

**LUNES 27 DE OCTUBRE**

**AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

**09:30 h.** Presentación y conducción del congreso a cargo de **José Ribagorda** y **Cristina Martínez** "Garbancita"

Tendencias de futuro en la gastronomía a cargo de **Javier Pérez Andrés**.

**DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

**10:15 h.** **Juan Pablo Felipe**  
SOSIEGO  
Rte. El Chaflán en Madrid

**11:00 h.** **Andrea Tumbarello**  
LAS TRUFAS: OLORES COMESTIBLES  
Rest. Don Giovanni en Madrid

**11:45 h.** **INAUGURACIÓN DEL CONGRESO**  
**RECONOCIMIENTO A LA COMUNIDAD DE MADRID.** Entrega de Placa y Diploma.

**12:15 h.** **Diego Guerrero**  
Distintos usos y aplicaciones de la trufa negra Dstage, La cocina de Diego Guerrero  
Rest. Dstageconcept en Madrid

**CHARLA: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

**13:00 h.** **Yolanda Santos**  
MICOTURISMO, HERRAMIENTA DE TURISMO SOSTENIBLE  
Presidenta de Asohtur

**13:15 h.** **COMIDA DEGUSTACIÓN**  
**14:45 h.**

**DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

**15:00 h.** **Víctor Gutiérrez**  
DULCE, ÁCIDO, SALADO Y AMARGO  
Rest. Víctor Gutiérrez en Salamanca

### DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

- 15:45 h.** **Víctor Martín**  
SENSACIONES Y PRODUCTO  
Rest. Trigo en Valladolid
- 16:30 h.** **Luis Miguel Bartolomé y Óscar García Marina**  
MONTE, TRUFA, VIVENCIAS Y PAISAJE GASTRONÓMICO  
Rest. Domo NH Collection Madrid Eurobuilding en Madrid y Rest. Baluarte en Soria

### DEBATE ABIERTO: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

- 17:15 h.** **TRUFAS: MELANOSPORUM, UNCINATUM, INDICUM...  
COMERCIALIZACIÓN, CONSUMO Y FRAUDE.**
- Daniel Oliach**  
Federación Española de Asociaciones de Truficultores
- Juanjo Pérez y Yolanda León**  
Restaurante Cocinandos
- Jose Ignacio Ruiz Barbarin**  
Gerente de AROTZ
- Michel Tournayre**  
Président de la Fédération française des trufficulteurs et producteur de truffes
- Antonio Carlos Romero Pérez**  
Responsable de la Feria de la trufa de Abejar, Soria
- Fernando Lázaro**  
Periodista "El Mundo"
- 18:15 h.** **BOLETUS: GASTRONOMÍA MICOLOGICA Y PAISAJE EN CASTILLA Y LEÓN. Taller de cata**
- Fernando Martínez Peña**  
Director Técnico de Micocyl y coordinador de Micosylva+
- Eva Guillamón**  
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y alimentaria
- Diego Muñoz**  
Sumiller del Restaurante micológico La Lobita en Navaleno, Soria.
- Santiago de Castro**  
Micólogo
- Nathalie Seegers**  
Chambre d'Agriculture de la Dordogne. Marca de Garantía Cèp du Périgord
- Javier Pérez Andrés**  
Periodista experto en agroalimentación y turismo

**CIERRE DEL DÍA: CÓCTEL-ENCUENTRO DE PONENTES, CONGRESISTAS Y PRENSA.  
(Amenizado por un DJ)**

**MARTES 28 DE OCTUBRE**

**DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

- 09:30 h.** *Rodrigo de la Calle*  
HONGOS INTELIGENTES, el reino saludable  
Rest. Delacalle en Madrid
- 10:15 h.** ENTREGA DEL PREMIO BOLETUS  
ENTREGA DEL PREMIO AMANITA A YUKIO HATTORI DE JAPÓN.

**CONFERENCIA: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

- 10:30 h.** *Yukio Hattori*  
LAS SETAS: ORIENTE-OCCIDENTE  
Presidente de la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición, Japón.
- 11:00 h.** *Régis Marcón*  
LA CUISINE MICOLOGYQUE AU RESTAURANT RÉGIS AND JACQUES MARCON  
Restaurant Régis & Jacques Marcon, Francia.

