

# CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN



## PROGRAMA DEL CONGRESO



05.10.2020 12.10.2020 19.10.2020 26.10.2020 27.10.2020









Lunes 5 de octubre: Cocinando algunos Lactarius del mundo

## 16:15 h · Inauguración del VII Congreso Internacional de Cocina Micológica de Castilla y León, Soria Gastrónomica

Entrega del Reconocimiento Internacional Micología Castilla y León

## 16:30 h · Sesión 1. Jihì landia o xi'i kuilu. El hongo azul. Los níscalos azules (Lactarius indigo)

- Chef Ricardo Muñoz Zurita. Restaurantes Azul (Ciudad de México).
- Dr. Roberto Garibay Orijel. Universidad Nacional Autónoma de México.
- **Dr. Faustino Hernández Santiago**. Colegio de Postgraduados Campus Montecillo.
- Dr. Fernando Martínez Peña. Director del Instituto Europeo de Micología (EMI), investigador del CITA-Gobierno Aragón.

### 18:20 h · Sesión 2. Níscalos cultivados (Lactarius deliciosus) y su cocina en Nueva Zelanda

- Dr. Alexis Guerin-Laguette. Investigador de New Zealand Institute for Plant & Food Research Ltd.
- Chef Jasbir Kaur. Presidenta de la Asociación de Cocineros de Auckland. Nueva Zelanda.
- Chef Paul Froggatt. Restaurante Huka Lodge. Nueva Zelanda.
- Ángel Moretón. CEO de la empresa e-Spain.
- **Cándido López Cuerdo**. Restaurador y Chef del Mesón de Cándido, Segovia, España.

### 19:30 h · Sesión 3. La cocina tradicional de los níscalos (Lactarius grupo deliciosus)

- Chef Melania Cascante. Restaurante Los Villares (Soria).
- Luis Alberto Parra Sánchez. Presidente de la Asociación Micológica Arandina.
- Juan Manuel Velasco Santos. Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León.
- Enrique Fernández Villamor. Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León.
- Antonio García. Presidente de la Asociación de Tuficultores de Soria.
- Antonio Martín. Fundación Patrimonio Natural de Castilla y León.









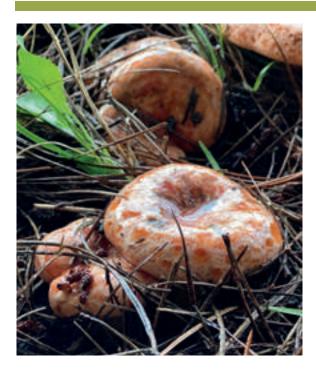
### Lunes 12 de octubre

### 11:00 h · Sesión 4. Cultivo y uso de los Kinoko (hijos de los árboles) en la cocina japonesa

- Akira Konota. Gerente División Operaciones Comerciales. Hokuto Corporation.
- Joaquín Latorre. Secretario General Instituto Europeo de Micología (EMI).
- Dr. Alexis Guerin-Languette. Investigador de New Zealand Institute for Plant & Food Research Ltd.
- Tatsuya Kato. Director General de Jetro (Japan External Trade Organization) en España.

### 17:00 h · Sesión 5. Cogumelos, a primavera do outono

- Chef Antonio Loureiro. Restaurante A Cozinha. Guimaraes, Portugal.
- **Dr. Anabela Martins.** Instituto Politécnico de Braganza, Portugal.
- **Dra. Filipa Reis**. Instituto Politécnico de Braganza, Portugal.













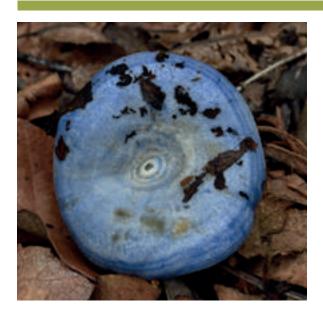
### Lunes 19 de octubre

### 11:00 h · Sesión 6. El uso de los hongos en la cocina china: salud y sabor

- **Bin Wang**. Director General de Golden Truffle Corporation.
- Joaquín Latorre. Secretario General del Instituto Europeo de Micología (EMI).
- **Dr. Carlos Colinas**. Profesor e investigador de la Universidad de Lérida.
- Kok Loong Wong. Bloguero gastronómico.

