

PROGRAMA
29&30 OCTUBRE
SORIA **2012**



III CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

UNA VEZ MÁS, SORIA SE CONVIERTE EN EL REFERENTE MUNDIAL DE LA MICOLOGÍA.



A la ciudad y a la provincia llegan periodistas y cocineros de España, Suecia, Portugal, Canadá, Colombia o India presentando reveladoras e interesantes demostraciones de cocina, para compartir sus conocimientos sobre el mundo de las setas con más de **200 congresistas**, entre los que hay: empresarios de restauración, cocineros, periodistas gastronómicos, productores de setas, biólogos y micólogos.

El **III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica**, promovido por la Junta de Castilla y León y organizado por la Consejería de Cultura y Turismo, celebra su tercera edición, los días 29 y 30 de Octubre de 2012. En esta ocasión el Congreso tiene a **Cantabria** como Comunidad invitada, representada con la participación de dos reconocidos cocineros.

Avalado por el interés y éxito de ediciones anteriores, **“Soria Gastronómica”** enriquece su interesante programa de demostraciones con debates y conferencias, incorporando en esta edición un encuentro de comercialización entre profesionales de la micología y la restauración.

Las ponencias y debates, tendrán lugar en el **Aula Magna Tirso de Molina**, y las conferencias se celebrarán en las aulas anexas de la **Fundación Duques de Soria**, en las que participarán otros expertos, como micólogos, biólogos, productores y periodistas, junto a cocineros, tratando temas de actualidad en torno a las setas y las trufas, sus usos, maridajes, tratamientos o su comercialización.

Las actividades y temáticas que aborda el Congreso, ponen de relevancia la micología en la cocina, pero también evidencian el creciente interés en incorporar las experiencias del mundo de las setas y las trufas a la oferta del turismo enogastronómico.

LUNES 29 OCTUBRE

CEDEDA POR JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
JUAN MARI ARZAK

09:30 INAUGURACIÓN

10:00 **SALUDO VIRTUAL DE ANDONI ADURIZ**
RESTAURANTE MUGARITZ EN ERRETERÍA, GUIPÚZCOA

10:15 OTOÑO EN EL SERBAL
FERNANDO SAINZ DE LA MAZA
RESTAURANTE EL SERBAL EN SANTANDER

10:45 CANTABRIA-CASTILLA Y LEÓN, LAZOS Y CONTRASTES
IGNACIO SOLANA PÉREZ
RESTAURANTE SOLANA EN AMPUERO, CANTABRIA

11:15 **RECONOCIMIENTO A LA COMUNIDAD DE CANTABRIA**
ENTREGA DE PLACA Y DIPLOMA AL DIRECTOR GENERAL DE TURISMO DE CANTABRIA

11:30 EL MUNDO DULCE DE LAS SETAS
ELENA LUCAS GONZALO
RESTAURANTE LA LOBITA EN NAVELENO, SORIA

12:00 SENSACIONES: LA MICOLOGÍA EN SU HÁBITAT
PEDRO MARIO y ÓSCAR PÉREZ
RESTAURANTE EL ERMITAÑO EN BENAVENTE, ZAMORA

12:30 LAS SETAS EN LA COCINA DE "EL EMPALME"
GLORIA LUCÍA MARTÍN Y DAVID JIMÉNEZ
RESTAURANTE EL EMPALME EN RIONEGRO DEL PUENTE, ZAMORA
y RESTAURANTE JIMÉNEZ EN MAJADAHONDA, MADRID.

13:00 COMIDA DEGUSTACIÓN

15:00 CONFERENCIAS AULAS DEL CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

16:15 "LA TIERRA" EL SABOR QUE NOS RODEA
MARIO SANDOVAL
RESTAURANTE COQUE EN HUMANES, MADRID

17:00 SETAS DE CULTIVO, BIENVENIDOS AL FUTURO
JULIO REOYO HERNÁNDEZ
RESTAURANTE VILLENA EN SEGOVIA

17:30 DEBATE ABIERTO
AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
**SETAS VINOS Y CERVEZAS EN EL DESARROLLO
DEL TURISMO GASTRONÓMICO**

