El Norte de Castilla

SORIA

Técnicos y gastrónomos aragoneses contribuirán al aspecto científico del 'Soria Gastronómica'

La quinta edición reunirá a los mejores cocineros expertos en micología del panorama nacional e internacional que suman 17 estrellas Michelin

ISABEL G. VILLARROEL | SORIA

4 octubre 2016
15:01

La Gastroteca del Mercado Gastronómico de Cinegia de Zaragoza fue el escenario de la presentación de la quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que se celebrará en el Palacio de la Audiencia de Soria los días 24 y 25 de octubre. El encargado de acercar a los aragoneses el atractivo programa de evento fue el director general de Turismo de Castilla y León, Javier Ramírez, quien estuvo acompañado por el director-gerente del CITA Aragón, José Antonio Domínguez, uno de los centros que aportarán el carácter más científico del evento. De esta manera, Aragón será una edición más protagonista dentro de Soria Gastronómica, al contar en el programa del evento con destacados ponentes procedentes de la comunidad. El primer día, Pedro Marco, del CITA Aragón, ofrecerá junto al cocinero Félix Baztán, chef del restaurante Colette de Zaragoza, el Taller de Postcosecha micológica, en horario de tarde. Mientras que el segundo día, el 25 de octubre, de nuevo Montori 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.

La participación aragonesa en el congreso se completa con la ponencia de Fernando Martínez (CITA Aragón) titulada Gastronomía, micología y sostenibilidad, tras la cual se realizará la presentación del Instituto Micológico Europeo. Aragón, mercado turístico Durante la presentación del congreso en Zaragoza, Ramírez ha resaltado la importancia de Aragón como mercado turístico de proximidad para Castilla y León, con 121.433 turistas procedentes de la comunidad vecina el pasado año 2015, lo que representa un 2,27% del total y con un incremento del 14,51 % con respecto al año anterior. Por ello, ha afirmado, "es importante reforzar en Aragón la promoción turística y más con productos especializados como puede ser la micología, de la que los aragoneses son uno de los principales consumidores en España".

El Congreso 'Soria Gastronómica' volverá a poner de manifiesto la riqueza micológica de Soria y de Castilla y León, con más de 2.700 especies de setas y hongos, además de 400.000 hectáreas de monte público regulado. De esta forma, la micología de Castilla y León se ha convertido en un ejemplo de gestión sostenible del recurso y de la promoción de un producto turístico, que trabaja por la especialización y la desestacionalización. Tomando como título 'Boletus. Territorio y Sostenibilidad', el Congreso vuelve a respaldar la especialización, a través de uno de los hongos más preciados y valorados, no solo en el terreno gastronómico, sino abordando el producto desde una perspectiva que aúna turismo, cultura, ciencia y arte. Participación de 20 cocineros top que suman 17 estrellas Michelin Dentro del programa del congreso, destaca la participación de 20 cocineros de procedencia nacional e internacional que, en su conjunto, suman 17 estrellas Michelin, cuatro más que en la pasada edición del congreso, celebrada en 2014, y nueve más que en la edición de 2012. En un evento en el que siempre destaca la participación internacional de primer nivel, este año Italia es el país invitado, y una de las figuras destacadas será el italiano Enrico Crippa, tres estrellas Michelin, junto al canadiense Bill Jones.

De España, destaca la presencia de los representantes del Grupo Nove: Pepe Solla, Xoan Crujeiras y Javier Olleros –los tres con una estrella Michelin cada uno–, además de Javier Rodríguez Ponte y Héctor López. Procedente de Zaragoza, participará el mencionado Félix Baztán, del restaurante Colette, y de Madrid, el cocinero pastelero José Fernández. También se incorporan al programa el chef Xavier Franco, del Restaurante 'Les Magnolies' en Arbúcies (Girona) –1 estrella Michelin– y el cocinero asturiano Nacho Manzano –3 estrellas Michelin con sus restaurantes 'Casa Marcial' (Arriondas) y 'El Salgar' (Gijón)–. En cuanto a Castilla y León, serán nueve los cocineros representantes en este congreso, con la participación de los cocineros Oscar García (Soria) y César Real (Segovia), a los que

se suman todos los que cuentan con estrellas Michelin en Castilla y León (7), bien en el programa de ponencias magistrales, en los talleres o en los debates organizados en el congreso: Elena Lucas de Navaleno (Soria), Rubén Arnaz (Segovia), Marc Segarra de Sardón de Duero (Valladolid), Pedro Mario Pérez de Benavente (Zamora), Víctor Gutiérrez (Salamanca), Miguel Ángel de la Cruz de Matapozuelos (Valladolid) y Yolanda León o Juanjo Pérez de León, todos ellos con una estrella Michelin cada uno.