Cocina y Vino

La V edición de Soria Gastronómica posiciona el micoturismo de Castilla y León

La consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac, ha inaugurado hoy en el Palacio Audiencia de Soria la V edición del **Congreso Internacional de Micología Gastronómica.** Organizado por la Junta de **Castilla y León** en colaboración con los empresari sector, a través de la **Mesa de la Gastronomía de Castilla y León** bajo el título Boletus, territ sostenibilidad. La consejera ha destacado la importancia de Soria Gastronómica "como pun encuentro especializado y referente en el estudio y debate de la micología a nivel mundial".

Soria Gastronómica es un acontecimiento que, de forma bienal, reúne a los mayores profesional sector, tanto a nivel empresarial, como gastronómico, científico o periodístico, en torno al mundo micología.

García Cirac ha asegurado que la Junta, consciente de la importancia de este producto tu especializado, en el que Castilla y León es líder por variedad, cantidad y calidad con más de especies de setas y hongos, apuesta por su promoción y divulgación, a través de acciones co congreso **Soria Gastronómica**, tal y como establece el **Plan Estratégico de Turismo de Cast León 2014-2018**, que plantea la creación de la Mesa de la Gastronomía como herramienta para el y la difusión de la gastronomía de Castilla y León.

La consejera ha destacado la importancia del micoturismo en Castilla y León, por la reperc turística y gastronómica que aporta, con más de 250.000 micoturistas anuales y un gasto micotu estimado en 32 millones de euros, según el estudio realizado por la **Fundación Cesefor.**

En este sentido, el **Congreso Soria Gastronómica** es el eje de toda la promoción de la micolo Castilla y León, con acciones concretas que hacen de la micología el gran producto turístico del en la Comunidad, en estrecha colaboración con el sector empresarial y los diferentes cole gastronómicos.

Así, del 21 al 30 de octubre, se viene celebrando la **IX Semana de la Tapa Micológica** establecimientos de Soria y provincia y el fin de semana previo al congreso se han organizado **Ta de Gastronomía Micológica y Sendas Seteras**, dirigidas a público final, que han contado co extraordinaria respuesta de asistencia, cubriendo todas las plazas disponibles.

Además, coincidiendo con el Congreso se ha organizado una nueva edición del Mercado Merc como punto de encuentro entre productores y el consumidor final. La clausura del Congreso se además, para presentar las **XV Jornadas Gastronómicas Buscasetas**, que se desarrollarán Comunidad entre el 29 de octubre y el 11 de noviembre.

Claves del congreso

La **V edición del Congreso Soria Gastronómica** va a extrapolar la esencia del boletus principales características como uno de los hongos más preciados y valorados, no solo a gastronómico, sino desde una perspectiva que aúne turismo, cultura, ciencia y arte.

Tras la edición anterior, que se centró en el estudio y posibilidades de la trufa, en esta ocasi ponentes, tanto a nivel científico como gastronómico, van a presentar sus propuestas sobre los bo

Como novedad, en esta ocasión, se ha diseñado un congreso más dinámico, práctico y didáctic ponencias magistrales y talleres, donde se va a combinar la cocina en directo con los talleres de c en sesiones más cercanas, reducidas e interactivas, que van a complementar al interesante pro de ponencias marco.

El congreso va a contar con una importante parte científica a través de la participación **Fundación Tormes** de Salamanca y del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimenta** Aragón. A nivel gastronómico, se cuenta con un grupo de 20 prestigiosos cocineros nacion internacionales que agrupan un total de 17 estrellas Michelin, entre ellos los siete restaurante estrella Michelin de Castilla y León.

Colaboración institucional

El Congreso **Soria Gastronómica** será escenario del hermanamiento entre la trufa negra de Sori trufa blanca de Alba (Italia), fruto de un intenso trabajo de colaboración entre ambos territorios, objetivo de potenciar el producto y el territorio a nivel turístico. Además, este hermanamiento implícita la creación de un **Premio Micológico Honorífico**, reconocimiento que otorgará la Jur Castilla y León en el marco de este congreso bienal, en pro de la cultura trufera y micológi general.

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

El congreso es, además, ejemplo de colaboración entre Comunidades, con Galicia como protagon través de la denominación de **Comunidad autónoma invitada**. De esta forma, una delegación de cocineros gallegos, pertenecientes al **Grupo Nove** –prestigiosa agrupación que reivindi modernidad de la nueva cocina gallega, sin renunciar a sus orígenes– está participando en el Cor a través de diferentes sesiones de ponencias marco y talleres participativos. Galicia es un impor mercado emisor de turistas para Castilla y León, con 350.000 visitantes el pasado año, un 8,62 % que el año anterior.

Difusión y promoción

El Congreso **Soria Gastronómica** está posicionando la micología y el micoturismo de Castilla y como referente internacional. Por delante queda un amplio programa de ponencias, talleres y de abiertos en el Palacio de la Audiencia de Soria.