Michelin). Aula Magna Tirso de Molina

12:00 horas Ponencia **Stéphane Modat**. Restaurante Le Clan, Quebec, Canadá. Guía Michelin.

13:00 horas Ponencia de cocina **Juanjo Losada** Restaurante Pablo, León (estrella Michelin de Castilla y León) con armonía de vinos. Aula Magna Tirso de Molina

14:00 horas CLAUSURA DEL CONGRESO. Aula Magna Tirso de Molina

14:30 horas Almuerzo y cierre del Congreso