



CASTILLA Y LEÓN

CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

PROGRAMA DEL CONGRESO 

05.10.2020 12.10.2020 19.10.2020 26.10.2020 27.10.2020



**Junta de
Castilla y León**

PROGRAMA DEL CONGRESO



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 Gastronómica

Entrega del Reconocimiento Internacional Micología Castilla y León

16:30 h · Sesión 1. Jihì landia o xí'i kuilu. El hongo azul. Los niscalos 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. Niscalos 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 niscalos (*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.

PROGRAMA DEL CONGRESO



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.

Cada sesión tendrá un tiempo dedicado a la contestación de preguntas que podrán realizar los internautas a través del chat disponible.



PROGRAMA DEL CONGRESO



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 Lérica.
- **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.

Cada sesión tendrá un tiempo dedicado a la contestación de preguntas que podrán realizar los internautas a través del chat disponible.



PROGRAMA DEL CONGRESO



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. Reparación 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).

Cada sesión tendrá un tiempo dedicado a la contestación de preguntas que podrán realizar los internautas a través del chat disponible.

PROGRAMA DEL CONGRESO



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

Cada sesión tendrá un tiempo dedicado a la contestación de preguntas que podrán realizar los internautas a través del chat disponible.

