



El presidente de la Indicación Geográfica Protegida
Ajo Morado de Las Pedroñeras

D. José Suárez Osa

tiene el honor de invitarle a la Presentación del Ajo Morado de Las Pedroñeras, que tendrá lugar el próximo **día 20 de octubre de 2011**, a las 9:30 horas, en la Feria Fruit Attraction IFEMA MADRID, Sala Colón (Centro de Convenciones Norte).

Plazas limitadas

Reserve su participación y acceso a la Feria:

Tlfo. 967 13 93 33 y fax 967 13 93 34 - info@igpajomorado.es

Tlfo. 925 28 02 12 y fax 925 28 02 13 - ascomunicacion@ascomunicacion.org

S.R.C. con suficiente antelación desde el momento de la recepción de esta invitación.

IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras

Plaza Arrabal del Coso s/n
16660 Las Pedroñeras - Cuenca (España)

Teléfono: 967 139 333 - Fax: 967 139 334
info@igpajomorado.es
www.igpajomorado.es



BLOQUE I: AJO, MEDICINA Y SALUD

- * Naturopatía
- * Hospital Ramón y Cajal
- * Universidad de Castilla-La Mancha

BLOQUE II: EL AJO EN LA HISTORIA

- * Universidad del País Vasco
- * Universidad de Castilla-La Mancha

BLOQUE III: ACTUALIDAD DEL AJO

- * Universidad de Castilla-La Mancha
- * Dirección General del Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea
- * Restaurante Las Rejas (Las Pedroñeras), Estrella Michelin.
- * Gran Distribución

BLOQUE IV: DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA

- * Dirigida por Adolfo Muñoz, restaurador, y la colaboración de la Escuela de la Cocina y el Vino de Adolfo (Toledo).
 - Sopa de ajo.
 - Ajo arriero ahumado.
 - Queso fresco con miel y ajo.



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

