

Semblanzas De Los Participantes

Cocineros de ámbito internacional



Yukio Hattori es el fundador de la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición, un centro de larga trayectoria y mucha fama por su dedicación en la formación de expertos en Nutrición, con la filosofía de que las comidas son claves para el bienestar tanto del cuerpo como de la mente. Su labor le ha permitido formar parte de numerosos programas para la seguridad alimentaria y la salud gubernamentales, llegando a ejercer el cargo de Presidente de la Asociación de los Colegios de Formación de los Cocineros, en Japón. Sin lugar a dudas, es una de las referencias en el ámbito alimentario y gastronómico a nivel mundial.



Andrea Tumbarello, pese a tener formación de economista, siempre se ha sentido ligado a la gastronomía. Tras adquirir el restaurante Don Giovanni casi por casualidad, a día de hoy es el restaurante italiano de referencia en Madrid, con creaciones exquisitas preparadas con mimo y detalle. Su cocina ha sido reconocida con diferentes premios, entre ellos dos Soles de la Guía Repsol y la mención a Mejor Restaurante Italiano de Madrid, concedido en 2012 por la Muestra Gastronómica de la Pasta y el Dulce de Daroca (Zaragoza).



El francés **Régis Marcón** lleva más de 30 años afincado en Saint Bonnet le Froid, en el Alto Loira. Su cocina, reconocida con tres estrellas Michelin, se inspira en elementos naturales propios de la región, tesoros entre los que destacan las setas. Su buen hacer en la cocina le supuso ganar el premio Bocuse D'Or en 1995.

Cocineros de ámbito nacional



Juan Pablo Felipe dirige la cocina del restaurante Diez y Medio, en Madrid. Una obra definida como espectacular, con decoración de vanguardia, y donde ha conseguido desarrollar una cocina española equilibrada y original, combinando los mejores productos con técnicas muy depuradas y en la que es habitual encontrar hierbas aromáticas, hortalizas, legumbres, pescados de las costas españolas y carnes de gran calidad. Es Premio Nacional de Gastronomía 2001.



Óscar García Marina, del Restaurante Baluarte (Soria), ha sido premio al Mejor Cocinero de Castilla y León. El establecimiento, inaugurado en 2008, se caracteriza por su modernidad, disfrutando de una localización privilegiada en un edificio histórico en pleno centro de la ciudad. Las creaciones de Óscar García rezuman, tal y cómo el explica, *“un costumbrismo castellano reinventado, ofreciendo productos de alta calidad llevado a la mesa con mimo y dedicación”*. Oscar García está reconocido como uno de los 20 cocineros Top de nuestro país por el ranking elaborado por el diario económico Expansión.



Diego Guerrero, de origen vitoriano, destacó desde bien joven en la gastronomía. Con tan sólo 23 años ya dirigía la cocina del restaurante vasco El Refor, tras pasar por Martín Berasategui y los Goizeko Kabi de Bilbao y Madrid. Poco después aterrizó en El Club Allard de Madrid, donde consiguió alzarse con dos estrellas Michelin y dos Soles Repsol, entre otros reconocimientos. Recientemente ha comenzado su andadura en un negocio propio, DSTAgE, restaurante donde muestra su propia visión de la cocina.



Yolanda León y Juanjo Pérez. Formados en las escuelas de hostelería de Santiago de Compostela y Madrid, y tras pasar por las cocinas de grandes restaurantes, en 2003 fundan el restaurante leonés Cocinandos, con estrella Michelin desde 2009, que se caracteriza por tener la cocina abierta, donde el visitante tiene la oportunidad de contemplar cómo se elaboran los platos. Como ellos mismos dicen son una mezcla de sofisticación y rusticidad, con un toque minimalista en todas sus concepciones gastronómicas.



Víctor Martín desarrolla su labor como empresario y cocinero en el restaurante Trigo de Valladolid, que destaca por su cocina creativa donde las setas y la trufa son elementos fundamentales de la misma. Según Víctor Martín, el único secreto de la alta cocina es *“redescubrir con pulcritud la intensidad de los sabores tradicionales, esos que sólo pueden ser conquistados con productos de calidad y origen garantizados y con un cocinar de mimo lento”*.



Víctor Gutiérrez nace en Perú y actualmente puede presumir de ser el único cocinero español de origen hispanoamericano en posesión de una estrella Michelin, desde el año 2003, y dos Soles Repsol. Tras pasar por diferentes cocinas de Salamanca, crea en 2001 su propio restaurante, llamado Víctor Gutiérrez, donde elabora platos que él mismo define como *“de raíces peruanas, alma española y guiños asiáticos”*.



