



Alimentos de España

Agricultura y ganadería

Denominaciones de Origen y
de Calidad Diferenciada

Sabores de Castilla-La Mancha

Rutas
con sabor

Agricultura y ganadería en Castilla-La Mancha



dos agrarios, de los cuales el 71% eran hombres y el 29% restante mujeres. El número de parados se estima para el período considerado y la agricultura en 8.600, de este colectivo el 27% eran varones y el 73% mujeres.

MACROMAGNITUDES

El Producto Interior Bruto de Castilla-La Mancha ascendió en 2006 a 33.100 millones de euros (precios corrientes), correspondiendo al sector industrial 4.500 millones de euros y al agrario (Renta Agraria) 1.936 millones de euros. Esta Renta Agraria se distribuye entre la obtenida a partir del valor de la Producción Vegetal a precios básicos ($\frac{2}{3}$ partes) y la Producción Ganadera, también a precios básicos ($\frac{1}{3}$ restante).

La Renta Agraria por ocupado se obtiene dividiendo la Renta Agraria Total (1.936 millones de euros) por el número de ocupados (59.300) y resultó ser para 2006 de 32.648 euros.

ÁNGEL FÁLDER RIVERO

GEOGRAFÍA

La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha se compone de cinco provincias muy dispares (Guadalajara, Cuenca, Toledo, Ciudad Real y Albacete). Está enclavada en el centro de la Península Ibérica.

Limita al norte con la Comunidad de Castilla y León (provincias de Ávila, Segovia y Soria); al este con Aragón (Zaragoza y Teruel), así como con la Comunidad Valenciana (Valencia y Alicante); al sur con Murcia y Andalucía (Jaén), y al oeste también con Andalucía (Córdoba) y Extremadura (Badajoz y Cáceres).

Castilla-La Mancha ocupa una superficie de 79.500 km². Se distinguen dos grandes zonas naturales: la llanura (meseta meridional de Castilla) y la montaña. En esta comunidad autónoma nacen importantes ríos como el Tajo (que pasa por Toledo) y el Guadiana, desembocando ambos en el Atlántico, y el Júcar que desagua en el Mediterráneo. Pese a ello las precipitaciones son escasas en Castilla-La Mancha (del orden de 300 mm/año) y las temperaturas anuales medias se aproximan a

los 16 °C, con extremos en enero (próximamente los 5 °C) y julio (28 °C).

Existen diversos parajes que constituyen Espacios Naturales Protegidos (que ocupan unas 320.000 hectáreas) donde se refugian las aves, estables y migratorias.

Parques Naturales:

- Alto Tajo.
- Barranco Río Dulce.
- Hayedo de Tejera Negra.
- Lagunas de Ruidera.
- Nacimiento del Río Mundo.

Parques Nacionales

- Cabañeros.
- Tablas de Daimiel.

POBLACIÓN

La población total, según el censo de 2006, ascendía a 1,9 millones de habitantes.

Según la Encuesta de Población Activa correspondiente al 4º trimestre de 2006, en Castilla-La Mancha había 59.300 ocupa-



EXPLOTACIONES AGRARIAS EN CASTILLA-LA MANCHA

	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	SUPERFICIE MILES HA
Agricultura		
Superficie total agraria	135.187	5.680
Superficie Agraria utilizable (SAU)	134.317	5.678
Tierras labradas	131.781	3.841
Tierras para pastos permanentes	11.120	563
Otras tierras	38.035	1.276
Tierras secano		
Total	123.576	3.285
Herbáceos		
(incluye barbechos)	69.400	2.598
Frutales	12.920	42
Olivar	71.369	274
Viñedo	56.576	372
Tierras regadío		
Total herbáceos		
(incluye huertos familiares)	46.397	556
Frutales	2.888	13
Olivar	4.157	22
Viñedo	17.009	162

	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	MILES CABEZAS
Ganadería		
Vacuno	2.354	301
Vacas total	1.253	82
Vacas lecheras	408	28
Ovino	6.615	2.786
Ovejas madres	6.489	2.374
Caprino	3.868	375
Cabras madres	3.805	309
Porcino	1.764	1.386
Cerdas madres	1.306	234
Aves	7.253	27.905
Conejas madres	1.223	98
Colmenas	212	42



Fuente: Encuesta sobre Estructura Explotaciones Agrarias (INE, 2005).

