

# AGENDA DE ACTOS DEL STAND DE CASTILLA-LA MANCHA FITUR 2022

Del 19 al 23 de Enero

**Stand 7B02**  
**IFEMA (Madrid)**

Stand Temáticos

**FITUR LGTB+** - Pabellón 3, stand 3C31

**FITUR Screen** - Pabellón 8, stand 8FS04



**EN UN LUGAR  
DE TU VIDA**

**Día de Ciudad Real**  
Miércoles 19 de enero

**Día de Guadalajara**  
Jueves 20 de enero

**Día de Cuenca**  
Viernes 21 de enero

**Día de Albacete**  
Sábado 22 de enero

**Día de Toledo**  
Domingo 23 de enero

## Miércoles, 19 de enero – Día de Ciudad Real

### ESCENARIO

#### 10:15 **Presentación virtual de destinos de la provincia de Ciudad Real:**

Solana Del Pino / Alamillo / Terrinches / Fuencaliente / Villamanrique  
Puebla De Don Rodrigo / Aldea Del Rey

#### 11:30 **Inauguración oficial del stand de Castilla-La Mancha en FITUR 2022**

#### 13:00 **Presentación virtual de destinos de la provincia de Ciudad Real**

- **Ciudad Real**
- **Puertollano**
- **Tomelloso:** Tomelloso te espera
- **Alcazar de San Juan:** Rutas del Vino de La Mancha
- **Valdepeñas:** Sean bienvenidos a Valdepeñas y déjense besar
- **Manzanares**
- **Daimiel**
- **Miguelturra:** El carnaval de Miguelturra
- **Campo de Criptana:** Presentación nuevos vídeos de promoción turística
- **Socuellamos**
- **Villarrubia De Los Ojos**
- **Almagro**
- **Herencia:** Herencia de par en par
- **Malagón**
- **Pedro Muñoz:** Pedro Muñoz, cuna del Mayo Manchego
- **Argamasilla de Alba:** el lugar de la Mancha del cual Cervantes no quiso acordarse
- **Almadén:** Décimo aniversario de la Declaración como Patrimonio Mundial de la UNESCO
- **Villanueva de Los Infantes**
- **Piedrabuena**
- **Calzada de Calatrava**
- **Pozuelo de Calatrava**



Feria Internacional de Turismo



Castilla-La Mancha



EN UN LUGAR  
DE TU VIDA

- **Porzuna**
- **Torralba de Calatrava**
- **Villarta de San Juan**
- **Torrenueva**
- **Poblete:** Volcanes de Calatrava y Batalla de Alarcos
- **Viso del Marqués**
- **Villahermosa:** un lugar de la Mancha que no podrás olvidar
- **Agudo**
- **País del Quijote**
- **Villanueva de la Fuente**
- **Alamillo:** Judas y muñecas
- **Solana del Pino:** Solana del Pino, Ven y descúbrelo

## ESPACIO “RAÍZ CULINARIA”

### 12:00 **Showcooking**

José Antonio Medina

Restaurante el Coto de Quevedo, Torre de Juan Abad

- Ensalada de perdizroja del coto, escabeche emulsionado, foie.
- Sopa de ajo morado de las Pedroñeras, trufa, viera, anisados y pamplinas.
- Lomo de cierva, coliflor, pasas, bizcocho de regalizy trufa.

### 12:45 **Showcooking**

Laura Macías

Restaurante Miami Gastro, Ciudad Real

- Tartar de calamar sobre brioche con crema de berenjena de Almagro y toffe de ajo negro.

### 13:45 **Cata comentada de vinos de Castilla-La Mancha**

Ramón Sánchez-Camacho

Asociación de Sumilleres y Amigos del Vino de Castilla-La Mancha

### 17:00 **Showcooking dulce**

Rocío Arroyo. Pastelera y repostera

- Aceituna de aove
- Tomate de mousse de yogurt y lima
- Bombón de nuez

## ESPACIO DE MUESTRA GASTRONÓMICA

14:00 Muestra gastronómica regional, organizada en colaboración con la Federación Regional de Hostelería y la Asociación Provincial de empresarios de Hostelería y Turismo de Ciudad Real, basada en platos tradicionales de Castilla-La Mancha. Los platos y vinos corresponden a productos y recetas de la provincia a la que se dedica la jornada.

