



CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

ACTIVIDADES FIN DE SEMANA



CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

TALLERES INFANTILES DE INICIACIÓN A LA MICOLOGÍA

Yolanda Santos Grande

Ingeniera Agrícola, educadora ambiental y guía micológica. 10 años al frente del equipo de educadores ambientales de Biosfera Soria. Empresa de servicios medioambientales especializada en Turismo de Naturaleza y Educación Ambiental. En la rama del Micoturismo, Biosfera Soria tiene una amplia experiencia en organización de jornadas micológicas, talleres, exposiciones, rutas y bautismos micológicos.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

TALLERES GASTRONÓMICOS FIN DE SEMANA



“El escabechado en las setas: método de conservación”

Francisco Javier de la Vega, Jefe de cocina
Parador de Turismo Antonio Machado de Soria

“Brioche, tuétano, trompeta negra y boletus”

Ángel Cortés Huerta, Jefe de cocina
Laura Luna, Responsable de sala
Restaurante Duque en Medinaceli





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

TALLERES GASTRONÓMICOS FIN DE SEMANA



“Ayer y hoy de la gastronomía micológica”

José Antonio Antón, Jefe de cocina
Cristina de la Iglesia, Responsable de sala
Restaurante La Chistera en Soria

“Biología de la conservación de los hongos. Métodos de conservación y elaboración”

Melania M^a Lourdes Cascante, Jefe de cocina y
propietaria
Hotel Rural Los Villares en Los Villares de Soria





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

PROGRAMA DEL CONGRESO



CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA

GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

CONDUCTORA DEL CONGRESO

Vanesa Vidaurrázaga:

Profesional de la comunicación y las relaciones públicas, se ha especializado en la presentación de eventos por toda España, Cuenta con una experiencia de más de diez años en este sector. Fruto de su paso por el reconocido Instituto del Teatro, domina la improvisación, y en sus intervenciones, Vanesa aporta profesionalidad, carisma y un punto de humor que aseguran el éxito.



PRESENTADOR DEL CONGRESO

Javier Pérez Andrés:

Javier Pérez Andrés es un periodista especializado en agroalimentación, turismo, gastronomía, desarrollo rural y vinos con más de 25 años de ejercicio profesional. Fue el pionero en estas materias en la prensa de Castilla y León. Una de sus características es su compromiso con Castilla y León y todos los colectivos de gastronomía, vinos, turismo y medio rural





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 1: NUTRICIÓN “Los hongos como súper alimentos saludables”

Fernando Martínez Peña:

Dr. Ingeniero de Montes por la Universidad Politécnica de Madrid. Actualmente Director de Investigación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del gobierno de Aragón y Director de Instituto Europeo de Micología. Especializado en ecología, gestión sostenible y valorización de los recursos micológicos forestales. Coordinador de proyectos nacionales y europeos de I+D+i y autor de numerosas publicaciones científicas en su especialidad.



Eva Guillamón Fernández:

Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid, comenzó su carrera investigadora en el Departamento de Tecnología de Alimentos del INIA. Actualmente trabaja en el Centro para la Calidad de Alimentos en Soria dedicándose al estudio de compuestos bioactivos especialmente en setas y legumbres.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA

GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 1: NUTRICIÓN “Los hongos como súper alimentos saludables”

Laura Mateo-Vivaracho:

Doctora en Química Analítica por la Universidad de Zaragoza, donde comienza a investigar en el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología, especializándose en Química de los Alimentos.

