



PROGRAMA DE DINAMIZACIÓN DE MYCO-CULINARY-HUBS (MYCOTOUR) EN EL BASQUE CULINARY CENTER (BCC).

San Sebastián 26 y 27 de junio de 2023.

Antecedentes

Los hongos aportan la mayor parte de la biodiversidad forestal, desempeñan un papel ecológico indispensable para los bosques, generan múltiples utilidades socioeconómicas y contribuyen a la salud y al bienestar de las personas.

Se les considera "superalimentos" por sus cualidades excepcionales. Destacan 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 objetivo de contribuir a la valorización gastronómica y agroalimentaria de los hongos silvestres comestibles endógenos, el European Mycological Institute (EMI) creó en 2018 la red de internacional de Myco-Culinary-Hubs, como grupos de trabajo conformados por expertos y cocineros para la generación de ideas e innovación gastronómica en restaurantes, industria agroalimentaria, micoturismo, formación y promoción del producto local.

Los Myco-Culinary-Hubs se organizan en torno a retos específicos, formando parte todos de una "gastronomía responsable". Este sistema tiene como objetivo dar a los cocineros un papel clave dentro de la red en la dinamización de un proceso de mejora continua de la restauración. Los cocineros realizan propuestas de innovación, que se trabajan en el marco de proyectos con expertos y científicos elegidos según el reto específico y cuyos resultados se presentan en congresos especializados y se comparten dentro de la red internacional.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:





En esta red de Myco-Culinary-Hubs, se colabora con instituciones internacionales como el [Culinary Institute of America \(CIA\)](#) en el marco de [Trufforum](#) o el [GastronomiQcLab](#) de la Universidad de Laval en Canadá.

Retos micogastronómicos (EMI)

Algunos **retos definidos** desde los Myco-Culinary-Hubs del EMI son los siguientes:

- Reto 1: Combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales.
- Reto 2: Los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales (celiacos, veganos...).
- Reto 3: La trufa y los productos trufados sin aromas de imitación.
- Reto 4: Cocina intercultural con hongos de otros continentes.
- Reto 5: Maridajes de vinos, setas y trufas.
- Reto 6: Diversidad de hongos y cambio climático.

Dinamización de los Myco-Culinary-Hubs desde el proyecto Mycotour.

El proyecto financiará la creación de nuevas propuestas relacionadas con los retos descritos y lideradas por los cocineros invitados al evento.

Se ha programado una jornada en el Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián el 26 y 27 de junio de 2023 para concretar dichas propuestas y formar los grupos de trabajo para su ejecución. Se prevé que las propuestas puedan ser presentadas en congresos de gastronomía como Soria Gastronómica, San Sebastián Gastronomika, Trufforum, entre otros

El BCC ofertará una **bolsa de horas de asesoramiento técnico** de expertos del BCC a disposición de los cocineros que realicen propuestas, más allá de la jornada del 26 y 27 de junio.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:





El proyecto Mycotour costeará el **material fungible** necesario para el desarrollo de las propuestas por parte de los cocineros (compra de setas/trufas o material necesario para las elaboraciones).

En la **selección de cocineros** se ha buscado la especialización en cocina de setas/trufas, la sensibilidad hacia la innovación y la capacidad de trabajo en equipo, con preferencia hacia el ámbito rural, con espíritu de colaboración y capacidad de comunicación.

Cocineros invitados por el proyecto Mycotour-BCC:

1. Elena Lucas y Diego Muñoz (Sumiller). Restaurante La Lobita 🍄 ". Navaleno (Soria).
2. Melania Cascante. Restaurante Los Villares. Soria.
3. María José Medas. Hospedería el Batán 🍄. Tramacastilla (Teruel).
4. Rubén Catalán. Hotel Torre del Visco 🍄 . Fuentespalda (Teruel).
5. Nacho Liso Oquendo. Restaurante Método. Teruel.
6. Carmelo Bosque. Restaurante Lillas Pastia 🍄 Huesca.
7. José Tazueco. Restaurante Saboya 21. Tarazona (Zaragoza).
8. Lluc Crusellas. El Carme Patisserie, Vic (Barcelona).
9. Eduard Aliberch. Restaurante Mas Monells, Sant Bartomeu del Grau (Barcelona).
10. Carlos Casillas. Restaurante Barro. Ávila.
11. Ángel Alonso. Restaurante la Pineda. El Barco de Ávila. Ávila.
12. Iván Hernandez de Toixos. Toixos y Casa Cebreros. Cebreros. Ávila.

