



## PRESENTACIÓN DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

20 de octubre de 2011

FERIA FRUIT ATTRACTION – IFEMA MADRID

Sala Colón - Centro de Convenciones Norte

### PROGRAMA

EL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS SE PRESENTARÁ DESDE LOS MÁS NOVEDOSOS PUNTOS DE VISTA DEL MERCADO Y LA GRAN DISTRIBUCIÓN, DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, DE LA MEDICINA ALOPÁTICA, DE LA NATUROPATÍA FITOTERAPÉUTICA, DE LOS MÁS ESCLARECEDORES DATOS ETNOGRÁFICOS Y ETNOLÓGICOS, Y DE LA GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA CON LA DEGUSTACIÓN DE EXQUISITOS PLATOS PARA LOS ASISTENTES ELABORADOS CON AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

#### **BLOQUE I: AJO, MEDICINA Y SALUD**

10'00.: **"Aplicaciones naturópatas del Ajo Morado de Las Pedroñeras"**, a cargo de Francisco Trujillo Ruiz, Naturópata por Cambridge International University, Máster en Naturopatía, miembro de la Federación Española de Naturópatas Colegiados (FENACO) y de la Sociedad Española Naturopática de Osteopatía (SENDO).

##### **DESCRIPCIÓN:**

La Naturopatía es la disciplina que sistematiza los conocimientos científicos, tecnológicos y praxiológicos sobre la salud en su dimensión natural. Proporciona una asistencia esencial, basada en métodos y tecnología sencillos y naturales, científicamente fundados, socialmente aceptables y ecológicamente sostenibles. La ponencia versará sobre la incidencia del ajo y otros productos naturales alimenticios en estudios realizados en diversas enfermedades, entre ellas, el cáncer.

10,30.: **Mesa Redonda: "El ajo, mito o ciencia":**

Moderador: Dr. Ignacio Gracia Fernández. Profesor del Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha

**"Ajo y *Helicobacter pylori*"**, a cargo del Dr. Antonio García Plaza. Ex-Jefe del Servicio de Gastroenterología del Hospital Ramón y Cajal y el Dr. Carlos Martín de Argila de Prados. Adjunto del Servicio de Gastroenterología del Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

**"Ajo, Cáncer y sistema cardiovascular "**, a cargo del Dr. Pedro Cuevas Sánchez, Jefe de Servicio de Histología- Investigación del Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

**"Ajo y disfunción eréctil"**, a cargo del Dr. Javier Angulo Frutos. Adjunto del Servicio de Histología del Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

##### **DESCRIPCIÓN:**

*Inhibición en el crecimiento invitro del Helicobacter pylori a partir de extractos obtenidos del Ajo Morado de Las Pedroñeras; Estudios histológicos en animales; El ajo producto cardiosaludable.*

#### **BLOQUE II: EL AJO EN LA HISTORIA**

11,30 h.: **"El ajo: La semilla del diablo"**, a cargo de Eduardo Angulo Pinedo, Doctor en Biología y profesor de Biología Celular y colaborador de la Cátedra Científica de la Universidad del País Vasco.

##### **DESCRIPCIÓN:**

La leyenda cuenta que el ajo nació de la huella del pie izquierdo del diablo. En realidad, como otras plantas y animales que nuestra especie ha domesticado, el ajo tiene una prehistoria, en su cultivo y en su cocina, que ahora empezamos a conocer.



11,45 h.: Descanso – Café

### BLOQUE III: ACTUALIDAD DEL AJO

12,00 h.: **"Aspectos socioeconómicos del cultivo del ajo morado en Castilla-La Mancha"**, a cargo de Joaquín Saúl García Marchante, Doctor en Geografía. Titular en Geografía de la Universidad de Castilla-La Mancha. Facultad CC. Educación y Humanidades. Departamento de Geografía y Ordenación del Territorio.

#### DESCRIPCIÓN:

La IGP significa un aval de calidad que los productores han conseguido después de mucho esfuerzo, también económico y que distingue a su producto del resto. Es pues un compromiso adquirido que debe ser cumplido por todos y cada uno de ellos. En caso contrario, la marca se devaluará y será objeto de especuladores y falsificadores. En el caso del Ajo Morado de Las Pedroñeras, son muchos los años que han transcurrido en la consecución de ese nivel de calidad identitario. Toda una comarca, en especial la de La Mancha conquense, se ha acogido a esa estrategia y se ha beneficiado de algo que por los años sesenta adquirió gran importancia en el municipio de Las Pedroñeras. Se concitan una serie de indicadores en esta comarca que son resultado del cultivo continuado y tenaz del ajo morado.

12,15 h.: **"El mercado mundial del ajo, actuales medidas de salvaguardia de la UE y su continuidad"**, a cargo de Leandro Más Pons de la Unidad de Aceite de Oliva y Productos Hortofrutícolas de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea.

#### DESCRIPCIÓN:

Revisión del marco reglamentario de la Unión Europea en relación a las importaciones de ajo y análisis del mercado.

12,30 h.: **"El ajo en la gastronomía"**, a cargo de Manuel de la Osa, propietario Restaurante Las Rejas de Las Pedroñeras,\* Estrella Michelin.

12,45 h.: **"Supermercados y Gran Distribución. Las tendencias en la comercialización del ajo en los lineales de los centros comerciales"**, a cargo de Miguel Sansano, Coordinador y Jefe de Frutería Grupo Supermercados La Despensa.

13,30 h.: **Clausura de la Presentación** a cargo de Dña. M<sup>a</sup> Luisa Soriano Martín, Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

### BLOQUE IV: DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA

13,45 h.: Dirigida por Adolfo Muñoz y la Escuela de la Cocina y el Vino de Toledo de Adolfo.

---

#### INSCRIPCIONES

**Plazas limitadas.** Le agradecemos reserve su participación y acceso a la Feria, inscribiéndose con antelación, evitando así precipitaciones de última hora. Lo puede hacer en la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras (Tlfo. 967 13 93 33 y fax 967 13 93 34) [info@igpajomorado.es](mailto:info@igpajomorado.es) o en AS Comunicación (Tlfo. 925 28 02 12 y fax 925 28 02 13) [ascomunicacion@ascomunicacion.org](mailto:ascomunicacion@ascomunicacion.org)

*Gracias por su colaboración*