



mycology & tourism
living labs

Repercusión en medios

Clipping Myco-Culinary-Hub

Coordina:



Asesora:



Participa:



Financia:





FECHA: 22/06/23

MEDIO: El Mirón de Soria

TITULAR: Mycotour define las líneas maestras de la innovación

The screenshot shows the website 'elMIRÓN de SORIA' with a weather forecast for September 7-12, 2023. The main article is titled 'Mycotour define líneas maestras de innovación' and is dated 'JUEVES, 22 JUNIO 2023 16:50'. The article text states: '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.' Below the text are links for 'Llaveros solidarios para el Banco de Alimentos de Soria' and 'TRIBUNA / Sin ánimo de lucro'. A sidebar on the right lists 'LO MÁS LEÍDO DE SORIA' with five items. At the bottom, there is a photo of a person's hand holding a mushroom in a forest.

FECHA: 23/06/23

MEDIO: cadenaser.com

TITULAR: La chef Elena Lucas de La Lobita (Navaleno) participará en Mycotour San Sebastián

The screenshot shows the SER2 website with a navigation bar and a main article titled 'La chef Elena Lucas de La Lobita (Navaleno) participará en Mycotour San Sebastián'. The article text states: 'El congreso reunirá 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'. Below the text is a promotional image for 'CULINARY HUBS' with the dates '26 y 27 de junio de 2023'. To the right of the article are two advertisement banners: one for 'Barcelona.com' and another for 'GRAFFITI SORIA, S.L.' with contact information '975 22 27 06' and 'www.graffitisoria.com'. The article is attributed to 'Isabel G. Villarreal' and dated '23/06/2023 - 7:43 h CEST'.



FECHA: 22/06/23

MEDIO: lavanguardia.com

TITULAR: Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros y especialistas en setas y trufas.

LA VANGUARDIA

CASTILLA Y LEÓN

Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros y especialistas en setas y trufas

El proyecto Mycotour reunirá los próximos 26 y 27 de junio en el Basque Culinary Center de San Sebastián a más de 35 cocineros e investigadores especializados en setas y trufas, según han informado desde del Ayuntamiento de Soria, uno de los integrantes de Mycotour.

AGENCIAS

22/06/2023 16:40



SORIA, 22 (EUROPA PRESS)

El proyecto Mycotour reunirá los próximos 26 y 27 de junio en el Basque Culinary Center de San Sebastián a más de 35 cocineros e investigadores especializados en setas y trufas, según han informado desde del Ayuntamiento de Soria, uno de los integrantes de Mycotour.

En la cita participarán 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 las combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales, el potencial de los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales o el uso responsable de la trufa y los productos trufados sin aromas de imitación.

Además, se hablará sobre la cocina intercultural con hongos de otros continentes, los maridajes de vinos, setas y trufas y cómo adaptar la micogastronomía a las consecuencias derivadas del cambio global.



FECHA: 22/06/23

MEDIO: larazon.es

TITULAR: Mycotour o como innovar en la cocina las setas, hongos y trufas

LARAZÓN
Castilla y León

Mycotour o como innovar en la cocina las setas, hongos y trufas

Este evento reunirá los días 26 y 27 de junio en el Basque Culinary Center de San Sebastián a más de 35 cocineros, científicos y expertos en setas y trufas

• Mycotour o la experiencia micoturística total en el medio rural



▲ Sopa de setas con caballa, rebozones y erizos La Razón / La Razón

CARLOS CONDE

Serie Creada: 22.06.2023 20:33
Última actualización: 22.06.2023 20:33



Cuenta atrás para que el Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián se vista nuevamente de largo para acoger la próxima edición del Myco-Culinary-Hubs, creado por el Instituto Micológico Europeo, con sede en Soria, y dinamizado desde el proyecto Mycotour. Un evento de relevancia en este sector que reunirá 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 próximos 26 y 27 de junio en la capital donostiarra.

