

dilluns, 30 d'octubre de 2023

VIII Congrés Internacional de Cuina i Turisme micològic

Sòria Gastronómica i Junta de Castilla i León

Soria Gastronómica és l'únic Congrés Internacional de Cuina i Turisme Micològic, que cada dos anys es reuneix a la ciutat de Sòria amb un bon nombre d'experts relacionats amb els diferents camps de les setes i els hongos, amb l'objectiu de tractar i debatre sobre diversos aspectes d'aquests: com el turístic (micoturisme), el culinari (tècniques de conservació, les seves característiques, sabors, harmonia amb altres aliments i amb vins...). Aquest congrés és un referent al món de la gastronomia i la micologia a nivell internacional, pues edició tras edició convoca els millors i més insignes cocineros nacionals i internacionals juntament amb experts del turisme, la ciència i la nutrició.

Dos dies (30 i 31 d'octubre) per compartir experiències i aprenentatge a través de 4 tipus de cuina: salada, dolça, líquida i helada. Amb 8 cocineros de España, Francia, Italia y Portugal, países donde la cocina micológica tiene gran relevancia y tradición, en total 7 estrellas Michelin, además de 2 estrellas verdes también Michelin, soles y solete Repsol. Ponents i experts d'Espanya, Canadà, Itàlia i Japó.

Soria Gastronómica abordarà també la importància que té per al turisme la gastronòmica com a factor d'atracció dels destins. Los vinos y sus armonías con la cocina micológica también tendrán el seu espai en aquesta cita micològica bienal. En el Congrés es plantaran ponències, taules redondes, demostracions tècniques, formatives, concursos i premis.

Castella i Lleó atesora una gran diversitat hongos silvestres, amb un catàleg de 2.700 espècies, moltes d'elles comestibles, de les que 50 es comercialitzen, junt a les de cultiu com la trufa negra, el que suposa una gran riquesa per a l'economia local. La maestría, la qualitat i el bon fer dels cocineros de Castella i Lleó posicionan la gastronomia micològica de la nostra Comunitat entre les més reconegudes a nivell nacional com a internacional i els professionals del turisme propician el que s'ha convertit Castella i Lleó en un dels territoris líders. en micoturismo.

El micoturisme possibilita la desestacionalització del sector turístic, ja que la recollida de les setes pot dur-se a terme durant les quatre estacions de l'any. És possible dissenyar productes turístics a llarg de l'any i ampliar així el disfrute del micoturisme

Per part de la Universitat de Lleida assistiran i presentaran dos projectes: Estela Marine, Titular de Màrqueting Turístic, Universitat de Lleida (Imatge gastronòmica del destí) i Natalia Daries, directora del departament d'Economia i Empresa de la Facultat de Dret, Economia i Turisme de la Universitat de Lleida (Adaptació de les webs i perfil del client de restaurants d'alt nivell).



SORIA GASTRONOMICA