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRARIAS EN CASTILLA-LA MANCHA

MILES DE TONELADAS

Trigo	625
Cebada	2.288
Maíz	491
Lentejas	12
Garbanzos	6
Guisantes secos	30
Girasol	111
Colza	1
Remolacha azucarera	8
Sandías	25
Melones	364
Manzanas mesa	6
Albaricoques	16
Patatas	104
Tomates	105
Pimientos	59
Ajos	70
Cebollas	70
Guisantes verdes	664
Habas verdes	14
Coles	2
Aceite de oliva	51
Vinos + mostos	22.724 (miles de Hl)

MILES DE CABEZAS

Efectivos vacuno	366
Vacas lecheras	34
Efectivos ovino	3.431
Ovejas lecheras	839
Efectivos caprino	406
Cabras lecheras	256
Efectivos porcino	1.697

MILLONES DE LITROS

Producción leche vaca	187
Producción leche oveja	112
Producción leche cabra	54

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.





Industria alimentaria

El sector alimentario de Castilla-La Mancha en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 19,3% del empleo (unas 22.735 personas sobre un total de 117.796) y el 29,1% de las ventas netas de producto, con más de 5.795 millones de euros sobre un total cercano a 19.886 millones de euros. El consumo de materias primas en el sector asciende a 3.502 millones de euros y el número de empresas es de 2.663. La mayor facturación procede del subsector de industria cárnica con más de 1.241 millones de euros,

seguido de vinos con 988 millones de euros. En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de industria cárnica con 5.548 personas, seguido a larga distancia de pan, pastelería y galletas (3.311). En cuanto a empresas, 2.309 cuentan con menos de 10 empleados, 304 tienen de 10 a 49, otras 36 empresas de 50 a 199 y 14 superan los 200 empleados. Castilla-La Mancha participa, sobre el total nacional, con el 7,5% de las ventas de la industria alimentaria, el 8% en consumo de materias primas, el 5,9% en número de personas ocupadas y el 9,1% en inversiones en activos materiales.

Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de Castilla-La Mancha de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 151 unidades; carne, 53,2 kilos; productos de la pesca, 29 kilos; leche, 88 litros; pan, 48,2 kilos; legumbres, 3,2 kilos; aceite, 10,3 litros; vinos, 10 litros; frutas y hortalizas, 140,9 kilos; bebidas refrescantes, 49,8 litros, y cerveza, 17 litros. Dentro de estos grupos Castilla-La Mancha supera el consumo medio nacional en bebidas refrescantes (9,2 litros), pan (2,3 kilos) y cerveza (2 litros); mientras que se mantiene en la media en huevos, carne, productos de la pesca, leche y legumbres, y por debajo de la media nacional en frutas y hortalizas (-8,4 kilos), aceite (-4,2 litros) y vinos (-1 litro). Los castellanomanchegos no son líderes a nivel nacional, en cuanto a consumo doméstico se refiere, en ninguno de los productos alimenticios analizados. Sí presenta los segundos consumos más elevados a nivel nacional en tomates en conserva, sólo por detrás del País Vasco, y en gaseosas y bebidas refrescantes, superada por Andalucía. Otros productos en los que Castilla-La Mancha se encuentra situada por encima de los

parámetros medios son carne de pollo, de ovino/caprino, carnes transformadas, pan, bollería y galletas, cerveza y agua mineral, entre otros.

Entre los productos en los que Castilla-La Mancha ofrece los consumos más bajos de España se encuentran el aceite, con 10,3 litros frente a los 14,6 litros por persona al año de media nacional, y los cafés e infusiones, de los que cada castellanomanchego consume 1 kilo, cuando la media nacional está situada en 1,7 kilos por persona al año. Junto a ello, los consumos de queso son los segundos más bajos de España, después de Navarra; los de nata y pastas alimenticias, después de Extremadura en ambos casos, y los de frutas en conserva, detrás de Murcia. Los castellanomanchegos también presentan consumos muy bajos de carne de vacuno y de conejo, derivados lácteos, mantequilla, productos navideños, aceite de girasol, vinos con deno-

minación de origen, vinos espumosos, bebidas espirituosas, mosto, zumos y néctares, hortalizas frescas, frutos secos, frutas y hortalizas congeladas y platos preparados, entre otros alimentos.

El gasto anual por persona en productos alimenticios para consumo en el hogar en Castilla-La Mancha asciende a 1.203,25 euros.



Comercio, turismo y restauración

Castilla-La Mancha avanza entre las regiones españolas con una importancia creciente del sector servicios; en este contexto, las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma, tal y como se desarrolla a continuación. De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 46.124 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 5.063.502 m²:

- El comercio tradicional de alimentación registra 14.525 establecimientos con 373.826 m² (la superficie media llega a los 25,7 m² y es ligeramente inferior a la media española, que alcanza los 27,6 m²). Por provincias, Toledo concentra el 34,3% de los comercios especializados en alimentación y cuenta con una superficie de 784.564 m²; Albacete tiene 3.155 establecimientos de alimentación que alcanzan un 23,1% de la superficie total de venta; en Ciudad Real se concentran 4.401 establecimientos de alimentación que suponen un 51,5% de la superficie total de venta; Cuenca tiene el 9,6% de los establecimientos de alimentación en 76.387 m²; por último, en Guadalajara se concentran el 7,7% de los establecimientos con una superficie de 69.043 m².