Expertos invitados por el proyecto Mycotour-BCC:

13. Dra. Marta Garcés-Rimón. Investigadora. Nutrición. Univ Fco de Vitoria. Madrid.
14. Dr. Joaquín Latorre. Investigador. Micoturismo. European Mycological Institute (EMI).
15. Benigno Garrido. Director Soria Gastronómica y Cocinando con Trufa. Junta de Castilla y León.
16. Dra. Eva Guillamón. Investigadora. Tecnología de los alimentos. INIA-CSIC. Soria.
17. Dra. Cristina Mallor. Banco de germoplasma de leguminosas y hortalizas. CITA-Aragón.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:





18. Dra. Ana María Ferrer Mairal. Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales. Universidad de Zaragoza (por confirmar).
19. Raúl Igual. Sumiller. Escuela de Hostelería de Teruel.
20. Nicolas Roché. Maridaje molecular. Chartier SL., Barcelona.
21. Doriane MORATA. Chargée de mission mycosylviculture. Ayuntamiento du Vigan (Francia).

Expertos participantes (gastos por cuenta propia):

22. Dra. Estela Mariné Roig. proyecto GastroTur. Universidad de Lleida.
23. Dr. Eduard Cristóbal Fransi. proyecto GastroTur. Universidad de Lleida.
24. Dra. Natalia Daries Ramón. proyecto GastroTur. Universidad de Lleida.

Expertos participantes online:

25. Dr. Roberto Garibay. Instituto de Biología, Universidad Autónoma de México (online).
26. Ileri Monter. Universidad Autónoma de México (online).
27. Dra. Laura Mateo. Investigadora. Química Analítica. European Mycological Institute (EMI). (online).
28. Pere Muxí, especialista del sector de la trufa de @_SotaTerra (online)

Miembros del proyecto Mycotour participantes:

29. Nahuel Pazos. Cocinero investigador. Basque Culinary Center (BCC).
30. Maialen Estivariz. Desarrollo territorial (BBC)
31. Cinta Lomba. Sostenibilidad (BCC)
32. Fernando Guillén. Técnico. Diputación de Teruel.
33. Rubén Escribano. Técnico. MicoAragón.
34. Ana Caudevilla. Directora FITA.
35. Ignasi Puig. Presidente de la Mesa de Precios de la Lonja de Vic.
36. Enrique Fernández Villaamor. Diputación Provincial de Ávila.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Participa:





37. Dr. Fernando Martínez Peña. Dirección Científica del proyecto Mycotour. CITA-Aragón.

Programa de la Jornada MYCO-CULINARY-HUBS MYCOTOUR

Lugar: Basque Culinary Center (BCC). Paseo Juan Avelino Barriola, 101, 20009 San Sebastián-Donostia.

Lunes 26 de junio 2023

- 14,00h Recepción de participantes y aperitivo en el BCC
- 15,00h. Ronda de presentación de los participantes (30 min).
- 15,30h. Presentación del proyecto Mycotour (10 min). Fernando Martínez-Peña. CITA-Aragón y Nahuel Pazos BCC Inovation.
- 15,40 h Presentación del proyecto GastroTur (10 min). Estela Mariné. Universidad de Lleida.
- 15:50 h. Presentación del proyecto micológico del país Viganais (Francia) .Doriane Morata. Ayuntamiento del Vigan (Francia).
- 16,00h. Reto 1 Combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales.
 - Introducción, explicación del reto a resolver y ejemplos de inspiración. (10 min)).
 - Potencial de las setas en combinados saludables (10 min). Eva Guillamón INIA-CSIC y Laura Mateo-Vivaracho (EMI).
 - Potencial gastronómico de los bancos de germoplasma (10 min). Cristina Mallor. CITA-Aragón.
- 16,30h Reto 2: Los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales (celiacos, veganos...).
 - Introducción, explicación del reto a resolver y ejemplos de inspiración. (10 min)).

