

VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA Y TURISMO MICOLÓGICO

SORIA GASTRONÓMICA 2023

Lema: La micología como impulso turístico

- COCINA MICOLÓGICA
- MICOTURISMO

LUGAR DE CELEBRACIÓN: PALACIO DE LA AUDIENCIA, Pl. Mayor. Soria

FECHAS DEL CONGRESO: 30 y 31 DE OCTUBRE 2023

PROGRAMA

LUNES 30 DE OCTUBRE

- **8:30** Recogida de acreditaciones.
- **9:25** Bienvenida y apertura del Congreso por el presentador especializado en eventos gastronómicos, Marcos Canas.
- **9:30-9:40** Presentación del balance de los 16 años de historia del Congreso, por el periodista Chema Díez de Cadena Ser Soria.
- **9:45-10:25** Demostración gastronómica **SETAS Y TRUFAS EN HELADOS DULCES Y SALADOS** con Raúl Asencio, mejor heladero de España 2023. Disertará sobre la repostería del frío y la heladería en dulce y salado con productos micológicos: setas y trufas en los helados. Cada vez son más los heladeros, los pasteleros y los cocineros que se relacionan de forma creativa con la heladería y en este sentido la micología es un ámbito lleno de posibilidades, que enlazan también con el turismo gastronómico. Simultáneamente intervendrá Alejandro Paadín, sumiller y periodista especializado en productos gastronómicos singulares, miembro de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino y Espirituosos (FIJEV) y de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Turismo (FIJET).
- **10:30-11:20** MESA REDONDA.

Importancia de la gastronomía para el sector turístico como factor de atracción.

Presenta Marcos Canas y modera Benigno Garrido.

- Juan Barbacil, periodista y comunicador especializado en turismo y gastronomía.
- Estela Marine, Titular de Marketing Turístico, Universidad de Lérida (Imagen gastronómica del destino) y Natalia Daries, directora del departamento de Economía y Empresa de la Facultad de Derecho, Economía y Turismo de la Universidad de Lérida (Adaptación de las webs y perfil del cliente de restaurantes de alto nivel).
- Isabel Álvarez miembro de Eurotoques, cocinera, asesora de las jornadas gastronómicas Buscasetas y copropietaria del restaurante Maricastaña (Burgos).
- Benigno Garrido, Técnico de Gastronomía, Fundación Siglo, Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, Junta de Castilla y León.
- **11:25-12:10** Demostración gastronómica **CELLARIUM: CONSERVANDO Y CAPTURANDO EL OTOÑO**, con Cristóbal Muñoz, Guillermo Ortega y Fernando Moret del Restaurante Ambivium, Peñafiel, España. Estrella Michelin y Estrella verde).
- **12:15-12:45** Acto de inauguración oficial, entrega del reconocimiento **“IV Reconocimiento Internacional de Cocina y Turismo Micológico de Castilla y León”**.
- **12:45-13:00** Pausa.
- **13:05-13:45** Demostración gastronómica. **DESCUBRIR DE FORMA INTERACTIVA, GASTRONÓMICA Y SENSORIAL LA EVOLUCIÓN HUMANA**, con Miguel Cobo del restaurante Cobo Evolución-Estratos, Burgos, España. Estrella Michelin.
 - Simultáneamente, de forma complementaria a la ponencia contaremos con la intervención del catedrático de la Universidad de Burgos y experto en evolución de la alimentación humana Carlos Díez Fernández-Lomana, asesor científico de la confección y argumentación de los platos de la demostración y sobre el atractivo turístico y cultural del menú que en 6 etapas recorre el proceso evolutivo de la alimentación humana.
- **13:50-15:45** Comida degustación con productos de la marca **Saborea Soria**, ofrecido por la Diputación de Soria.
- **16:15** Ponencia **EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DESARROLLO DE UN TERRITORIO**. Ángel González Pieras, Director General de Turismo, Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, Junta de Castilla y León.

- **16:45-17:40** Demostración gastronómica **EXPLORANDO EL USO DEL MAITAKE “Grifola frondosa” EN LA COCINA MEDITERRÁNEA.** Elena Lucas del Restaurante La Lobita, Navaleno, Soria, España. Estrella Michelin.

Intervienen:

- Joaquín Latorre Minguell. European Mycological Institute (EMI).
 - Nobuhisa Kawaguchi - Laboratory, Ichimasa kamaboko Co.,Ltd. (Japón)
 - Masaki ABE, Biological Business Department General Director Ichimasa kamaboko Co.,Ltd. (Japón).
 - Laura Mateo, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, España.
- **17:45-18:30** Mesa redonda. **HACIA UNA RED DE RESTAURANTES ESPECIALIZADOS EN COCINA MICOLÓGICA** (proyecto europeo Mycotour).

Moderan: Ángel Moretón, E-Spain Valladolid, España-Nueva Zelanda y Fernando Martínez-Peña Coordinador científico del Proyecto Mycotour e investigador del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón.

Intervinientes:

- Nahuel E. Pazos Pacini, Basque Culinary Center Innovación.
 - Carlos de Pablo, chef del Tilo de Casa Vallecas, Soria, España.
 - María José Meda, chef de restaurante El Batán, Estrella Michelin. Tramacastilla, Teruel, España.
 - Melania Cascante, chef del restaurante Los Villares, en Los Villares, Soria, España.
 - Laura Mateo, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, España.
 - Ruben Catalán, del restaurante La Torre del Visco, Fuentespalda, Teruel, España.
- **18:35-19:15** Demostración Gastronómica. **MAREZIA Y NOVO MUNDO**, micoturismo y enoturismo a través de la gastronomía en la ruta del Duero-Douro, con Arnaldo Azevedo. Restaurante Vila Foz, Oporto, Portugal. Estrella Michelin.
- Simultáneamente, a la ponencia hablará Agostinho Peixoto, técnico de Turismo de Porto e Norte y especialista en turismo enogastronomico.

