

# DEL MONTE A LA VANGUARDIA

## IX CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA Y TURISMO MICOLÓGICO

27/28  
OCTUBRE



INSCRÍBETE EN  
[turismocastillayleon.com](http://turismocastillayleon.com)

## 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 Michelin).

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. **Escabechado de distintas especies de setas y su evolución con distintos tipos de carne y pescado.** Restaurante Los Villares, Melania Cascante. Con la Dra Eva Guillaumon 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. (Naganoshi, Japón). Avances en el cultivo de los níscalos (grupo *Lactarius deliciosus*) Dr. Alexis Guerin- 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 Vallecas.** Carlos y Alba de Pablo, del restaurante El Tilo de Vallecas, Soria.

11:00

Aula Magna Tirso de Molina. Ponencia: **Las setas en El Bardal.** Benito Gomez. 2 Estrellas Michelin. 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 Michelin.

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.