



Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros, científicos y expertos especializados en setas y trufas para definir las líneas maestras de la innovación micogastronómica excelente del futuro.

- Los días 26 y 27 de junio, el prestigioso Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián acogerá la próxima edición Myco-Culinary-Hubs creado por el European Mycological Institute y dinamizado desde el Proyecto Mycotour.
- Durante el encuentro, los cocineros, investigadores y expertos trabajarán propuestas de co-innovación gastronómica centradas en los hongos silvestres y trufas de nuestros territorios, abordando diferentes retos previamente establecidos.



*San Sebastián, 22 de junio de 2023.-*

Después de semanas de abundantes lluvias y suaves temperaturas, los bosques han recuperado su mejor versión micológica, ofreciendo una amplia variedad de setas de alto interés gastronómico típicas de primavera-verano como los Boletus (Boletus aereus, Boletus aestivalis y Boletus pinophilus), las oronjas (Amanita caesarea) o los rebozuelos (Cantharellus cibarius) entre otras especies.

Estos hongos desempeñan un papel ecológico indispensable para los bosques, generan múltiples utilidades socioeconómicas y contribuyen a la salud y al bienestar de las personas. Destacan por sus propiedades nutricionales y son fuente de proteína alternativa y sostenible con bajo impacto ambiental. Son ricos en compuestos bioactivos y una fuente de desarrollo farmacológico y nutraceútico con importantes cualidades terapéuticas como antibióticos, antitumorales,





inmunomoduladores, antiinflamatorios, protectores neuronales y potenciadores del sistema inmune.

Con el fin de aprovechar todas las oportunidades culinarias, micoturísticas y agroalimentarias que ofrecen los hongos comestibles de nuestros territorios, surge la iniciativa internacional de **Myco-Culinary-Hubs, creada por el European Mycological Institute (EMI) en 2018 y dinamizada ahora gracias al proyecto Mycotour**. Para ello, se identifican retos gastronómicos específicos y se conforman grupos de trabajo y entornos de investigación que faciliten la generación de ideas y la co-innovación, dando a los cocineros un papel clave dentro del proceso. Las ideas se trabajan en el marco de proyectos con expertos y científicos elegidos según el reto específico y los resultados se presentan en congresos especializados como [Trufforum](#) o [SoriaGastronomica](#)

Con este fin, durante los próximos **26 y 27 de junio, se reunirán en el Basque Culinary Center de San Sebastián** un selecto grupo de 17 prestigiosos chefs y sumilleres especializados en cocina y maridaje de setas y trufas, procedentes de Aragón, Castilla y León, Cataluña y el País Vasco, así como un conjunto de 23 investigadores de la nutrición, la ciencia y tecnología de los alimentos, la micología forestal, el micoturismo, la agronomía, la truficultura y el marketing, entre otros expertos.

Los **retos que se abordarán en el Myco-Culinary-Hub** son amplios y variados y están relacionados con: a) las combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales, b) el potencial de los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales, c) el uso responsable de la trufa y los productos trufados sin aromas de imitación, d) la cocina intercultural con hongos de otros continentes, e) los maridajes de vinos, setas y trufas y f) cómo adaptar la micogastronomía a las consecuencias derivadas del cambio global.

El Myco-Culinary-Hub será coordinado por Fernando Martínez Peña (Director científico de Mycotour e investigador del CITA-Aragón) junto con Nahuel Pazos (Cocinero investigador del Basque Culinary Center de BCC Innovation) y Maialen Estivariz y Cinta Lomba especializadas en procesos de co-creación y trabajo en equipo del Basque Culinary Center de BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center. Constará de presentaciones breves específicas para conocer las problemáticas a abordar en cada reto y facilitar la inspiración de los participantes en los diferentes equipos operativos de co-innovación. Las distintas propuestas de los equipos, se priorizarán desde el proyecto mycotour y comenzarán a desarrollarse los próximos meses con el fin de presentar los primeros resultados a final del año 2023.

