



Afexppan reúne a las cinco IGP del pan de España en las II Jornadas de Panadería ‘La noble mesa del pan’

- La Asociación Provincial de Panaderos y Pasteleros de Ciudad Real organiza los días 4 y 5 de marzo un encuentro histórico en el IES Santa María de Alarcos y la ETSI de Ingenieros Agrónomos de la UCLM, que convertirá a la capital en epicentro nacional de la cultura panadera

Ciudad Real, 2 de marzo de 2026. Ciudad Real volverá a convertirse los próximos 4 y 5 de marzo en el gran escaparate del pan con Indicación Geográfica Protegida (IGP) de España gracias a la celebración de las II Jornadas de Panadería de Ciudad Real, organizadas por la Asociación Provincial de Panadería y Pastelería de Ciudad Real (Afexppan) bajo el título ‘La noble mesa del pan’. Un encuentro que, tras el éxito de su primera edición, crece en ambición, contenido y participación, y que reunirá en la capital a las cinco IGP más representativas del país: Pan de Cruz (IGP Ciudad Real), Pa de Pagès Català, Pan Galego, Pan de Cea y Pan de Alfacar.

Las jornadas se desarrollarán en dos escenarios principales: el IES Santa María de Alarcos y el salón de actos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), reforzando así el vínculo entre formación, investigación y sector profesional.

La representante de Afexppan, Elena Huertas, explica que “lo que queremos es reunir a los grandes panes de España en una mesa redonda. Y, además, siendo el Pan de Cruz redondo de por sí, nos parecía un símil perfecto: una mesa en la que los grandes panes de nuestro país, por su historia, por su origen y por lo que representan, se sienten juntos para potenciar esta maravilla que tenemos”.

Tras la excelente acogida del pasado año, Afexppan decidió dar un paso más. “Después



Comunicación



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL

del éxito de la primera edición teníamos que estar a la altura. Volvemos a contar con el Instituto Santa María de Alarcos y este año involucramos también a la Universidad de Castilla-La Mancha para darle aún más sentido, más causa y más dimensión a las jornadas”, explica Huertas.

El encuentro está concebido como un espacio abierto al conocimiento, a la tradición y al futuro del sector panadero. Está dirigido a alumnado, profesionales, proveedores y a cualquier persona interesada en la cultura del pan. “Puede acudir cualquier persona a la que le guste el pan. Va a ser un evento cultural, muy atractivo, con degustaciones y experiencias sensoriales. Eso sí, es recomendable inscribirse porque el aforo es limitado”, recuerda la representante de Afexppan. Las inscripciones pueden formalizarse a través del enlace: <https://tinyurl.com/msdrs6nk>

Cada IGP contará con un espacio propio de exposición para presentar sus características, singularidades y procesos de elaboración. “Cada una de las IGP tiene cerca de una hora para exponer su pan, qué lo hace diferente y cómo lo trabajan. Les hemos dado libertad total para que lo presenten como mejor consideren. El día 4 participan dos IGP, el día 5 otras dos, y el Pan de Cruz culmina con la mesa redonda final en la que estaremos todos”, detalla Huertas.

Un encuentro sin precedentes

Afexppan destaca el carácter histórico de esta convocatoria. “De estas características concretas, reuniendo a las cinco IGP del pan de España, yo no tengo constancia de que se haya hecho antes. Creo que volvemos a hacer historia, como el año pasado”, afirma Huertas. Para la asociación, la unión es clave en un momento en el que el sector debe seguir defendiendo el valor del pan tradicional frente a la banalización del producto. “Cada pan es diferente y representa a su tierra. España es diversidad, y eso se ve claramente cuando comparas estos cinco panes. No competimos entre nosotros, al contrario, nos unimos para poner en valor nuestra cultura, nuestro origen y un producto que es parte de todos”.

Las jornadas combinan divulgación científica, formación práctica y promoción

Comunicación

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL



Comunicación



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL

gastronómica. La agenda incluye la ponencia del catedrático de la UCLM Francisco Javier López-Bellido, experto en trigo, quien ofrecerá una clase magistral sobre la evolución histórica del cereal, ingrediente esencial del pan. “El trigo es la base de todo. Contar con un experto como López-Bellido nos aporta el conocimiento académico que complementa la tradición”, señala Huertas.

