



ANDONI ADURIZ “SALUDO VIRTUAL”

Andoni Aduriz es uno de los más prestigiosos cocineros españoles, su restaurante Mugaritz está reconocido con 2 estrellas Michelin, en su cocina y en sus creaciones tienen gran peso el desarrollo de una cocina fresca, técnica e imaginativa a la que incorpora, entre otras cosas, una gran cantidad de flores, plantas silvestres y setas fruto de su pasión por la botánica, a la que se suma su interés por la literatura y las artes plásticas, siendo autor de varios libros relacionados con la cocina y la gastronomía. Además Andoni desarrolla una importante labor asesora y formativa. En estos momentos su equipo dirige la cocina del Restaurante Le Domaine en Abadía Retuerta, Valladolid.



mugaritz

RESTAURANTE MUGARITZ
ERRENTERÍA
GUIPÚZCOA

www.mugaritz.com



AGARICUS MACROSPORUS AUTOR SANTIAGO CASTRO

“LAS SETAS EN LA COCINA DE EL EMPALME”

DAVID JIMÉNEZ

*Propietario del Restaurante Jiménez en Majadahonda donde una de sus especialidades es la cocina micológica, Ha colaborado con Gloria Lucía Martín, del restaurante El Empalme, en las Jornadas Micológicas de Sanabria en 2005. En 2008 y 2009, ha llevado a cabo en su restaurante, las Jornadas Micológicas y en 2011, ha participado en las Jornadas Micológicas organizadas por la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid. En esta ocasión, vuelve a unirse a **Gloria Lucía y a su hija Sacha Martín** para mostrar su buen hacer en este Congreso.*



RESTAURANTE JIMÉNEZ
MAJADAHONDA
MADRID

www.restaurantejimenez.es





PIE DE VIOLETA AUTOR LAURA

“LA MICOLOGÍA EN COCINANDOS”

YOLANDA LEÓN & JUANJO PÉREZ

Yolanda León y Juanjo Pérez conjugan una cocina creativa con la tradicional gracias a una labor de conjunto que llevan a cabo en su restaurante, Cocinandos, que cuenta con una estrella Michelin. Tal y como ellos mismos definen, son una mezcla de sofisticación y rusticidad, con un toque minimalista en todas sus concepciones gastronómicas.



cocinandos

RESTAURANTE
COCINANDOS
LEÓN

www.cocinandos.com





TRUFA DE VERANO AUTOR LAURA

“EL MUNDO DULCE DE LAS SETAS”

ELENA LUCAS

Esta Soriana, formada en la Escuela de Restauración y Cocina de Soria, tras su paso por importantes restaurantes de España, vuelve a su tierra, al restaurante familiar, en Navaleno, donde es jefa de cocina y desarrolla su creatividad en la elaboración de platos esencialmente micológicos. Trabaja los productos micológicos y, especialmente la trufa, con verdadera maestría tanto en platos dulces como salados. Sólo en 2012, ha celebrado en él las “III Jornadas Micológicas del Marzuelo”, las “III Jornadas Micológicas de primavera” y, en otoño prepara ya, las “IX Jornadas Micológicas”. Ha obtenido un primer premio y cuatro segundos en el “Concurso Gastronómico de la Trufa de Ábejar”, ha sido finalista en las dos últimas ediciones de “Cocinero del año en Castilla y León” y finalista “Boccus D’or” en Castilla y León, dos años consecutivos (2010 y 2011).



La Lobita
RESTAURANTE

**RESTAURANTE LA LOBITA
NAVALENO SORIA**

www.lalobita.es



LEPISTA NUDA AUTOR TERESA ÁGREDA

“LAS SETAS EN LA COCINA DE EL EMPALME”

GLORIA LUCÍA MARTÍN

*Cocinera autodidacta, cocinera autodidacta, colombiana de origen y castellano leonesa de adopción, es toda una pionera de la cocina micológica de Castilla y León y de España. Dirige “El Empalme” en Río Negro del Puente, Zamora, que se ha convertido en el restaurante de referencia ineludible en la gastronomía micológica. Su conocimiento de las setas de la región unido a más de 25 años de experiencia culinaria, hace de ella una destacada especialista en asuntos micológicos sorprendiendo a propios y extraños con sus platos. Es autora del libro “El Empalme, las setas y sus recetas” prologado por Juan Mari Arzak y ha participado en numerosas Jornadas y Congresos Micológicos nacionales e Internacionales. En esta ocasión, participará junto a su hija **Sacha Martín** y a **David Jiménez** del Restaurante Jiménez en Majadahonda (Madrid), colega de profesión y afición micológica.*