Para ello, contaremos con la participación de **4 Chefs con estrella michelín de zonas con fuerte tradición micológica** como Elena Lucas del Restaurante La Lobita de Navaleno (Soria), María José Medas de la Hospedería el Batán de Tramacastilla (Teruel), Rubén Catalán del Hotel Torre del



Visco de Fuentespalda (Teruel), Carmelo Bosque del Restaurante Lillas Pastia (Huesca). Igualmente, participarán **8 Chefs especializados de alto nivel** como Nacho Liso Oquendo del Restaurante Método (Teruel), Melania Cascante del Restaurante Los Villares (Soria), José Tazueco del Restaurante Saboya 21 de Tarazona (Zaragoza), Eduard Aliberch del Restaurante Mas Monells de Sant Bartomeu del Grau (Barcelona), Carlos Casillas del Restaurante Barro (Ávila), Ángel Alonso del Restaurante la Pineda. El Barco de Ávila, Iván Hernandez de Toixos del restaurante Toixos y Casa Cebreros (Ávila), además del **prestigioso pastelero** Lluç Crusellas del Carne Patisserie de Vic (Barcelona) y los **reconocidos sumilleres** Raúl Igual de la Escuela de Hostelería de Teruel, Diego Muñoz del Restaurante la Lobita de Navaleno (Soria) y Nicolas Roché de Maridaje molecular. Chartier SL., Barcelona.

El Myco-Culinary-Hub contará también con **12 investigadores de 8 universidades y centros de investigación** como la Dra Marta Garcés-Rimón, investigadora en nutrición de la Universidad Francisco de Vitoria (Madrid), el Dr. Joaquín Latorre Minguell investigador en micoturismo del European Mycological Institute (EMI), la Dra. Eva Guillamón investigadora en Tecnología de los alimentos del INIA-CSIC de Soria, la Dra. Cristina Mallor investigadora del Banco de germoplasma de leguminosas y hortalizas del CITA-Aragón, la Dra. Ana María Ferrer Mairal investigadora en diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales de la Universidad de Zaragoza, los investigadores del proyecto GastroTur de la Universidad de Lleida (Dra. Estela Mariné Roig, Dr. Eduard Cristóbal Fransi y Dra. Natalia Daries Ramón), el Dr. Roberto Garibay e Ileri Monter del Instituto de Biología, Universidad Autónoma de México, la Dra. Laura Mateo investigadora en Química Analítica del European Mycological Institute (EMI), Nahuel Pazos. Cocinero investigador. Basque Culinary Center (BCC), Rubén Escribano Gil de Gómez investigador de MicoAragón y el Dr. Fernando Martínez Peña director científico del proyecto Mycotour del CITA-Aragón.

Además, participarán **5 expertos relacionados con el sector de las trufas y las setas** como Pere Muxí, especialista del sector de la trufa de @\_SotaTerra de Vic (Barcelona), Benigno Garrido director de Soria Gastronómica y Cocinando con Trufa de la Junta de Castilla y León, Ángel Moretón director de e-Spain (Valladolid). Doriane Morata Chargée de mission mycosylviculture del Ayuntamiento du Vigan (Francia), Ignasi Puig presidente de la Mesa de Precios de la Lonja de Vic (Barcelona) y Enrique Fernández Villaamor de la Diputación Provincial de Ávila. También participarán miembros del proyecto Mycotour como Fernando Guillén de la Diputación de Teruel y Ana Caudevilla directora de la FITA-Aragón.

## Sobre Mycotour

**MYCOTOUR** es una iniciativa que contribuye a vertebrar, mejorar e internacionalizar la experiencia micoturística en el medio rural de forma ordenada, sostenible, inteligente e inclusiva.





Mycotour trabaja por la promoción de una gestión voluntaria, solidaria y transparente que aglutine los intereses de propietarios y gestores forestales, recolectores locales, hosteleros, científicos y otros usuarios del monte, para rentabilizar el valor generado por el recurso micológico en las zonas rurales de producción y garantizar su supervivencia y adaptación al cambio.

El proyecto se desarrolla en Castilla y León, Aragón, Cataluña y País Vasco, territorios de alto potencial micológico y/o alta tradición micológica.

El consorcio incluye asociaciones relacionadas con la micología, fundaciones de innovación, ayuntamientos y diputaciones con interés en promocionar y explotar el potencial que ofrece la micología y una empresa especializada en turismo gastronómico.

- Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria de Aragón ([FITA](#)).
- Diputación provincial de Teruel ([DPT](#)).
- Asociación [MicoAragón](#).
- Centro Tecnológico en Gastronomía, Basque Culinary Centre ([BCC Inn](#)).
- Ángel Moretón SLU (E- SPAIN).
- Organisme Autònom De Fires I Mercats de Vic ([OFIM](#)).
- Diputación provincial de Ávila ([DPA](#)).
- Ayuntamiento de Soria ([AS](#)).

La iniciativa cuenta con la coordinación de la Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria FITA, con la asesoría científica del [CITA](#) y del [European Mycological Institute](#) y la financiación del [Ministerio de Industria, Comercio y Turismo](#), el [Plan de recuperación Transformación y Resiliencia](#) y fondos [Next Generation EU](#).

Para más información sobre el MYCO-CULINARY-HUB y el proyecto Mycotour, visita <http://www.mycotour.es>