

Gastronomía

GASTRONOMÍA

Baztán pondrá el toque aragonés a 'Soria Gastronómica'

El cocinero aragonés Felix Baztán participará en la quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' que se celebrará los días 24 y 25 de octubre.

L. M. Zaragoza. 05/10/2016 a las 06:00

El director general de Turismo de Castilla y León, Javier Ramírez, presentó ayer en la Gastroteca de [Puerta Cinegia](#) en Zaragoza **la quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica'**, que **se celebrará los días 24 y 25 de octubre**. Bajo el título de 'Boletus, territorio y sostenibilidad', el congreso –que se viene celebrando cada dos años desde 2008– volverá a respaldar la especialización a través de uno de los hongos más preciados, "no solo en el terreno gastronómico, también abordando el producto desde una perspectiva que aúna turismo, cultura, ciencia y arte", aseguró Ramírez.

Un cocinero aragonés, **Félix Baztán, del restaurante zaragozano Colette, participará en el encuentro. Asistirán en total 20 chefs expertos** en micología de primer nivel nacional e internacional, **que juntos reúnen 17 estrellas Michelin**. Entre ellos se encuentra, por ejemplo, el italiano Enrico Crippa.

Aragón tendrá una doble participación en el congreso. El día 24, **Pedro Marco**, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, **ofrecerá junto a Baztán el taller 'Postcosecha micológica'**. El segundo día será el turno del investigador Pedro Marco Montori, que participará en el taller de 'Cata y distinción de la especie boletus y sus géneros' junto a los responsables del Instituto de Investigación y Tecnología Agraria de Soria.