- **GALLETA DE PITOS, BERENJENA DE ALMAGRO, LOMO DE ORZA, CREMA DE QUESO Y CEBOLLA IGP ENCURTIDA**  
*Restaurante El Sr. Pérez | Ciudad Real*  
Requiebro Macabeo /verdejo. Bodegas Amadís de Gaula (Campo de Criptana).
- **COCINADO DE JUDÍAS CON PERDIZ ATEMPERADAS CON VINAGRETA DE AOVE Y AZAFRÁN.**  
*Hotel-Restaurante Casa Pepe | Carrión de Calatrava*  
Espumoso Grace de Cuevas de Santoyo. Villanueva de Alcardete (Toledo)
- **JARRETE DE CIERVO AL AROMA INVERNAL CON ESCARCHA DE HONGO**  
*Natural Food Lab S.L. | Puertollano*  
Viña Cuerva Tempranillo. Bodegas Naranjo (Carrión de Calatrava)
- **FLAON DULCE RELLENO DE CARNE DE CAZA, DULCE DE MEMBRILLO Y QUESO DE CABRA MANCHEGO**  
*Soga Bar | Ciudad Real*  
Néctar de Farruche. Bodegas Corrales Espinosa (Valdepeñas) y Pago del Vicario Merlot dulce Bodegas Pago del Vicario (Ciudad Real).
- **QUESO DO MANCHEGO CURADO “MARANTONA”** (Quesos La Casota. La Solana. Ciudad Real)
- **PAN IGP PAN DE CRUZ**

## ESPACIO EMPRESARIAL (PRIMERA PLANTA)

10:00 a 18:00 Reuniones empresariales B2B  
(Empresas y organizaciones pre-registradas)

## Jueves, 20 de enero – Día de Guadalajara

### ESCENARIO

- 11:00 Turismo Castilla-La Mancha**  
Presentación de la certificación astroturística:  
“Reserva Starlight Cielos de Guadalajara”
- 11:30 Turismo Castilla-La Mancha**  
Presentación del proyecto:  
“Plataforma de experiencias turísticas de Castilla-La Mancha”
- 12:00 Diputación Provincial de Guadalajara**  
Planes de Sostenibilidad Turística en Destino: Alcarria Literaria
- 12:15 Diputación Provincial de Guadalajara**  
Presentación de la nueva página WEB
- 12:30 Diputación Provincial de Guadalajara**  
Presentación DegustANDO Guadalajara
- 12:45 Diputación Provincial de Guadalajara**  
Presentación Guadalajara ¿una provincia despoblada?
- 13:00 Ayuntamiento de Guadalajara**
- 13:30 Presentaciones virtuales de destinos de la provincia de Guadalajara**  
Cifuentes / Olmeda de Cobeta / Orea / Peralveche / Tamajón /  
Fuentelviejo / Fuentenovilla / Alcocer / Atienza / Brihuega / Checa /  
Cifuentes / Cogolludo / El Olivar / Fontanar / Fuentelsaz / Guadalajara /  
Hita / Illana / Mancomunidad Alto Tajo / Mondéjar / Olmeda de Cobeta /  
Orea / Pastrana / Peralveche / Pioz / Sacedón / Saelices de la Sal / Sigüenza  
Uceda / Yeves / Atienza / Alto Tajo / Sierra Norte

## DESPACHO INSTITUCIONAL

16:00 Encuentro Operadores Turísticos de ámbito nacional e internacional

## ESPACIO “RAÍZ CULINARIA”

11:30 **Showcooking**

Nerea Bescos y Sergio Molina

Restaurante El Doncel, Sigüenza

- Caldo intenso de faisán y aromáticas
- Tartar de trucha, sisho y tocino veteadado
- Lomo de cierva al carbón, raíces de invierno, salsa de miel y trufa negra