Más leídas

Deportes y política

1 Cólera en el independentismo por la presencia de banderas españolas entre aficionados del Barça

Obituario

2 Muere María Teresa Campos: todas las reacciones y última hora de la muerte de la presentadora, en directo

Momentos complicados

3 Pilar Vidal, sobre María Teresa Campos: "Lo que anoche me dijo Terelu es que no va a querer que su madre sufra ni lo más mínimo"

Fotos

4 De Isabel Díaz Ayuso a Raphael: todas las imágenes de los famosos en el último adiós a María Teresa Campos

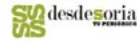




FECHA: 22/06/23

MEDIO: desde.soria.es

TITULAR: Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros y especializados en setas y trufas



NOTICIAS AGENDA FOTOS BLOGS CAPITAL PROVINCIA CYL AYUNTAMIENTO DIPUTACIÓN EL BURGO DE OSMA SECCIONES EMPLEO ESQUELAS

NOTICIAS

GASTRONOMÍA

Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros y especializados en setas y trufas

Soria participa en este proyecto europeo. Participarán cuatro con estrella michelin de zonas con fuerte tradición micológica como Elena Lucas del Restaurante La Lobita de Navaleno



Mycotour

22 JUN /23

📧 📷 📺 📱 🌐 📧 📱

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.



FECHA: 22/06/23

MEDIO: europapress.es

TITULAR: Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros y especializados en setas y trufas

Castilla y León | europapress

europapress / castilla y león

Mycotour reunirá en San Sebastián a más de 35 cocineros y especialistas en setas y trufas

Europa Press Castilla y León

Publicado: jueves, 22 junio 2023 16:36 @epcastillyleon

📧 📷 📺 📱 🌐 📧 📱

SORIA, 22 Jun. (EUROPA PRESS) - El proyecto Mycotour reunirá los próximos 26 y 27 de junio en el Basque Culinary Center de San Sebastián a más de 35 cocineros e investigadores especializados en setas y trufas, según han informado desde del Ayuntamiento de Soria, uno de los integrantes de Mycotour.

En la cita participarán 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 las combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales, el potencial de los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales o el uso responsable de la trufa y los productos trufados sin aromas de imitación.

Además, se hablará sobre la cocina intercultural con hongos de otros continentes, los maridajes de vinos, setas y trufas y 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.

El encuentro 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.

Un encontrador no busca casa, un pisito, ni un chaletazo. **Lo encuentra.**

¡Compra ADUI!

aliseda
Inmobiliaria

El encontrador inmobiliario



FECHA: 23/06/23

MEDIO: news.eseuro.com

TITULAR: Los Myco-Culinary-Hubs, en San Sebastián, tendrán una destacada presencia soriana



FECHA: 24/06/23

MEDIO: periodicopueblos.com

TITULAR: Setas y trufas: alianza de éxito que protagonizará el Myco-Culinary-Hubs

Pueblos
El Periódico de la España Rural

MÉRCOLES, 06 DE SEPTIEMBRE DE 2023

SAN SEBASTIÁN / GUIPÚZCOA

Setas y trufas: alianza de éxito que protagonizará el Myco-Culinary-Hubs

El Basque Culinary Centre acoge un encuentro con prestigiosos cocineros especializados en estos hongos

REDACCIÓN | Tiempo de lectura: 2 min | SÁBADO, 24 DE JUNIO DE 2023

Las lluvias de las últimas semanas han hecho proliferar los Boletus y otras setas en muchos bosques

Los episodios de lluvias generalizadas, acompañadas por temperaturas suaves en las últimas semanas, han cambiado por completo la imagen y el color de los bosques, que ofrecen ahora su mejor versión micológica. En una tardía temporada de primavera-verano, setas de alto interés gastronómico como los boletus, las oronjas o los rebozuelos han hecho acto de presencia.

