



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: *Cocina de otoño: la caza y las setas*  
**Héctor López**, Restaurante España. Lugo.
- 11:45 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?*  
Moderadora: **Silvia Garrote**. Periodista y bloguera gastronómica.  
**César Boal**. Presidente de Maestros de Cocina de Castilla y León.  
**Ángel Moretón**. Director de la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez.  
**Juanjo Pérez y Yolanda León**. Restaurante Cocinandos.  
**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**.

#### Sala 2

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

#### Sala 3

Taller:  
**La pastelería micológica en Nunos**.  
**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: *El otoño y las setas en la cocina de Nacho Manzano.*  
**Nacho Manzano.** Restaurante Casa Marcial. Arriondas. 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.**  
**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.**
- 
- 17:30 h.** **Debate abierto:** Gastronomía de los boletus vista desde las estrellas de Castilla y León.  
Con las estrellas Michelin de Castilla y León.  
Moderador: **Juan Barbacil.** Periodista, consultor y asesor en gastronomía.  
**Pedro Mario Pérez.** Restaurante El Ermitaño.  
**Miguel Ángel de la Cruz.** Restaurante La Botica.  
**Víctor Gutiérrez.** Restaurante Víctor Gutiérrez.  
**Elena Lucas.** Restaurante La Lobita.  
**Marc Segarra.** Restaurante Le Domaine.  
**Rubén Aranz.** Restaurante Villena.
- 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. Valladolid.
- Sala 3**  
**Taller:**  
**Boletus: Maduraciones en cera y cocciones con arcillas...**  
**Rubén Aranz.**  
Restaurante Villena, Segovia.