



Las setas en la cocina, a debate en Soria Gastronómica

El papel de las setas en la cocina, a debate en Soria Gastronómica

diariodegastronomia.com 25/10/2016

Ayer lunes se inauguraba la primera jornada del V Congreso Internacional de Micología **Soria Gastronómica**, uno de los más importantes a nivel gastronómico y único en su materia, una interesante cita para todos los especialistas y amantes del mundo de las setas.

Bajo el título *Boletus: territorio y sostenibilidad*, esta quinta edición del Congreso Internacional de Micología **Soria Gastronómica** reunía ayer lunes, en su primera jornada, a cerca de cuatrocientas personas, junto con algunos de los chefs más destacados de nuestro país. En total, el Congreso cuenta este año con veinte cocineros que suman diecisiete estrellas Michelin, situando a Soria como gran referente del sector a nivel mundial.

Un intenso programa de ponencias, mesas redondas y talleres especializados relacionados con la micogastronomía en los que destacó la versatilidad de las setas a la hora de su elaboración, combinadas con el mundo de la caza, el mar o, incluso, la pastelería, y el modo en que los chefs utilizan las distintas variedades para elaborar platos de alta cocina.

Chefs locales como **Óscar García** y varios representantes del Grupo Nove como **Pepe Solla**, **Javier Olleros**, **Héctor López** o **Xoan Crujeiras** en representación de Galicia —Comunidad Autónoma invitada este año— ofrecieron durante la mañana de ayer lunes auténticas masterclasses sobre cómo entienden ellos la integración de la micología en la cocina de sus establecimientos: *Tartar de ostras con nabo* y

capuchinas, Estofado de setas con puré de apionabo y brotes, Solomillo de jabalí asado y marinado con vinagreta de niscalos, o el Bosque elaborado con distintas setas y chocolates propuesto por el pastelero madrileño **José Fernández** dieron una buena muestra de cómo las setas pueden integrarse en cualquier plato.

Las setas en la cocina

“Cuanto más elementos trabajemos en nuestra cocina, mucho mejor. La seta es uno de los alimentos más versátiles que podemos encontrar”, comentaba en su ponencia Pepe Solla (Casa Solla, Poio, Pontevedra, una estrella Michelin) haciendo hincapié en la importancia de sumar diferentes componentes en la realización de los platos, entre los que la seta es uno de los que ofrecen más oportunidades.

En cuanto a los talleres, con un formato más cercano, didáctico y práctico, destacó el que sobre el tema de *la conservación de las setas* impartió el director del Centro de Investigación Agroalimentaria de Aragón CITA, otro sobre *la integración del boletus con los sabores de la Galicia interior* por parte de Javier Rodríguez Ponte, o el taller sobre *pastelería micológica* del responsable de la pastelería Nunos (Madrid).

La cita del lunes cerró sus puertas con un debate abierto sobre si las setas, las trufas, las algas o el jamón pueden ser protagonistas en la cocina o tan solo servir como mero acompañamiento.

En su primera jornada, Soria Gastronómica quiso realizar un reconocimiento a Millán Maroto, cocinero, emprendedor y promotor de distintas iniciativas para el desarrollo de la micología en la región, quien animó a los jóvenes cocineros presentes en el Congreso a “explotar toda la riqueza de nuestra tierra y copiar poco.

Y para hoy martes...

Hoy martes se celebrará la segunda jornada del Congreso, con la presencia de dos reconocidos chefs internacionales, como **Enrico Crippa**, tres estrellas Michelin y propietario del restaurante Piazza Duomo de Alba (Italia), o **Bill Jones**, experto en micología y en el mundo vegetal, creador de la granja Deerholme en Isla Vancouver (Canadá).

El programa lo completan otros chefs como el asturiano **Nacho Manzano**, quien hablará del protagonismo de las setas y del otoño en su cocina, **Elena Lucas**, propietaria del restaurante soriano La Lobita, en Navaleno, o el gerundés **Xavier Franco**, del restaurante Les Magnolies quien abordará el tema de las setas del Montseny.

La jornada se completará con talleres a cargo de los Institutos de Investigación de Tecnología Agraria de Aragón y Soria o la Fundación Tormes de la Universidad de Salamanca, que ofrecerán la parte más técnica y científica del Congreso, o los talleres de chefs de Castilla y León como **Marc Segarra**, del restaurante Le Domaine de Sardón (Valladolid), y Rubén Arnanz, del restaurante Villena (Segovia), para finalmente dar paso a un acto de Hermanamiento entre la trufa soriana y la italiana Alba, la presentación del Instituto Micológico Europeo y la puesta de largo de Buscasetas, una nueva oportunidad para conocer el mundo de las setas de la mano de más de 200 restaurantes de Castilla y León y que se celebrará del 29 de octubre al 13 de noviembre.

RESUMEN



TÍTULO	El papel de las setas en la cocina, a debate en Soria Gastronómica
DESCRIPCIÓN	Ayer lunes se inauguraba la primera jornada del V Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, uno de los más importantes a nivel gastronómico y único en su materia
AUTOR	Diario de Gastronomía