12:15 **Showcooking**

Carlos Gumiel

Restaurante Biosfera, Guadalajara

- Miel, queso y trufa.
- Esencia de castellana biosfera

13:30 **Cata comentada de vinos de Castilla-La Mancha**

Víctor Fuentes

Cogolludo

17:00 **Showcooking dulce**

Fátima Gismero

Pastelería Panadería Fátima Gismero, Pioz

## ESPACIO DE MUESTRA GASTRONÓMICA

**14:00** Muestra gastronómica regional, organizada en colaboración con la Federación Regional de Hostelería y la Federación de empresarios de Turismo de Guadalajara, basada en platos tradicionales de Castilla-La Mancha. Los platos y vinos corresponden a productos y recetas de la provincia a la que se dedica la jornada.

- **LOMO DE CONEJO EN ESCABECHE SUAVE DE AIRÉN SOBRE NIDO DE LOMBARDA ENCURTIDA A LA MIEL DE LA ALCARRIA**
- **JUDÍA CANELA CON RAVIOLI DE CORDERO MORUNO CON RECUERDO DE AZAFRÁN Y PISTACHO MANCHEGO**
- **TACO DE BACALAO EN TEMPURA NEGRA SOBRE PISTO FRITO DE BERENJENA ENCURTIDA Y AJOACEITE**
- **BIZCOCHO BORRACHO TRADICIONAL**  
Restaurante La Duquesa (Grupo Lino) | Guadalajara

Platos servidos con vinos de las “Bodegas Mariscal” (D.O Mondéjar), Bodegas Río Negro (Cogolludo) y Cervezas Arriaca (Yunquera de Henares).

## ESPACIO EMPRESARIAL (PRIMERA PLANTA)

**10:00 a 18:00** Reuniones empresariales B2B  
(Empresas y organizaciones pre-registradas)

## STAND DE CASTILLA-LA MANCHA EN FITUR SCREEN (pabellón 8)

**17:30** Presentación de evento “Conecta FICTION en Castilla-La Mancha”

## Viernes, 21 de enero – Día de Cuenca

### ESCENARIO

- 10:45 Ayuntamiento de Tarancón**  
Tarancón, 100 años de noble ciudad
- 11:00 Turismo de Castilla-La Mancha**  
Entrega de certificaciones de sostenibilidad a la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha
- 11:30 Diputación Provincial de Cuenca**  
Presentación de la oferta turística de la provincia de Cuenca:
- Proyecto Parkinson, comer con placer
  - Donde nacen los sabores
  - Cuenca: cultura y artes escénicas en Patrimonio
- 12:30 Ayuntamiento de Cuenca**
- Presentación de la rehabilitación del Alfar Pedro Mercedes
  - Presentación del video promocional de la ciudad de Cuenca
- 17:00 Presentaciones virtuales de destinos de la provincia de Cuenca**
- **Villanueva de La Jara.** “Villanueva de la Jara, más de lo que te imaginas”
  - **Belmonte.** Presentación de la Exposición “Belmonte, escenario de cine” y del Museo Manuel Mateo
  - **Mota del Cuervo.** “Mota del Cuervo, Cruce de Caminos en la Mancha Conquense”
  - **San Clemente.** “San Clemente, una ciudad para nacer, crecer y quedarse”
  - **Priego.** “Priego, una ciudad para vivir”

## ESPACIO “RAÍZ CULINARIA”

### 11:30 **Showcooking**

María del Carmen Gimeno

Restaurante Moya, Landete

- Pannequet relleno de chantarellas y foie con espuma de patata y aceite de trufa

### 12:15 **Showcooking**

Miguel Escutia

Restaurante Raff San Pedro, Cuenca

- Trucha en escabeche y puerro asado al ascuá.
- Gazpachos de monte bajo al aroma de la sierra
- Un panal de rica miel

### 13:30 **Cata comentada de vinos de Castilla-La Mancha**

Adán Israel

Asociación de Sumilleres Manchegos

### 14:00 **Showcooking**

Fran Martínez

Masterchef

- Mi tierra mi corazón

### 17:00 **Showcooking dulce**

Javier Martínez

Pastelería El Goloso, Tarancón

- Mousse de queso manchego con cremoso gelificado de miel y azafrán con bizcocho de aceite de oliva y suero de oveja manchega.
- Roca bombón de pipas saladas y caramelizadas con un chocolate de origen bio.
- Bombón de aceite de oliva arbequina con extracción en frío y vainilla de Madagascar.

