



COLMENILLAS AUTOR LAURA

“GASTROMICOLOGÍA EN EL BIERZO”

LYDIA
**ÁLVAREZ
MARQUÉS**

Desempeña su labor como cocinera en el Parador Nacional de Villafranca del Bierzo donde destacan sus creaciones con las setas y la trufa, en armonía y fusión con otros productos y recetas tradicionales del Bierzo.



PARADOR DE TURISMO ANTONIO PEREIRA
VILLAFRANCA DEL BIERZO
LEÓN

www.parador.es





CLITOCYBE GEOTROPA AUTOR SANTIAGO DE CASTRO

“MICOCIDO MARAGATO Y PASTELERÍA CON SETAS”

JULIÁN ARRANZ

*Es el actual Subcampeón de España de pastelería”, e hijo del que fuera “Campeón de España de pastelería en 1999” Raúl Arranz, Julián Arranz pertenece a la tercera generación de una familia de pasteleros cuyo negocio familiar: Pastelería Arranz, situado en Pedrajas de San Esteban (Valladolid) está a punto de cumplir 50 años de vida. Julián Arranz, ejerce también una intensa labor formativa y trabaja de forma integrada con los cocineros fusionando aspectos de cocina y pastelería en sus creaciones, donde los ingredientes micológicos están presentes tanto en sus producciones dulces como saladas. En esta ocasión, participa en el Congreso junto al cocinero **Jesús Prieto**.*



Arranz

PASTELERÍA ARRANZ
PEDRAJAS DE SAN ESTEBAN VALLADOLID

www.pasteleriaarranz.com





MACROLEPIOTA AUTOR SANTIAGO CASTRO

“CARPACCIOS, CORTES Y CURIOSIDADES CON JAMÓN Y SETAS”

CÉSAR BOAL

*Es presidente de la Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, a la vez que cocinero y propietario del Restaurante La Brasería en San Rafael, Segovia, desde donde se promociona la cocina micológica en sintonía con los productos de calidad de Castilla y León. En esta ocasión, participa en este Congreso, junto al maestro cortador **Diego Hernández**, uno de nuestros más reconocidos Maestros cortadores de Jamón.*



**LA BRASERÍA
DE SAN RAFAEL
SAN RAFAEL
SEGOVIA**



www.maestresdecocina.es





ORONJA AUTOR LAURA

“LA COCINA DEL HONGO BOGAVANTE (LOBSTER MUSHROOM) EN QUEBEC”

FRED CHAPPUIS

Este magnífico cocinero canadiense muestra, desde siempre, gran inquietud por la cocina micológica a través de las diferentes variedades que se encuentran en su país. Ese es el caso de la llamativa seta bogavante de la que nos hablará en este Congreso. A su vez, Fred Chappuis, nos visita por el enorme interés que tiene para él como profesional, todo el desarrollo de la cocina micológica de Castilla y León, siendo ésta, una de las motivaciones de su trabajo, el intercambio de experiencias.



RESTAURANTE FREDÉLYS
QUEBEC
CANADÁ

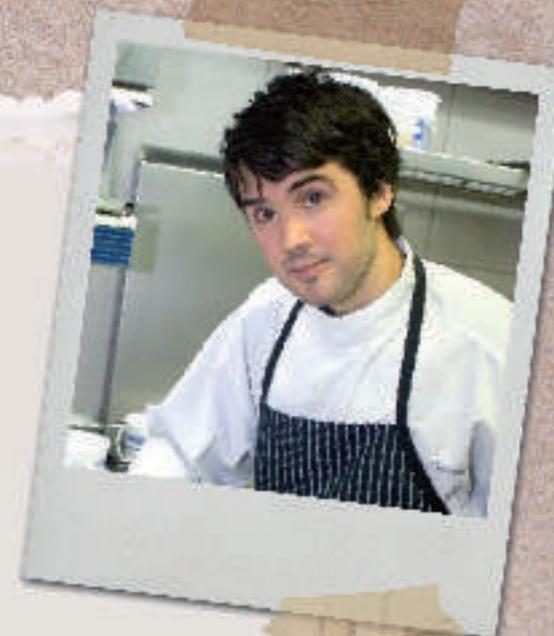
www.fredelys.com





HELVELLA CRISPA AUTOR SANTIAGO DE CASTRO

“TÉCNICAS DE VANGUARDIA APLICADAS A LAS SETAS”



ÓSCAR GARCÍA

Es un reconocido talento de la cocina micológica que desarrolla de forma continuada como especialidad estrella desde su restaurante El Baluarte en Soria, Oscar García también está reconocido como uno de los 20 cocineros Top de nuestro país por el ranking elaborado por el diario económico Expansión.



