



# V FORO DE RESTAURACIÓN ECOLÓGICA



Ciudad Real, 19 de noviembre de 2012  
Hotel Guadiana c/. Guadiana, 36. 13002  
Ciudad Real

**10:45 Recepción asistentes**

**11:00 Inauguración del V Foro de Restauración Ecológica**

- *Dña. Pilar Vargas Pineda, Coordinadora de los Servicios Periféricos de Agricultura en Ciudad Real*
- *D. Francisco Casero Rodríguez. Presidente de la Asociación CAAE.*
- *Dña. Cristina Miranda Luján. Gerente de la Asociación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Ciudad Real.*

**11:15 Introducción de los alimentos ecológicos en la hostelería: Restauración Ecológica.**

La marca de “**Restauración Ecológica**” tiene como objetivo incentivar la incorporación de estos alimentos en la restauración, además de ayudar al consumidor a distinguir aquellos restaurantes en los que se garantiza la procedencia ecológica de los ingredientes, permitiendo a su vez apoyar a los productores y empresas ecológicas.

- *D. José Luis García Melgarejo. Director General de la Asociación CAAE.*

**11:40 Características y atributos de los Alimentos Ecológicos**

¿Qué significa que un producto es ecológico? ¿En qué consiste su proceso de certificación? ¿Cómo puedo identificarlos? ¿Cuáles son las características que lo definen? ¿Qué cualidades tiene? Estas son algunas de las diferentes cuestiones que se pretenden abordar y dar respuesta con esta primera ponencia.

- *Dña. Dolores Raigón Jiménez. Ingeniera Agrónoma experta en agroecología. Universidad Politécnica de Valencia.*

**12:40 Pausa**

**12:45 Experiencias Prácticas con productos ecológicos. *Catas Dirigidas.***

**Moderador: Diego Granado.**

## **Cata I: Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico**

Aceite OLV Bio - Agropecuaria Ecológica Sierra De Alcaraz (Alcaraz, Albacete)

Aceite Ornal D.O. Montes de Toledo - Mora Industrial, SA (Mora, Toledo)

*Catador: Francisco José León Mora.*

## **Cata II: Vinos Ecológicos.**

Pablo Claro Chardonnay - Bodegas Dominio de Punctum (Las Pedroñeras, Cuenca)

Viento Aliseo Roble Cabernet Sauvignon Graciano - Bodegas Dominio de Punctum (Las Pedroñeras, Cuenca)

Pablo Claro Tempranillo - Bodegas Dominio de Punctum (Las Pedroñeras, Cuenca)

*Catador: Jesús Fernández Cifuentes.*

## **Cata III: Ajo Ecológico.**

Cata de ajo blanco, morado y negro - Terrallana Natural (Quintanar de la Orden, Toledo)

*Catadora: María Moreno.*

**14:15 Clausura**

**14:30 Degustación de productos ecológicos.**

Más información: Área de Eventos de la Asociación CAAE

Telf. 926200339

Correo-e: [clm@caae.es](mailto:clm@caae.es)

[www.caae.es](http://www.caae.es)

Síguenos en:



**Organiza:**



Financiado por el Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente.

