



un guía experto.

Los talleres micológicos, que se celebran este fin de semana en el Palacio de la Audiencia, van dirigido al público infantil (Detectives de la setas buscando a Miguel) y trata de que niños de entre 6 y 12 años reconozcan los boletus y sus diferentes hábitat. Además otros talleres para adultos están dirigidos a que el público conozca la Ruta del Vino Cigales y de la Ribera del Duero y las características ecológica y organolépticas del boletus edulis y pinophilus. Además, se realizarán dos demostraciones de la mano de dos cocineros sorianos como son José Ángel Soto (restaurante Alcores) y Carlos Aldea del Parador Antonio Machado.

El simposio servirá, además, para la presentación del Instituto de Micología Europeo, una nueva institución que tendrá su sede en el Campus Duques de Soria y que pretende revalorizar los productos fungis en el viejo continente. Además, en su vertiente científica también participarán investigadores de la Universidad de Salamanca y de la Fundación Tormes, así como del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA, y del Instituto de Investigación y Tecnología Agraria de Soria.

Soria Gastronómica también contará con la presentación y dinamización de Marcos Canas, comunicador experto en gastronomía y presentador de eventos gastronómicos de relevancia internacional como el 'Bocuse D'Or' o 'Madrid Fusión'.

Dentro de la parte institucional del simposio, la Junta de Castilla y León reconocerá al soriano Millán Maroto, cocinero, micólogo, emprendedor y promotor de iniciativas para el desarrollo de la micología de la región.