GOURMET

El magazine de El Bierzo Digital y Diario de Astorga sobre Gastronomia

Soria, referente internacional de la micología

Posted on 22 octubre, 2016 by elbierzodigital

Lucía Sánchez Soria volverá a convertirse los próximos lunes y martes, 24 y 25 de octubre, en el referente internacional de la micología con la celebración del V Congreso Soria Gastronómica, un simposio que reunirá a 20 chefs, que suman 17 estrella Michelín, que demostrarán el peso de la cocina micológica en los establecimientos que regentan. En un evento en el que siempre destaca la participación internacional de primer nivel, este año Italia es el país invitado, y una de las figuras destacadas será el italiano Enrico Crippa , (Premio Micológico de Castilla y León, tres estrellas Michelin), quien ahondará sobre "las claves de la cocina micológica en Piamonte (martes 25, 12.00 horas). Además, el chef canadiense Bill Jones realizará una demostración magistral sobre cómo se cocinan las setas en la costa oeste de Canadá.

Este año, Galicia será una de las grandes protagonistas del evento, puesto que fue designada 'Comunidad Invitada' al Congreso, cogiendo el testigo de las anteriores invitadas, Cantabria y Madrid, y para lo que contará con la colaboración institucional a través de la Agencia Gallega de Turismo. Además, el congreso contará con la presencia, durante los dos días, de una extensa delegación de cocineros del Grupo Nove, asociación gallega de prestigio que reivindica la modernidad de la nueva cocina gallega.Se trata de Pepe Solla, propietario del restaurante Casa Solla, en San Salvador de Poio, Pontevedra; Xoan Crujeiras, del restaurante A Estación, en Cambre, A Coruña; y Javier Olleros, propietario del restaurante Culler de Pau, en O Grove, Pontevedra. La participación gallega en 'Soria Gastronómica' se completa con Héctor López, chef del Restaurante España, en Lugo; y Javier Rodríguez Ponte, actualmente jefe de cocina del afamado catering coruñés Boketé.

> “20 cocineros que suman 17 estrellas Michelín realizarán demostraciones magistrales de cocina micológica”

Además de los cinco chefs gallegos, destaca la presencia del chef Xavier Franco, del Restaurante 'Les Magnolies', en Arbúcies, Girona –una estrella Michelin– y el cocinero asturiano Nacho Manzano –tres estrellas Michelin con sus restaurantes 'Casa Marcial', en Arriondas y 'El Salgar', en Gijón–.

En cuanto a Castilla y León, serán nueve los cocineros representantes en este congreso, con la participación de los cocineros Óscar García, de Soria, y César Boal, de Segovia, a los que se suman todos los que cuentan con estrellas Michelin en Castilla y León (siete), bien en el programa de ponencias magistrales, en los talleres o en los debates organizados en el congreso: Elena Lucas, de Navaleno, en Soria; Rubén Arnaz, de Segovia; Marc Segarra, de Sardón de Duero, en Valladolid; Pedro Mario Pérez, de Benavente, en Zamora; Víctor Gutiérrez, de Salamanca; Miguel Ángel de la Cruz, de Matapozuelos, en Valladolid; y Yolanda León o Juanjo Pérez, de León, todos ellos con una estrella Michelin cada uno. El listado de chefs se completa con la presencia en Soria de Félix Baxtán del restaurante Colette, de Zaragoza, y desde Madrid, el cocinero pastelero José Fernández.

El congreso, que versará sobre 'Boletus y sostenibilidad' incluye, además, otras actividades para el público en general como talleres de gastronomía micológica, recorridos por el monte con guía y degustaciones de los manjares del bosque.

Este fin de semana arrancan las llamadas 'Sendas Seteras', talleres de iniciación a la micología con salida en autobús a un monte cercano para vivir una jornada micológica acompañado de

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 pinophillus. 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.