

## VALLADOLID

## La Junta califica de "éxito" el congreso 'Soria Gastronómica', con una cifra record de más de 400 participantes

- La Junta de Castilla y León ha calificado de "éxito" la quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que se ha celebrado durante dos jornadas, con cifras record de participación respecto de anteriores ediciones, en el Palacio de la Audiencia de la capital soriana y que ha concluido este martes.

EUROPA PRESS. 25.10.2016

A través del congreso, según el balance de la Administración regional, se ha posicionado el micoturismo de Castilla y León como producto turístico a nivel internacional, afianzando las relaciones con mercados como el canadiense o el italiano, con quien se ha firmado un acuerdo de hermanamiento entre Soria y Alba para la promoción de la micología.

A través de esta quinta edición, el congreso se ha consolidado como cita imprescindible para los profesionales del sector de Castilla y León y congreso único en su materia a nivel internacional. Además, el congreso avanza en su especialización con una temática determinada que, este año, se ha centrado en el estudio y análisis del boletus, como uno de los hongos más valorados y preciados de Castilla y León.

En la última edición, el encuentro ha contado con un total de 12 ponencias, seis talleres y dos debates abiertos, en los que han participado hasta un total de 38 ponentes, nacionales e internacionales, entre ellos 20 cocineros que aglutinan un total de 17 estrellas Michelin, como son los cocineros de los siete restaurantes con estrella Michelin de Castilla y León.

El número de congresistas ha sido de 403 personas, una cifra muy superior a la edición anterior, que estuvo en torno a 220 personas. Los congresistas procedían de 22 provincias de toda España, entre ellas las nueve de Castilla y León.

Además, el congreso ha contado con 48 periodistas acreditados, entre ellos una importante delegación internacional, procedente de hasta 11 nacionalidades: Italia, Alemania, EEUU, Japón, Canadá, Francia, Portugal, Bélgica, Inglaterra, Dinamarca y Finlandia.

Dentro de la estructura del congreso, se han organizado Talleres que necesitaban de inscripción previa y que han contado con la participación de más de 230 congresistas. Además, la veintena de actividades previas al congreso, que se han celebrado el fin de semana, con el objetivo de acercar el congreso a la población soriana y visitantes, ha contado con la participación de casi 400 personas, llenando todas las plazas existentes y que han sido una gran antesala del congreso, con demostraciones gastronómicas de chefs sorianos.

### IMPACTO ECONÓMICO

La repercusión turística del evento y el impacto económico del mismo se refleja en la ocupación hotelera de la ciudad, en torno al 85-90 %, según los datos facilitados por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ASOHTUR.

Para la organización del congreso 'Soria Gastronómica' la Consejería de Cultura y Turismo ha contado con el asesoramiento y participación de un 'Comité Asesor' integrado por los colectivos

empresariales del sector, como son 'Maestres de Cocina', 'Eurotoques Castilla y León', la 'Academia de la Gastronomía de Castilla y León' y la 'Escuela Internacional de Cocina'.

En esta edición, el congreso ha contado con Galicia como 'Comunidad Autónoma Invitada' y la participación de una delegación de cinco cocineros del Grupo Nove, gracias a la colaboración del Centro Superior de Hostelería de Galicia. Además, 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.

#### CYL, POSICIONADA EN EL MAPA INTERNACIONAL

El congreso 'Soria Gastronómica' ha posicionado la micología y el micoturismo de Castilla y León a nivel internacional. En este sentido, ha contado con la participación del chef canadiense Bill Jones, por ser Canadá un importante mercado a nivel micológico con el que ya se viene trabajando desde ediciones pasadas y que hay interés en seguir reforzando.

Además, el congreso ha servido de marco para el acuerdo de hermanamiento entre Soria y Alba, en el Piamonte italiano, con el objetivo de seguir trabajando en el desarrollo promocional y comercial de ambos territorios, teniendo presente que Italia es un mercado turístico consolidado y de gran interés para Castilla y León.

Para el acto, se ha contado con las dos entidades más importantes a nivel internacional en relación a la producción trufera, además del chef italiano Enrico Crippa, referente de la cocina internacional con tres estrellas Michelin en su restaurante de Alba (Italia), lo que va a consolidar el posicionamiento de Soria a nivel mundial.

#### SEGUIMIENTO EN REDES

La quinta edición de 'Soria Gastronómica', según la Junta, ha cubierto todas las expectativas tanto de ponentes como de congresistas, consiguiendo además una gran cobertura mediática gracias a la inmediatez de los canales online.

El congreso se ha podido seguir en su totalidad y con traducción simultánea, vía streaming a través de la página web del congreso. Además, gracias a la cuenta de twitter @CongresoSoria se ha generado un seguimiento masivo por parte de los internautas, que han interactuado con los ponentes y profesionales, consiguiendo un alcance total de 3,6 millones de impresiones y 2,1 millones a través del hashtag #CongresoSG16, que ha contado con más de 1.200 apariciones, gracias a la alta viralidad que ha generado el congreso.

Seguimiento, minuto a minuto, de todas las ponencias, talleres, así como curiosidades y datos de interés para ponentes, congresistas y colaboradores, que han puesto de relieve el liderazgo de Castilla y León en materia micológica, destacando la repercusión turística y gastronómica que aporta el micoturismo en la región, con más de 250.000 micoturistas anuales y un gasto micoturístico estimado en 32 millones de euros, según el estudio realizado por la Fundación Cesefor.

Esta importancia de la oferta micológica de la Comunidad se prolongará durante todo el otoño gracias a las 'XV Jornadas Gastronómicas Buscasetas' que se han presentado en la clausura del congreso y que contarán con la participación de 208 restaurantes entre los días 29 de octubre y el 13 de noviembre