Miguel Ángel de la Cruz comienza a trabajar en el negocio familiar a muy temprana edad. Con vocación autodidacta, la convivencia generacional que vive y la ubicación del restaurante marcan la forma en que entiende la cocina. Y es que sus platos son puro reflejo de la vida cotidiana en el ámbito rural, donde destaca la sencillez y la cercanía. En sus creaciones son habituales las setas y hierbas silvestres que, dispuestas en el plato, generan expectación y curiosidad en el comensal. Actualmente La Botica, en Valladolid, luce dos Soles Repsol y una estrella Michelin.



José Antonio Antón dirige la cocina de La Chistera, restaurante soriano que en los últimos años se ha convertido en todo un referente gastronómico de la ciudad. Se trata de un establecimiento sorprendente, donde la cocina tradicional e innovadora se suma a la magia y al humor. Fiel a los productos de la tierra, entre sus propuestas destacan menús especiales de micología y trufa. De hecho, este año ha resultado vencedor del XII Concurso Nacional Gastronómico de la trufa negra.



Luis Miguel Bartolomé es el Jefe de Cocina del hotel NH Eurobuilding de Madrid. De procedencia soriana, comienza su trayectoria profesional en cocinas de alto renombre como la de Martín Berasategui. En 1998 aterriza en NH Eurobuilding como asesor gastronómico para en 2001 acceder a su puesto actual. Su cocina está muy influenciada por la Riviera Navarra, la meseta castellana y, por supuesto, su tierra, Soria, de donde respira el apego por las setas y los productos silvestres.



Óscar Velasco Martín es, desde 2001, Jefe de Cocina del restaurante Santceloni, en Madrid, reconocido con dos estrellas Michelin. Un establecimiento donde tradición, técnica y producto se dan la mano, y de cuya cocina salen propuestas culinarias que interpretan diferentes sabores de las tierras españolas. Entre ellos, los de la trufa, producto de temporada al que Santceloni suele dedicar menús específicos. Además de la recompensa de la Guña Michelin por su labor, también destaca su Premio Nacional al mejor Jefe de Cocina 2007, concedido por la Academia Nacional de Gastronomía.



Rodrigo de la Calle es un cocinero al que podría definirse como enérgico, vitalista y, ante todo, entusiasta. Apasionado de las materias primas naturales, su cocina apenas cuenta con proteínas animales, centrándose en lo que se entiende como una “revolución verde”. En sus creaciones es habitual encontrar flores, raíces, tubérculos, algas, hongos, hortalizas, frutas, brotes y más productos salidos de la huerta. Próximamente reinaugurará su restaurante ubicado en Madrid, Rodrigo de la Calle, que le valió una estrella Michelin.

Ponentes



Javier Pérez Andrés es el periodista más veterano en información gastronómica en Castilla y León. Tras 25 años sigue manteniendo una frenética actividad periodística: es columnista gastronómico en El Norte de Castilla, además de presentar semanalmente El Picaporte, en EsRadio, y El Arcón, en TVCyL. Es el creador de los Foros de Cocina Rural en Castilla y León. Fue el coordinador de ‘Sabores’, congreso regional de gastronomía, y de los dos eventos más relevantes del vino: I Congreso Douro-Duero y I Vinus Durii. Entre sus premios destacan Alimentos de España, el Premio Intur y el Premio Cossío de Periodismo. Ha colaborado con ‘Soria Gastronómica’ desde su primera edición.



Yolanda Santos es Presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASHOTUR). Nacida en Soria y Diplomada como Ingeniero Técnico Agrícola, en el año 2004 creó la Asociación de Monitores de Educación Ambiental Biosfera Soria, que pasó a convertirse en empresa en el año 2007, cuya dirección comparte con otras tres socias. Bioesfera Soria lleva más de 10 años de dedicación al Turismo de Naturaleza, especializada en servicios turísticos relacionados con el turismo activo, la educación ambiental, rutas de senderismo y la micología.



Daniel Oliach. Ingeniero de Montes por la Universidad de Lleida. Socio fundador y secretario de la Asociación LIFE de Productores de Setas y Trufas, asociación que agrupa a la mayor parte de tubercultores de Cataluña. Secretario de la Federación Española de Asociaciones de Truficultores (FETT) desde el año 2006 y miembro de la Junta Directiva del Grupo Europeo Tuber y del Consorcio en Red Trufa y truficultura. Tras una década de experiencia laboral en investigación, transferencia y formación en el ámbito del cultivo de trufas, actualmente es el responsable del Área de Defensa del Bosque del Centro Tecnológico Forestal de Cataluña.



José Ignacio Ruíz Barbarín es Ingeniero Agrónomo y, desde 2003, el Gerente de Arotz Foods, compañía líder en Europa en el sector de la castaña y líder en España en el sector de las trufas, setas y frutas del bosque y, especialmente, en la producción y comercialización de la tuber melanosporum en nuestro país, ya que posee la mayor finca de producción del mundo de esta especie de trufa.



