



**5 OCTUBRE DE 2023**

[Restaurante CASA MIGUELÍN de Guadalajara]

**19:00H** Recepción de asistentes

**19:15H** Mesa redonda:

**"La sostenibilidad de la ganadería brava"**

- **Elena Angón Sánchez de Pedro**  
*Profesora del departamento de producción animal de la Universidad de Córdoba. Miembro del grupo Operativo para la creación de "Sistemas eco-eficientes de calidad diferenciada: potenciando la sostenibilidad de la ganadería brava".*
- **Antonio Bañuelos**  
*Presidente de la Real Unión de Criadores de Toros de Lidia (RUCTL).*
- **Mario de Lucas Hernández**  
*Gerente de grupo Lino y cocinero.*
- **Jerónimo Taracena Guijosa**  
*Presidente de la Federación Taurina Provincial de Guadalajara.*

**MODERA:** Raúl Cuevas

*Responsable de comunicación de la FTG*

**20.30H** Degustación de platos elaborados con carne de Toro de Lidia

**- 6,7 Y 8 OCTUBRE DE 2023 -**

*Jornadas gastronómicas de la carne de toro de lidia*

★ **ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES** ★

- Restaurante CASA MIGUELÍN (Guadalajara)
- Restaurante LA DUQUESA (Guadalajara)
- Bar Restaurante ÍCARO (Guadalajara)
- Restaurante EL INFANTADO (Guadalajara)
- Restaurante DÁVALOS (Guadalajara)
- Restaurante LA MANDUCA (Guadalajara)
- Mesón CASA REDONDO (Guadalajara)
- Restaurante DIEGO'S (Guadalajara)
- Restaurante MIGUEL ÁNGEL (Guadalajara)
- Restaurante CASINO PRINCIPAL (Guadalajara)
- Restaurante LINO (Mondéjar)
- Restaurante VERACRUZ (Uceda)
- Restaurante VILLA DE BRIHUEGA (Brihuega)
- Restaurante LA POSADA DE CONSUELITO (Chiloeches)
- Restaurante Hostal Rural LA FUENSANTA (Horche)
- Mesón EL RODEO (Yunquera de Henares)
- Bar PARAÍSO (Romanones)
- Restaurante LA DEHESA (Espinosa de Henares)



**ORGANIZA**



**COLABORA**

