



JORNADAS GASTRONÓMICAS **EN LA FERIA DE ALBACETE**

9 a 11 de septiembre de 2024

Informe de actividades días 10 y 11

La segunda sesión de las III Jornadas Gastronómicas organizadas por la Catedra de Gastronomía de la UCLM y la Academia de Gastronomía en el marco de la Feria de Albacete, han versado sobre el Sector Agroalimentario y su importancia como fuente de materias primas de calidad que sustentan y proyectan el alto nivel de la Gastronomía regional. Hemos contado con la presencia del Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, D. Ramón Saez Gómez quien ha presentado una panorámica general del sector agroalimentario regional destacando su posicionamiento y relevancia nacional e internacional, particularmente a nivel de exportaciones. Por otra parte, ha referido el desarrollo regional de las figuras de calidad y lo que representa en el contexto de la marca CAMPO Y ALMA con el respaldo que representa para los productos de calidad amparados por ella.



El director de la Catedra de Gastronomía de la UCLM, D. Francisco Montero Riquelme, ha resaltado la importancia del sector a nivel nacional, en términos de aportación económica al PIB nacional (119.140 M€; 8,9%) y que genera 2.394.353 empleos (11,3% del total), con especial énfasis a la calidad requerida en numerosos productos de exportación y que llega a representar el 18,5% de todas las exportaciones españolas. El sector agroalimentario español es más productivo (22%) y más competitivo (15%) que el de los países europeos de nuestro entorno. Sin embargo, el retorno de estos indicadores a productores, principalmente agricultores y ganaderos necesita reajustes importantes.

Finalmente, D. Luis Jimenez García, Expresidente de la Asociación de Enólogos de Castilla La Mancha nos ha conducido por una cata de vinos con excelente selección de variedades producidos en las denominaciones de origen de la provincia de Albacete y alto nivel cualitativo, y sobre todo con una excelente calidad didáctica en la información y transmisión de conocimientos en material vegetal, formas de cultivo, vendimia, elaboración, crianza etc., de los caldos presentados.

Agradecimiento total a los participantes y asistentes que, con su presencia colaboran en los fines y objetivos de la Catedra de Gastronomía y de la Academia de Gastronomía en beneficio y desarrollo de este sector.

La tercera sesión de las III Jornadas Gastronómicas organizadas por la Catedra de Gastronomía de la UCLM y la Academia de Gastronomía en el marco de la Feria de Albacete, han versado

sobre el “Un recorrido con materias primas de Albacete” con una notable representación de productos y entidades responsables de distintos distintivos de calidad que han permitido resaltar su participación en el alto nivel de la Gastronomía regional. Hemos contado con la presencia del D. Enrique Cerro Flores flamante “Cuchillero mayor 2024” y miembro de la Academia de Gastronomía, y con D. Francisco Montero Riquelme, Director de la cátedra de Gastronomía de la UCLM. Asimismo, ha presidido la mesa de debates, D^a Pilar Callado García, Diputada regional y Alcaldesa de la ciudad de Almansa en representación de la Diputación Provincial de Albacete.



DIPUTACIÓN DE ALBACETE

El contenido del debate se ha orientado hacia productos representativos del sector agroalimentario provincial con la participación de Presidentes y Directores técnicos de las indicaciones geográficas: DOP Queso Manchego (D. Antonio Martínez Blasco), DOP Calasparra (D. Sergio López Marín), Pago La Jaraba (Francisco Fernández Roldán) y Ruta del vino “La Manchuela” (Juan Miguel Tolosa Pérez).



Consejo Regulador de la Denominación de Origen
CALASPARRA



Un debate formativo sobre las indicaciones geográficas, DOP y Pago, su importancia económica y social en entornos determinados que realzan con su protección las cualidades y especificidades de las materias primas que recogen en sus pliegos de condiciones. Un papel fundamental para el asentamiento de actividades económicas del sector agroalimentario en nuestra región y que en ocasiones contribuyen a la lucha contra la despoblación como es el caso concreto de la DOP Calasparra en el sureste de Albacete. Turismo, ocio, actividades culturales, rutas gastronómicas en el medio rural que contribuyen a la protección del patrimonio cultural desde las diferentes “Rutas del vino” y un emblema de prestigio internacional, sello de identidad del caprino de raza manchega, con el “Queso manchego” han sido todo un lujo de aprendizaje para propios y ajenos que se han acercado a esta última sesión de las Jornadas Gastronómicas.

Y un fin de fiesta con la actuación, en modo showcooking, de Iván Anaya, Chef del Restaurante Abrasador El Mirador de la Mancha, Ciudad Real y miembro de la Asociación de cocineros de Castilla La Mancha que nos ha deleitado con succulentas preparaciones utilizando productos regionales.



Desde la Cátedra de Gastronomía de la UCLM y de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha agradecemos la asistencia y participación durante los tres días dedicados, a todo el auditorio por su contribución a la promoción y difusión de la gastronomía a partir de su experiencia en estas III JORNADAS GASTRONÓMICAS. Nos vemos pronto y, ¡que aproveche!