Michel Tournayre es el Presidente de la Federación francesa de Truficultores y productores de trufas. Proviene de una familia dedicada de lleno al cultivo de alimentos en la huerta. Su padre, René Tournayre, creó entre 1960 y 1980 la considerada como una de las mayores producciones de trufa de Francia, los Truffières Uzes. Desde 1996, Michel se dedica íntegramente a la trufa.



Nathalie Seegers, procedente de Francia, es la coordinadora de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne. Entre las actividades recientes de esta institución destaca el lanzamiento de la marca de garantía 'Cèpe du Périgord' para garantizar el origen, la calidad y la frescura de los hongos.



Antonio Carlos Romero Pérez es el alcalde de Abejar y responsable de la Feria de la trufa de Soria, en la misma localidad, que el pasado mes de Febrero celebró su XII edición y que constituye la única feria monoespecífica de este producto que se celebra en Castilla y León. El pequeño municipio, de tan sólo 351 habitantes, se dedica especialmente al turismo y a las industrias maderera y alimentaria, además de un incipiente auge de la truficultura, siendo precisamente la Trufa Negra que se recoge en sus inmediaciones uno de los referentes y motores de su desarrollo.



Fernando Lázaro. Reputado periodista y crítico del ámbito gastronómico, dirige el suplemento La Posada de El Mundo de Castilla y León. En su trayectoria destacan determinadas publicaciones como la 'Guía de Catas de Vinos de España' o los libros 'Vinos de Castilla y León' y '666 Cocineros'. También fue director y presentador de 'Caminos y Sabores', programa regional sobre vino, gastronomía y turismo. Ejerció como presentador en la segunda edición de 'Soria Gastronómica', en 2010.



Fernando Martínez Peña. Dr. Ingeniero de Montes por la Universidad Politécnica de Madrid. Director del Centro de Investigación Forestal de Valonsadero de la Junta de Castilla y León entre 2007 y 2012. En la actualidad, es Director Científico del Programa de Micología de Castilla y León (www.micocyl.es) desde la Fundación Cesefor. Coordinador de la red europea www.micosylva.com y coordinador del grupo de trabajo de micología forestal de la Sociedad Española de Ciencias Forestales.



Eva Guillamón. Dra en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid. Investigadora contratada desde 2008 para la puesta en marcha y consolidación del Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA en Soria. Investigadora Principal del proyecto para la conservación de poblaciones de *Boletus edulis* y participante de los proyectos sobre compuestos bioactivos y desarrollo de nuevos alimentos funcionales que se están llevando a cabo actualmente en el Centro.



Diego Muñoz es sumiller del restaurante micológico La Lobita, ubicado en el municipio soriano de Navaleno. Restaurador por la Escuela Superior de Hostelería de Castilla y León y apasionado del mundo del vino, el pasado mes de Mayo se alzó con el título de mejor sumiller de Castilla y León, que otorga la Asociación de Sumilleres regional.



Santiago de Castro Alfageme es micólogo y miembro de la Academia castellana y leonesa de Gastronomía y Alimentación. Gran experto en investigación y estudio de setas y hongos tanto en España como fuera de nuestra fronteras, y muy vinculado a la formación en micología, es autor de diversos artículos sobre micología y también ha participado en la edición de varios libros como 'Manual del recolector de setas'.



Dr. Daniel Torregrosa es Químico y divulgador. Autor del blog [Ese punto azul pálido](#), un espacio personal de transmisión de conocimiento que pretende fomentar la cultura científica invitando a la reflexión y participación de sus lectores sobre temas relacionados con la ciencia y su historia, y en especial la química, la toxicología y las ciencias del espacio.



Dr. Bernardo Herradón García. Doctor en Ciencias Químicas (UCM, 1986). Actualmente es Investigador Científico en el Instituto de Química Orgánica General (IQOG) del CSIC. Sus temas de investigación abarcan un amplio rango de la química orgánica, y ha investigado para diversas instituciones, desde la Universidad de Alcalá hasta la Stanford University. Es Autor del libro "Los Avances de la Química" (Libros de la Catarata-CSIC, 2011). En julio de 2014 ha fundado la empresa Gnanomat.



José Manuel López Nicolás es Profesor Titular de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Murcia. Divulgador científico, es el responsable del blog SCIENTIA donde se abordan, con un estilo ameno y riguroso, diversos aspectos de la ciencia como la historia de la misma, las denuncias de la publicidad pseudocientífica, la carrera universitaria, etc. Todo ello para explicar la línea de investigación del autor: la encapsulación molecular.