Además de en la naturaleza, también lo harán esta semana en el prestigioso Basque Culinary Center, referente en la enseñanza e investigación culinaria en San Sebastián, que celebra el encuentro 'Myco-Culinary-Hubs' con expertos en la cocina y el maridaje de setas y trufas. En la cita, los días 26 y 27 de junio, participarán un selecto grupo de 17 chefs y sumilleres especializados en cocina y maridaje de setas y trufas, procedentes de Teruel, Castilla y León, Cataluña y el

LA GRAN KEDADA RURAL
KUARTANCO 2023
MAYALAK - 22-23-24 - SEPTIEMBRE

MADRID
Interior estudia incorporar Guardia Civil virtual en los territorios poco poblados
Avatares superrealistas con interfaz de motor de aprendizaje, motor de empatía, capacidad de lenguaje y reconocimiento de voz

ALBACETE



FECHA: 24/06/23

MEDIO: hoycyl.com

TITULAR: Soria, Ávila y Teruel crean un consorcio a través de 'Mycotour' para internacionalizar la experiencia micoturística



PORTADA ÁVILA BURGOS LEÓN PALENCIA SALAMANCA SEGOVIA SORIA VALLADOLID ZAMORA

ZEM ZU DESPOBLACIÓN MEDIO AMBIENTE

Soria, Ávila y Teruel crean un consorcio a través de 'Mycotour' para internacionalizar la experiencia micoturística

Se desarrollarán laboratorios de experimentación los actores principales beneficiarios de la experiencia micoturística, científicos multidisciplinares internacionales y usuarios finales



Publicado hace 10 meses el 24 noviembre, 2022. Por Redacción HoyCastilayLeon



Castilla y León y Aragón aúnan esfuerzos, a través del proyecto 'Mycotour', que suma la recolección, la cultura micológica y la gastronomía, para atraer turismo internacional y a los micoturistas de Cataluña y el País Vasco (principales emisores del país) a las zonas de interior, en definitiva, según apuntó el director del Instituto Europeo de Micología (EMI), Fernando Martínez Peña, el proyecto trata de internacionalizar la experiencia turística vinculada al micoturismo (incluido el truffiturismo).

El Ayuntamiento de Soria acogió hoy su presentación, que cuenta con 1,3 millones de euros para su desarrollo por parte del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. El mismo está coordinado por la Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria de Aragón (FITA), y engloba a instituciones como los ayuntamientos de Soria, Vic y Teruel y las diputaciones de Ávila y Teruel; la comunidad científica (EMI), Micoaragón y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), y el Basque Culinary Center .

FECHA: 23/06/23

MEDIO: noticiasteruel.com

TITULAR: Teruel participa en un encuentro en San Sebastián con más de 35 expertos en setas y trufas, en el marco del proyecto Mycotour

MÉRCOLES, SEPTIEMBRE 6, 2023 SEGURIDAD OCIO CONTACTAR CON NOTICIAS TERUEL



COMARCA ELECCIONES POLÍTICA ECONOMÍA SUCESOS DEPORTES CULTURA

Inicio Actualidad Teruel participa en un encuentro en San Sebastián con más de 35...

Teruel participa en un encuentro en San Sebastián con más de 35 expertos en setas y trufas, en el marco del proyecto Mycotour

Por Redacción - 23 de junio de 2023



ÚLTIMAS NOTICIAS TERUEL

La Carrasca de los Tocones de Peracense, candidata a árbol español del año

Dos nuevas ediles toman posesión de su cargo en el pleno celebrado por el...

El Ayuntamiento acomete mejoras en los centros educativos públicos de Primaria por valor de...

Todo sobre el nuevo seguro obligatorio para tu perro en Teruel que entra en...



El encuentro abordará el mundo de las setas y las trufas. 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 Teruel, 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.

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, del que forma parte la Diputación de Teruel. 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

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

FECHA: 03/07/23

MEDIO: elperiodicodearagon

TITULAR: Mycotour impulsará una red internacional de restaurantes especializados en setas y trufas



Mycotour impulsará una red internacional de restaurantes especializados en setas y trufas

El proyecto está formado por 35 cocineros, investigadores y expertos

El Periódico de Aragón
Zaragoza | 03-07-23 | 15:54



El encuentro tuvo lugar el 26 y 27 de junio en el centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center / GOBIERNO DE ARAGÓN

Un total de 35 cocineros, investigadores y expertos han intercambiado su experiencia y conocimiento sobre el mundo de **las setas y las trufas**, dos elementos culinarios que ahora son protagonistas del proyecto Mycotour que impulsará una **red internacional de restaurantes especializados en esta cocina**.

El centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center, BCC Innovation, ha sido escenario de las **Jornadas Myco-Culinary Hubs** en las



FECHA: 03/07/23

MEDIO: fotos.europapress.es

TITULAR: Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas



Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas



Código: 5309886
 Fecha: 03/07/2023
 Dimensiones: 1152 x 787 (0.18MB)
 Fotos del Tema: 1
 Pie de Foto:
 El encuentro tuvo lugar el 26 y 27 de junio en el centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center
 Foto de ARCHIVO
 Firma: GOBIERNO DE ARAGÓN

Para descargar esta foto, entre como abonado o contáctenos al teléfono: +34 91 359 26 00



FECHA: 06/09/23

MEDIO: diariodelcampo.com

TITULAR: Mycotour impulsará una red internacional de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas

Menú

f t

Diario del Campo

Fundado en 2012 por Alberto Cebrián

Miércoles, 6 de septiembre de 2023

MYCOTOUR impulsará una red internacional de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas



Una treintena de cocineros, investigadores y expertos han intercambiado sus experiencias y conocimientos sobre el mundo de los hongos silvestres y las trufas, y han analizado las fortalezas y oportunidades de este recurso en cuanto a producción, calidad y diversidad de especies, en el marco del proyecto MYCOTOUR, coordinado por la FITA de Aragón. Ha sido en un encuentro que tuvo lugar los días 26 y 27 de junio en el centro tecnológico dedicado a la gastronomía, del Basque Culinary Center.

FECHA: 30/06/23

MEDIO: rtve.es

TITULAR: Informativo Teruel

rtve audio aragón informativos

🔍 👤



ARAGÓN INFORMATIVOS

Informativo Teruel - 08:50 del 30/06/23

30/06/2023 10:28

Hoy día de movimiento en las carreteras de todo el país y Teruel se viste de fiesta con los hoteles al 80% y las reservas al 100% para La Vaquilla.

Atadi, Asociación de Apoyo a Personas con Discapacidad Intelectual de la Provincia de Teruel, será la entidad encargada de pronunciar esta tarde el discurso como Mantenedor de las Fiestas del Ángel, en la Iglesia de San Pedro. El acto se inicia a las 19.30h con el Certamen Internacional de Poesía Amantes de Teruel.

La Policía Nacional ha presentado en Teruel el Plan Turismo Seguro que se refuerza con el inicio de las Fiestas del Ángel y en época estival.

Mycotour- un proyecto que nace para mejorar e internacionalizar la experiencia micoturística en el medio rural-, impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas.

Este domingo el Campo de Tiro de Valdecebro en Teruel acoge la tradicional Tirada de la Vaquilla. Son ya unos 35 años de tiro en la disciplina de Foso Universal.

"Misión Andrómeda" está ya disponible en las plataformas. El videoclip del cantante y productor turolense Mario Lafuente se lanzó ayer a las ocho de la tarde en YouTube.

rne

ⓘ

FECHA: 07/08/23

MEDIO: heraldo.es

TITULAR: Paladear hongos de cinco tenedores

HERALDO ARAGÓN Suscríbete por 1€ Inicia sesión

TU HERALDO Consulte aquí la portada de HERALDO de este miércoles, 6 de septiembre

HERALDO DEL CAMPO

Paladear hongos de cinco tenedores

El proyecto Mycotour ha propuesto la creación de una red de restaurantes de excelencia en cuyas elaboraciones se incluyan, como ingredientes, las trufas y setas.

