

PROGRAMA
29&30 OCTUBRE
SORIA **2012**

Soria

gastronómica

III CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA



UNA VEZ MÁS, SORIA SE CONVIERTE EN EL REFERENTE MUNDIAL DE LA MICOLOGÍA.



A la ciudad y a la provincia llegan periodistas y cocineros de España, Italia, Suecia, Portugal, Canadá, Colombia o India presentando reveladoras e interesantes demostraciones de cocina, para compartir sus conocimientos sobre el mundo de las setas con más de **200 congresistas**, entre los que hay: empresarios de restauración, cocineros, periodistas gastronómicos, productores de setas, biólogos y micólogos.

El **III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica**, promovido por la Junta de Castilla y León y organizado por la Consejería de Cultura y Turismo, celebra su tercera edición, los días 29 y 30 de Octubre de 2012. En esta ocasión el Congreso tiene a **Cantabria** como Comunidad invitada, representada con la participación de dos reconocidos cocineros.

Avalado por el interés y éxito de ediciones anteriores, **“Soria Gastronómica”** enriquece su interesante programa de demostraciones con debates y conferencias, incorporando en esta edición un encuentro de comercialización entre profesionales de la micología y la restauración.

Las ponencias y debates, tendrán lugar en el **Aula Magna Tirso de Molina**, y las conferencias se celebrarán en las aulas anexas de la **Fundación Duques de Soria**, en las que participarán otros expertos, como micólogos, biólogos, productores y periodistas, junto a cocineros, tratando temas de actualidad en torno a las setas y las trufas, sus usos, maridajes, tratamientos o su comercialización.

Las actividades y temáticas que aborda el Congreso, ponen de relevancia la micología en la cocina, pero también evidencian el creciente interés en incorporar las experiencias del mundo de las setas y las trufas a la oferta del turismo enogastronómico.

LUNES 29 OCTUBRE

CEDEDA POR JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
JUAN MARI ARZAK

09:30 INAUGURACIÓN

10:00 **SALUDO DE ANDONI ADURIZ**
RESTAURANTE MUGARITZ EN ERRENTERÍA, GUIPÚZCOA

10:15 OTOÑO EN EL SERBAL
FERNANDO SAINZ DE LA MAZA
RESTAURANTE EL SERBAL EN SANTANDER

10:45 CANTABRIA-CASTILLA, LAZOS Y CONTRASTES
IGNACIO SOLANA PÉREZ
RESTAURANTE SOLANA EN AMPUERO, SANTANDER

11:15 **RECONOCIMIENTO A LA COMUNIDAD DE CANTABRIA**
ENTREGA DE PLACA Y DIPLOMA AL DIRECTOR GENERAL DE TURISMO DE CANTABRIA

11:30 EL MUNDO DULCE DE LAS SETAS
ELENA LUCAS GONZALO
RESTAURANTE LA LOBITA EN NAVALENO, SORIA

12:00 SENSACIONES: LA MICOLOGÍA EN SU HÁBITAT
PEDRO MARIO y ÓSCAR PÉREZ
RESTAURANTE EL ERMITAÑO EN BENAVENTE, ZAMORA

12:30 LAS SETAS EN LA COCINA DE "EL EMPALME"
GLORIA LUCÍA MARTÍN y DAVID JIMÉNEZ
RESTAURANTE EL EMPALME EN RIONEGRO DEL PUENTE, ZAMORA
y RESTAURANTE JIMÉNEZ EN MAJADAHONDA, MADRID.

13:00 COMIDA DEGUSTACIÓN

15:00 CONFERENCIAS
AULAS CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

16:15 "LA TIERRA" EL SABOR QUE NOS RODEA
MARIO SANDOVAL
RESTAURANTE COQUE EN HUMANES, MADRID

17:00 SETAS DE CULTIVO, BIENVENIDOS AL FUTURO
JULIO REOYO HERNÁNDEZ
RESTAURANTE VILLENNA EN SEGOVIA

17:30 DEBATE ABIERTO
AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
SETAS VINOS Y CERVEZAS EN EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

18:45 LA MICOLOGÍA EN "COCINANDOS"
YOLANDA LEÓN y JUANJO PÉREZ
RESTAURANTE COCINANDOS EN LEÓN

19:30 MERCADO DE CONTRATACIÓN
BIBLIOTECA DEL CLAUSTRO FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

15:00 CONFERENCIAS

CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

AULA A
SETAS Y TRUFAS: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DR. D. TOMAS GIRBES JUAN
CATEDRÁTICO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

