



La siguiente cita es *“El 4º Cocido Solidario”*
Día 2 de Diciembre a las 13:00 h.
Nave de Puerta Grande, Cabañas de la Sagra
Cocido para todos organizado por un grupo de voluntarios.
Toda persona que quiera colaborar
puede hacerlo con alimentos no perecederos
o de higiene personal.

Contacto: Adrián Rodríguez Santos / 622811469

ORGANIZA



COLABORAN



Si tiene intención de asistir le rogamos confirmación, Aforo limitado.

+ Info | En el 925 35 50 14 (Ayuntamiento de Cabañas)
e-mail: jornadas@legumbresdelasagra.es
www.legumbresdelasagra.es



1ª Jornadas Técnicas 2017 Legumbres de la Sagra

25 y 26 de Noviembre
Casa de la Cultura
Cabañas de la Sagra
Toledo

PRIMERA PONENCIA

VALOR AÑADIDO DE PRODUCTO,
SELLOS DE CALIDAD DIFERENCIADA.

SEGUNDA PONENCIA

AGRONOMÍA, VARIEDADES
Y POLÍTICAS AGRARIAS.

TERCERA PONENCIA

NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA.

www.legumbresdelasagra.es



1ª Jornadas Técnicas 2017 Legumbres de la Sagra

PROGRAMACIÓN

25 | SÁBADO.

10:00 h. INAUGURACIÓN JORNADAS

Presentación a cargo de autoridades.

Álvaro Gutiérrez, Presidente de la Excm. Diputación de Toledo.

José Luis Rojo, Director Provincial de Agricultura de C-LM.

Tomás Díaz, Alcalde de Cabañas de la Sagra.

1 | MESA REDONDA:

10:30 h.: **"Agronomía del cultivo de leguminosas grano para consumo humano: lentejas y garbanzos"**.

D. Javier Alonso Ponga

Ingeniero Técnico Agrícola. Director Técnico de la Indicación Geográfica Protegida "Lenteja de Tierra de Campos"

D. José Ramón Díaz García.

Ingeniero Agrónomo. Técnico Asesor ASAJA.

11:30 h.: **"La producción ecológica de leguminosas para consumo humano"**

D. Alfonso Quintanar Lara.

Ingeniero Técnico Agrícola. Técnico de control de SOHISCERT.

12:00 h.: **Pausa Cafe.**

12:30 h.: **"Figuras de calidad diferenciada. Necesidades para el reconocimiento oficial de una figura de calidad"**.

D. Felipe Cuesta Laguna.

Técnico Superior de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de C-LM"

13:00 h.: **"Ejemplo de legumbre de calidad diferenciada: I.G.P. Lenteja "Tierra de Campos"**

D. Javier Alonso Ponga

Ingeniero Técnico Agrícola. Director Técnico de la Indicación Geográfica Protegida "Lenteja de Tierra de Campos"

13:30 h.: **Mesa redonda y Conclusiones.**

14:00 h. | Aperitivo de legumbres.

TARDE

2 | MESA REDONDA:

16:00 h.: **"Marco histórico-cultural del cultivo de las leguminosas en la Sagra: Presente y futuro del cultivo"**

D. Jaime Cid Falceto.

Doctor Ingeniero Agrónomo. Agricultor de Cabañas de la Sagra.

16.30 h. **"Nuevas variedades de leguminosas para consumo humano: impacto en la agricultura del futuro"**

Dña. Teresa Millán Valenzuela.

Doctora en Ciencias, profesora Titular de Genética (Universidad de Córdoba) y miembro del grupo de investigación de Mejora Vegetal de la Universidad de Córdoba.

17.15 h.: **"Apoyos de las Políticas Agrarias a los cultivos de leguminosas: Pagos por superficie, legumbres ecológicas y legumbres de calidad"**.

D. Manuel Candelas Ballesteros.

Técnico Superior Dirección Provincial de Agricultura de Toledo.

18:00 h.: **Mesa redonda y Conclusiones.**

26 | DOMINGO.

3 | MESA REDONDA

11:00 h.: **"Salud y dieta mediterránea: El consumo de legumbres como fuente de fibra y proteína"**.

Dr. Alfonso Clemente Gimeno.

Doctor en Biología por la Universidad de Sevilla. Investigador Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Presidente de la Asociación Española de Leguminosas (AEL).

12:00 h.: **"Usos culinarios de las legumbres. Nuevas aplicaciones"**.

D. Alberto García-Escudero.

Jefe de cocina del Restaurante "El Carmen de Montesión". Restaurante Galardonado con una Estrella Michelin.

D. Alberto Avilés De La Cruz.

Jefe de cocina del Restaurante "Casa Elena". Galardonado este año con "Premio Nacional de Hostelería"

13:00 h.: **Clausura de las Jornadas**

13:30 h. | Aperitivo de legumbres.