

El potencial de Soria marca el Congreso de Micología en el que participan 20 cocineros que suman 17 estrellas Michelin

SORIA, 24 (EUROPA PRESS)

La consejera de Cultura y Turismo, Josefa García Cirac, ha inaugurado este lunes el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' con la participación de un gran número de congresistas que se han desplazado hasta la ciudad atraídos por el potencial micológico de la provincia.

De hecho, Cirac ha señalado la importancia tanto de Soria como de la Comunidad como referentes mundiales en este sector. La consejera ha aportado datos que hablan de esta importancia: 2.700 especies de setas en Castilla y León, un total de 250.000 turistas al año y un gasto estimado de 32 millones de euros.

Por todo ello, Soria Gastronómica está incluido en el Plan Estratégico de Turismo de Castilla y León 2014-2018.

Se trata de un congreso bienal que reúne a una veintena de cocineros de toda España que congregan un total de 17 estrellas Michelin, entre ellas todas las de Castilla y León, y que este año cuenta con la presencia destacada del italiano Enrico Crippa, que tiene tres estrellas en su restaurante de Alba.

Además del Congreso en sí, hay actividades paralelas como la Semana de la Tapa, del 21 al 30 de octubre en 52 establecimientos, varios talleres de micología y visitas seteras realizados el pasado fin de semana, el Mercasetas y, tras la celebración del Congreso, la decimoquinta edición de las Jornadas Gastronómicas Buscasetas, del 29 de octubre al 11 de noviembre.

Por lo que se refiere al Congreso en sí, la especie estrella que va a promocionar es del boletus, uno de los hongos más preciados y valorados, y muy presente en la provincia de Soria salvo en años como el actual carentes de lluvias. De hecho, una de las actividades programadas, el premio al Miguelón (el hongo de mayor tamaño) ha tenido que ser suspendida.

Hace dos años, la especie destacada fue la trufa negra. En la presente edición, uno de los actos destacados será el hermanamiento entre este producto y la trufa blanca de Italia.

Junto a las conferencias y talleres, el Congreso va a contar con una importante parte científica a través de la participación de la Fundación Tormes de Salamanca y del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón.

En la jornada de hoy, dentro del acto institucional de inauguración del Congreso, García Cirac ha participado en el homenaje que la organización ha realizado al soriano Millán Maroto, cocinero, micólogo, emprendedor y promotor de diferentes iniciativas relacionadas con la micología.

Como ha recordado el cocinero Carlos de Pablo en su presentación, antes de la llegada del restaurante 'Maroto', prácticamente no se servían setas en la hostelería soriana.

El congreso es, además, foco de colaboración entre comunidades y en esta ocasión la protagonista es Galicia. Una delegación de cinco cocineros gallegos, pertenecientes al Grupo Nove, participa en el Congreso a través de diferentes talleres.

Además, Galicia es un "importante mercado emisor de turistas" para Castilla y León, con 350.000 visitantes el pasado año, un 8,62 por ciento más que el año anterior. Además, es un ejemplo de la importancia de la gastronomía para fomentar el turismo. Este año ya han visitado Galicia más de 4,6 millones de turistas, muchos de ellos atraídos por su cocina tanto de mar como de interior. En ambas tiene también mucha presencia la micología.