

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** Presentación del balance de los 16 años de historia del Congreso, por el periodista *Chema Díez* de Radio Soria.
- **10:00-10:40** 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).
- **10:45-11:20** 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.

- *Mariano Palacín* (presidente de la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) vicepresidente de Relaciones Internacionales e Institucionales de VISION, la Asociación Internacional de Periodistas y Escritores Latinos de Turismo).
 - *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.
-
- **11:30-12:10** 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 de Turismo y Micogastronomía de Castilla y León),
 - **12:45-13:15** Pausa café.
 - **13:15-13:40** 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.
- **13:50-15:30** Comida degustación con productos de la marca **Saborea Soria**, ofrecido por la Diputación de Soria.
 - **16:00** 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.
 - **16:35-17:45** 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*, 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.
- **17:50 -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 Mena*, 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.
 - **9:00-10:30** 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.**
- **10:45-11:25** 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.
 - **11:45-12:30** 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: *Alvaro 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).
 - *Joaquín 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.
- **12:30-13:30** 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.
 - **13:30 h.** Comida degustación. Con productos de la marca **Saborea Soria**, ofrecida por la Diputación de Soria.
 - **15:00-15:45** 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.
- **16:55-16.45** 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**