Asimismo, el alumnado de primaria participará en un desayuno saludable con pan, dirigido por María Ángeles Ruiz González, que abordará la importancia nutricional de este alimento. “Les hablará de cómo debe ser un desayuno equilibrado incluyendo el pan, y seguro que los niños disfrutarán mucho con las curiosidades y anécdotas que les contará”, apunta.

La programación incluye también la segunda edición del concurso de recetas con Pan de Cruz, dirigido al alumnado de Hostelería del IES Santa María de Alarcos. “El requisito imprescindible es que uno de los ingredientes sea el Pan de Cruz. Se valora también que utilicen otros productos con IGP, especialmente de Castilla-La Mancha. El año pasado fue sorprendente el nivel y la creatividad de los platos, así que este año repetimos con mucha ilusión”, explica Huertas.

También contempla una masterclass y showcooking en formato reducido, concebida como un espacio de intercambio entre los propios panaderos de las IGP participantes. “Va a ser un punto de encuentro entre nosotros, en el obrador del instituto. No sabemos muy bien qué saldrá, porque la idea es mezclarnos y ver qué ocurre. Puede haber cosas muy sorprendentes”, adelanta.

Marzo, mes del Pan de Cruz

La celebración de estas jornadas coincide con la declaración de marzo como mes de la IGP Pan de Cruz dentro del calendario gastronómico de Ciudad Real, impulsado por el Ayuntamiento. “Ha sido una decisión fantástica. Que marzo sea el mes del Pan de Cruz y que nuestras jornadas se celebren en estas fechas nos permite disfrutarlo y darle visibilidad durante todo el mes”, destaca Huertas.

Afexppan ha querido agradecer el respaldo de las instituciones y entidades colaboradoras

Comunicación

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL



Comunicación



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL

que hacen posible esta cita. “Tenemos que agradecer especialmente a la Universidad y al Instituto que se vuelquen con nosotros. Además, contamos con ayudas de la Unión Europea a través de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el apoyo de la Diputación y del Ayuntamiento de Ciudad Real”, señala Huertas. A ello se suman colaboradores privados como Harinera Conquense, la empresa de maquinaria Fermento y los Aceites del Campo de Montiel, que permitirán maridar los panes con productos de excelencia.

“Para nosotros sería un gran éxito que estas jornadas sirvan para seguir recuperando el conocimiento y el prestigio del Pan de Cruz y que avancemos un poco más en proteger y expandir este producto que es parte de nuestra tierra”, concluye Huertas.

Programación de las II Jornadas de Panadería de Ciudad Real

Miércoles, 4 de marzo

- 9,30 horas. Desayuno saludable para alumnado de primaria, con ponencia formativa sobre ‘acrilamida y panificación’ a cargo de María Ángeles Ruiz González (UCLM). Lugar: IES Santa María de Alarcos
- 10 horas. Apertura y bienvenida a cargo de Afexppan y los centros anfitriones. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 10,30 horas. Ponencia del catedrático de la UCLM Francisco Javier López-Bellido. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 11,30 horas. Presentaciones de IGP españolas: (11,30 horas) IGP Pan de Alfacar y (12,30 horas) IGP Pan Galego. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 13:30 h. Cóctel-cata: experiencia sensorial con maridaje de panes y productos de excelencia. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 16 horas. II Concurso de recetas con Pan de Cruz ‘Las penas con pan son menos’. Lugar: IES Santa María de Alarcos
- 17 horas. Masterclass y showcooking con panaderos invitados. Lugar: IES Santa María de Alarcos

Comunicación

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL



Comunicación



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL

Jueves, 5 de marzo

- 9,30 horas. Entrega de premios del concurso 'Las penas con pan son menos'. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 10 horas. Presentaciones de IGP españolas: (10 horas) IGP Pa de Pagès Català y (11 horas) IGP Pan de Cea. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 12 horas. Recepción de autoridades y medios. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 12,30 horas. Presentación IGP Pan de Cruz y mesa redonda conjunta con las cinco IGP. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 13,30 horas. Clausura e intervención de autoridades. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)
- 13,50 horas. Cóctel-cata final. Lugar: Salón de Actos ETSI Ingenieros Agrónomos (UCLM)

Comunicación

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADERÍAS
Y PASTELERÍAS DE CIUDAD REAL

