

Colaboran:



VALLEGARCÍA



Excmo. Ayuntamiento de
Toledo



MARQUES DE GRIÑÓN



MUÑOZ
VINOS Y BODEGAS



VERUM



#garagewine



FINCA ANTIGUA



SANTO TOMÉ
OBRADOR DE MAZAPÁN
EN TOLEDO DESDE 1856



Montes de Toledo
Denominación de Origen Protegida



Uvo Morado
de Las Pedroñeras
Indicación Geográfica Protegida



Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



Trán Cerdano
CIGARRAL DEL ÁNGEL



Martín Car es
auto

www.martincar.es
Tel. 902 180 647
TOLEDO
martincar@martincar.es

I Foro de Academias de Gastronomía Autonómicas

Toledo, 25 y 26 de marzo de 2022

Con la asistencia de la Presidenta de la
Real Academia de Gastronomía

Organiza:



INSTITUTO DE
CULTURA GASTRONÓMICA
DE CASTILLA LA MANCHA



PROGRAMA

VIERNES 25 DE MARZO

19.00h. RECEPCIÓN EN LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

Dña. Susana Seseña

Vicerrectorado de Internacionalización

Lugar: Antigua Biblioteca. Edificio Sabatini

Campus Tecnológico de la Fábrica de Armas

Avda. Carlos III, s/n. 45071 Toledo

19.30h. REUNIÓN DE PRESIDENTES DE LAS ACADEMIAS DE GASTRONOMÍA AUTONÓMICAS

Lugar: Antigua Biblioteca. Edificio Sabatini

21.30h. CENA DE PRESIDENTES

Restaurante Iván Cerdeño (2 Estrellas Michelin, 3 Soles Repsol) Homenaje a Carlos Falcó

Cigarral del Ángel Custodio

Carretera de la Puebla de Montalbán, s/n

45004 Toledo Tlf. 925 22 36 74

SÁBADO 26 DE MARZO

11.00h. RECEPCIÓN EN EL AYUNTAMIENTO DE TOLEDO

Dña. Milagros Tolón

Alcaldesa de Toledo

Lugar: Ayuntamiento de Toledo

11.30h. PRESENTACIÓN DE LA PÁGINA WEB DEL INSTITUTO DE CULTURA GASTRONÓMICA DE CASTILLA-LA MANCHA

Lugar: Ayuntamiento de Toledo

12.00h. VISITA AL OBRADOR DE MAZAPÁN DE SANTO TOMÉ

Lugar: Calle Santo Tomé, 3

Toledo

14.00h. COMIDA DE PRESIDENTES

Restaurante Casa Parrilla (1 Sol Repsol)
Homenaje a Alfonso Cortina

Avenida de Toledo, 1

45127 Las Ventas con Peña Aguilera (Toledo)

Tlf. 925 41 82 07