AULA B
LA MICOLOGÍA SOSTENIBLE, ASPECTOS DE PRODUCCIÓN, CALIDAD, COMERCIALIZACIÓN Y FRAUDES EN EL CONSUMO DE TRUFA

FERNANDO MARTÍNEZ PEÑA
JEFE DE ÁREA DE MICOLOGÍA FORESTAL Y TRUFICULTURA.
FUNDACIÓN CESEFOR, ESPAÑA.

DANIEL OLIACH LESAN
RESPONSABLE ÁREA DE DEFENSA DEL BOSQUE
DEL CENTRO TECNOLÓGICO FORESTAL DE CATALUÑA

DOMINGO BLANCO PARMO
PROFESOR TITULAR DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

MIGUEL SEGURA JUST
FEDERACIÓN NACIONAL DE EXPORTADORES DE SETAS Y TRUFAS

CARLOS CARRICAJO
BIÓLOGO Y TRUFICULTOR EN SORIA

VÍCTOR MARTÍN
COCINERO PROPIETARIO
RESTAURANTE "EL TRIGO" EN VALLADOLID
JOSÉ IGNACIO RUIZ BARBARIN
GERENTE DE AROTZ

17:30 DEBATE ABIERTO

AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

SETAS VINOS Y CERVEZAS EN EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

MANUEL COLMENERO LARRIBA
DIRECTOR DE OCIO VITAL. ENTRETENIMIENTOS GASTRONÓMICOS

GUSTAVO CALVO
EMPRESARIO Y GERENTE DE "SEÑORITA MALAIVA"

JOSÉ ZAPATERO
SUMILLER Y GERENTE DE COMPLEJO ENOTURÍSTICO EN LA RIBERA DEL DUERO

MARCOS SANZ BENITO
CREADOR DE LA CERVEZA CAELIA,
PRIMERA CERVEZA ARTESANA DE SORIA

RAFAEL GARCÍA SANTOS
PERIODISTA Y CRÍTICO GASTRONÓMICO
"LOMEJORDELGASTRONOMIA.COM"

MARTES 30 OCTUBRE

CEDIDA POR JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
SALVATORE TASSA



09:00 **MERCADO DE CONTRATACIÓN**
BIBLIOTECA DEL CLAUSTRO FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

10:00 **RECONOCIMIENTO A MANUEL FAUNDEZ**
PIONERO Y AVANZADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS MICOLÓGICOS

10:15 CLÁSICOS Y MODERNOS DE
LA COCINA SUECA DE LAS SETAS
ANDREAS LUNDH Y SEBASTIAN GIBRANT
ESTOCOLMO, SUECIA

10:45 MICOGASTRONOMÍA EN GREDOS
JULIÁN JIMÉNEZ
RESTAURANTE LA GALAMPERNA EN NAVA DEL BARCO, ÁVILA

11:15 SENTIENDO LAS SETAS
FÁTIMA PÉREZ DE ANDRÉS
RESTAURANTE FÁTIMA EN MONTEALEGRE DE CAMPOS, VALLADOLID.

11:45 GASTROMICOLOGÍA EN EL BIERZO
LYDIA ÁLVAREZ MARQUÉS
PARADOR DE TURISMO ANTONIO PEREIRA EN VILLA FRANCA DEL BIERZO, PONFERRADA.

12:15 LA COCINA DEL HONGO BOGAVANTE* EN QUEBEC
FRED CHAPPUIS
FREDÉLYS CHEF À DOMICILE EN QUEBEC, CANADÁ

12:45 INDIA, EL INCREÍBLE SABOR DE LAS SETAS
RAJESH KUMAR Y GUILLERMO TORINO
PIZZALAL FUZION INDIA- FUNDACIÓN INFINITOSOL

13:15 **COMIDA DEGUSTACIÓN**

15:00 CONFERENCIAS
**AULAS CLAUSTRO DE LA
FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA**

16:00 CARPACCIOS, CORTES Y CURIOSIDADES
CON JAMÓN Y SETAS
CÉSAR BOAL MARTÍN Y DIEGO HERNÁNDEZ PALACIOS
RESTAURANTE LA BRASERÍA DE SAN RAFAEL EN SAN RAFAEL, SEGOVIA
Y MAESTRO CORTADOR HERNÁNDEZ MASTER SLICER S.L.