**RESTAURANTE
EL BALUARTE
SORIA**

www.baluarte.com



“CARPACCIOS, CORTES Y CURIOSIDADES CON JAMÓN Y SETAS”

DIEGO HERNÁNDEZ

*El maestro cortador Diego Hernández es uno de nuestros más reconocidos Maestros cortadores de Jamón, campeón de España en 2008 que tiene el record Guinness de velocidad en corte de jamón en 2007 y 2011, y realiza una labor de promoción del jamón por diferentes países. En esta ocasión, participa en este Congreso, junto al maestre de cocina **Césal Boal**.*

 Diego Hernández

HERNÁNDEZ MASTER SLICER S.L.
VALLADOLID



CRATERELLUS LUTESCENS AUTOR SANTIAGO DE CASTRO

“MICOGASTRONOMÍA EN GREDOS”

JULIÁN JIMÉNEZ

Desde su restaurante, La Galamperna en Barco de Ávila, Julián Jiménez, se ha especializado en la cocina micológica convirtiéndose en una referencia ineludible para los amantes de las creaciones con setas.



La Galamperna

RESTAURANTE LA GALAMPERNA
BARCO DE ÁVILA
ÁVILA

www.lagalamperna.com





BOLETUS EDULIS AUTOR SANTIAGO DE CASTRO

“INDIA, EL INCREIBLE SABOR DE LAS SETAS”

RAJESH KUMAR

PIZZAL AL FUZION INDIA

GUILLERMO TORINO

FUNDACIÓN INFINITO SOL

Rajesh Kumar es un cocinero indio que compatibiliza la gastronomía con la ingeniería informática, en una palabra es un experto en la aplicación de la tecnología a la cocina y la gastronomía en general, integrando todo su trabajo con el diseño, la moda y la creación en todos sus aspectos a través del proyecto de fusión culinaria Pizzalal Fuzion y de la fundación para el desarrollo en el medio urbano de su país Infinitosol, donde además de la gastronomía se potencia todo lo que puede desarrollar con las manos, en definitiva la artesanía. Esta labor la desarrolla en colaboración con el cocinero hispano-argentino Guillermo Torino, donde la fusión de la tradición culinaria india y española tiene un peso fundamental.



**“CLÁSICOS Y MODERNOS
DE LA COCINA SUECA
DE LAS SETAS”**

**ANDREAS LUNDH
& SEBASTIAN GIBRANT**

*Estos dos cocineros suecos, desarrollan un intenso trabajo
culinario con una cocina donde lo micológico tienen
un gran peso al igual que los elementos
de fusión.*



ESTOCOLMO
SUECIA

GSTR
NOMI
BTKN





SENDERILLA AUTOR LAURA

“A COZINHA DOS COGUMELOS EM PORTUGAL”

ANDRE MAGALHÃES

Este prestigioso cocinero de origen trasmontano, ha desarrollado su labor profesional en diferentes restaurantes de Lisboa como el Lisbon Press club. En la actualidad, desarrolla su labor culinaria desde A Taberna da Rua das Flores donde la micología y los productos y vinos tradicional de Portugal son los protagonistas indiscutibles de su cocina. André ejerce a la vez su labor como periodista gastronómico y de vino.



**A TABERNA
DA RUA DAS FLORES
LISBOA
PORTUGAL**





TRUFA NEGRA AUTOR LAURA

“DE LAS MARCAS Y EL ADRIÁTICO A CASTILLA Y LEÓN CON TRUFAS Y SETAS”



FÁTIMA PÉREZ

Desde su restaurante Fátima en la Casona de Montealegre, Valladolid es toda una institución y una referencia especializada en la cocina creativa de las setas reconociendo la labor de otros profesionales de la cocina y la micología con la entrega del premio Amanita.



Restaurante Fátima - Posada La Casona

RESTAURANTE FÁTIMA
MONTEALEGRE
VALLADOLID

www.restaurantefatima.es



SETA DE CARDO AUTOR LAURA

“MICOCIDO MARAGATO Y PASTELERÍA CON SETAS”

JESÚS PRIETO

*Este joven cocinero, ejerce su labor desde el restaurante familiar Serrano, en Astorga donde su especialidad, a parte del cocido, es la cocina micológica y la pastelería. De hecho, es en este campo en el que empezó su formación profesional en 2003, junto a los mejores pasteleros de España. Actualmente compagina el trabajo diario en el Restaurante Serrano con la impartición de cursos y ponencias, algunos de ellos, realizados a través de Maestros de Cocina y Eurotoques, asociaciones de las que es miembro. En esta ocasión, participa en este Congreso, junto al maestro pastelero **Julián Arranz**.*



RESTAURANTE SERRANO
ASTORGA
LEÓN

www.restauranteserrano.es

