

Lunes, 30 octubre de 2023

VIII Congreso Internacional de Cocina y Turismo micológico

Soria Gastronómica y Junta de Castilla y León

Soria Gastronómica es el único Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico, que cada dos años reúne en la ciudad de Soria a un buen número de expertos relacionados con los distintos campos de las setas y los hongos, con el objetivo de tratar y debatir sobre diversos aspectos de estos: como el turístico (micoturismo), el culinario (técnicas de conservación, sus características, sabores, armonía con otros alimentos y con vinos...). Este congreso es un referente en el mundo de la gastronomía y la micología a nivel internacional, pues edición tras edición convoca a los mejores y más insignes cocineros nacionales e internacionales junto a expertos del turismo, la ciencia y la nutrición.

Soria Gastronómica abordará también la importancia que tiene para el turismo la gastronómica como factor de atracción de los destinos. Los vinos y sus armonías con la cocina micológica también tendrán su espacio en esta cita micológica bienal. En el Congreso se plantearán ponencias, mesas redondas, demostraciones técnicas, formativas, concursos y premios.

Castilla y León atesora una gran diversidad hongos silvestres, con un catálogo de 2.700 especies, muchas de ellas comestibles, de las que 50 se comercializan, junto a las de cultivo como la trufa negra, lo que supone una gran riqueza para la economía local. La maestría, calidad y buen hacer de los cocineros de Castilla y León posicionan la gastronomía micológica de nuestra Comunidad entre las más reconocidas a nivel nacional como internacional y los profesionales del turismo propician el que se haya convertido Castilla y León en uno de los territorios líderes en micoturismo.

El micoturismo posibilita la desestacionalización del sector turístico, ya que la recogida de las setas puede llevarse a cabo durante las cuatro estaciones del año. Esto posibilita diseñar productos turísticos a lo largo del año y ampliar así el disfrute del micoturismo.

Por parte de la Universidad de Lleida asistirán y presentarán dos proyectos : Estela Marine, Titular de Marketing Turístico, Universidad de Lérida (Imagen gastronómica del destino) y Natalia Daries, directora del departamento de Economía y Empresa de la Facultad de Derecho, Economía y Turismo de la Universidad de Lérida (Adaptación de las webs y perfil del cliente de restaurantes de alto nivel)



FOTO: SORIA GASTRONOMICA

SORIA GASTRONOMICA