

dilluns, 26 de juny de 2023

Trufes i fongs silvestres en la gastronomia amb Mycotour

La gastronomia micològica i les oportunitats culinàries

El Myco-Culinary-Hub ha estat una jornada de dos dies inspiradors i reveladors en què s'han reunit més de 35 cuiners i cuineres, científics i científiques i experts i expertes especialitzats en bolets i tòfones per submergir-nos en el magnífic món de la gastronomia micològica i les oportunitats culinàries, agroalimentàries i turístiques que ofereixen.

Els i les participants del Myco-Culinary-Hub organitzat a Basque Culinary Center s'han enfrontat a reptes gastronòmics presentats pels experts i expertes, i han presentat les seves innovadores propostes culinàries a través de dinàmiques de cocreació i coinnovació moderades per Nahuel Pazos, xef investigador; Cinta Lomba, investigadora de l'àrea de sostenibilitat, Maialen Estivariz, consultora d'innovació, i Blanca del Carmen López, investigadora de l'àrea de sostenibilitat de BCC Innovation per aprendre junts sobre l'àmbit micològic i truffístic, i la importància de les tòfones i els fongs silvestres a la gastronomia. Han explorat també en combinacions saludables de fongs, llegums i hortalisses locals, així com en el potencial dels fongs com a alternativa per a persones amb necessitats especials. Han promogut també la conscienciació del micoturista, l'ús responsable de la tòfona i els productes trufats sense aromes artificials.

Per part de la Universitat de Lleida han assistit i presentat el projecte Gastrotur les doctores: Estela Mariné Roig i Natalia Daries Ramón acompanyades del Doctor i Degà de la facultat Eduard Cristóbal Fransi.



La gastronomia micològica i les oportunitats culinàries