- La dotación comercial en establecimientos especializados en la venta de productos de alimentación es superior en Toledo (9 establecimientos por cada 1.000 habitantes) que en el resto de provincias (Albacete y Ciudad Real tienen 8, Cuenca 7,5 y Guadalajara tan sólo 5,8). No obstante, los establecimientos de Guadalajara cuentan con una superficie de venta media ligeramente superior a los del resto de provincias (55,7 m² en Guadalajara frente a 48,4 m² en Albacete, 50,4 m² en Ciudad Real, 48,6 m² en Cuenca o 47,4 m² en Toledo).

- En Castilla-La Mancha, la sala de venta minorista en régimen de libreservicio ocupa 416.985 m² y se reparte entre 758 estable-



cimientos. Mercadona cuenta con un 18,7% de la superficie, Carrefour con un 17,3%, el Grupo Eroski con un 8,6%, Eco Mora con un 8,4% y Ahorramás con un 4,5%.

- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 15,4% de la superficie (se contabilizan un total de 358); los medianos supermercados (400-999 m²) superan el 19,5% de la superficie de venta en los 126 establecimientos instalados; hay 102 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una superficie del 32,9%; los 19 hipermercados de la región suponen un 14,1% de la superficie en libreservicio, y, por último, los 153 establecimientos de descuento representan un 18% de la superficie de venta (un 35% de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en Castilla-La Mancha se registran 19 centros comerciales que ocupan una superficie de 310.751 m²: 4 en Albacete (104.440 m²), 1 en Alcázar de San Juan (6.300 m²), 2 en Ciudad Real (27.783 m²), 1 en Puertollano (8.023 m²), 1 en Tomelloso (13.400 m²), 2 en Cuenca (30.533 m²), 2 en Guadalajara (18.046 m²), 1 en Ollas del Rey (25.000 m²), 2 en Talavera de la Reina

(22.200 m²) y 3 en Toledo (55.026 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 3,9% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 992 licencias sobre un total nacional de 25.729.

La actividad comercial de Castilla-La Mancha se articula en torno a seis áreas comerciales:

- **Albacete.** Aglutina un total de 535.576 personas, puesto que la ciudad de Albacete cuenta con más de 161.500 habitantes y, además, se estima que otros 374.100 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

- **Ciudad Real.** El municipio cabecera de área se acerca a los 70.124 habitantes, aunque adicionalmente 495.140 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona. Se configura como el principal foco de atracción comercial de toda la comunidad autónoma.

- **Cuenca.** Esta área comercial sirve de referencia a 132.500 habitantes –51.205 están en el municipio cabecera de área y 81.295 gravitan desde otros municipios cercanos–.

ÁREAS COMERCIALES DE CASTILLA-LA MANCHA

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Albacete	161.508	3.231	522	208	730
Ciudad Real	70.124	3.308	232	280	512
Cuenca	51.205	3.157	162	95	257
Guadalajara	75.493	3.048	230	143	373
Talavera de la Reina (Toledo)	83.793	3.264	274	143	416
Toledo	77.601	3.563	276	221	497

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.

SUBÁREAS COMERCIALES DE CASTILLA-LA MANCHA

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Almansa	25.075	2.938	74
Casas-Ibáñez	4.493	2.314	10
Hellín	30.024	2.938	88
Roda (La)	15.288	2.938	45
San Clemente (Cuenca)	6.886	2.397	17
Villarrobledo	25.485	2.938	75
Alcázar de San Juan	29.625	2.605	77
Almadén	6.406	2.461	16
Puertollano	50.470	3.228	163
Tomelloso	35.534	2.605	93
Valdepeñas - Manzanares	46.904	2.605	122
Mota del Cuervo	6.078	2.397	15
Motilla del Palancar	5.620	2.397	13
Priego	1.102	2.397	3
Valverde de Júcar	1.241	2.397	3
Cifuentes	2.038	2.490	5
Jadraque	1.532	2.490	4
Molina de Aragón	3.656	2.490	9
Sigüenza	4.629	2.490	12
Illescas	15.830	2.780	44
Mora	10.072	2.780	28
Torrijos	11.607	2.780	32

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.



