



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

LA COOPERATIVA SAN ISIDRO EL SANTO DE LAS PEDROÑERAS (CUENCA) PREMIO GRAN SELECCIÓN 2014

La presidenta de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, Dolores Suárez, se congratula de que la exclusiva calidad de este ajo castellano manchego se reconozca en un certamen tan importante y consolidado como son los premios Gran Selección.

La marca "Ajo Santo" de la cooperativa San Isidro El Santo de Las Pedroñeras ha sido galardonada con el Premio Gran Selección 2014, categoría Ajo Morado de Las Pedroñeras, organizado por Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. El jurado ha decidido tras una cata a ciegas, otorgar este premio, siendo una vez más un aval más de garantía de calidad y de exquisitez para el Ajo Morado de Las Pedroñeras con el distintivo europeo IGP.

Condimento indispensable de la dieta mediterránea

Agustín Ortiz, Presidente de la cooperativa San Isidro El Santo de Las Pedroñeras, ha manifestado su satisfacción y agradecimiento por la concesión de este galardón, que reconoce un año más la calidad y diferenciación en el mercado del ajo morado, producto imprescindible en la dieta y gastronomía mediterránea.

Por su parte la presidenta de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, Dolores Suárez, pone en valor el buen trabajo y calidad de las empresas adscritas a la IGP, cuyos productos alcanzan reconocimientos tan importantes como el obtenido en este caso en la XXV edición de los premios Gran Selección.

Valor medicinal

Desde la Indicación Geográfica Protegida, uno de los objetivos es dar a conocer y promocionar las características particulares de este ajo y su diferenciación en el mercado. Entre las características de este producto, cabe destacar sus propiedades anticoagulantes, antibióticas y antitumorales, que ayudan a pacientes con determinadas afecciones a mejorar su estado de salud.

22 de agosto de 2014