Desde 2011 desarrolla su actividad aislando y cuantificando compuestos bioactivos en el Centro para la Calidad de Alimentos del INIA en Soria



Elena Lucas. Restaurante La Lobita, Navaleno (Soria):

Es la tercera generación de una familia de hosteleros de Navaleno. Dirige el restaurante fundado por sus abuelos en los años 50, ‘La Lobita’ en Navaleno (Soria). Tomó las riendas del negocio hace unos 15 años y se ha convertido en estos años en un referente de la gastronomía micológica. Es el primer restaurante que consigue la estrella Michelin en Soria y se ha convertido en uno de los restaurantes punteros en la cocina alrededor de las setas a nivel nacional.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Francis Paniego. Restaurante El Portal de Echaurren, Ezcaray (La Rioja):

Francis Paniego obtuvo el “Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina de España 2011” de la Real Academia Española de Gastronomía. Francis está al frente de varios proyectos gastronómicos de enorme interés y prestigio: el Hotel Restaurante Echaurren en Ezcaray, con una cocina cargada de identidad, El Portal de Echaurren donde se respira creatividad en cada plato, el Tondeluna, un restaurante donde se sirven tapas y platos con sello de Francis Paniego. Además dirige la oferta gastronómica del Hotel Marqués de Riscal y en verano está a cargo del restaurante itinerante, “Ezcaray” en el emblemático Hotel María Cristina de San Sebastián.



Luis Alberto Lera. Restaurante Lera, Castroverde de Campos (Zamora):

Se formó en la Escuela de Luis Irizar, en San Sebastián. Cuenta entre sus maestros con Arzak, Hilario Arbelaitz y Abraham García y es amplia su experiencia en reconocidos restaurantes nacionales. Durante 4 años regentó su propio restaurante en Toro (Zamora), donde consiguió numerosas distinciones. En 2008 pasó a dirigir el negocio familiar en Castroverde de Campos, transformándolos en 2015 en el nuevo restaurante-hotel Lera, reconocido en 2017 con 2 Soles de la Guía Repsol y premiado por la Academia de Gastronomía de Castilla y León como mejor restaurante del año 2017. En 2018 ha sido premiado como mejor cocinero de Castilla y León por la Radio Televisión de Castilla y León. En 2017 y 2018 participó como ponente en el Congreso Madrid-Fusión.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA

GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Ignacio Echapresto. Restaurante Venta Moncalvillo, Daroca (La Rioja):

Cocinero riojano de formación autodidacta. En Venta Moncalvillo desarrolla una cocina sencilla, apegada al entorno y con los productos de cercanía como protagonistas.



Ignacio Rojo. Restaurante La Galería, Quintanadueñas (Burgos):

Cocinero que desde sus orígenes defiende el producto de su territorio. Desde hace años investiga el bosque con sus elementos y por supuesto las setas. Dicho trabajo ha hecho posible la publicación de su primer libro, Cocinando en los bosques de la Demanda.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Roberto Terradillos. Restaurante Tierra, Hotel Valdepalacios, Toledo:

Nací en Palencia en 1986 y, desde bien pequeño, mi mayor distracción ha sido rodearme de ollas y libros de recetas. Antes de empezar mi periplo entre los fogones de diferentes restaurantes de referencia a nivel internacional como Akelarre, Celler de Can Roca, El Ermitaño, Nerua... me formé en la Escuela de Hostelería Guayente, en El Pirineo Aragonés. He impartido clases en La Escuela Internacional de Cocina de Valladolid y desde el año 2013 soy socio de Euro-Toques. ¿Mi producto fetiche? La Trucha de la montaña Palentina y los productos de proximidad de productores locales.



David Izquierdo. Restaurante El 51 del Sol, Aranda de Duero

(Burgos):

Creativo, tenaz, inquieto, apasionado, pero sobre todo auténtico. Cinco adjetivos que definen al cocinero David Izquierdo más allá de lo que traduce su amplio currículum. Dieciocho años hace desde que inició sus estudios de cocina en Soria y desde entonces no ha dejado de formarse. Hoy nos transmite el amor por su tierra con una cocina delicada y coherente con sus raíces en su restaurante El 51 del Sol en Aranda de Duero.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 2: Adaptación al cambio climático “Qué hacer un año sin setas”

Fernando Martínez Peña

Josep M^a Serentil:

Josep Maria Serentill presidente de la Federación Española De Empresarios De Setas Y Trufas (FETRUSE) así como propietario y fundador del Grupo Laumont, una de las empresas líderes en la comercialización y transformación de setas y trufas.