- **19:30 FIN DE LA JORNADA**

MARTES 31 DE OCTUBRE

- **9:00** Presentación e inicio de la segunda jornada en el Palacio de la Audiencia.
- **9:00-10:00** Ponencia presentación. **RED INTERNACIONAL DE PARQUES MICOLÓGICOS, REVULSIVO ECONÓMICO, TURÍSTICO Y RECREATIVO.** El intercambio de conocimiento entre Parques micológicos del mundo.
 - Modera: Fernando Martínez-Peña. Coordinador red internacional Fungi Friendly Forest e investigador del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, España.

Intervinientes:

- David Villada, Jefe de Servicio de Promoción Forestal en la Dirección General del Patrimonio Natural y Política Forestal de la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio de la Junta de Castilla y León, España.
- Rubén Escribano Gil de Gómez. Técnico coordinador de MicoAragón, Asociación de los Parques micológicos de Aragón, plataforma para la gestión sostenible y valorización del recurso micológico en la Comunidad.
- Patrick Lupien, Coordinador de la Filière Mycologique de la Maurice, Québec (Canada). Producto micoturístico y gastronómico singular en la Maurice. CASO DE ÉXITO INTERNACIONAL.
- **10:05-10:15** PRESENTACIÓN de las **Jornadas Micológicas BUSCASETAS 2023**, con José Antonio Anton y Cristina de la Iglesia.
- **10:20-11:05** Demostración gastronómica. **LA COCINA SALADA Y DULCE DE LA TRUFA Y LAS SETAS EN ALBA**, con Giuseppe D'Errico, restaurante La Madernassa, Estrella Michelin en Guarene (Cuneo) zona de Alba, Italia.
 - Simultáneamente, de forma complementaria a la ponencia hablará Nuria Mignonne, European Projects Manager and International Relations Manager, Región del Piamonte, trufa de Alba, Italia, y Ángel Ramos de la Asociación de Productores y Truficultores de Soria.
- **11:10-12:10** MESA REDONDA. **TRANSFORMACIÓN DE LOS DESTINOS GRACIAS A LA GASTRONOMÍA:** especialización de los destinos a través de la micología y el patrimonio natural.
 - Presenta y modera: Álvaro Rubio, jefe de servicio de Calidad e Innovación Turística en la Dirección General de Turismo de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte (Junta de Castilla y León), España.

Intervinientes:

- Nuria Mignonne, Projects Manager and International Relations Manager, Región del Piamonte (Italia).
- Doriane Morate, Responsable desarrollo de proyectos Ayuntamiento de Le Vigan, (Francia). Francia proyecto en Occitania.
- Patrick Lupien, coordinador de la Filière Mycologique de la Maurice, Québec (Canada).
- Joaquin Latorre, Secretario general del EMI y experto en micoturismo y autor de varios estudios sobre turismo.
- Yolanda Santos, guía micoturística y Concejala de Turismo y Montes del Ayuntamiento de Soria.
- Fernando Gallardo, periodista, escritor, conferenciante y analista de tendencias y nuevos conceptos en materia de turismo.

- **12:10-12:20** Pausa

- **12:30-13:15** Demostración enogastronómica. **GASTRONOMÍA, MICOLOGÍA Y VINO: ARMONÍAS MOLECULARES**, con François Chartier, sumiller especializado en investigación aromática para comprender el impacto de los aromas en la gastronomía, el vino y otras bebidas. Quebec, Canadá. Y el chef Oscar García Marina del Restaurante Baluarte, Soria, España, Estrella Michelin.

- **13:20** Comida degustación. Con productos de la marca **Saborea Soria**, ofrecida por la Diputación de Soria.

- **15:15-16:00** Demostración gastronómica. **TURISMO Y GASTRONOMÍA TODO EL AÑO EN LA ARMONÍA DE SETAS Y LEGUMBRES**, con Rubén Catalán, del Restaurante La Torre del Visco, Fuentespalda, Teruel, España. Estrella verde Michelin.
- Simultáneamente a la ponencia hablará Eva Guillamón investigadora del Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA-CSIC en Soria, junto con otro invitado sobre casos de éxito en los que la legumbre se ha convertido en un emblema turístico.

- **16:05-16:45** Demostración gastronómica. **UNA FORMA DIVERTIDA DE PREPARAR SETAS PARA UN APERITIVO Y UN MENÚ EN COMPAÑÍA**. Pascal Bardet, chef Restaurante Le Gindreau, le Bourg, Saint-Médard (Francia). Estrella Michelin.

- **17:00-17:45** Concurso de cocina. Promocionando el talento joven de la cocina de Castilla y León. **FINAL DEL CAMPEONATO DE HAMBURGUESAS MICOLÓGICAS DE CASTILLA Y LEÓN**, Centros Integrados de Formación Profesional de Castilla y León.
- **18:00** Entrega de premios,
- 3 premios a los ganadores del Campeonato de Hamburguesas Micológicas.
- **CLAUSURA**