



DEL MONTE A LA VANGUARDIA

IX CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA Y TURISMO MICOLÓGICO

27/28
OCTUBRE



INSCRÍBETE EN
turismocastillayleon.com



 Junta de
Castilla y León

PROGRAMA

Lunes 27 de octubre

8:00

Salida al campo (grupos de 25) visita al centro micológico con talleres de campo de clasificación de setas.
En el monte de Valonsadero.

11:30

Aula Magna Tirso de Molina. Inauguración.

12:00

Aula Magna Tirso de Molina.
La cocina micológica en el restaurante Arzak.
Ponencia de cocina a cargo de los Chef Igor Zalakain y Cynthia Yaber. Restaurante Arzak (3 estrellas Michelín).

13:00

Ponencia y mesa redonda divulgación científica y turismo.
Laboratorio de Innovación Micoturística Mycotour. Coordina Dr. Fernando Martínez Peña, Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CCA-INIA-CSIC) y director del European Mycological Institute (EMI). Participan: Yolanda Santos, Concejala de Turismo y Medioambiente del Ayuntamiento de Soria. Chema Paraled, periodista. Dos Esferas comunicación. Mathias Rocheleau-Duplain, Director General de Mycosphaera, Canadá. Dr. Shota Nakano, Investigador, HOKUTO Co., Ltd., Japón. Luz López Palacios. Facilitadora de procesos en empresa. XqNo.

14:15

Almuerzo en claustro de la Fundación Duques de Soria.

16:00

Talleres de cocina micológica especializada repartidos por 3 espacios de la ciudad:

- Mercado. La cocina dulce de las setas en el restaurante Caleña (Ávila). Diego Sanz Llorente y Cristina Massuh.
- Aula de cocina, Centro Bécquer. Escabechedo de distintas especies de setas y su evolución con distintos tipos de carne y pescado. Restaurante Los Villares. Melania Cascante. Con la Dra Eva Guillamón Centro para la Calidad de los Alimentos INIA CSIC/Unidad Asociada "Agrolab de Alimentos Saludables (Soria).
- Convento de Santa Clara. Taller: Micocultura forestal: el arte de domesticar setas silvestres, descúbrelo tú mismo.

Coordina: Dr. Fernando Martínez Peña, Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CCA-INIA-CSIC) y director del European Mycological Institute (EMI). Participan: Panorama corporativo de HOKUTO Co., Ltd. y avances recientes en el cultivo de Boletus hiratsukae. Dr. Shota Nakano - Laboratorio de Investigación en Hongos, HOKUTO Co., Ltd. (Naganoshí, Japón). Avances en el cultivo de los níscalos (grupo Lactarius deliciosus) Dr. Alexis Guérin-Laguette - Mycotree Ltd. (Christchurch, Nueva Zelanda).

18:00

Aula Magna Tirso de Molina. Ponencia a cargo de Marsia Taha Mohamed Sala (mejor cocinera de Hispanoamérica). La cocina amazónica en Arami y su implementación con hongos y cianobacterias. Restaurante Arami (La Paz, Bolivia).

19:00

Fin de la jornada. Cena libre.

Martes 28 de octubre

9:30

Talleres de cocina especializada micológica:

- Mercado Municipal. La cocina micológica de La Raya. Mar Marcos, restaurante España en Fermoselle (Zamora) y la Dra. Laura Mateo-Vivaracho, Dpto. Bioquímica y Biología Molecular y Fisiología, Facultad de Ciencias de la Salud. Campus de Soria, Universidad de Valladolid.
- Convento las Claras taller teórico de cocina de la India y setas. Satish Sridhar, Manon Gingold y Naveen Patwal.
- Aula de cocina Bécquer. La cocina de las setas en el restaurante El Tilo de Vallecás. Carlos y Alba de Pablo, del restaurante El Tilo de Vallecás, Soria.

11:00

Aula Magna Tirso de Molina. Ponencia: Las setas en El Bardal. Benito Gomez. 2 Estrellas Michelín. Restaurante El Bardal, Ronda, Málaga.

12:00

Aula Magna Tirso de Molina. Ponencia cargo de Samy Benabed. Los hongos y el producto silvestre en la cocina de Samy. Restaurante del Auberge Saint-Mathieu, Quebec, Canadá. Estrella verde Michelín.

13:00

Aula Magna Tirso de Molina: Las setas de la montaña de León en la cocina del restaurante Pablo y su armonía con los vinos. Juanjo Losada, Estrella Michelin. Lidia Martín (sumiller). Restaurante Pablo, León.

14:00

Clausura.

14:30

Almuerzo y cierre del Congreso.



DEL MONTE A
LA VANGUARDIA