

La trufa de Soria y la de Alba: El maridaje perfecto en el Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica

27-10-2016 | Por Raquel Sanz Vitón

La quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' ha estado cargada este año de tintes internacionales con la participación de personalidades como el **chef italiano Enrico Crippa**, tres estrellas Michelin con su restaurante Piazza Duomo de Alba (Italia) o el **chef y escritor canadiense Bill Jones**, Granja Deerholme en la Isla Vancouver (Canada).

Pero esta nueva edición traía una **sorpresa: El hermanamiento entre Soria y Alba para la promoción de su trufa, la trufa negra, Tuber Melanosporum, en el primer caso y la codiciada trufa blanca, Tuber Magnatum, en el caso de la región del Piemonte italiano.**



Raquel Sanz Vitón

Periodista y empresaria en TrufGourmet, producción y distribución de trufa negra



El acuerdo firmado entre la Junta de Castilla y León y la Diputación provincial de Soria con el territorio italiano de trufa blanca de Alba, Bra y Langhe Roero tiene como objetivo la promoción turística, gastronómica y comercial entre ambas regiones basadas en su micología y en especial la trufa de alta

calidad que ambas producen.

Con casi **3.000 especies distintas de setas y hongos, Castilla y León** es, sin duda, la región micológica por excelencia en nuestro país y atrae cada año a 250.000 micoturistas y un gasto micoturístico estimado en 32 millones de euros, según el estudio realizado por la Fundación Cesefor.

Soria Gastronómica ha reunido a **20 cocineros de primera línea, 17 de ellos con la apreciada Estrella Michelin** y ha tenido a **Galicia como comunidad invitada**. Algunos nombres como: Yolanda León y Juanjo Pérez de Cocinandos; Miguel Ángel de La Cruz de La Botica de Matapozuelo; Nacho Manzano de Casa Marcial; Rubén Arnanz del Restaurante Villena, Elena Lucas de La Lobita; Pedro Mario de El Ermitaño; Víctor Gutiérrez del restaurante salmantino que lleva su nombre; Marc Segarra de LeDomaine, Félix Baztán de Colette Félix o Pepe Solla de Casa Solla, entre otros.



El carácter más científico del congreso, ha llegado de la mano de la 'Fundación Tormes' de la Universidad de Salamanca, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y del Instituto de Investigación y Tecnología Agraria CCA-INIA de Soria.

Más información: www.trufgourmet.com
(<http://www.trufgourmet.com/la-trufa-soria-y-alba-hermanadas-soria-gastronomica-2016/>)