

# LA NOBLE MESA DEL PAN

PA DE PAGÈS



CATALÀ

Indicació geogràfica protegida

pan  
Galego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



pan de cea

indicación geográfica protegida

PAN DE  
alfacár

Indicación  
Geográfica  
Protegida

Las IGP de Pan de España,  
reunidas en Ciudad Real

## II JORNADAS DE PANADERÍA

DE CIUDAD REAL

4 Y 5 DE MARZO

INFORMES: [afexppan.es](http://afexppan.es)



## II JORNADAS DE PANADERÍA “PAN DE CRUZ”

### LA NOBLE MESA DEL PAN

*La panadería tradicional constituye uno de los pilares fundamentales de la cultura gastronómica española, reflejo de la diversidad territorial, histórica y social del país. En este contexto, las II Jornadas de Panadería de Ciudad Real nacen con la vocación de consolidarse como un foro nacional de referencia, dedicado a la excelencia panadera, la protección de las figuras de calidad diferenciada y la puesta en valor del pan como alimento esencial y patrimonio cultural.*

*Tras el éxito de la primera edición, esta segunda convocatoria da un paso más al reunir en Ciudad Real a todas las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de pan existentes en España, creando un espacio único de diálogo, intercambio de experiencias y proyección conjunta.*

*El Pan de Cruz de Ciudad Real, como producto emblemático del territorio y referente de calidad reconocida, ejercerá de anfitrión de este encuentro nacional, acogiendo simbólicamente a todas las IGP en su mesa.*

INSCRIBIRME



Las II Jornadas de Panadería de Ciudad Real son un encuentro profesional, divulgativo y experiencial, en el que se darán cita panaderos, representantes de IGP, expertos en gastronomía, sumilleres, productores agroalimentarios, instituciones y público especializado.

Durante las jornadas se abordarán temas clave como:

Estrategias de protección y promoción de las IGPs del pan.

- Valor cultural, nutricional y social del pan tradicional.
- Retos del sector: sostenibilidad, relevo generacional, innovación y consumo responsable.
- Acrilamidas y su proceso de aparición, y cómo evitarlo.
- Trigos y Cereales historia y nuestros días.
- Sinergias entre el pan y otros productos de calidad diferenciada.

Como elemento distintivo, el programa incluirá catas sensoriales exclusivas y maridajes únicos, donde los diferentes panes IGP se combinarán con productos gastronómicos y bebidas seleccionadas (vinos, aceites, quesos, entre otros), ofreciendo una experiencia que trasciende la degustación y se convierte en un relato gastronómico y cultural.

Este evento posiciona a Ciudad Real como epicentro nacional de la panadería de calidad, reforzando su imagen como territorio comprometido con la tradición, la excelencia y la innovación agroalimentaria.

INSCRIBIRME



# DÍA 4

**LUGAR:** SALÓN DE ACTOS. ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE CIUDAD REAL. UCLM.

**10:00H** *Apertura y Bienvenida a cargo de Afexppan y los centros anfitriones de las Jornadas. UCLM y IHES Sta María de Alarcos.*

**10:30H** *Ponencia a cargo del Catedrático de la UCLM Fco. Javier López-Bellido.*

**11:30H** *Presentaciones de IGP's españolas.*

**11:30H** *IGP Pan de Alfacar*

**12:30H** *IGP Pan Galego*

**13:30H** *CÓCTEL-CATA: Generamos una experiencia sensorial diferenciadora a través de un cóctel-cata, donde maridamos los panes que acabamos de descubrir con otros productos de excelencia.*

**LUGAR: ACTIVIDADES EXCLUSIVA PARA LOS ALUMNOS EN I.H.E.S STA. MARÍA DE ALARCOS.**

**9:30H** *Desayuno saludable para alumnado de primaria con ponencia formativa sobre "acrilamida y panificación" a cargo de Maria Ángeles Ruiz González UCLM.*

**16:00H** *II Concurso de recetas con Pan de Cruz "Las penas con pan son menos" I.H.E.S. Sta. Maria de Alarcos.*

**17:00H** *MASTERCLASS Y SHOWCOOKING Panaderos invitados.*

# DÍA 5

LUGAR: SALÓN DE ACTOS. ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE CIUDAD REAL. UCLM.

**09:30H** Entrega de premios del concurso “Las penas con pan son menos”

**10:00H** Presentaciones de IGPs españolas. UCLM

**10:00H** IGP Pa de Pagès Català

**11:00H** IGP Pan de Cea.

**12:00H** Recepción de Autoridades y Medios asistentes.

**12:30H** Presentación IGP Pan de Cruz como entrada a la MESA REDONDA en la que participaremos las 5 IGPs.

**13:30H** Clausura e intervención de las autoridades asistentes.

**13:50H** CÓCTEL- CATA. Experiencia sensorial diferenciadora donde maridamos los panes que acabamos de descubrir con otros productos de excelencia.

INSCRIBIRME





# INSCRIBIRME



# GRACIAS



# MUCHAS GRACIAS A NUESTROS COLABORADORES