■ **Guadalajara.** Un total de 210.736 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial —un 36% procede del municipio de cabecera y un 64% gravita desde el resto del área—.

■ **Toledo.** Aglutina un total de 379.189 personas, puesto que la ciudad de Toledo cuenta con más de 77.601 habitantes y, además, se estima que otros 301.588 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

■ **Talavera de la Reina (Toledo).** Esta área comercial sirve de referencia a 268.374 habitantes —83.793 están en el municipio cabecera de área y 184.581 gravitan desde otros municipios cercanos—.

En la vertiente del comercio al por mayor destacan 39 autoservicios mayoristas instalados en la región castellanomanchega que alcanzan un total de 60.538 m²; entre las enseñas con más implantación hay que resaltar los 4 establecimientos que tienen varios operado-

res como Conaco (8.170 m²), Sánchez Vázquez Hnos. (7.700 m²), Luis Piña (6.000 m²) o Covalco (5.242 m²).

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Desde la perspectiva de la hostelería, Castilla-La Mancha cuenta con 11.215 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Esta-



dística (INE) plantean, por ejemplo, la existencia de 1.399 restaurantes y de 8.678 bares en el conjunto de la comunidad autónoma.

Castilla-La Mancha acoge la historia del más afamado caballero andante (Don Quijote de la Mancha) que se ha convertido en el principal embajador de una tierra desconocida que oculta una sorpresa en cada rincón, en cada sierra, valle o llanura. Castilla-La Mancha ofrece al visitante la posibilidad de disfrutar de uno de los mayores territorios donde se dedica una gran superficie a parques y reservas naturales (Lagunas de Ruidera, Alto Tajo, Tejera Negra, Tablas de Daimiel, Cabañeros, Hoces del Cabriel...).

La diversidad y la heterogeneidad en el paisaje caracteriza a esta región. La gran llanura de La Mancha, los Montes de Toledo, la Serranía de

Cuenca, la Sierra de Alcaraz, las Tierras de Ayllón o el Valle de Alcudia conviven con dos grandes ejes fluviales que surcan la región de este a oeste (Tajo y Guadiana).

En esta comunidad autónoma, el devenir histórico ha dejado importantes rastros en forma de magníficos conjuntos histórico-artísticos algunos de ellos declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO (Toledo y Cuenca). Por tanto, Castilla-La Mancha es uno de los enclaves más relevantes en el escenario del turismo de interior y, por tanto, se puede recorrer el Románico del norte de Guadalajara, la ruta de El Quijote por los llanos de La Mancha, las Lagunas de La Mancha o las cuevas y abrigos prehistóricos de Los Casares, Fuencaliente, Alpera, Villar de Humo o Nerpio.

En cuanto al turismo rural, Castilla-La Mancha ha realizado un esfuerzo notable por promocionar los alojamientos en el medio rural, contando en la actualidad con un creciente número de casas rurales y de labranza, que se complementan con variadas actividades de tipo cultural, deportivo y lúdico —conviene no olvidar la representatividad de esta región en los deportes de la caza y la pesca—.

Por tanto, a modo de conclusión, se puede apuntar que cualquiera de las provincias que

forman la comunidad castellanomanchega cuenta con su propio patrimonio cultural y natural, sus costumbres y fiestas, su rica artesanía y su variada gastronomía —en este caso avalada por numerosos productos que cuentan con denominación de origen—.

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en Castilla-La Mancha se sobrepasa la cifra de 32,87 millones —en la provincia de Toledo 10 millones, en Ciudad Real 6,8 millones, en Cuenca 5,5 millones, en Guadalajara 5,3 millones y en Albacete 5 millones—.

De forma complementaria, el INE indica que durante el año 2006 en Castilla-La Mancha se contabilizaron 3.618.421 pernoctaciones en hoteles (3.102.215 de residentes en España y 516.206 de residentes en el extranjero), la estancia media no llega a los 2 días (1,74); además, se estima que funcionaron 750 hoteles en el año 2006 que ofertaban un total de 28.910 plazas generando 3.422 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 34,1%, mientras que se elevaba al 40,4% durante el fin de semana).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE CASTILLA-LA MANCHA CON MÁS DE 15.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2006)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Alcázar de San Juan	29.625	139	796	85.883	242	67	58	70	14
Almansa	25.075	132	586	64.652	165	54	44	49	8
Azuqueca de Henares	26.064	68	408	67.038	130	37	50	33	4
Ciudad Real	70.124	265	1.894	219.625	652	151	214	196	52
Cuenca	51.205	201	1.194	155.225	478	93	135	142	97
Daimiel	17.913	55	489	56.502	137	23	31	30	6
Guadalajara	75.493	198	1.472	183.790	426	102	174	82	43
Hellín	30.024	141	714	70.600	205	63	51	63	15
Illescas	15.830	55	494	84.363	153	23	35	41	5
Manzanares	18.721	121	490	75.053	162	55	35	27	10
Puertollano	50.470	80	1.065	118.577	351	38	118	129	18
Roda (La)	15.288	91	366	46.949	73	39	25	18	4
Solana (La)	15.948	30	348	39.390	100	15	26	22	1
Talavera de la Reina	83.793	544	2.482	284.325	730	283	242	241	49
Toledo	77.601	300	2.147	197.661	725	145	195	219	226
Tomelloso	35.534	153	968	110.295	255	68	76	79	8
Valdepeñas	28.183	148	816	109.339	262	68	71	74	19
Villarrobledo	25.485	69	587	59.225	131	27	46	38	9