## 17:00 h · Sesión 7. El Hongo bogavante (*Hypomyces lactifluorum*): desarrollo e innovación micológica en Québec, Canadá.

- Chef Natalia Machado. Directora Culinaria de Ville Marie Collection.
- **Dr. Richard Jeannotte**. Director de innovación y transferencia de Biopterre.
- Dr. Fernando Martínez Peña. Director del Instituto Europeo de Micología (EMI), investigador del CITA-Gobierno Aragón.
- Pascale Malenfant. Responsable del proyecto de desarrollo micológico de Kamouraska.













### Lunes 26 de octubre

### 09:45 h · Bienvenida por parte de las autoridades sorianas

### 10:00 h · Sesión 8. El I+D+I en la cocina de los micromicetos en Mugaritz

- Chef Julián Otero. Restaurante Mugaritz (Rentería, Guipuzcoa).
- **Dr. Jaime Olaizola.** Gerente de IDForest. Proyecto FungiGo.
- **Dra. Eva Guillamón.** Investigadora de CCA-INIA (Soria).

### 12:00 h · Sesión 9. Reaparición de las colmenillas en la mesa

- Chef María José Meda. Restaurante El Batán, Tramacastilla (Teruel).
- Ricardo Forcadell. S, Coop. Forestal Qilex-Proyecto MicoAragón.
- Miguel Gimeno. CEO Cesta y Setas.
- Dra. Eva Guillamón. Investigadora de CCA-INIA (Soria).
- Dr. Josep Piqueras. Médico. Expert Senior del Hospital General Universitario Valle de Hebrón (Barcelona).

#### 16:30 h · Sesión 10. Las Turmas del Desierto

- Chef David López Carreño. Restaurante Local de Ensayo (Murcia).
- **Dra. Asunción Morte**. Catedrática de botánica. Universidad de Murcia.
- Dr. Alfonso Navarro. Universidad de Murcia.
- Francisco de Lara. Proyecto Agro-Eco-Turístico. Gerente Finca Torrecillas.

### 18:30 h · Sesión 11. Innovando con la diversidad micológica de Pinar Grande (Soria)

- Chef Elena Lucas. Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria).
- Dra. Laura Mateo Vivaracho. Investigadora de CCA-INIA (Soria).
- Dr. Pablo de Frutos Madrazo. Universidad de Valladolid.
- **Dr. Fernando Martínez Peña**. Director EMI-Fungi Friendly Forest.
- José María Serentill. Presidente Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas (FETRUSE).









### Martes 27 de octubre

### 10:00 h · Sesión 12. Recetas micológicas sin cocción: marinados y lactofermentados

- Regis y Jacques Marcon. Restaurante Régis et Jacques Marcon. Saint Bonnet le Froid, Haute-Loire, Francia.
- **Jean Rondet**. Gerente de Sens et Territoire European Mycological Institute, Francia.
- Dra. Mélanie Roy. Université Toulouse III Paul Sabatier, Francia.
- Alain Borde. Director General de BORDE SA, Francia.

#### 12:00 h · Sesión 13. Cocina molecular de los hongos

- Oriol Castro y Eduard Xatruch. Restaurante Disfrutar (Barcelona).
- **Dr. José Antonio Bonet**. Universidad de Lérida, Centro Tecnológico Forestal de Cataluña.
- **Dra. Eva Guillamón**. Investigadora de CCA-INIA (Soria).
- Jordi Serentill. CEO & Business Development de la empresa LAUMONT.
- Feli Sánchez-Espuelas. Gerente de Encitruf (trufiturismo).

### 13:30 h · Clausura del VII Congreso Internacional de Cocina Micológica, Soria Gastronómica



