



JORNADAS GASTRONÓMICAS **EN LA FERIA DE ALBACETE**

9 a 11 de septiembre de 2024

La **Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha**, corporación de derecho público y de carácter consultivo de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha (JCCM), al amparo del convenio marco entre la misma y la Universidad de Castilla la Mancha (UCLM), y con la colaboración de la **Cátedra de Gastronomía de la UCLM-JCCM** organizan las 3^{as} Jornadas Gastronómicas en la Feria de Albacete con el objetivo de aunar la proyección de la Feria de Albacete y el valor de la gastronomía regional, como recursos con gran potencial turístico y capacidad de atracción de visitantes para para apoyar la gastronomía y promocionar la ciudad uniendo ambas esferas en beneficio del desarrollo y el progreso de Albacete. La Academia y la Cátedra, que estudian la gastronomía desde el punto de vista histórico y popular, contribuyen a potenciar la promoción regional y la difusión de los alimentos y productos originarios de Castilla-La Mancha.

Todas las actividades programadas se estructuran en sesiones de presentación y debate de temas de interés gastronómico ligados a contenidos generales de la Feria de Albacete, conducidos por personalidades del mundo científico, técnico, periodístico y gastronómico, seguidos de degustaciones y catas de productos destacados y elaboraciones culinarias genuinas de la cultura tradicional.

Entrada libre hasta agotar aforo.

Lugar: Casino Primitivo de Albacete

Horario: de 12:00 a 14:00 horas

PROGRAMA

Lunes 9 de septiembre: "Broches Gastronómicos".

12:00h: Inauguración.

D. Julián Martínez Lizán. Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

D. José María San Román Aguila. Presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla- La Mancha.

D. Francisco Montero Riquelme. Director de la Catedra de Gastronomía UCLM-JCCM

D. Adolfo Muñoz Martin. Vicepresidente de la Academia de Gastronomía de Castilla- La Mancha.

D^a Maria Eugenia Cuartero Garrido. Vocal por Albacete en la Junta directiva de la Academia de Gastronomía de Castilla la-Mancha.

Restaurantes Premiados Broches Gastronómicos del Medio Rural.

Convocatoria 2024 "Broches gastronomicos".

Showcooking 1

D. Antonio José Gonzalez Navalón. Restaurante + IDEAS, Higuera, Albacete. Asociación de cocineros de Castilla La Mancha



Martes 10 de Septiembre: Sector agroalimentario

12:00h

Consejería de Agricultura JJCC CLM. CAMPO Y ALMA

D. Ramon Sáez Gómez, Delegado Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en Albacete

D^a Maria Eugenia Cuartero Garrido. Vocal por Albacete en la Junta directiva de la Academia de Gastronomía de Castilla la-Mancha.

D. Francisco Montero Riquelme. Director Cátedra de Gastronomía de Castilla-La Mancha.

D^a Diana Granados Bellido. Directora de Fundación Tierra de Viñedos.

D. Luis Jiménez García. Expresidente de la Asociación de Enólogos de Castilla la mancha. Cata comentada

Selección de aperitivos regionales



Miércoles 11 de Septiembre: "Un recorrido con materias primas de Albacete".

12:00h.

Showcooking 2

D. Iván Anaya Gómez. Restaurante Abrasador El Mirador de la Mancha. Ciudad Real. Asociación de cocineros de Castilla La Mancha

Representante de la Diputación Provincial de Albacete.

Ruta del vino "La Manchuela". D. Juan Miguel Tolosa Perez. Presidente

DOP Queso Manchego. D. Antonio Martinez Blasco. Presidente

DOP Calasparra. D. Sergio López Marin. Director Técnico

Pago La Jaraba. Francisco Fernandez Roldan. Director Técnico

D. Enrique Cerro Flores, Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha

D. Angel Ramírez Ludeña. Secretario General de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha



Consejo Regulador de la Denominación de Origen
CALASPARRA



CLAUSURA.- Representantes de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha y de la Catedra de Gastronomía de la UCLM