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Denominaciones de Origen

VINOS

ALMANSA
JUMILLA **
LA MANCHA
MANCHUELA
MÉNTRIDA
MONDÉJAR
RIBERA DEL JÚCAR
VALDEPEÑAS
UCLÉS

PAGOS

DOMINIO DE VALDEPUSA
FINCA ÉLEZ
GUIJOSO
DEHESA DEL CARRIZAL



Denominaciones de Origen Protegidas

ACEITES

ACEITE CAMPO DE MONTIEL
ACEITE DE LA ALCARRIA
MONTES DE TOLEDO *

QUESOS

QUESO MANCHEGO *

CONDIMENTOS

AZAFRÁN DE LA MANCHA *

JAMONES

GUIJUELO **

MIEL

MIEL DE LA ALCARRIA *

ARROCES

CALASPARRA **/*



Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES

CORDERO MANCHEGO *
CARNE DE ÁVILA **/*

HORTALIZAS

AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS
BERENJENA DE ALMAGRO *
MELÓN DE LA MANCHA

TURRONES, BOLLERÍA Y DULCES

MAZAPÁN DE TOLEDO

HARINAS

PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL *

Vinos de la Tierra

CASTILLA
SIERRA DE ALCARAZ
GÁLVEZ
POZOHONDO

Agricultura Ecológica

PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CASTILLA-LA MANCHA

* Denominación en tramitación.

** Denominación compartida con otras CCAA.

/* Inscrita en el Registro de la UE



Almansa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El área de viñedos protegida abarca una superficie de 7.100 hectáreas distribuidas en 8 municipios al este de la provincia de Albacete, con Almansa y Chinchilla como centros más importantes de producción. Las variedades predominantes son las tintas Monastrell y Garnacha Tintorera, aunque se está potenciando la variedad Cencibel que ocupa ya el 15% del total, mientras que entre las blancas destaca la Merseguera. Destaca la producción de vinos tintos recios, secos, suaves, de color rubí, enérgicos y de amplio extracto y en especial un tinto elaborado exclusivamente con la variedad Garnacha Tintorera. Están inscritos más de 750 viticultores y 11 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 22 millones de litros de vino con Denominación de Origen Almansa, de los que más de un 65% se destina a la exportación.



Jumilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abarca 30.000 hectáreas de viñedo, distribuidas entre los municipios de Jumilla, en Murcia, y Albatana, Fueteálamo, Hellín, Montealegre, Ontur y Tobarra, en la provincia de Albacete. La variedad de uva por excelencia es la tinta Monastrell, acompañada de las también tintas Garnacha Tintorera y Cencibel; y de las blancas Airén, Merseguera y Pedro Ximénez. Los tintos jóvenes, a partir de la uva Monastrell, son de color rojo rubí intenso, francos en nariz y cálidos en boca. Los rosados, de gran calidad, son de color rojo cereza, con aromas frutales muy vivos, plenos y frescos en boca. Los blancos, de color pajizo dorado, aromas vivos, frutales, fragantes y muy equilibrados. Están inscritos 3.000 viticultores y 44 bodegas que comercializan anualmente unos 12 millones de litros de vino, de los que el 40% se exporta.



La Mancha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Es la denominación con la zona de producción más extensa del mundo: 193.239 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 182 municipios de las provincias de Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca. La uva blanca Airén es predominante, acompañada de las variedades Pardillo, Verdoncho y Macabeo. Entre las tintas predomina la Cencibel, complementada con Moravia, Garnacha, Cabernet-Sauvignon y Merlot. El vino más característico es el blanco de Airén, de color amarillo pálido. Los vinos tintos y rosados son limpios y poco ácidos. También se elaboran tintos jóvenes a partir de la variedad Cencibel y se comienzan a producir vinos monovarietales excelentes, como los tintos de Cabernet-Sauvignon. Están inscritos 21.100 viticultores y 304 bodegas que elaboran y comercializan al año 67 millones de litros de vino, de los que el 25% se destina a la exportación.