**RESTAURANTE
EL EMPALME
RIONEGRO DEL PUENTE
ZAMORA**





REBOZUELO AUTOR LAURA

“SENSACIONES: LA MICOLOGÍA EN SU HABITAT”

PEDRO MARIO & ÓSCAR PÉREZ

Pedro Mario Pérez desarrolla su labor junto con su hermano Oscar Pérez en el restaurante El Ermitaño de Benavente, Zamora, formando un equipo de lo más reconocido del panorama culinario de Castilla y León, desarrollando una cocina basada en los productos de la tierra dentro de la cual tienen un papel muy destacado las setas y la trufa.

El Ermitaño
restaurante 

**RESTAURANTE ERMITAÑO
BENAVENTE
ZAMORA**

www.elermitano.com





LECCINUM LEPIDUM AUTOR SANTIAGO DE CASTRO

“SETAS DE CULTIVO, BIENVENIDOS AL FUTURO”

JULIO REOYO

Julio Reoyo es habitual colaborador de escuelas de hostelería y revistas especializadas en gastronomía. Asesor gastronómico de restaurantes como “Eventos de la Casa Verde”, “La Finca San Antonio-Eventos” y “Euroambrosías S.L.” Actualmente es Jefe de Cocina del Restaurante Villena, en Segovia donde la calidad de su cocina, conjugando de manera equilibrada la pureza de los sabores tradicionales de los alimentos de Castilla y León, ha sido reconocida en las principales guías gastronómicas y por la crítica del sector, con una estrella Michelin.



RESTAURANTE VILLENA
SEGOVIA

www.restaurante-villena.com



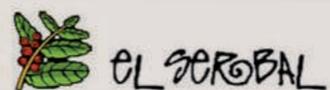


NEGRILLA AUTOR LAURA

“OTOÑO EN EL SERBAL”

FERNANDO SAINZ DE LA MAZA

Este joven santanderino, tras estudiar en su ciudad natal se forma en las cocinas del Restaurante Zortxiko de Bilbao junto a Daniel García y Las Rejas, en Las Pedroñeras, de la mano de Manuel de la Osa. Tras abrir las puertas de El Serbal en 1999 obtiene la primera estrella Michelin en 2003. Un año más tarde, abre las puertas del Nuevo Molino en Puente Arce obteniendo en 2009, su segunda estrella Michelin. Micológicamente ofrece apuestas muy interesantes que armonizan el mundo de las setas y los productos del mar.



RESTAURANTE EL SERBAL
SANTANDER
CANTABRIA

www.elserbal.com





NÍSCALO AUTOR TERESA ÁGREDA Y FERNANDO MARTÍNEZ

**“LA TIERRA,
EL SABOR QUE
NOS RODEA”**

MARIO SANDOVAL

Mario Sandoval tiene en su haber, desde 2004 y consolidada hasta hoy consecutivamente, una estrella Michelin y dos soles en la Guía Repsol 2010, todo ello conseguido gracias a su buen hacer al frente de COQUE, su restaurante de cocina de vanguardia, en Humanes (Madrid). Junto a sus actividades como chef, Sandoval desarrolla una intensa actividad empresarial, participa en propuestas de restauración saludable e investigación de nuevos conceptos de gastronomía y desarrolla una labor de formación importante a través de su propia escuela de cocina creada en Griñón en 2006.

COQUE
Mario Sandoval

RESTAURANTE COQUE
HUMANES DE MADRID
MADRID

www.restaurantecoque.com





PERRECHICO AUTOR LAURA

“CANTABRIA - CASTILLA Y LEÓN, LAZOS Y CONTRASTES”

IGNACIO SOLANA PÉREZ

Esta gran promesa del mundo culinario cántabro, se forma en la Escuela de Hostelería de Laredo (Cantabria) y con 18 años sale de su tierra natal para adquirir experiencia en restaurantes de toda España y, en numerosos cursos y stags. Con, tan sólo, 24 años se hace cargo del restaurante familiar “La Bien Aparecida” en su pueblo natal, Ampuero llevando a cabo una importantísima reforma que culmina en 2007 con un restaurante convertido en uno de los más importantes referentes gastronómicos de Cantabria, donde ofrece exquisitos y variados platos de setas de temporada, principalmente boletus y que ha sido reconocido este año, 2012, con una estrella Michelin



**RESTAURANTE SOLANA
SANTANDER
CANTABRIA**

www.restaurantesolana.com