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:





- Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales (10 min). Ana María Ferrer Mairal. Universidad de Zaragoza.
- Aspectos nutricionales a destacar en el uso de las setas (10 min). Marta Garcés-Rimón. Univ Fco de Vitoria. Madrid.
- 17,00h Reto 4: Cocina intercultural con hongos de otros continentes.
 - Introducción, explicación del reto a resolver y ejemplos de inspiración. (10 min).
 - El potencial del níscolo azul en la cocina intercultural (10 min). Benigno Garrido Marcos. Congreso Soria Gastronomica e Ireni Monter. Universidad Autónoma de México (online).
 - El Maitake de Japón y la cocina mediterránea: primeras experiencias (10 min). Elena Lucas (Restaurante La Lobita), Joaquín Latorre (EMI) y Laura Mateo-Vivaracho (EMI).
 - Debate y experiencias previas (20 min). Dinamizado por el BCC.
- 17,30h Pausa café.
- 17,45h Dinámicas de co-creación liderada por BCC para resolver los 3 anteriores propuestos.
 - Trabajo en 6 grupos. Cada reto será trabajado por dos grupos.
 - BCC facilitará una plantilla de trabajo para facilitar la sesión.
 - Se hará una presentación de cada proyecto/solución y se dará feedback.
 - Finalmente siguiendo los criterios de trabajo, se hará una priorización de aquellos que estén mas alineados con los objetivos.
- 19,45h Fin jornada y traslado al [hotel Tres Reyes](#) y cena.

Martes 27 junio 2023.

- 8,00h Desayuno en hotel y traslado al BCC.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Participa:





- 9.00h Visita a las instalaciones del BCC (45 min).
- 9,45h Reto 3: La trufa y los productos trufados sin aromas de imitación.
 - Introducción, explicación del reto a resolver y ejemplos de inspiración. (10 min)).
 - El aroma de la trufa y los productos trufados (10 min). Eva Guillamón. INIA.CSIC y Laura Mateo-Vivaracho.
 - Resultados del Culinary hub sobre trufa y charcutería en Trufforum Vic (10 min). Pepe Muxí, especialista del sector de la trufa de @_SotaTerra (online)
- 10,15 h Reto 5: Maridajes de vinos, setas y trufas.
 - Introducción, explicación del reto a resolver y ejemplos de inspiración. (10 min).
 - Experiencias del maridaje de trufas y vinos (10 min). Raúl Igual. Sumiller. Escuela de Hostelería de Teruel.
 - Experiencia en el maridaje de setas y vinos (10 min). Diego Muñoz. Restaurante La Lobita, Navaleno (Soria).
 - Maridaje molecular (10 min). Nicolas Roché. Chartier SL., Barcelona.
- 10,45h Reto 6: Diversidad de hongos y cambio climático.
 - Introducción, explicación del reto a resolver y ejemplos de inspiración. (10 min).
 - Diversidad fúngica endógena: fenología, irregularidad interanual y retos para su uso en cocina (10 min). Fernando Martínez Peña. CITA-Aragón.
 - Vida útil, conservación y reconstitución de las setas (10 min). Eva Guillamón. INIA.CSIC y Laura Mateo-Vivaracho.
- 11,15h Pausa café.
- 11,30h Dinámicas de co-creación liderada por BCC para resolver los 3 anteriores propuestos.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:





- Trabajo en 6 grupos. Cada reto será trabajado por dos grupos.
 - BCC facilitará una plantilla de trabajo para facilitar la sesión.
 - Se hará una presentación de cada proyecto/solución y se dará feedback.
 - Finalmente siguiendo los criterios de trabajo, se hará una priorización de aquellos que estén más alineados con los objetivos.
-
- 13,30h Propuestas de co-innovación a dinamizar desde Mycotour y definición de grupos de trabajo y presentación en congresos.
 - 14,15h Comida en el BCC y fin de jornada.

Logística:

Los cocineros y expertos invitados por el proyecto llegarán el día 26 de junio al Basque Culinary Center. Si optan por coche particular se les abonará a 0,19 euros el km más los tickets de autopista. Si optan por transporte público, por favor comuniquen el plan de viaje y costes previamente a la organización (fmartinezpe@cita-aragon.es) antes de comprar los billetes. El proyecto cubre la noche del lunes 26 de junio en régimen de AD en el [hotel Tres Reyes](#) de

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:





San Sebastián, no deben abonar nada en el hotel. El proyecto cubre el aperitivo y cena del lunes 26 y el aperitivo del martes 27.

Los socios del proyecto y participantes por cuenta propia, en caso de que deseen alojarse en el hotel propuesto por la organización [hotel Tres Reyes](#) deben contactar con dicho hotel **antes del día 27 de mayo** para confirmar la reserva de la habitación y dejar un número de tarjeta. El coste acordado con la organización por habitación en AD es de 150 euros/noche. Señalar que son fechas con alta demanda turística en San Sebastián y hay poca disponibilidad de hoteles y habitaciones.

Fernando Martínez Peña
Investigador del CITA
Director científico Mycotour.

mycotour.es

Coordina:



Asesora:



Financia:



Financiado por la Unión Europea – Next Generation EU a través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Participa:

