

# DEL MONTE A LA VANGUARDIA

## IX CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA Y TURISMO MICOLÓGICO

27/28  
OCTUBRE



INSCRÍBETE EN  
[turismocastillayleon.com](http://turismocastillayleon.com)

# PROGRAMA

## Lunes 27 de octubre

8:00

Salida al campo (grupos de 25) visita al centro micológico del Europarque de Valonsadero. Realización de talleres de campo de clasificación de setas.

Salidas al Europarque, El Amogable y Valonsadero.

11:30

INAUGURACIÓN DEL CONGRESO.

Aula Magna Tirso de Molina.

12:00

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

Ponencia y mesa redonda divulgación científica y turismo, resultados proyecto Mycotour 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

Almuerzo en claustro de la Fundación Duques de Soria.

16:00

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 Bécquer.

· **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 Olaizola** IdForest (Patencia, España).

Convento de Santa Clara.

18:00

Ponencia Central **LA COCINA MICOLÓGICA DEL RESTAURANTE ARAMI**, **Marsia Taha** (La Paz, Bolivia).

Aula Magna Tirso de Molina.

19:00

Fin de la jornada. Cena libre.

## Martes 28 de octubre

9:30

Talleres de cocina especializada micológica:

· Taller de cocina.

· Mercado municipal (primera planta).

· Taller de cocina.

**Carlos y Alba de Pablo** Restaurante El Tilo de Vallecas.

Aula de cocina Centro Cívico Bécquer.

· Taller teórico de cocina india y setas.

**Satish Sridhar**, **Manon Gingold** y **Naveen Patwal**.

Convento de Santa Clara.

11:00

La cocina micológica del restaurante El Bardal, **Benito Gomez** (2 estrellas Michelin).

Aula Magna Tirso de Molina.

12:00

Ponencia **Stéphane Modat**. Restaurante Le Clan (Quebec, Canadá). Guía Michelin.

13:00

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

CLAUSURA DEL CONGRESO.

Aula Magna Tirso de Molina.

14:30

Almuerzo y cierre del Congreso.



**SORIA**  
gastronómica

**DEL MONTE A  
LA VANGUARDIA**