



MICOLOGÍA

# Comienza Soria Gastronómica con un gran éxito de participación

El Congreso internacional micológico reúne a 20 cocineros que suman 17 estrellas michelín

LOLI ESCRIBANO | SORIA | 24/10/2016 - 13:00 CEST

El Palacio de la Audiencia acoge durante hoy y mañana la V edición del Congreso Internacional sobre micología, Soria Gastronómica. **Unas 350 personas se han dado cita durante toda la mañana** para seguir en directo las diferentes ponencias magistrales y talleres. La consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac ha destacado en la inauguración la importancia de este evento “como punto de encuentro especializado y referente en el estudio y debate de la micología a nivel mundial”.

El congreso cuenta con una importante parte científica a través de la participación de la ‘Fundación Tormes’ de Salamanca y del ‘Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria’ de Aragón. A nivel gastronómico, **se cuenta con un grupo de 20 prestigiosos cocineros nacionales e internacionales que agrupan un total de 17 estrellas Michelin**, entre ellos los siete restaurantes con estrella Michelin de Castilla y León, Enrico Cripa, del restaurante Piazza Duomo en Alba, y el prestigioso chef canadiense Bill Jones.

La V edición del Congreso ‘Soria Gastronómica’ va a extrapolar la esencia del boletus y sus principales características como uno de los hongos más preciados y valorados. Como novedad, en esta ocasión, se ha diseñado un congreso más dinámico, práctico y didáctico, con ponencias magistrales y talleres, donde **se va a combinar la cocina en directo con los talleres de campo, en sesiones más cercanas, reducidas e interactivas**.

El Congreso ‘Soria Gastronómica’ **será escenario del hermanamiento entre la trufa negra de Soria y la trufa blanca de Alba (Italia)**, con el objetivo de potenciar el producto y el territorio a nivel turístico. Además, este hermanamiento lleva implícita la creación de un ‘Premio Micológico Honorífico’, reconocimiento que otorgará la Junta de Castilla y León en el marco de este congreso bienal, en pro de la cultura trufera y micológica en general.

Dentro del acto institucional de inauguración del Congreso, la consejera de Cultura y Turismo ha participado en el **homenaje que la organización ha realizado al soriano Millán Maroto**, cocinero, micólogo, emprendedor y promotor de diferentes iniciativas relacionadas con la micología.

El congreso es, además, ejemplo de colaboración entre Comunidades, con **Galicia como protagonista, a través de la denominación de ‘Comunidad autónoma invitada’**. De esta forma, una delegación de cinco cocineros gallegos, pertenecientes al ‘Grupo Nove’ – prestigiosa agrupación que reivindica la modernidad de la nueva cocina gallega, sin renunciar a sus orígenes- está participando en el Congreso a través de diferentes sesiones de ponencias marco y talleres participativos.