

26/10/2016

El V Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' refuerza lazos de colaboración en el ámbito internacional

La Junta de Castilla y León realiza un balance positivo de la quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' que se ha celebrado durante dos jornadas en el Palacio de la Audiencia de la capital soriana. A través del congreso, 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. Soria Gastronómica ha sido un éxito dentro y fuera de la sede del congreso, con cifras récord de asistencia a este evento entre las cinco ediciones celebradas, congregando a los profesionales del sector y con un importante seguimiento externo gracias a la retransmisión de todas las ponencias vía streaming y a través de las redes sociales, que han tenido un importante seguimiento.

La quinta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' finalizó ayer en la capital soriana con una gran participación y un balance positivo por los contenidos del mismo, así como por la alta calidad de sus ponentes, el alto número de congresistas asistentes y la importante repercusión del mismo, como ejemplo del trabajo de la promoción turística gastronómica que realiza la Junta de Castilla y León.

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.

El congreso se ha celebrado por primera vez en el Palacio de la Audiencia de la capital soriana, aumentando la capacidad del mismo y con el objetivo de acercar el congreso a la ciudad, aportando mayor diversificación y adaptando la programación al nuevo espacio, lo que ha permitido desarrollar novedosos talleres más especializados y complementarios a las ponencias marco del congreso.

Datos de participación

'Soria Gastronómica' en su quinta edición 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.

El congreso 'Soria Gastronómica' se ha convertido en un evento gastronómico y turístico esperado por la ciudad de Soria y por todos los profesionales del sector. 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.

Coordinación institucional y colaboración público-privada

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'. El evento gastronómico responde a los objetivos planteados por la 'Mesa de la Gastronomía de Castilla y León', creada recientemente y encargada del correcto posicionamiento de la gastronomía de la Comunidad. Además, se ha desarrollado una importante labor de coordinación institucional que ha contado con el Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria y la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ASOHTUR.

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.

La Consejería de Cultura y Turismo, en su apuesta por la colaboración público-privada como base de todas sus acciones de promoción y comercialización del producto turístico, ha contado con la colaboración de un importante número de empresas colaboradoras del sector.

Relevancia 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.

Una relevancia internacional que ha contado con un importante aliado en la difusión del congreso, gracias a la presencia de 20 periodistas procedentes de once nacionalidades y que han participado en un viaje previo para conocer los recursos turísticos de Castilla y León, así como los recursos micológicos y truferos de la provincia de Soria.

Repercusión del Congreso

La quinta edición de 'Soria Gastronómica' 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.