**PONENCIA: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

- 11:45 h.** *Fernando Martínez Peña*  
Red internacional de parques y mercados micoturísticos: territorios forestales, productos gastronómicos y sociedades urbanas vinculadas a través de la micología sostenible.  
Director Técnico de Micocyl y coordinador de Micosylva+

**DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

- 12:30 h.** *Óscar Velasco*  
LA COCINA DE LAS SETAS EN SANTCELONI  
Restaurante Santceloni en Madrid
- 13:00 h.** Reconocimiento a Rafael Álvarez como empresario del sector comercializador  
(Frutobos/León)
- 13:15 h.** COMIDA DEGUSTACIÓN  
**14:45 h.**

**DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA**

- 15:00 h.** *José Antonio Antón*  
LA MAGIA DE LA TRUFA  
Rest. La Chistera en Soria

## DEMOSTRACIONES: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

- 15:45 h.** *Miguel Ángel de la Cruz*  
**LAS SETAS ENGAÑOSAS**  
 Restaurante La Botica de Matapozuelos en Matapozuelos, Valladolid.

## DEBATE ABIERTO/SESIONES CIENTÍFICAS: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

- 16:30 h.** **CIENCIA Y COCINA**  
 Bernardo Herradón  
 Instituto de Química Orgánica General (CSIC)
- 17:00 h.** **GASTRONOMÍA EN EL LÍMITE**  
 Daniel Torregrosa  
 Químico y Divulgador
- 17:30 h.** **LAS TRUFAS Y EL ANILLO ÚNICO**  
 José Manuel López Nicolás  
 Universidad de Murcia
- 18:00 h.** **MESA REDONDA A CARGO DE:**  
 José Manuel López Nicolás, Daniel Torregrosa y Bernardo Herradón

## DEBATE ABIERTO/SESIONES CIENTÍFICAS: AULA MAGNA TIRSO DE MOLINA

- 18:30 h.** **GASTROBOTÁNICA: PLANTAS SILVESTRES EN LA COCINA**  
 Raúl de Tapia Martín  
 Fundación Tormes
- 19:00 h.** **¿A QUÉ HUELE EL OTOÑO?**  
 Eduardo Weruaga  
 Universidad de Salamanca
- 19:30 h.** **A TODOS NOS GUSTA DEGUSTAR**  
 David Díaz  
 Instituto de Neurociencias de Castilla y León
- 20:00 h.** **MESA REDONDA A CARGO DE:**  
 Raúl de Tapia Martín, Eduardo Weruaga, David Díaz y Nieves Caballero.

**CIERRE DEL DÍA: COCKTAIL-ENCUENTRO DE PONENTES, CONGRESISTAS Y PRENSA.**  
 (Amenizado por un DJ)

**CLAUSURA Y PRESENTACIÓN DE "BUSCASETAS"**

**CÓCTEL-ENCUENTRO DE PONENTES, CONGRESISTAS Y PRENSA. (Amenizado por un DJ)**

CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

# SORIA



IV EDICIÓN **GASTRONÓMICA**

## SINESTESIA Y TRUFA NEGRA

### Mucho más que un congreso. “Sinestesia y Trufa negra”

Si eres empresario de restauración, cocinero, periodista gastronómico, comercializador y productor de setas, biólogo, micólogo, y si no también, **Soria Gastronómica 2014** es tu congreso. En el corazón de Castilla y León, en Soria, cantera micológica por excelencia.

Aprende y comparte tu conocimiento sobre el mundo de las setas y las trufas, sus usos, maridajes, tratamientos o comercialización a través de los profesionales más punteros de diferentes rincones de España y de países como Japón, Perú, Francia, o Italia.

“Sinestesia y trufa negra” es el título de la cuarta edición de un congreso que girará en torno al uso de uno de los elementos más apreciados del mundo de la micología, la trufa negra, y su relación con el mundo perceptivo de los sentidos: color, olor, sabor, tacto...

Mediante sesiones que durante dos días, abordarán los aspectos gastronómicos, culturales, científicos y artísticos, complementados con sesiones de showcooking, catas, exposiciones y degustaciones, buscaremos el encuentro y comunicación de experiencias entre todos los profesionales asistentes. Además, tendrás la oportunidad de relacionarte con primeros espadas del mundo de la micología y conocerles de primera mano en los cóctel-coloquio al final de cada sesión.

No te lo pierdas. Tenemos un máximo de **200 plazas**.

La cuota de inscripción es de **50 €** (incluye conferencias, dos comidas y dos coffee breaks, y asistencia a tres cóctel-coloquio, y bolsa de congresista), con **descuentos del 50%** para parados y estudiantes.