## ESPACIO DE MUESTRA GASTRONÓMICA

**14:00** Inauguración de la muestra gastronómica regional, organizada en colaboración con la Federación Regional de Hostelería y la Agrupación Provincial de Hostelería y Turismo de Cuenca, basada en platos tradicionales de Castilla-La Mancha. Los platos y vinos corresponden a productos y recetas de la provincia a la que se dedica la jornada.

- **FALSO NIGIRI DE AJOARRIERO CON BACALAO AHUMADO Y TRUFA NEGRA.**
- **GAZPACHO MANCHEGO.**
- **CREMA DE QUESO CON MIEL Y MORTERUELO.**
- **TARTA DE QUESO MANCHEGO.**

Platos elaborados en su conjunto por **Restaurante Recreo Peral, Restaurante Marlo, Restaurante Romera Bistrot y Restaurante Nazanero de Oro.**

Platos servidos con vino tinto “Finca La Estacada” barrica 6 meses, vino blanco “Finca La Estacada” Chardonnay-Sauvignon Blanc, Cerveza Dawat y Agua Solan de Cabras.

## ESPACIO EMPRESARIAL (PRIMERA PLANTA)

**10:00 a 18:00** Reuniones empresariales B2B  
(Empresas y organizaciones pre-registradas)

## Sábado, 22 de enero – Día de Albacete

### ESCENARIO

- 10:30 Bienvenida oficial y apertura de jornada**  
Diputación Provincial de Albacete
- 11:00 Presentaciones virtuales de destinos de la provincia de Albacete**
- **Montealegre del Castillo.** “Montealegre del Castillo. Un tesoro por descubrir”
  - **Bogarra.** “Rutas de las Esculturas de Bogarra”
  - **Lezuza.** “Lezuza, Presente, pasado y futuro”
  - **Alcaraz.** “Alcaraz Cuna de Vandelvira, Ciudad Centenaria. Donde se encuentran joyas dentro de tesoros”
  - **Chinchilla de Montearagón.** “Chinchilla, Ciudad de Centenarios”
- 12:15 Ayuntamiento de Albacete**  
“Dicen de Albacete...”
- 12:45 Diputación Provincial de Albacete**  
“Circuitos deportivos”
- 17:00 Música en directo**  
DJ Pitty

## ESPACIO “RAÍZ CULINARIA”

### 11:30 **Showcooking**

Antonio Cuerda

Restaurante Cuerda, Albacete

- Buñuelo de cordero manchego con emulsión de coliflor en leche de cabra, praliné de nueces de nerpio y manzana con hierbabuena

### 12:15 **Showcooking**

Teresa Gutiérrez

Restaurante Azafrán, Villarrobledo

- Croqueta de bacalao, queso manchego y al-i-oli de Azafrán de la Mancha.

### 13:30 **Cata comentada de vinos de Castilla-La Mancha**

Silvia Vizcaíno

### 14:00 **Showcooking**

María Morales

Masterchef

- Gazpachos manchegos

### 16:00 **Showcooking dulce**

Javier Tornero

Escuela de pastelería de Albacete, Albacete

- Tierras manchegas

### 17:00 **Cocktail show**

Eduardo Martínez

- Pura vida.
- Recuerdos.
- Triunfo.

## ESPACIO DE MUESTRA GASTRONÓMICA

**14:00** Muestra gastronómica regional, organizada en colaboración con la Federación Regional de Hostelería y la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, basada en platos tradicionales de Castilla-La Mancha. Los platos y vinos corresponden a productos y recetas de la provincia a la que se dedica la jornada.