ALEJANDRO ROYO NOTICIA / ACTUALIZADA 7/8/2023 A LAS 05:00



El chef Nahuel Pazos durante una de las ponencias del encuentro | Mycotour

La creación de una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina sostenible, saludable e inclusiva de las setas y las trufas, con un comité asesor de expertos en torno al **Myco-Culinary-Hub del Mycotour**, ha sido una de las últimas propuestas planteadas por este proyecto europeo coordinado por la **Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria de Aragón (FITA)** y con **asesoría científica del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA)**. Un proyecto que contribuye a vertebrar, mejorar e internacionalizar la experiencia micoturística en el medio rural, de forma ordenada, sostenible, inteligente e inclusiva.

"En la actualidad, particularmente en el ámbito micoturístico, no existe un portal común en el que se puedan practicar actividades micoturísticas, de forma integral e informada. De ahí la importancia del Myco-Culinary-Hub, organizado en torno al planteamiento y abordaje de una serie de retos específicos que, **formando parte de una**

FECHA: 03/07/23

MEDIO: aragonhoy.es

TITULAR: Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas

Aragón_hoy ACCESO PRENSA

INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas

Una treintena de cocineros, investigadores y expertos han intercambiado sus experiencia y conocimiento sobre el exquisito mundo de las setas y las trufas, y analizado las fortalezas y oportunidades de este recurso en cuanto a producción, calidad y diversidad de especies en el marco de este proyecto coordinado por la FITA.

Actualizado 03/07/2023 10:13 | Ciencia, Universidad y Sociedad del Conocimiento



El encuentro tuvo lugar el 26 y 27 de junio en el centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center.

El **BCC Innovation**, centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center, ha sido escenario de dos reveladoras e intensas jornadas en las que un total de 35 renombrados chefs, destacados investigadores y expertos han explorado las oportunidades culinarias, micoturísticas y agroalimentarias que brindan los hongos silvestres y las trufas de nuestros territorios en una nueva edición de los **Myco-Culinary-Hubs**.



FECHA: 29/06/23

MEDIO: dpteruel.es

TITULAR: El proyecto Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas

[Enlaces de Interés](#) [Directorio DPT](#) [Mapa web](#)



- Inicio
- La Diputación
- Sesiones Plenarias
- B.O.P.
- Municipios
- Trámites
- Intranet Provincial
- Encuesta Infraestructura

Inicio > Noticias > El proyecto Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas

El proyecto Mycotour impulsará una red internacional excelente de restaurantes especializados en la cocina de las setas y las trufas

Jun 29, 2023 | Noticias



Foto de familia.

Los pasados 26 y 27 de junio el BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center, ha sido escenario de dos reveladoras e intensas jornadas en las que un total de 35 renombrados chefs, destacados investigadores, expertos y expertas han explorado las oportunidades culinarias, micoturísticas y agroalimentarias que brindan los

hongos silvestres y las trufas de nuestros territorios en una nueva edición de los Myco-Culinary-Hubs.

Los Culinary Hubs son una iniciativa creada por el European Mycological Institute (EMI), en 2018, e impulsada en España por Mycotour, un proyecto que contribuye a vertebrar, mejorar e internacionalizar la experiencia micoturística en el medio rural, de forma ordenada, sostenible, inteligente e inclusiva.

En la actualidad, y particularmente en el ámbito micoturístico, no existe un portal común en el que se puedan practicar actividades micoturísticas, de forma integral e informada. De ahí la importancia del Myco-Culinary-Hub, organizado en torno al planteamiento y abordaje de una serie de retos específicos que, formando parte de una "gastronomía responsable" buscan generar iniciativas que permitan visibilizar estas prácticas de manera democrática.

El evento, coordinado por Fernando Martínez Peña, director científico de Mycotour e investigador del CITA Aragón, ha tenido como objetivo "crear relatos y mejorar las infraestructuras que vertebran al sector micológico. Desde generar protocolos de buenas prácticas para restaurantes micológicos, hasta informar a los usuarios formas seguras y democráticas de hacer micoturismo". En definitiva, una experiencia para co-crear, que pretende generar valor en base al conocimiento científico.

Los retos de innovación micogastronómica que se discutieron en el Myco-Culinary-Hub fueron: 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



Fernando Martínez Peña, director científico de Mycotour.