



EDICIÓN: 37

FECHA: del 31 de julio al 3 de agosto del 2009

ORGANIZA: Ayuntamiento de Las Pedroñeras

**PATROCINAN:**

Diputación Provincial de Cuenca, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Caja Rural de Cuenca, Cámara de Comercio e Industria de Cuenca, Soc. Coop. San Isidro El Santo, Coopaman S.C.L., Soc. Coop. San Isidro Labrador, La Caixa y Caja Murcia

INAUGURACIÓN: 31 de julio a las 11:00 h.

CLAUSURA: 3 de agosto a las 14:00 h.

HORARIO: de 11:00 h. a 14:00 h. y de 19:00 h. a 23:00 h.

**EXPOSITORES:**

Productores - Comercializadores - Industria Agroalimentaria - Hostelería - Fitosanitarios - Laboratorios - Envases y Embalajes - Servicios a Empresas - Publicaciones - Maquinaria Agrícola.

**PROGRAMA DE ACTOS:**

ARTESANÍA DEL AJO

RUTA DEL TAPEO DEL AJO (DEL 31 DE JULIO AL 2 DE AGOSTO)

CERTAMEN ROCK STARS SOL DE ACERO (1 DE AGOSTO A LAS 20:00 HORAS)

DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS (1 Y 2 DE AGOSTO A LAS 12:00 H.)

CATAS PROGRAMADAS (1 Y 2 DE AGOSTO A LAS 20:00 H.)

CONCURSO NACIONAL DE COCINA AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS (3 DE AGOSTO A LAS 10:00 H.)

## FICHA TÉCNICA

## DE INTERÉS...

Las Pedroñeras, es el epicentro de una de las principales zonas productoras de ajos, que son de gran calidad, con una producción de más de 60 millones de Kg. anuales, lo que la convierte en uno de los productores más importantes de la Unión Europea. El Ajo Morado de Las Pedroñeras es de tamaño entre mediano y grande. Está copuesto por un número de "dientes" entre 8 y 10, destaca su color morado, y aparece protegido por una túnica de color blanco que forman las "cabezas de ajo". Presenta fuerte olor y un gusto picante y estimulante.



f i d a

Desde la antigüedad el ajo tiene un destacado papel en las cocinas de los países mediterráneos, ya ocupaba un lugar destacado en la alimentación de los obreros de las pirámides de Egipto. Es un ingrediente excelente para los mejores platos: ensaladas, gratinados, aliño de pastas, arroz y verduras y también vinagretas y mayonesa.

FERIA INTERNACIONAL DEL AJO  
PZA. DE LA CONSTITUCIÓN, 10  
16660. LAS PEDROÑERAS  
(CUENCA)

TELF. 967163049 FAX. 967160765

email: [fida@laspedroneras.es](mailto:fida@laspedroneras.es)

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