Manchuela

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción protegida por la DO se extiende sobre 4.150 hectáreas de viñedo localizadas en 70 municipios vitivinícolas de la comarca de La Manchuela, situada al sudeste de Cuenca y al nordeste de Albacete. La variedad predominante es la tinta Bobal, que ocupa gran parte de la superficie, y también se producen en menor proporción Tempranillo y blanca Macabeo. La elaboración de vinos tintos es la más característica, resaltando por su color rojo rubí con ligero reflejo teja, de aroma franco y delicado, armoniosos y elegantes. También se elaboran vinos jóvenes afrutados blancos y rosados frescos y armoniosos a partir de la variedad Bobal y Cencibel. En el Consejo Regulador hay 1.139 viticultores inscritos, 35 empresas que elaboran y comercializan una media anual de 1 millón de litros de vino con Denominación de Origen.



Méndrida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción amparada por la Denominación de Origen Méntrida abarca 10.500 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 50 municipios al norte de la provincia de Toledo. Los principales centros vitivinícolas son Maqueda, Méntrida, Escalona y Torrijos. Las variedades de uvas predominantes son Garnacha Tinta (90%) y Cencibel, aunque se están plantando variedades nuevas como la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Syrah. Los vinos tintos son de elevada graduación alcohólica, espesos, de aroma suave y muy sabrosos. Los rosados resultan ligeros, aromáticos y de agradable color, excelentes al paladar, a pesar de su alta graduación alcohólica. En el Consejo Regulador están registrados 1.800 viticultores y 40 empresas bodegueras que comercializan una media anual de 4 millones de litros de vino.



Mondéjar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Mondéjar se localiza en una superficie de 865 hectáreas de viñedo, repartidas en 20 municipios de la provincia de Guadalajara, con Mondéjar y Sacedón como principales centros de producción. La tinta Cencibel es la variedad predominante, complementada con la Cabernet-Sauvignon. En blancas destaca la presencia de Malvar y Torrontés y en menor proporción la Macabeo. Los vinos blancos, rosados y tintos se consumen jóvenes y resultan aromáticos y finos, con ligera graduación alcohólica. También se elaboran tintos de crianza a partir de la variedad Cabernet-Sauvignon, Tempranillo y Shyrha. En el registro del Consejo Regulador están inscritos 600 viticultores y 4 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 500.000 litros de vino, que se destinan en su totalidad al mercado interior.



Ribera del Júcar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción protegida por la DO se extiende sobre una superficie de 9.141 hectáreas de viñedo repartidas en los municipios de Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante, al sur de la provincia de Cuenca. Las variedades predominantes en esta denominación son todas de uvas tintas, destacando la Cencibel, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal, aunque se cultiva también una pequeña cantidad de uva blanca Airén. Los vinos tienen mucho cuerpo, de un color violeta intenso, son integrales, directos y aromáticos. Se elaboran tintos jóvenes, vinos de tradición y excelentes tintos de crianza. En el registro del Consejo Regulador figuran 10 cooperativas y empresas bodegueras que comercializan 1 millón de litros de vino, destinados en su práctica totalidad al mercado nacional.



Valdepeñas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie protegida por la Denominación de Origen Valdepeñas abarca una extensión de 29.844 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 10 municipios de la provincia de Ciudad Real, con Valdepeñas como el núcleo central de producción de vinos. Las variedades predominantes son la blanca Airén y la tinta Cencibel o Tempranillo y en una pequeña proporción se cultivan Macabeo, Garnacha y Cabernet-Sauvignon. Los vinos blancos son muy ligeros, poco alcohólicos y de sabores primarios aportados por la variedad Airén. Los tintos resultan finos, muy aromáticos de jóvenes, alcanzan su plenitud entre dos y tres años. Los rosados son vinos ligeros, neutros y de aroma sutil. En el Consejo Regulador se encuentran registrados 4.000 viticultores y 40 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 46 millones de litros de vino, de los que un porcentaje del 35% se destina al mercado exterior.