Raúl de Tapia Martín es Licenciado en Biología por la Universidad de Salamanca, consultor ambiental y patrimonial. Director de la Fundación Tormes-EB, es autor de la sección "Herbario sonoro" del programa 'El bosque habitado' de Radio 3, Radio Nacional de España. Coordinador del "Proyecto êdimus", destinado a investigar los usos tradicionales de las plantas silvestres en la cocina para su producción y la creación de recetas desde las Escuelas de Hostelería, trabaja dentro del campo de la musealización, restauración de paisajes y gestión de la biodiversidad, disciplinas complementarias para el desarrollo socioambiental.



Dr. Eduardo Weruaga Prieto. Doctor en Ciencias Naturales por la Universidad de Friburgo en Suiza y Doctor en Biología por la Universidad de Salamanca. Además de profesor titular de Biología Celular en la universidad de Salamanca, descubre a los alumnos de máster y doctorado en Neurociencias los sistemas sensoriales químicos, dando una visión del olfato y el gusto desde niveles moleculares a evolutivos. La base de esta enseñanza es la investigación en neurobiología del olfato, que se cristaliza tanto en clases de corte académico y dirección de tesis doctorales, como en talleres divulgativos de olfacción y gusto. Es miembro de la junta directiva de la Red Olfativa Española, la única asociación científica centrada en la nariz, biológica o electrónica.



Dr. David Díaz. Licenciado en Biología por la Universidad de Salamanca, es Doctor Europaeus en Biología (Neurociencias) por la misma universidad. Ha realizado estancias en el extranjero, tanto en Munich (Helmholtz Zentrum) como en París (Institut Pasteur). Actualmente ejerce como Profesor Ayudante Doctor en la Universidad de Salamanca, con actividad docente e investigadora en el campo de la olfacción, la neurogénesis y el empleo de células madre en enfermedades neurodegenerativas. Desarrolla actividades de formación y divulgación en numerosos cursos universitarios y de verano, así como en la web www.anexos.es.



Nieves Caballero es Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Valladolid, aunque es periodista y trabaja en el diario El Norte de Castilla desde el año 1991. Nacida en la localidad vallisoletana de Mota del Marqués, al pie de los Montes Torozos, aunque sus orígenes familiares se sitúan en Cigales. Se ocupa de las informaciones relacionadas con los vinos, la gastronomía y el turismo, además de gestionar el canal de vinos www.castillayleondevinos.com



Chema Díez García. Periodista de vocación. Comenzó su andadura como redactor deportivo en Antena 3 de Radio en 1985 para seguir en la cadena SER hasta este momento. Compartió dichas labores informativas en varios medios escritos como la Agencia EFE, Diario de Soria y Heraldo de Soria. Tras su etapa al frente de la redacción deportiva pasó a dirigir el magazine Hoy por Hoy de la Cadena SER de Soria, en el que la gastronomía tiene un papel determinante con su espacio Sal Gorda, en antena desde hace trece años y que en la actualidad se emite todos los viernes de 13.00 a 14.00 horas. Un programa en el que los cocineros locales se “mezclan” con los grandes chefs del planeta como Ferrán Adriá, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta o el italiano Massimo Bottura, entre otros.

Tributo



Rafael Álvarez. Ingeniero de Minas asturiano, su apego por la micología surge desde la infancia. Hace algo más de 30 años crea la empresa Frutobos, especializada en la recolección, divulgación y distribución de setas silvestres, comenzando en los primeros años con boletus, chamtarellas y perretxicos, para ir evolucionando a un mayor número de especies muy valoradas en el ámbito gastronómico. Hoy en día, cuentan con más de 100 variedades a lo largo del año. Una apuesta por la calidad y la innovación que le valió en 2008 el Premio Amanita.

Presentadores



José Ribagorda es periodista y actualmente presenta los Informativos de Fin de Semana en la cadena Telecinco. Su apego por la gastronomía le llevó a incluir en las escaletas del informativo contenidos relacionados con la buena mesa de forma habitual. Esta vinculación con la enogastronomía se refleja en la publicación de su libro 'Cocineros sin estrella' en 2012, referencia que le permitió presentar un programa de televisión homónimo durante las mañanas del fin de semana en el mismo canal. También destaca su blog de temática culinaria www.delascosasdelcomer.es.



Cristina Martínez. Más conocida como "Garbancita", debido al título que lleva el blog del que es responsable, dedicado íntegramente a la gastronomía (www.garbancita.blogspot.com.es). Cristina se dedica a visitar restaurantes, bodegas, almazaras, eventos gastronómicos y todos aquellos lugares donde la gastronomía tenga peso, con el fin de que sus miles de seguidores (más de 44.000 en Twitter, 8.000 en Facebook y superando los 4.000 en Instagram) vivan casi en directo los epicentros gastronómicos por los que pasa.