18:45 LA MICOLOGÍA EN "COCINANDOS"
YOLANDA LEÓN Y JUANJO PÉREZ
RESTAURANTE COCINANDOS EN LEÓN

19:30 MERCADO DE CONTRATACIÓN
**BIBLIOTECA DEL CLAUSTRO
FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA**

15:00 CONFERENCIAS

AULAS DEL CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

AULA A

SETAS Y TRUFAS: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DR. D. TOMAS GIRBES JUAN

CATEDRÁTICO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

AULA B

LA MICOLOGÍA SOSTENIBLE, ASPECTOS DE
PRODUCCIÓN, CALIDAD, COMERCIALIZACIÓN
Y FRAUDES EN EL CONSUMO DE TRUFA

FERNANDO MARTÍNEZ PEÑA

JEFE DE ÁREA DE MICOLOGÍA FORESTAL Y TRUFICULTURA,
FUNDACIÓN CESEFOR, ESPAÑA.

DANIEL OLIACH LESAN

RESPONSABLE ÁREA DE DEFENSA DEL BOSQUE
DEL CENTRO TECNOLÓGICO FORESTAL DE CATALUÑA

DOMINGO BLANCO PARMO

PROFESOR TITULAR DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

MIGUEL SEGURA JUST

FEDERACIÓN NACIONAL DE EXPORTADORES DE SETAS Y TRUFAS

CARLOS CARRICAJÓ

BIÓLOGO Y TRUFICULTOR EN SORIA

VÍCTOR MARTÍN

COCINERO PROPIETARIO
RESTAURANTE "EL TRIGO" EN VALLADOLID

JOSÉ IGNACIO RUIZ BARBARIN

GERENTE DE AROTZ

17:30 DEBATE ABIERTO

AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

SETAS, VINOS Y CERVEZAS
EN EL DESARROLLO DEL TURISMO
GASTRONÓMICO

CARLES MERA MARGALET

VINEXUS CONSULTING TURISMO & ENOGASTRONOMÍA

GUSTAVO CALVO

EMPRESARIO Y GERENTE DE "SEÑORITA MALAIVA"

JOSÉ ZAPATERO

SUMILLER Y GERENTE DE COMPLEJO
ENOTURÍSTICO EN LA RIBERA DEL DUERO

MARCOS SANZ BENITO

CREADOR DE LA CERVEZA CAELIA,
PRIMERA CERVEZA ARTESANA DE SORIA

RAFAEL GARCÍA SANTOS

PERIODISTA Y CRÍTICO GASTRONÓMICO
"LOMEJORDELAGASTRONOMIA.COM"

MARTES 30 OCTUBRE

09:00 MERCADO DE CONTRATACIÓN
BIBLIOTECA DEL CLAUSTRO FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

10:00 **RECONOCIMIENTO A MANUEL FAUNDEZ**
PIONERO Y AVANZADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS MICOLÓGICOS

10:15 CLÁSICOS Y MODERNOS DE LA COCINA SUECA DE LAS SETAS
ANDREAS LUNDH Y SEBASTIAN GIBRANT
ESTOCOLMO, SUECIA

10:45 MICOGASTRONOMÍA EN GREDOS
JULIÁN JIMÉNEZ
RESTAURANTE LA GALAMPERNA EN NAVA DEL BARCO, ÁVILA

11:15 SINTIENDO LAS SETAS
FÁTIMA PÉREZ DE ANDRÉS
RESTAURANTE FÁTIMA EN MONTEALEGRE DE CAMPOS, VALLADOLID.

11:45 GASTROMICROLOGÍA EN EL BIERZO
LYDIA ÁLVAREZ MARQUÉS
PARADOR DE TURISMO ANTONIO PEREIRA EN VILLAFRANCA DEL BIERZO, LEÓN.

12:15 LA COCINA DEL HONGO BOGAVANTE* EN QUEBEC
FRED CHAPPUIS
FREDÉLYS CHEF À DOMICILE EN QUEBEC, CANADÁ

12:45 INDIA, EL INCREÍBLE SABOR DE LAS SETAS
RAJESH KUMAR Y GUILLERMO TORINO
PIZZALAL FUZION INDIA- FUNDACION INFINITOSOL

13:15 **COMIDA DEGUSTACIÓN**

15:00 CONFERENCIAS
AULAS DEL CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

16:00 CARPACCIOS, CORTES Y CURIOSIDADES CON JAMÓN Y SETAS
NICOLÁS SÁNCHEZ MONGE Y DIEGO HERNÁNDEZ PALACIOS
RESTAURANTE DON FADRIQUE EN ALBA DE TORMES, SALAMANCA
MAESTRO CORTADOR HERNÁNDEZ MASTER SLICER S.L.