Aceite Campo de Montiel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción abarca una superficie de olivar de casi 50.000 hectáreas, repartidas entre 26 términos municipales de las comarcas agrarias de Mancha, Pastos y Campo de Montiel de la provincia de Ciudad Real, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. Los aceites amparados son elaborados a partir de aceitunas de distintas variedades de olivo, destacando la Cornicabra, Picual, Manzanilla y Arbequina. El resultado de la mezcla natural de los zumos obtenidos proporciona unos aceites con un máximo de acidez de 0,5 grados, muy estables y resistentes al enranciamiento, presentando aromas en intensidades considerables de frutado verde o maduro (manzana, tomate y otras frutas) destacados y equilibrados, amargos y picantes, que confieren a los aceites un carácter propio. La denominación ha iniciado su funcionamiento recientemente y en el Consejo Regulador no figuran aún datos sobre la producción y comercialización.



Aceite de La Alcarria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción, elaboración y envasado de la Denominación de Origen comprende 95 términos municipales de la provincia de Guadalajara y 42 de la provincia de Cuenca, está situada en el noreste de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del sudoeste de la provincia de Guadalajara y el noroeste de la de Cuenca. La denominación protege el aceite de oliva extra obtenido del fruto del olivo de la variedad local Castellana (Verdeja). El color predominante es verde limón, más o menos intenso dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna. Desde el punto de vista organoléptico, los aceites de esta variedad son muy frutados y aromáticos, rotundos en su olor a hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca. La denominación ha iniciado su funcionamiento recientemente, y en el Consejo Regulador no figuran aún datos sobre la producción y comercialización de Aceite de La Alcarria con DO.



Montes de Toledo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito de producción de aceite de oliva virgen se extiende sobre una superficie protegida de 30.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 103 municipios localizados en las provincias de Toledo y Ciudad Real. Los aceites vírgenes protegidos por la Denominación de Origen Montes de Toledo se elaboran exclusivamente con la variedad de aceituna Cornicabra. El aceite virgen extra tiene un color que va desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, de sabor denso en boca, resulta afrutado y aromático, y con regusto amargo y levemente picante. En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se encuentran registrados 6.000 oleicultores, 3 almazaras y 32 empresas envasadoras, que producen una media anual de 16 millones de kilos de aceite, de los que se comercializan más de 1 millón de kilos con denominación.



Queso Manchego

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración y producción se extiende por 399 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en Castilla-La Mancha. Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche cruda o pasteurizada de oveja Manchega. El proceso de maduración nunca es inferior a 30 días y el peso oscila de 1 a 3,5 kilos. Puede ser semicu-

rado o curado y también en aceite. De pasta firme y compacta, de color amarillento o pardo oscuro, el sabor es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto. Está considerado como uno de los mejores quesos de oveja del mundo. 1.175 ganaderías y más de 605.000 ovejas producen más de 45 millones de litros de leche al año; 80 queserías artesanales e industriales elaboran y comercializan anualmente casi 8 millones de kilos de queso, de los que un 30% se destina a los mercados de exportación.



Azafrán de La Mancha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración amparada abarca 78 hectáreas en 332 términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Es una especie constituida por los estigmas florales del *Crocus sativus* L. unidos a su correspondiente estilo y adecuadamente desecados. Este azafrán se caracteriza por sus hebras flexibles y resistentes, de un color rojo vivo brillante, aroma intenso, seco y penetrante, ligero aroma a mies o hierba fina con reminiscencias florales y un sabor ligeramente amargo, aromático y seco (no astringente). En los registros de la DOP hay inscritos 387 productores y 7 empresas envasadoras, que producen y comercializan 425 kilos al año de Azafrán de La Mancha con DOP.



Miel de La Alcarria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Miel de La Alcarria ampara la producción de miel en la amplia región natural de La Alcarria, formada por 220 municipios de Castilla-La Mancha, de los que 150 pertenecen a Guadalajara y 70 a Cuenca. El sector apícola cuenta en La Alcarria con una gran tradición. La miel se extrae de colmenas de cuadro móvil y, con preferencia, de desarrollo vertical, con asentamientos superiores a 25 unidades de producción registradas. Se reconocen 3 tipos de miel, 2 de ellas monofloradas: la de romero y la de espliego, y una miel multifloral. La comercialización se realiza en tarros de cristal. En el Consejo Regulador se encuentran inscritos 57 productores, que manejan más de 10.000 colmenas, y 25 industrias envasadoras. La media anual de producción es de casi 100.000 kilos, de los cuales se comercializan alrededor de 63.000 con Denominación de Origen Protegida.



Calasparra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito territorial incluye los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia, y Hellín, en Albacete. La superficie inscrita en el Consejo Regulador asciende a poco más de 1.000 hectáreas. El área de producción está delimitada por los ríos Segura y Mundo, en una zona de altitud que oscila entre los 350 y los 500 metros. Los terrenos se someten a una alternancia de cultivos para no agotar la riqueza del suelo. Cada año se siembran menos del 70% de las hectáreas inscritas. El arroz que se obtiene es blanco e integral. El registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen tiene inscritos a unos 300 agricultores y 2 industrias. La producción de arroz cáscara es de 3,4 millones de kilos, de los que más del 90% corresponden a arroz blanco y el resto a arroz integral. Las categorías que se comercializan son Extra, Primera e Integral, alcanzan 1,3 millones de kilos con DOP.



