

PROGRAMA: Lunes 22 de octubre

09:30 h.: PRESENTACIÓN DEL CONGRESO

10:00 h.: **Primer reto: Nutrición "Los hongos como súper alimentos saludables".**

Nuestros montes atesoran gran diversidad de hongos silvestres comestibles con interesantes propiedades nutritivas y saludables. Estos hongos, combinados con otros alimentos como las legumbres permiten generar innovaciones gastronómicas altamente saludables, abriendo además importantes posibilidades para personas con intolerancias alimentarias. Los ponentes expondrán los resultados preliminares de este reto aplicado a productos locales de la Comarca de Pinares de Soria combinando la creatividad gastronómica con el conocimiento científico.

- **Elena Lucas.** Chef. Restaurante La Lobita, (Navaleno, Soria).
- **Eva Guillamón.** Experta en nutrición y tecnología alimentos. Centro INIA para la Calidad de los Alimentos. Gobierno de España.
- **Laura Mateo.** Experta en nutrición y tecnología alimentos. Centro INIA para la Calidad de los Alimentos. Gobierno de España.
- **Fernando Martínez-Peña.** Experto en micología forestal. Instituto Europeo de Micología (EMI).

10:45 h.: **Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros.**

- **Francis Paniego.** Restaurante El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja).
- **Luis Alberto Lera.** Restaurante Lera (Castroverde de Campos, Zamora).

11:30 h.: INAUGURACIÓN DEL CONGRESO

Acto de inauguración.

Acto de entrega de reconocimiento a La Rioja como Comunidad Autónoma invitada.

Acto de reconocimiento al cocinero Mauro Colagreco.

12:30 h.: Pausa café

13:15 h.: **Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros.**

- **Ignacio Echapresto.** Restaurante Venta Moncalvillo (Daroca, La Rioja).
- **Ignacio Rojo.** Restaurante La Galería (Quintanadueñas, Burgos).

14:00 h.: Almuerzo degustación

16:00 h.: **Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros.**

- **Roberto Terradillos.** Restaurante Tierra, Hotel Valdepalacios (Toledo).
- **David Izquierdo.** Restaurante El 51 del Sol (Aranda de Duero, Burgos).

16:45 h.: **Segundo reto: Adaptación al cambio climático "Qué hacer un año sin setas".**

La producción de hongos silvestres en nuestros montes es cada más irregular. Las empresas de transformación y comercialización de setas ofrecen distintos productos para uso en la cocina. Los procesos recomendados de conservación (congelación, deshidratación, liofilización...) pueden ser muy diferentes según las especies fúngicas. Igualmente, es importante realizar una preparación previa al uso en la cocina (rehidratación, descongelación...) que no menoscabe las propiedades organolépticas de los hongos. Los ponentes hablarán de los productos disponibles en el mercado y expondrán los resultados preliminares de este reto aplicado a productos locales de la Comarca de Tarazona y el Moncayo.

- **José Tazueco.** Chef. Restaurante Saboya 21 (Tarazona, Zaragoza).
- **Domingo Blanco.** Experto en microbiología y tecnología de los Alimentos. Grupo de investigación Alimentos de Origen Vegetal. IA2-Universidad de Zaragoza.
- **David Gimeno.** Experto en microbiología y tecnología de los Alimentos. Grupo de investigación Alimentos de Origen Vegetal. IA2-Universidad de Zaragoza.
- **Josep María Serentil.** Presidente de la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas.
- **Fernando Martínez-Peña.** Experto en micología forestal. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

17:30 h.: **Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros.**

- **Miguel Martínez Novo,** Hotel Rural La Tronera (Villadepalos, León).
- **Begoña Rodrigo,** Restaurante La Salita (Valencia).

18:15 h.: **Demostración gastronómica.**

- **Álvaro Garrido.** Restaurante Mina (Bilbao).
- **Higinio Gómez.** Experto y distribuidor de productos de caza.

19:00 h.: **Demostración gastronómica.**

- **José Ribagorda.** Periodista español, Informativos Tele5.
- **Óscar García.** Restaurante Baluarte (Soria).

19:45 h.: Fin de la jornada



PROGRAMA: Martes 23 de octubre

10:00 h.: **Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros.**

- **Víctor Martín.** Restaurante Trigo (Valladolid).
- **Toni Sala.** Restaurante Fonda Sala (Olost, Barcelona).

10:45 h.: **Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros.**

- **Rubén Arnánz.** Restaurante Juan Bravo (Segovia).
- **Santi Taura.** Restaurante Santi Taura (Lloseta, Mallorca).

11:30 h.: **Tercer reto: Micoturismo "Buscar, encontrar, admirar, sentir, degustar y respetar el reino Fungi".**

El micoturismo se presenta como una de las oportunidades más interesantes de valorización de los recursos micológicos de nuestros montes. El conocimiento de las motivaciones y perfiles de los turistas que se sienten atraídos por el reino fungi (recolección, gastronomía, cultura..) es clave para plantear las mejores estrategias de marketing y adaptar los diferentes productos micoturísticos a los consumidores potenciales. Los ponentes de este reto reflexionarán sobre el micoturismo mientras Chefs internacionales elaboran propuestas gastronómicas que evocan y nos invitan a visitar sus respectivos territorios.

- **Marco Acquaroli.** Chef Italiano, ganador del concurso Cocinando con Trufa 2017.
- Chef Canadiense, ganador concurso gastronomía micológica en Quebec (Canadá).
- **Joaquín Latorre.** Experto en Micoturismo. Instituto Europeo de Micología (EMI).
- **Blanca García.** Experta en comunicación y marketing. Facultad de Ciencias Empresariales y del Trabajo de Soria. Universidad de Valladolid.
- **Alfredo Tundidor.** Representante de la Federación de Agencias de Viaje de Castilla y León (FECLAV).
- **Beatriz Cecilia.** Gerente de la Federación Española de Empresarios de Hostelería.
- **Javier Honorato.** Responsable proyecto Fungiturismo de La Rioja.

12:45 h.: **Demostración gastronómica.**

- **Cocineros con Estrella Michelin de Castilla y León.**

13:45 h.: **Presentación de las Jornadas Buscasetas.**

- **Isabel Álvarez.** Delegada de Eurotoques Castilla y León.

13:55 h.: **CLAUSURA DEL CONGRESO**

Conclusiones.

Clausura del Congreso a cargo de **Javier Ramírez**, Director General de Turismo.

14:30 h.: **Almuerzo degustación**

