

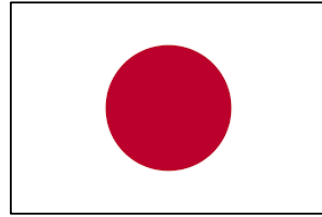
Sesión 4: Cultivo y uso de los Kinoko (hijos de los árboles) en la cocina japonesa.

- * Akira Konota
- * Joaquín Latorre
- * Dr. Alexis Guerin-Languette
- * Tatsuya Kato

CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

JAPÓN



NOMBRE: Akira Konota

Gerente de la División de Operaciones Comerciales en el Extranjero y responsable de todos los mercados de ultramar de Hokuto Corporation. Tiene un vasto conocimiento y experiencia para los mercados de ultramar. Actualmente se centra en expandir el negocio de los hongos a nivel mundial, especialmente en Europa.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

ESPAÑA



NOMBRE: Joaquín Latorre

Master en Innovación y Marketing turístico. Ha sido profesor de la Universidad de Valladolid. Actualmente es Secretario General del Instituto Europeo de Micología. Desde 2012 a 2018 fue responsable de investigación y dinamización del micoturismo en el Programa de Micología de Castilla y León. Ha participado en proyectos Europeos y nacionales y es autor de publicaciones científicas en el ámbito del micoturismo.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

FRANCIA



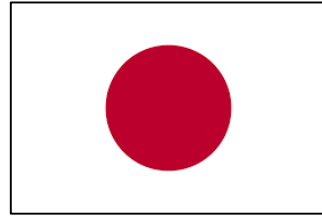
NOMBRE : Dr. Alexis Guerin-Laguette

Alexis Guerin-Laguette es un científico francés doctorado en la familia micológica de los Lactarius. por el Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) y la Universidad de Montpellier II, Francia. Desde entonces, ha trabajado en Japón, Canadá y ha dirigido programas de investigación sobre el cultivo de hongos micorrízicos comestibles en el Instituto de Investigación de Plantas y Alimentos de Nueva Zelanda durante los últimos 17 años. Es un científico invitado habitual en el Instituto de Botánica de Kunming / Academia de Ciencias de China. En 2015 y, en 2017, la Administración de Asuntos Exteriores de Yunnan le otorgó el título de Experto Internacional. Ha publicado más de 25 artículos de investigación y varios capítulos en libros de micología. Es un experto en el cultivo y biología de hongos micorrízicos comestibles, es decir, setas y trufas. Es el representante técnico de la NZ Truffle Association desde 2016 y el Secretario del Comité Científico del Taller Internacional sobre Hongos Micorrízicos Comestibles desde 2011.



SORIA 
G@STRONÓMIC@
ONLINE MICOLOGICAL CONGRESS

JAPÓN



NOMBRE: Tatsuya Kato

Director General en España de Japan External Trade Organization (JETRO). Este organismo autónomo de carácter gubernamental tiene como objetivo promover y desarrollar las actividades relacionadas con la promoción del comercio internacional de Japón. Entre sus desafíos se encuentran la atracción y mantenimiento de la inversión extranjera en Japón, la promoción de exportaciones de empresas japonesas, la cooperación industrial y el apoyo a los intercambios tecnológicos y de inversiones, el desarrollo de nuevas exportaciones por parte de países en vías de desarrollo y el impulso a las relaciones económicas de regiones del Japón con el exterior.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

Sesión 5: Cogumelos, a primavera do outono

- * **Chef Antonio Loureiro**
- * **Dra. Anabela Martins**
- * **Dra. Filipa Reis**

CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

PORTUGAL



NOMBRE: Chef Antonio Loureiro

Originario de Guimarães, Antonio trabaja una “cocina de la felicidad”. Durante años, recorrió las cocinas de Portugal, de norte a sur, para conocer el producto y las formas de cocinar y pensar. Movido por su deseo de aprender, también pasó por cocinas de referencia internacional. En 2014 le concedieron el premio “Chef Cozinheiro do Ano”. Antonio ha sido jurado en importantes concursos gastronómicos internacionales y es una referencia de la alimentación saludable y sostenible, apadrinando diversas iniciativas. Es un hombre comprometido con las causas de la sostenibilidad ambiental y ha participado en numerosos eventos de sensibilización y concienciación. Es precursor de una policía de desperdicio próximo a cero, ha recibido el galardón internacional Green Key y es miembro fundador del Protocolo de Porto, una plataforma que combate los efectos de las alteraciones climáticas.

Además Antonio colabora con diversas escuelas en la formación de jóvenes cocineros. En su cocina busca una proyección de la cocina portuguesa, fusionando el recetario portugués con la cocina de autor, vinculada al territorio, utilizando productos de temporada de origen local.

