



V CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA
Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 24 y 25 de octubre · 2016

Programa: **Lunes 24 de octubre**

AUDITORIO

- 09:00 h.** Presentación: **Marcos Canas**, comunicador experto en gastronomía.
- 09:10 h.** Claves de Soria Gastronómica y tendencias de futuro en la gastronomía:
Pepe Solla. Restaurante Solla. Pontevedra.
Javier Pérez Andrés, periodista experto en agroalimentación y turismo.
- 09:30 h.** Ponencia: *Las setas de la costa y los productos del mar.*
Pepe Solla. Restaurante Solla. Pontevedra.
- 10:15 h.** Ponencia: *Caminos y sentimientos encontrados*
Javier Olleros. Restaurante Culler de Pau. O Grove, Pontevedra y **Óscar García**. Restaurante Baluarte. Soria.
- 11:00 h.** Ponencia: *Cocina de otoño: la caza y las setas*
Héctor López, Restaurante España. Lugo.
- 11:45 h.** Inauguración del Congreso a cargo de la Consejera de Cultura y Turismo, **Dña. María Josefa García Cirac**.
Reconocimiento a la Comunidad Autónoma de Galicia
Reconocimiento a D. Millan Maroto, cocinero, micólogo y promotor de iniciativas para el desarrollo de la micología en Castilla y León.
Entrega del premio Miguelón, al boletus más grande de la temporada. Subasta del boletus premiado.
- 13:30 h.** Almuerzo degustación.
-
- 17:00 h.** Ponencia: *Las setas en la cocina dulce.*
Xoan Crujeiras. Restaurante A Estación. Cambre. A Coruña.
- 18:00 h.** **Debate abierto: ¡En serio!..., setas, trufas, algas o jamón... en la cocina: ¿protagonismo o guarnición?**
Moderadora: **Silvia Garrote**. Periodista y bloguera gastronómica.
César Boal. Presidente de Maestros de Cocina de Castilla y León.
Ángel Moretón. Experto en gestión de empresas y recursos de turismo gastronómico.
Juanjo Pérez y Yolanda León. Restaurante Cocinando. León.
Diego Hernández. Maestro cortador y experto en jamón.
- 19:00 h.** Cierre de la jornada.

TALLERES

15:30 h. Inicio de los Talleres.

Sala 1

Taller de métodos de conservación postcosecha y su aplicación en la cocina.

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón CITA.
Pedro Marco Montori y el cocinero **Félix Baztán**. Zaragoza.

Sala 2

Taller:
Boletus y los sabores del interior de Galicia.
Javier Rodríguez Ponte, Taky. Catering Boketé. A Coruña.

Sala 3

Taller:
La pastelería micológica en Nunos.
José Fernández. Pastelería Nunos. Madrid.

Taller de Campo 1

Distinción de especies.



V CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA
Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 24 y 25 de octubre · 2016

Programa: **Martes 25 de octubre**

AUDITORIO

- 09:00 h. Ponencia: *El otoño y las setas en la cocina de Nacho Manzano.*
Nacho Manzano. Restaurante Casa Marcial. Arriendas. Restaurante La Salgar. Gijón. Asturias.
- 09:45 h. Ponencia: *Buscando y cocinando setas en la costa oeste de Canadá.*
Bill Jones. Granja Deerholme. Isla Vancouver. Canadá.
- 10:30 h. Ponencia: *Recuerdos: del pinar al plato.*
Elena Lucas. Restaurante La Lobita. Navaleno. Soria.
- 11:15 h. Ponencia: *La magia de las setas en el Montseny.*
Xavier Franco. Restaurante Les Magnolies. Arbúcies. Girona.
- 12:00 h. Ponencia: *Las claves de la cocina micológica en el Piamonte.*
Enrico Crippa. Restaurante Piazza Duomo. Alba. Italia.
- 12:30 h. **Acto de Hermanamiento de la Trufa.**
Presentación del Premio Micología Castilla y León.
- 12:45 h. Ponencia con debate abierto:
Gastronomía, micología y sostenibilidad.
Fernando Martínez Peña. Director de Investigación del CITA, Aragón.
Presentación del Instituto Micológico Europeo
- 13:15 h. Almuerzo degustación.
- 15:15 h. Ponencia interactiva: *El "pentagrama micológico": de la botánica a la neurociencia en su degustación.*
Fundación Tormes (José Ramón Alonso Peña y Raúl de Tapia Martín).
-
- 17:30 h. **Debate abierto: Cocina con estrellas y boletus: conocimiento, preferencias y valoración del comensal.**
Con las estrellas Michelin de Castilla y León.
Moderador: **Juan Barbacil.** Periodista, consultor y asesor en gastronomía.
Pedro Mario Pérez. Restaurante El Ermitaño. Benavente, Zamora.
Miguel Ángel de la Cruz. Restaurante La Botica. Matapozuelos, Valladolid.
Víctor Gutiérrez. Restaurante Víctor Gutiérrez. Salamanca.
Elena Lucas. Restaurante La Lobita. Navaleno, Soria.
Marc Segarra. Restaurante Le Domaine. Sardón, Valladolid.
Rubén Arnanz. Restaurante Villena. Segovia.
- 18:30 h. **Presentación de Buscasetas.**
Conclusiones y clausura del Congreso.
- 20:00 h. Cóctel de clausura.

TALLERES

16:15 h. Inicio de los Talleres.

Sala 1

Taller de cata y diferenciación de Boletus grupo edulis.

Laura Mateo y Eva Guillamón.
Instituto de Investigación y Tecnología Agraria. CCA-INIA-Soria.

Pedro Marco Montori.
Centro de Investigación y Tecnología Agraria de Aragón. CITA-Aragón.

Sala 2

Taller: Diversidad micológica en la cocina de Le Domaine.

Marc Segarra.
Restaurante Le Domaine. Abadía Retuerta. Sardón. Valladolid.

Sala 3

Taller: Boletus: Maduraciones en cera y cocciones con arcillas...

Rubén Arnanz.
Restaurante Villena. Segovia.