16:30 A COZINHA DOS COGUMELOS EM PORTUGAL
ANDRE MAGALHÃES
A TABERNA DA RUA DAS FLORES EN LISBOA, PORTUGAL.

17:30 **DEBATE ABIERTO AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
PRESCRIPCIÓN Y DIDÁCTICA DE LA MICOLOGÍA
EN LA PROMOCIÓN DE SU CONSUMO**

18:00 MICOcÍdo MARAGATO Y PASTELERÍA CON SETAS
JESÚS PRIETO SERRANO Y JULIÁN ARRANZ ORTEGA
RESTAURANTE SERRANO EN ASTORGA, LEÓN Y
PASTELERÍA ARRANZ EN PEDRAJAS DE SAN ESTEBAN, VALLADOLID

18:45 TÉCNICAS DE VANGUARDIA APLICADAS A LAS SETAS
ÓSCAR GARCÍA MARINA
RESTAURANTE EL BALUARTE EN SORIA

CLAUSURA

15:00 **CONFERENCIAS**
CLAUSTRO DE LA FUNDACIÓN DUQUES DE SORIA

AULA A
LA PROMOCIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO:
EL PROYECTO SABOREA ESPAÑA

MERCEDES CANTALAPIEDRA
PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DESTINOS
PARA LA PROMOCIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO.
VICEPRESIDENTA DE SABOREA ESPAÑA

AULA B
MICOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN
EN LA ÚLTIMA DÉCADA

PABLO DE FRUTOS MADRAZO
DIRECTOR DE LA ESCUELA UNIVERSITARIA
DE ESTUDIOS EMPRESARIALES Y DEL TRABAJO
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID. CAMPUS DE SORIA
SONIA ESTEBAN LALEONA
DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA APLICADA.
ESCUELA UNIVERSITARIA DE ESTUDIOS EMPRESARIALES Y DEL TRABAJO.
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID. CAMPUS DE SORIA.

17:00 **DEBATE ABIERTO**
AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
PRESCRIPCIÓN Y DIDÁCTICA DE
LA MICOLOGÍA EN LA PROMOCIÓN DE SU CONSUMO

ENRIQUE FERNÁNDEZ VILLAMOR
PRESIDENTE DE FAMCAL, FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES MICOLÓGICAS DE CASTILLA Y LEÓN
JOSÉ MIGUEL HERRERO VELASCO
SUBDIRECTOR GENERAL DE ESTRUCTURA DE LA CADENA ALIMENTARIA. MAGRAMA.
GERARDO CRESPO SOTILLO
DIRECTOR HOTEL RESTAURANTE RIVERA DEL DUERO.
NIEVES CABALLERO
PERIODISTA GASTRONÓMICO EN "EL NORTE DE CASTILLA"
ÓSCAR SOMOZA
AZEHOS. ASOCIACIÓN ZAMORANA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA
ARTURO ESTEBAN
DIRECTOR TÉCNICO PARA CASTILLA Y LEÓN DE MYAS RC

TODAS LAS DEMOSTRACIONES TENDRÁN LUGAR EN EL AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA
* LOBSTER MUSHROOM

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA

Soria

gastronómica

ORGANIZA



CASTILLA Y LEÓN

es vida



Junta de
Castilla y León

COLABORADORES INSTITUCIONALES



Diputación
de Soria



FUNDACIÓN
DUQUES DE SORIA

PATROCINADORES PLATA



PATROCINADORES BRONCE



ABADÍA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES



Alfonso VIII
HOTEL
Abadía (1907) Soria

ALSA



Asociación Soria
Pasteleros
Artesanos



ASOHTUR
Asociación Soria de
Hostelería y Turismo



Cardo Rojo
de Agreda



Ciudad
de Soria



HOTELES LEONOR



MONTE
PINOS
El primer pino de Soria



Asociación
panaderos - Soria



Protos
SOL PAMERO



Torrezno de Soria



URBION



UP
Universal Partner

www.congresosoriagastronomica.com

MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN +34 650 903 914

info@congresosoriagastronomica.com