

# IGP

## Ajo Morado de las Pedroñeras



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales.

NEWSLETTER

Número 9 • Mayo 2013

## Nuevo Reconocimiento a la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras en la I Edición de los Premios COPE Cuenca

**Este galardón reconoce el valor de entidades comprometidas con la realidad social, el presente y el futuro de nuestra tierra**

La Indicación Geográfica Protegida Ajo Morado de Las Pedroñeras recogió el pasado 16 de abril uno de los galardones de la Primera Edición de los Premios COPE, que destacan y ponen el valor el trabajo que se lleva a cabo desde entidades que participan en la mejora de la realidad social y económica de Cuenca. La IGP Ajo Morado cuenta con una mención especial por la labor de desarrollo de un producto autóctono como es el Ajo Morado de Las Pedroñeras, líder en exportación y calidad.

Este reconocimiento se une a una trayectoria de logros "que reconocen el valor, la calidad y la exquisitez de nuestro ajo morado tanto a nivel nacional como europeo, además de

poner en alza el trabajo que día a día se realiza por miles de ajeros de nuestra provincia y comarca", declara su presidente, José María Pacheco, quien añade que "una vez más demostramos que diferenciarse en el mercado a través de la calidad es una alternativa comercial viable y efectiva para las empresas".

Para la IGP Ajo Morado en particular y para Cuenca en general, "este tipo de distinciones nos hacen crecer y nos animan a esforzarnos aun más para conseguir que nuestros nombres sean asociados a las máximas de calidad y prestigio y que nos diferencie en todos los mercados alimenticios", añade Pacheco.

## Ahora con Alcampo

**El Ajo Morado de Las Pedroñeras estará durante esta campaña en los supermercados de esta cadena**

La IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras ha llegado recientemente a un acuerdo de promoción con Alcampo con el objetivo de potenciar la imagen de este ajo, el único a nivel nacional que goza de este distintivo europeo de calidad (IGP). Esta nueva campaña de promoción directa al consumidor se realizará durante los próximos meses en los supermercados Alcampo para que todas aquellas personas que se acerquen conozcan de primera mano las características, beneficios y propiedades del ajo morado.

Con estas acciones se pretende sensibilizar y aportar más información al consumidor a la hora de elegir y saber diferenciar este tipo de producto con unas rigurosas normas de calidad en el mercado, y de contribuir así al aumento de la producción de Ajo Morado, con el marchamalo de calidad IGP.

Entre los obsequios que se dan al público en las promociones, se encuentra un recetario elaborado por **Manuel de la Osa, afamado chef de Las Pedroñeras y Estrella Michelin**, para disfrutar cocinando platos como el ajoarriero ahumado, sopa fría de Ajo Morado de Las Pedroñeras, foie frito con ajo y caramelo de Módena, cordero confitado con aceite de ajo, bombón de cecinas de ajo con leche de romero o bacalao con pisto y azafrán. Además se hará entrega de un pela ajos.



José María Pacheco recoge el premio concedido por la cadena COPE de Cuenca

# Gran Selección otorga el Premio Ajo Morado de Las Pedroñeras a San Isidro "El Santo"

**José María Pacheco : "Con este reconocimiento demostramos que la IGP es una marca de calidad y de diferenciación"**

San Isidro 'El Santo' de Las Pedroñeras ha recibido recientemente el Premio Gran Selección 2012, en la categoría Ajo Morado de Las Pedroñeras, organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en un concurso que tras 23 años se reinventa con esta nueva clase. Un jurado ha decidido, a través de una cata a ciegas, otorgar este galardón que supone "una garantía más de calidad y exquisitez para el Ajo Morado de Las Pedroñeras", aclara el presidente de la Indicación Geográfica Protegida Ajo Morado de Las Pedroñeras, José María Pacheco.



El premio, cuya entrega fue el pasado día 5 de marzo en la localidad toledana de Los Yébenes, supone un referente de garantía de calidad y un escaparate para los alimentos de la región. Con este premio, que además reconoce otros productos como el aceite de oliva, el queso, el vino, la miel, el azafrán, el jamón serrano o la berenjena de Almagro,

se presenta "una nueva oportunidad para poner en valía la calidad de un producto tan reconocido como es el Ajo Morado de Las Pedroñeras", explica Pacheco.

En esta XXIII Edición, el Premio Gran Selección ha incorporado nuevos productos con el fin de promocionar la calidad de los mismos y potenciar el consumo tanto dentro como fuera de la región, ya que cuenta con

reconocido prestigio a todos los niveles. Además del Ajo Morado de Las Pedroñeras se han añadido las categorías de Melón de La Mancha, Cordero Manchego, y la Carne de Caza, llegando así a las 11 categorías. Otras de las novedades incluidas en esta pasada edición es la entrega de los premios "Selección Plata" y "Selección Bronce" para las categorías que cuenten con más de 20 participantes.

## Más superficie de Ajo inscrita

**La cifra declarada por las empresas pertenecientes a la IGP asciende a 3.336 hectáreas**

La declaración de superficie de siembra de ajo morado de Las Pedroñeras inscrita en la IGP se ha cerrado en esta campaña 2013 con un incremento del 4% con respecto a las hectáreas declaradas en 2012.

De esta manera, la cifra declarada por las empresas pertenecientes a la IGP asciende a la cantidad de 3.336 hectáreas, todas ellas incluidas

en la zona autorizada de cultivo, que como es sabido, comprende 227 términos municipales de las provincias manchegas de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

De poderse certificar la totalidad de la producción a obtener en las hectáreas declaradas estaríamos hablando de una producción acreditada que rondaría las 25.000 toneladas.

### ¿Sabías que...?

En pacientes de cáncer de próstata, según investigaciones desarrolladas de la Universidad de Castilla-La Mancha, y el Hospital Ramón y Cajal de Madrid, el ajo morado produce disminuciones significativas de células cancerosas. Esto es posible con la aplicación de extracto liofilizado de ajo a determinadas dosis.