

**RESUMEN CONFERENCIA**

La conferencia tiene dos partes claramente diferenciadas; en la primera partese empieza hablando de la historia del consumo de setas por el hombre, desde las primeras especies consumidas en la civilización lacustre del periodo neolítico a “la sopa de trufas” de Paul Bocuse (padre de la nouvelle cuisine).

Luego de entrar brevemente en la exposición de las propiedades de las setas, su composición y algunas orientaciones para el consumo de las mismas; se habla de las tres fases previas para el consumo de este producto natural; recolección, mantenimiento y conservación, con algunas recomendaciones para la primera y la explicación breve de distintos sistemas o métodos para el segundo y la tercera.

Termina esta primera parte con la mención de las tres cualidades organolépticas por las que fundamentalmente se consumen las setas, es decir por su textura, su sabor y su aroma.

Comienza entonces la segunda parte de la conferencia y con ella la visualización y explicación de más de 65 platos o recetas de setas, clasificados en cuatro grandes grupos según como intervengan este ingrediente en el mismo, es decir:

.-Recetas de setas solas o como elemento fundamental del plato.

.-Recetas de setas acompañadas de otros alimentos.

.-Recetas de setas que acompañan a otros alimentos.

.-Setas que se emplean como especia o condimento.

Para terminar y demostrar que en las posibilidades de la micogastronomía la única limitación es la imaginación de quien la ejecuta; la conferencia concluye con algunos ejemplos más creativos de todo tipo de recetas ejecutadas con setas, incluso con la aplicación para alguna receta, de técnicas vanguardistas como la “esferificación” de Ferrán Adriá.

**PLATOS PRESENTADOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Melanoleucas a la plancha con ensalada de pamplina** | | | |
| **Flores de calabacín rellenas de setas** | | | |
| **El plato de claudio** |
| **Rebozuelos caramelizados** |
| **Alas de pavo con pleurotus** |
| **Timbal con las tres reinas de la primavera** |
| **Carpaccio de marzuolus** |
| **Trufas al natural** |
| **Setas en papillote** |
| **Angulas de monte a la bilbaina** |
| **Escabeche de setas** |
| **Gelatina de setas** |
| **Crema de níscalos** |
| **Salsa de boletus** |
| **Colmenillas rellenas** |
| **Champiñon al cabrales** |
| **Agrocybes al azafrán** |
| **Albóndigas con crujiente y salsa de setas** |
| **Percebes de monte** |
| **Shi-takes con carrilladas de ibérico** |
| **Conejo con pies rojos** |
| **Picantón relleno de níscalos** |
| **Hygrophorus con congrio en salsa verde** |
| **Cangrejos con setas de las ardillas** |
| **Revuelto de clipeatum** |
| **Coliflor con clitopilus** |
| **Pencas rellenas y rebozadas con setas** |
| **Trompetas de los muertos sobre aros de cebolla roja** |
| **Garbanzos con cebolla confitada y pezones azules** |
| **Fabes con lyophyllum** |
| **Paella de perretxicos** |
| **Manzanas al vino tinto con aroma de boletus** |
| **Pan de setas** |
| **Patatas rellenas de negrillas sobre mayonesa de níscalos** |
| **Pollo con rebozuelos al cava** |
| **Pil-pil de marzulus** |
| **Nidos de primavera** |
| **Sopa de senderuelas con alcachofas** |
| **Angulas de huerta trufadas** |
| **Arroz multicolor con guarnición de Suillus** |
| **Huevo Trufado** |
| **Arroz con leche anisado** |
| **Patatas con níscalos con picante micológico** |
| **Filloas rellenas de setas portentosas** |
| **Setas en tempura** |
| **Chorizos de níscalos** |
| **Morcillas de setas** |
| **Paté de boletus** |
| **Sufle de amanita cesárea** |
| **Calabaza al cuadrrado** |
| **Sopa de verduras con tricholomas** |
| **Ensalada trufada** |
| **Ensalada de remolacha con níscalos en vinagre** |
| **Tarta de queso con rebozuelos caramelizados** |
| **Bizcocho de níscalos caramelizados** |
| **Bombones Victoria** |
| **Turrón de setas** |
| **Golosinas de setas** |
| **Tortilla de amanita rubescens**  **Tortillitas de manzana sobre salsa de tofe trufada** |
| **Postre de oronjas con chocolate negro y mermelada caliente de grosella** | |
| **Mermelada de rúsula al vino tinto sobre verduritas crujientes** | | |
| **Pastas edulis** | | |
| **Spaguetti de setas** | | |
| **Buding de setas de San Jorge** | | |
| **Sorpresa de setas** | | |
| **Trompetas Marrón**  **Helado de rebozuelos**  **Sparassis en tempura sobre salmorejo de tomate rosa** | | |