



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 alimentación 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: *Cocina kilómetro menos 1*
Javier Olleros. Restaurante Culler de Pau. O Grove, Pontevedra y **Óscar García**. Restaurante Baluarte. Soria.
- 11:00 h.** Ponencia: *Otoño, mar y huerta*
Lucia Freitas. Tafona Casa de Xantar. Santiago de Compostela.
- 11:40 h.** Acto institucional: Inauguración oficial del Congreso y reconocimiento institucional a la Comunidad Autónoma de Galicia.
- 13:10 h.** Entrega del premio Miguelón, al boletus más grande de la temporada. Subasta del boletus premiado.

Reconocimiento a Millán Maroto, cocinero, micólogo, emprendedor y promotor de iniciativas para el desarrollo de la micología en Castilla y León.
- 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 y jamón en la cocina: ¿protagonismo o guarnición?*
Morador: **Juan Barbacil**. Consultor y asesor en gastronomía.
César Boal. Presidente de Maestros de Cocina de Castilla y León.
Ángel Moretón. Director de la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez.
Juanjo Pérez. Restaurante Cocinandos.
Diego Hernández. Maestro cortador de jamón.
- 19:00 h.** Cierre de la jornada.

TALLERES

15:30 h. Inicio de los Talleres.

Sala 1

Taller de postcosecha micológica.

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

Sala 2

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

Sala 3

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

Taller de Campo 1
Distinción de especies.

Taller de Campo 2
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: *Una interpretación especial de la Cocina Micológica*.
Nacho Manzano. Restaurante Casa Marcial. Arriondas. 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.
Entrega del Premio Junta de 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: *Micología, gastronomía, ciencia y música*.
Fundación Tormes.
-
- 17:00 h. Debate abierto: *Gastronomía de los boletus vista desde las estrellas de Castilla y León. Con las estrellas Michelin de Castilla y León*.
Moderadora: **Silvia Garrote**. Periodista y bloguera gastronómica
Pedro Mario Pérez. Restaurante El Ermitaño.
Miguel Ángel de la Cruz. Restaurante La Botica.
Víctor Gutiérrez. Restaurante Víctor Gutiérrez.
Yolanda León. Restaurante Cocinandos.
Elena Lucas. Restaurante La Lobita.
Marc Segarra. Restaurante Le Domaine.
Rubén Aranz. Restaurante Villena.
- 18:00 h. Presentación de *Buscasetas*.
Conclusiones y clausura del Congreso.
- 20:30 h. Cóctel de clausura amenizado.

TALLERES

16:15 h. Inicio de los Talleres.

Sala 1

Taller de cata y distinción de la especie boletus y sus géneros.

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. Valladolid.

Sala 3

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

Rubén Aranz.
Restaurante Villena, Segovia.