16:30 A COZINHA DOS COGUMELOS EM PORTUGAL
ANDRE MAGALHÃES
A TABERNA DA RUA DAS FLORES EN LISBOA, PORTUGAL.

17:00 DEBATE ABIERTO AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
PRESCRIPCIÓN Y DIDÁCTICA DE LA MICOLOGÍA EN LA PROMOCIÓN DE SU CONSUMO

18:00 MICOcido MARAGATO Y PASTELERÍA CON SETAS
JESÚS PRIETO SERRANO Y JULIÁN ARRANZ ORTEGA
RESTAURANTE SERRANO EN ASTORGA, LEÓN Y
PASTELERÍA ARRANZ EN PEDRAJAS DE SAN ESTEBAN, VALLADOLID

18:45 TÉCNICAS DE VANGUARDIA APLICADAS A LAS SETAS
ÓSCAR GARCÍA MARINA
RESTAURANTE EL BALUARTE EN SORIA

CLAUSURA

TODAS LAS DEMOSTRACIONES TENDRÁN LUGAR EN EL AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
* LOBSTER MUSHROOM



CEBIDA POR JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
SALVATORE TASSA

15:00 **CONFERENCIAS**
AULAS DEL CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

AULA A
LA PROMOCIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO:
EL PROYECTO SABOREA ESPAÑA

MERCEDES CANTALAPIEDRA
PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DESTINOS
PARA LA PROMOCIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO.
VICEPRESIDENTA DE SABOREA ESPAÑA

AULA B
MICOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN
EN LA ÚLTIMA DÉCADA

PABLO DE FRUTOS MADRAZO
DIRECTOR DE LA ESCUELA UNIVERSITARIA
DE ESTUDIOS EMPRESARIALES Y DEL TRABAJO
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID. CAMPUS DE SORIA
SONIA ESTEBAN LALEONA
DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA APLICADA.
ESCUELA UNIVERSITARIA DE ESTUDIOS
EMPRESARIALES Y DEL TRABAJO.
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID.
CAMPUS DE SORIA.

17:00 **DEBATE ABIERTO**
AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
PRESCRIPCIÓN Y DIDÁCTICA DE
LA MICOLOGÍA EN LA PROMOCIÓN DE SU CONSUMO

ENRIQUE FERNÁNDEZ VILLAMOR
PRESIDENTE DE FAMCAL, FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES MICOLÓGICAS DE CASTILLA Y LEÓN
JOSÉ MIGUEL HERRERO VELASCO
SUBDIRECTOR GENERAL DE LA CADENA ALIMENTARIA. MAGRAMA.
GERARDO CRESPO SOTILLO
DIRECTOR HOTEL RESTAURANTE RIVERA DEL DUERO.
NIEVES CABALLERO
PERIODISTA GASTRONÓMICO EN "EL NORTE DE CASTILLA"
ÓSCAR SOMOZA
AZEHS. ASOCIACIÓN ZAMORANA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA
ARTURO ESTEBAN
DIRECTOR TÉCNICO PARA CASTILLA Y LEÓN DE MYAS RC

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA

Soria

gastronómica

ORGANIZA



CASTILLA Y LEÓN

es vida



Junta de
Castilla y León

COLABORADORES INSTITUCIONALES



Diputación
de Soria



FUNDACIÓN
DUQUES DE SORIA

PATROCINADORES PLATA



PATROCINADORES BRONCE



ABADÍA RETUERTA



Alfonso VIII

ALSA



ASOHTUR



Caelia



Cardo Rojo
de Agreda



Ciudad
de Soria



HOTELES LEONOR



MONTE PINOS



panaderos - soria



Protos



San Ignacio



Torrezno de Soria



URBIÓN



UP

www.congresosoriagastronomica.com

MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN +34 650 903 914

info@congresosoriagastronomica.com