



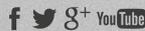
## I Foro Técnico del Azafrán de La Mancha

Del 27 al 29 de octubre  
Campus antiguo de Toledo  
Facultad de Derecho



### DOP Azafrán de La Mancha

+ 34 925 470 284  
+ 34 670 550 893  
[www.doazafrandelamancha.com](http://www.doazafrandelamancha.com)  
[doam@doazafrandelamancha.com](mailto:doam@doazafrandelamancha.com)



### OBJETIVO

**Valorización** del conocimiento técnico, histórico y etnográfico del azafrán con denominación de origen protegida Azafrán de La Mancha. Relación antropológica con sus gentes, su tierra y reafirmación de iniciativas de apuesta por la calidad diferenciada

### CONTENIDO

Ponencias, mesas redondas y comunicaciones relativas a la agronomía, la biotecnología, la calidad, la salud, la gastronomía, la historia, la etnografía y la comercialización de esta especie.

### DIRIGIDO A:

Profesionales del Sector: productores, envasadores y comercializadores.

Investigadores y técnicos

Estudiantes universitarios

Cocineros y profesionales de la hostelería

Periodistas y divulgadores gastronómicos.

# Programa provisional

## Día 27 de octubre

09:00 h. Registro y entrega de documentación.

10:00 h Acto de inauguración presidido por

- D. Francisco Martínez Arroyo. Consejero de Agricultura. Medio ambiente y Desarrollo Rural. Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
- D. Álvaro Gutiérrez Prieto, Presidente de la Diputación de Toledo
- Representación de la UCLM
- D Leandro Sanz, presidente de la Fundación de la DOP Azafrán de la Mancha

10:45 h Ponencia: **Mitos y Leyendas del Azafrán**. Recorrido etnográfico del pasado al presente del azafrán. A cargo de D. Jesús Ávila Granados (autor del libro Historia del Azafrán. <http://www.jesusavilagranados.es/castellano.html>)

11:30 h Café

12:00 - 14:00 h Comunicaciones.

14:00 – 16.00 h. Comida preparada por Javier Chozas. Profesor de la Escuela de Hostelería de Toledo.

Vinos de la DOP Ribera del Júcar.

16.00 - 17:00 h. Comunicaciones.

17.00-18.30 Mesa redonda: **“El futuro del Azafrán de La Mancha”**, constituida por profesionales y representantes de organizaciones relacionadas con la producción y caracterización del azafrán, sanidad y consumo, jurisprudencia y control.

## Día 28 de octubre

9:30 – 11:30 Comunicaciones

11:30 h Café

12:00 - 12,45 h. Comunicaciones orales.

12:45 - 14:00 h Ponencia: **“Historia farmacéutica del Azafrán”** a cargo de D. Ángel del Valle Nieto

14:00 - 15:30 h. Comida preparada por Teresa Gutiérrez. Cocinera y gerente del restaurante Azafrán de Villarrobledo (Toledo). Vinos de la DOP Ribera del Júcar.

15:30 - 17:00 h. Comunicaciones orales.

18.00 - 19.00 h. Mesa redonda: **“El mercado del azafrán. Marketing, comunicación y excelencia”**, constituida por profesionales y representantes de organizaciones relacionadas con el marketing, el diseño, la comunicación y la comercialización.

## Día 29 de Octubre VISITA A LA FERIA DEL AZAFRÁN 2015. CAMPO, PROCESO Y COSTUMBRES

8:00 h. Salida desde Toledo hacia Camuñas.

9:00 h. Reunión en el Museo de Pecados y Danzantes de Camuñas. Visita a campo para ver la recolección de la rosa del azafrán.

10:00 h. Visita al Museo del Azafrán de Madridejos.

12:00 h. Demostración de monda y tostado en el Museo de Pecados y Danzantes de Camuñas.

13:45 h .Exhibición de distintas elaboraciones no culinarias relacionadas con el azafrán.

14:15 h. Clausura del Foro.

14:30 h. Comida preparada por distintas asociaciones de mujeres de la zona.

17:30 h. Vuelta a Toledo.

Organiza	Colaboran		
			