Domingo Blanco Parmo:

Doctor en veterinaria y profesor titular de la Universidad de Zaragoza; especialista en microbiología alimentaria lo es también en micología con estudios pioneros en España sobre la búsqueda de Antimicrobianos en setas y sobre su conservación. Ha dirigido varias tesis doctorales y proyectos de investigación en el campo de la micología.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 2: Adaptación al cambio climático “Qué hacer un año sin setas”

David Gimeno Martínez:

Tecnólogo de alimentos y miembro del grupo de investigación de alimentos de origen vegetal de la Universidad de Zaragoza, con experiencia en la transformación y análisis de calidad global de productos hortofrutícolas.



José Tazueco. Restaurante Saboya 21, Tarazona (Zaragoza):

Cocinero especializado en micología. Empezó muy joven en la cocina y pronto se dio cuenta de que su pasión por el mundo fungi tenía que ser el centro de su trabajo. Su cocina mezcla tradición, producto local y modernidad. A los pies del Moncayo es desde 2006 propietario del restaurante Saboya 21 en Tarazona.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA

GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Miguel Martínez Novo, Hotel Rural La Tronera, Villadepalos (León):

Cocinero y propietario del Restaurante Hotel la Tronera en Villadepalos (El Bierzo, León) donde desarrolla su profesión desde 2008. Antiguo alumno de la ESHT de Madrid.



Begoña Rodrigo. La Salita Resturant (Valencia):

Begoña Rodrigo, Agosto 1975, Valenciana iniciada en fogones por casualidad, co propietaria y jefa de cocina del rte la salita desde el 2005 y del rte nomada desde el 2016, y en puertas de su tercer proyecto el LLauro un restaurante/ huerta, basa su cocina en la huerta valenciana y el mar mediterraneo. Se hizo popular tras ganar la primera edición de top chef, a lo que siguieron su primer sol Repsol y premio a la cocinera del año de la comunidad valenciana en 2014. Su tesón y constancia son su sello de identidad.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA

GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Álvaro Garrido, Restaurante Mina (Bilbao):

Autodidacta y curioso por naturaleza, su espíritu innovador y su sed de nuevos conocimientos le impulsa a estar continuamente investigando y evolucionando su cocina en el restaurante Mina, abierto en 2006. Álvaro se ha formado con alguno de los mejores cocineros y pasteleros del país y ha recibido prestigiosos premios a lo largo de su carrera, como el premio “Euskadi” de gastronomía al mejor restaurador en 2017. En la edición 2013-2014 recibió la prestigiosa Estrella Michelin.



Higinio Gómez:

50 años en el sector del comercio de aves y caza. Es proveedor de los restaurantes más emblemáticos de España y ponente en numerosas ocasiones de instituciones tan importantes como el Basque Culinari, Madrid Fusión, Cordón Bleu...





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

José Ribagorda:

Periodista. Editor y Presentador de los Informativos Telecinco Fin de Semana. Director y Presentador de la serie emitida por Telecinco Cocineros Sin Estrella, autor de los libros “Cocineros Sin Estrella” y “De Las Cosas Del Comer” publicados por Planeta y Director de la web www.delascosadelcomer.com.



Óscar García. Restaurante Baluarte, Soria:

Es un cocinero en permanente evolución. Comenzó su andadura en el restaurante Alvargonzález, en su Vinuesa natal, en el que trabajó durante once años. A finales de 2008 decide junto a su equipo iniciar su andadura en solitario y ‘Baluarte’ abre sus puertas, en la capital soriana. Desde entonces han sido varios los reconocimientos a su labor, como el de Mejor Cocinero de Castilla y León 2013, un Sol de la Guía Repsol y estrella Michelin en 2016.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Víctor Martín. Restaurante El Trigo, Valladolid:

Cocinero formado en casas de gran parte de la geografía nacional. Su obsesión por el producto le lleva a elaborar platos con técnicas actuales con la única intención de realzar el sabor de los mismos. Sus presentaciones son actuales y laboriosas.



