

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

CEDIDA 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 TRUFICULTURAL  
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 GASTROMICROLOGÍA EN EL BIERZO  
**LYDIA ÁLVAREZ MARQUÉS**  
PARADOR DE TURISMO ANTONIO PEREIRA EN VILLAFRANCA 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 mejor momento para disfrutar de Soria



Asociación  
panaderos - Soria



Protos  
SOL PREMIERO



Torrezno de Soria



URBION



UP  
Universal Partner

[www.congresosoriagastronomica.com](http://www.congresosoriagastronomica.com)

**MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN +34 650 903 914**

[info@congresosoriagastronomica.com](mailto:info@congresosoriagastronomica.com)