

Sesión 6: El uso de los hongos en la cocina china: salud y sabor.

- * **Bing Wang**
- * **Joaquín Latorre**
- * **Dr. Carlos Colinas**
- * **Kok-Loong Wong**

CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

CHINA



NOMBRE: Bing Wang

Director General de la corporación Golden Truffle, empresa dedicada a la comercialización de productos micológicos saludables en China y Australia. Actualmente es Presidente de la asociación para la salud de la ciudad de Heyuan y delegado internacional del Instituto Europeo de Micología (EMI) en China.



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

ESPAÑA



NOMBRE: Dr. Carlos Colinas

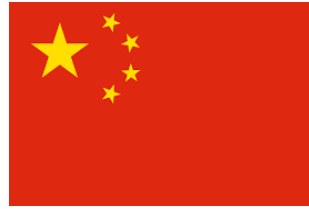
Catedrático de la Universidad de Lleida con amplia experiencia en micología y patología Forestal. Ha desarrollado su actividad investigadora en varios países, entre ellos China. Autor de numerosas publicaciones científicas de impacto, sus líneas de investigación son la sanidad forestal, la micología forestal y la ecología y el cultivo de hongos micorrícicos.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

CHINA



NOMBRE: Kok-Loong Wong

Polifacético diseñador londinense. Arquitecto de formación, le fascina cultivar verduras y la dimensión cultural de los alimentos. Cree que la comida no se limita a su función primaria de alimentar el organismo con nutrientes y proporcionar energía para seguir vivos. Además abarca múltiples referencias y conecta a la gente con su entorno, cultura, ámbitos sociales y espaciales. Cuando no diseña proyectos arquitectónicos, cultiva en su huerta variedades de verduras asiáticas o experimenta en la cocina con ingredientes y sabores para crear platos llenos de color inspirados en sus raíces chinas. Su meta es conseguir el bienestar mediante la interacción del diseño espacial y los alimentos; un enfoque holístico y sostenible de nuestra vida diaria.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

Sesión 7: El hongo bogavante (*Hypomyces lactifluorum*): desarrollo e innovación micológica en Québec (Canadá).

- * **Chef Natalia Machado**
- * **Dr. Richard Jeannotte**
- * **Dr. Fernando Martínez Peña**
- * **Pascale Malenfant**

CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

CANADÁ



NOMBRE: Chef Natalia Machado

Natalia Machado es la directora culinaria de Ville Marie Collection. Nació y se crió en Buenos Aires. Le gusta decir que su cocina está inspirada tanto en los barrios de moda de Palermo o Puerto Madero como en la Patagonia y la Pampa. La cultura culinaria de Argentina está profundamente arraigada en Natalia Machado, es su corazón y su alma. La carrera culinaria de Natalia comenzó apenas dos meses después de empezar sus estudios culinarios, en el Museo Renault, un restaurante de moda en Buenos Aires. Poco después, Gato Dumas, un famoso chef y propietario de varios restaurantes en Sudamérica, le ofreció un trabajo. Al graduarse, Natalia trabajó como pastelera en el restaurante Nectarine, mientras continuaba su educación con clases nocturnas de nutrición. Natalia se mudó a Voodoo, un restaurante en Buenos Aires, donde dirigió el equipo culinario durante dos años. Después de dos años decidió mudarse a la ciudad de Nueva York, donde tuvo la oportunidad de trabajar junto a Maricel Presilla, historiadora culinaria, propietaria de dos restaurantes de Nueva Jersey; Zafra y Cucharamama, desarrollando el libro de cocina latinoamericana de Maricel. Natalia finalmente se convirtió en la jefa de cocina de Cucharamama. En 2005, Natalia fue contratada por Fernando Trocca, para dirigir su restaurante de Nueva York, Industria Argentina, durante 8 años. Esto la llevó a muchas apariciones en televisión y finalmente se convirtió en piedra angular en el panorama gastronómico latinoamericano de Nueva York. En 2012, Natalia llevó su pasión por los sabores y las tradiciones de su país a Montreal y abrió L'Atelier d'Argentine. Hoy es la directora culinaria de Ville Marie Collection. En su puesto, Natalia marca el ritmo de la excelencia culinaria: supervisa la investigación y el desarrollo de alimentos, la logística de producción, las operaciones culinarias internacionales y la estrategia comercial. Además de sus logros en la cocina, Natalia ha competido y ganado "Chopped" y "Sweet Genius" de Food Network, y actualmente es una de las presentadoras de "One World Kitchen" de Gusto TV.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

CANADÁ



NOMBRE: Richard Jeannotte

Licenciado en Bioquímica y máster en Química de la Universidad de Québec en Montreal. Doctor en Ciencias de los Recursos Naturales (Ciencias del Suelo) por la Universidad McGill. Con más de 20 años de experiencia adquirida en varios países, es experto en dinámica microbiana de los suelos cultivados con plantas de soja (*Glycine max*) y especialista en metabolómica y lipidómica. Sus investigaciones se centran en el desarrollo sostenible, específicamente en los campos de los recursos naturales (suelos, plantas), la agricultura sostenible, la seguridad alimentaria, la recuperación de la materia orgánica residual y el reciclaje. Desde Enero 2020 es Co-director de Innovación y transferencia de tecnología y micotecnología en el Centro de Investigación Biopterre en Québec (Canada).



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online

ESPAÑA



NOMBRE: Fernando Martínez Peña

Dr. Ingeniero de Montes por la Universidad Politécnica de Madrid. Actualmente investigador del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del gobierno de Aragón y Director de Instituto Europeo de Micología. Especializado en ecología, gestión sostenible y valorización de los recursos micológicos forestales. Coordinador de proyectos nacionales y europeos de I+D+i y autor de numerosas publicaciones científicas en su especialidad



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
o n l i n e

CANADÁ



NOMBRE: **Pascale Malenfant**

Pascale G. Malenfant tiene una diplomatura universitaria en interpretación del medio ambiente natural (Cégep de la Gaspésie et des Îles), una licenciatura en estudios ambientales (Universidad de Ottawa) y una diplomatura de segundo ciclo en desarrollo sostenible aplicado (UQAC). También ha realizado varios cursos de formación específicos en micología. Después de trabajar como gerente de proyectos ambientales, consultora y profesora universitaria, la Sra. Malenfant trabajó en investigación aplicada en Biopterre durante siete años, específicamente para el desarrollo del potencial de productos forestales no madereros y hongos, con empresas y comunidades en Quebec. Actualmente ocupa el cargo de gerente de proyectos de mycodevelopment en el Kamouraska MRC.

Kamouraska Mycologique es un proyecto de desarrollo territorial que tiene como objetivo dinamizar la región, mediante la promoción de los diferentes potenciales de los hongos. Esta es una postura innovadora y prometedora para la creación de riqueza, el desarrollo de una identidad distintiva y la vitalización de toda Kamouraska.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
o n l i n e