Toni Sala. Restaurante Fonda Sala, Olost (Barcelona):

Mis inicios en la cocina fueron en casa. De muy pequeño empecé a trabajar en la fonda, luego me fui a Barcelona donde trabajé en restaurantes de hoteles como Derby o Avenida Palace. También estuve en el hotel Calypolis de Sitges. Al cabo de unos años, volví al negocio familiar. Empecé a trabajar con lo aprendido en Barcelona e innovando con lo que voy aprendiendo día a día. Me considero un autodidacta en muchos aspectos de la cocina.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA

GASTRONÓMICA

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

Rubén Arnánz. Restaurante Juan Bravo, Segovia:

Cocinero segoviano, ha desempeñado su tarea en algunos de los mejores restaurantes en Francia, Suiza y Reino Unido, unido en muchas ocasiones a la prestigiosa cadena Relais & Châteaux. Tras su paso por el Kabuki Wellington, el Jardín de Orfila en Madrid y el Restaurante 'Villena' ha iniciado una nueva etapa en el Restaurante Juan Bravo de Segovia.



Santi Taura. Restaurante Santi Taura, Lloseta (Mallorca):

Nuestra filosofía: Santi Taura cocina la historia de Mallorca: sus recetas, su producto de temporada y la memoria de la gastronomía local, respetando los ingredientes originales, rescatando algunas recetas del olvido ó actualizando las más populares...





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 3: Micoturismo “Buscar, encontrar, admirar, sentir, degustar y respetar el reino fungi”

Joaquín Latorre:

Master en Innovación y Marketing turístico. Actualmente Secretario General del Instituto Europeo de Micología y profesor de la Universidad de Valladolid. Desde 2012 a 2018 fue responsable de investigación y dinamización del micoturismo en el Programa de Micología de Castilla y León. Ha participado en proyectos Europeos y nacionales y es autor de publicaciones científicas en el ámbito del micoturismo.



Alfredo Tundidor:

Gerente en Soria Vacaciones, Agencia de viajes receptiva de la provincia de Soria, promotores de paquetes turísticos basados en la micología.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 3: Micoturismo “Buscar, encontrar, admirar, sentir, degustar y respetar el reino fungi”

Blanca García:

Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Valladolid. Premio Nacional AEMARK a la Mejor Tesis Doctoral y Premio Extraordinario de Doctorado Profesora Titular en la Universidad de Valladolid y Decana de la Facultad de Ciencias Empresariales y del Trabajo. Participante en proyectos de investigación y congresos, ponente en numerosos cursos. Ha publicado en diversas revistas de impacto internacional.



Isabelle Dupuis, Microbraserie Le Presbytère

Chef ganadora del concurso de gastronomía micológica de Quebec (Canadá). El restaurante está ubicado en Saint Stanislass, provincia de la Maurice, Quebec.



CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

RETO 3: Micoturismo “Buscar, encontrar, admirar, sentir, degustar y respetar el reino fungi”

Javier Honorato:

Es responsable de Fungiturismo. Este proyecto turístico, nacido hace cinco años en Pradejón (La Rioja), localidad líder en la producción nacional de hongos cultivados, tiene como objetivo dinamizar turísticamente el Pueblo del Champiñón y promocionar sus principales productos gastronómicos.



Marco Acquaroli. Restaurante Dispensa Pani e Vini Franciacorta:

Nacido en Bergamo, Italia en 1985, fue el ganador del concurso Bocuse d'Or Italia 2016. Desde comienzos de su carrera profesional ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes del país y del extranjero. Actualmente dirige la cocina del restaurante la "Osteria" donde transforma la cocina tradicional de sus raíces en un concepto contemporáneo. Ganador del Concurso Internacional de la Trufa, Soria 2017.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA DE LAS ESTRELLAS MICHELÍN

Víctor Gutiérrez. Restaurante Víctor Gutiérrez, Salamanca:

Es el regente del restaurante salmantino con su propio nombre. Desde 2004 es poseedor de una estrella Michelin, la más longeva de Castilla y León, y los dos Soles otorgados por la Guía Repsol. Su cocina se define por tener, según sus propias palabras, “Alma española, corazón peruano y matices del mundo para dar a conocer los sabores de tres continentes”.



