

lunes, 26 junio de 2023

Trufas y hongos silvestres en la gastronomía con Mycotour

La gastronomía micológica y las oportunidades culinarias

El Myco-Culinary-Hub ha sido una jornada de dos días inspiradores y reveladores en la que se han reunido más de 35 cocineros y cocineras, científicos y científicas y expertos y expertas especializados en setas y trufas para sumergirnos en el magnífico mundo de la gastronomía micológica y las oportunidades culinarias, agroalimentarias y turísticas que ofrecen.

Los y las participantes del Myco-Culinary-Hub organizado en Basque Culinary Center se han enfrentado a retos gastronómicos presentados por los expertos y expertas, y han presentado sus innovadoras propuestas culinarias a través de dinámicas de cocreación y coinnovación moderadas por Nahuel Pazos, chef investigador; Cinta Lomba, investigadora del área de sostenibilidad, Maialen Estivariz, consultora de innovación, y Blanca del Carmen López, investigadora del área de sostenibilidad de BCC Innovation para aprender juntos sobre el ámbito micológico y trufístico, y la importancia de las trufas y los hongos silvestres en la gastronomía. También han explorado en combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales, así como en el potencial de los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales. Han promovido también la concienciación del micoturista, el uso responsable de la trufa y los productos trufados sin aromas artificiales.

Por parte de la Universidad de Lleida han asistido y presentado el proyecto Gastrotur las doctoras: Estela Mariné Roig y Natalia Daries Ramón acompañadas del Doctor y Decano de la facultad Eduard Cristóbal Fransi.



La gastronomía es la protagonista de muchos de los contenidos de los turistas.