Desde su inauguración en 2016, su restaurante A Cozinha es una referencia gastronómica del norte de Portugal, siendo numerosos los reconocimientos que le han otorgado. En 2019 revalida la Estrella Michelin y gana el premio Nacional de Turismo en la categoría de Restaurante.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

PORTUGAL



NOMBRE: Dra. Anabela Martins

Licenciada en Biología, Máster y Doctora (PhD) en Biotecnología Vegetal por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Lisboa. Profesora coordinadora del Departamento de Biología y Biotecnología de la Escuela Superior Agraria del Instituto Politécnico de Braganza, ESA/IPB. Investigadora del Centro de Investigação de Montanha, CIMO. Vicepresidenta de Imagen, Protocolo y Apoyo al Estudiante del Instituto Politécnico de Braganza. Miembro electo del Consejo técnico-científico de la ESA/IPB, donde desarrolla su carrera profesional y científica desde 1986.

Ha trabajado en numerosos proyectos de investigación, tanto como investigadora principal (Programas STRIDE y AGRO), como parte de un equipo (Programas COST87, AIR, COSTG4, PRAXIS, PRAXIS Consórcio, EUREKA, POCTI y POCl), o como miembro del Comité Científico Transnacional (INTERREG SUDOE), algunos de ellos de transferencia tecnológica para la industria. Ha publicado más de 80 artículos científicos indexados en ISI web of knowledge/Scopus y 8 capítulos en libros científicos y técnicos. Ha dirigido y codirigido más de 100 trabajos de fin de curso de grado, licenciatura, máster y doctorado. Ha participado en 10 tribunales de doctorado en Portugal, España y Túnez, en 24 tribunales de máster y 120 de grado y licenciatura.

Su trabajo se centra en el cultivo *in vitro* de plantas y hongos, fundamentalmente en aquellas especies de interés económico para el área de influencia de la Institución, como el castaño y las especies micorrizas asociadas a estas poblaciones. Desarrolla la micropropagación y micorrización *in vitro* del castaño (*Castanea sativa* Mill.) y estudios afines de fisiología de la asociación simbiótica. Establece los cultivos *in vitro* de muchas otras especies de plantas y hongos micorrícicos y no micorrícicos. *Hypericum perforatum*, *Humulus lupulus*, *Brassica oleraceae*, *Rosa* sp., *Nicotiana tabacum*, *Saintpaulia ionantha*, *Solanum tuberosum*, *Lavandula stoechas* y *Coriandrum sativum*, entre otras. Sus actividades de investigación están relacionadas con la biotecnología de las plantas y hongos micorrícicos para inoculación *in vivo* e *in vitro*. Caracterización química de plantas y hongos silvestres, antes y después de establecer el cultivo y de la producción *in vitro*. Macrohongos y mecanismos asociados a los sistemas de micorrización. Estudio y aplicación de plantas y macrohongos nativos como fuente de nutraceuticos y alimentos funcionales.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

PORTUGAL



NOMBRE: **Dra. Filipa Sofía Dinis Reis**

Licenciada en Ingeniería Biotecnológica y Máster en Biotecnología por el Instituto Politécnico de Braganza (Portugal). En 2013 comenzó el doctorado en Farmacia en la Universidad Complutense de Madrid (UCM) y consiguió una beca de doctorado de la Fundación para la Ciencia y la Tecnología (FCT, Portugal; SFRH/BD/111753/2015). Durante este periodo, además de formar parte del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (UCM), fue miembro del grupo de Resistencia a los medicamentos contra el cáncer de IPATIMUP/i3S (Instituto de Patología e Inmunología Molecular de la Universidad de Oporto/Instituto de Investigación e Innovación de la Universidad de Oporto). El trabajo realizado le permitió ampliar sus conocimientos en el área de Alimentos funcionales y nutracéuticos, ya que el objetivo era la caracterización química y bioactiva de productos naturales, fundamentalmente de las setas comestibles, para constatar su potencial biológico. Obtuvo el doctorado en Farmacia por la UCM en 2017 con mención europea y calificación "CUM LAUDE". Actualmente es investigadora contratada en el Centro de Investigação de Montanha (Portugal) y entre sus principales intereses están: i) la valorización de los recursos naturales de la montaña como alimentos funcionales y fuente de ingredientes nutracéuticos; ii) el desarrollo de protocolos para la identificación y extracción de compuestos bioactivos a partir de matrices naturales y residuos biológicos; iii) el desarrollo de protocolos para evaluar las propiedades bioactivas de compuestos naturales, especialmente su potencial antitumoral, para averiguar su mecanismo de acción; y iv) el desarrollo de ingredientes naturales y biológicos, especialmente como agentes conservantes y colorantes, que sustituyan a los productos sintéticos que se utilizan como aditivos en la formulación de alimentos. Según Scopus, su índice h es de 16, con 31 publicaciones y un total de 1020 referencias. En su actividad profesional ha sido coautora de trabajos científicos junto con otros 67 colaboradores. Editora invitada del número especial sobre "Alimentos funcionales y nutrición" de Applied Sciences (MDPI) y miembro del consejo editorial de BioMed Research International (sección de bioquímica; Hindawi).



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online