Marc Segarra. Restaurante Le Domaine, Sardón de Duero (Valladolid):

Nació en Reus (Tarragona) hace 31 años. Desde pequeño es amante de la buena mesa. Marc es muy meticuloso en el trabajo, disfruta cocinando y esto se nota a la hora de ver y comer sus platos. Empezó su andadura profesional por varias partes de la geografía nacional, al lado de maestros de la cocina de fama internacional. Hace ya tres años que trabaja en Abadía Retuerta Le Domine, como Chef ejecutivo donde elabora una cocina técnica pero con una búsqueda impecable del sabor a través del producto.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA DE LAS ESTRELLAS MICHELÍN

Miguel Ángel de la Cruz. Restaurante La Botica, Matapozuelos (Valladolid):

Es considerado por todos los críticos gastronómicos como el genio de la cocina de la naturaleza. En 2013 el restaurante La Botica de Matapozuelos (Valladolid) se alzó con su primera estrella Michelin. Durante su trayectoria profesional ha conseguido numerosos premios: ganador del campeonato Cocineros de Castilla y León o Premio Mejor Plato Vegetal del Año, entre otros.



Pedro Mario y Óscar Pérez. Restaurante El Ermitaño, Benavente (Zamora):

Pedro Mario comenzó descubriendo los secretos de la cocina tradicional, recopilando recetas de la zona y aprendiendo de su madre Hortensia. Años más tarde se incorporó Oscar al negocio y juntos empezaron a investigar e innovar en sus platos sin perder la esencia, el contacto con los productores y el arraigo a su tierra. En el año 2001 obtienen una Estrella Michelin y la mantienen hasta 2010, recuperándola de nuevo en 2016. En estos años han sido galardonados con importantes premios como el Mejor Restaurante de la Comunidad en 2015 de la mano de La Posada del periódico el Mundo y de la Academia de Gastronomía. Actualmente siguen siendo autodidactas, disfrutando día a día de su profesión y sintiéndose muy orgullosos de poder mostrar su tierra al mundo.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición



Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA DE LAS ESTRELLAS MICHELÍN

Víctor Martín. Restaurante El Trigo, Valladolid:

Cocinero formado en casas de gran parte de la geografía nacional. Su obsesión por el producto le lleva a elaborar platos con técnicas actuales con la única intención de realzar el sabor de los mismos. Sus presentaciones son actuales y laboriosas.



Elena Lucas. Restaurante La Lobita, Navaleno (Soria):

Es la tercera generación de una familia de hosteleros de Navaleno. Dirige el restaurante fundado por sus abuelos en los años 50, 'La Lobita' en Navaleno (Soria). Tomó las riendas del negocio hace unos 15 años y se ha convertido en estos años en un referente de la gastronomía micológica. Es el primer restaurante que consigue la estrella Michelin en Soria y se ha convertido en uno de los restaurantes punteros en la cocina alrededor de las setas a nivel nacional.





CASTILLA Y LEÓN

es vida

SORIA
GASTRONÓMICA
CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

VI Edición




Junta de
Castilla y León

Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 22 y 23 de octubre · 2018

PRESENTACIÓN JORNADAS BUSCASETAS

Isabel Álvarez, Restaurante Maricastaña (Burgos):

Nacida en Sto. Domingo de la Calzada (La Rioja), desarrolló sus estudios en Barcelona, Burgos y La Rioja. Actualmente es la Jefa de Cocina y responsable del equipo del restaurante Maricastaña (Burgos) además de profesora de Cocina. Durante 15 años dirigió el Restaurante Fábula en Burgos, con dos soles de la guía Repsol. Lleva once años defendiendo las intolerancias alimentarias y es la Delegada de Eurotoques de Castilla y León.