- **GELIFICADO DE HÍGADO CON SUS GACHAS Y PAN DE ESPECIAS**  
Restaurante Los Morunos | La Roda (Albacete)
- **PISTO MANCHEGO CON BACALAO ORLY**  
Restaurante Dallas | Albacete
- **MIGUELITO SALADO DE CODILLO, CON SALSA DE CHAMPIÑÓN Y MANZANA MOJITO**  
Restaurante Cuerda | Albacete
- **SUSO CENTENARIO LA RODA**
- **QUESO MANCHEGO**  
Juan Oliva y Guijarro Muñoz

Platos servidos con vinos Tinto Mainetes, Blanco Señorío de Fuente Álamo y Protocolo Espumoso (Bodegas San Dionisio Fuente Álamo).

## ESPACIO EMPRESARIAL (PRIMERA PLANTA)

**12:00** Presentación gastronómica “Gachas entre amigos”

## Domingo, 23 de mayo – Día de Toledo

### ESCENARIO

10:30 **Puy du Fou España**

11:00 **Diputación Provincial de Toledo**

11:30 **Ayuntamiento de Toledo**

12:00 **Ayuntamiento de Talavera de la Reina**

12:30 **Ayuntamiento de Yepes**

Premio Pueblos Mágicos de España 2022.

Reconocimiento a la realización de eventos culturales singulares:

Jornadas Calderonianas de Yepes

13:00 **Presentaciones virtuales de destinos de la provincia de Toledo**

- **Almonacid de Toledo.** Desconectar para conectar
- **Consuegra.** En un lugar de la Mancha ... Disfruta de la Consuegra más auténtica
- **El Real de San Vicente.** Paraíso de interior
- **Esquivias.** Un viaje en el tiempo con Miguel de Cervantes
- **Orgaz.** Fiesta de la Primavera de Interés Turístico Regional
- **Santa Cruz de la Zarza.** Santa Cruz es manchego
- **Tembleque.** La Puerta de la Mancha, enamoraté de Tembleque
- **Ventas con Peña Aguilera.** Pueblo Artesano en el corazón de los Montes de Toledo

## ESPACIO “RAÍZ CULINARIA”

### 11:30 **Showcooking**

Javier Muñoz

Grupo Adolfo, Toledo

- Cordero manchego y su ventresca con pisto y ajo negro.

### 12:15 **Showcooking**

Javier Chozas

Restaurante Akerá, Sonseca

- Perdiz y ajo morado de las pedroñeras.
- Pisto, bacalao y queso manchego.
- Boletus con lomo de orza de jabalí.

## ESPACIO DE MUESTRA GASTRONÓMICA

14:00 Muestra gastronómica regional, organizada en colaboración con la Federación Regional de Hostelería y la Asociación Provincial de empresarios de Hostelería y Turismo de Toledo, basada en platos tradicionales de Castilla-La Mancha. Los platos y vinos corresponden a productos y recetas de la provincia a la que se dedica la jornada.

- **TARTAR DE CIERVO CON ESFERIFICACIÓN DE MANGO**  
Restaurante Venta de Aires | Toledo
- **FLOR MANCHEGA CON BRANDADA DE BACALAO, TOMATE Y ACEITUNA**  
Restaurante La Fábrica de Harinas | Toledo
- **PALETILLA DE CONEJO CONFITADA CON CURRY JAPONÉS Y CACAHUETE ESPECIADO**  
Tarambana Gastrobar | Toledo
- **DEGUSTACIÓN DE MAZAPÁN DE TOLEDO Y MANCHEGUITOS DE LOS YÉBENES.**
- **DEGUSTACIÓN DE JAMÓN Y QUESO MANCHEGO.**

Platos servidos con Vinos y Espumosos de la Provincia de Toledo.

## ESPACIO EMPRESARIAL (PRIMERA PLANTA)

12:00 Presentación gastronómica “Bravas del mundo”