Cordero Manchego / Lechal Manchego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La IGP ampara la producción de carne de cordero en la región natural de La Mancha, en 400 municipios, con una superficie de unos 34.000 km² repartidos entre Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete. Los corderos proceden exclusivamente de la raza Manchega y pueden ser machos sin castrar o hembras, con un peso entre 10 y 14 kilos en canal para el Cordero Manchego y entre 4,5 a 7 kilos para el Lechal Manchego. La edad de sacrificio está fijada entre 60 y 90 días para el Cordero Manchego y en sus primeros 35 días al destete para el Lechal Manchego. En el Consejo Regulador están inscritas 423 explotaciones ganaderas, con 360.000 cabezas de ganado, 17 cebaderos y 13 industrias. Anualmente se comercializan 650.000 kilos de carne de cordero con IGP.



Ajo Morado de Las Pedroñeras

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción, manipulación y envasado se localiza en 6.000 hectáreas de 227 localidades de las provincias de Cuenca, Toledo, Albacete y Ciudad Real en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, con Las Pedroñeras, La Alberca de Záncara, Mota del Cuervo, El Provencio, Santa María del Campo Rus y San Clemente como las principales zonas de producción. El producto amparado protege los bulbos de la especie *Allium sativum* L. del ecotipo autóctono "Morado de Las Pedroñeras". El bulbo o cabeza del Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene forma esférica o redonda y tamaño medio. Los dientes son de tamaño pequeño / medio, con forma de cruasán y carne de color blanco-amarillento. Presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante. En el Consejo Regulador figuran inscritas 1.600 hectáreas y 7 industrias que comercializan 225.000 kilos con IGP.



Berenjena de Almagro

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La Indicación Geográfica Protegida ampara una zona de producción y elaboración localizada en Ciudad Real, en los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Bolaños, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava y Valenzuela de Calatrava. La berenjena de Almagro es la de mejor calidad entre las variedades de la especie *Solanum melongena*, y se cultiva con métodos tradicionales. En el proceso de elaboración se cuece, fermenta, aliña y envasa con todas las garantías. Las presentaciones comerciales amparadas son: aliñadas, embuchadas con pimienta natural, embuchadas con pasta de pimiento y troceadas. La superficie inscrita en el Consejo Regulador es de 56,5 hectáreas, todas sembradas, y 40 agricultores. La producción de berenjena en conserva protegida es de 2,8 millones de kilos anuales. Las 5 empresas inscritas comercializan entre 2 y 2,5 millones de kilos al año con la Indicación Geográfica.



Melón de La Mancha

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción de los melones amparados por la IGP está constituida por 10 municipios de la comarca Mancha de la provincia de Ciudad Real. La IGP ampara el melón de la variedad Piel de Sapo, que se distingue por sus características de frescura, sabor y dulzor, muy apreciadas por el consumidor. El melón de La Mancha es diferente al de otras zonas de la región de Castilla-La Mancha y de otras comunidades por las condiciones agroecológicas en las que se cultiva, lo que le confiere una calidad sin comparación. En el CR están inscritos más de 1.000 productores. La superficie de cultivo protegida es de 160 hectáreas, donde se producen 4 millones de kilos, de los que se comercializan 450.000 kilos con IGP.



Mazapán de Toledo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración y envasado del mazapán de Toledo amparado por la Indicación Geográfica Protegida se extiende a la totalidad de la provincia de Toledo en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. El mazapán de Toledo es la masa fina y compacta resultante de la mezcla o amasado de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcar en sus distintas clases, que se emplea como base de una variada serie de dulces típicos toledanos. Sus presentaciones se obtienen mediante un proceso de batido o moldeado manual o mecánico de la masa del mazapán, seguido de horneado o cocción, hasta obtener el aspecto requerido en cada caso. A veces la masa contiene un relleno o se presenta recubierta de otros productos de confiterías. Las presentaciones tradicionales del mazapán de Toledo son las siguientes: mazapán con relleno, mazapán recubierto, figuritas de mazapán, anguilas, delicias de mazapán, marquesas, empiñonadas, pasteles yema, pasteles gloria y pasta para sopa de almendra. Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador existen 4 empresas elaboradoras que producen una media anual de alrededor de 650.000 kilos de mazapán que pueden ser comercializados con IGP.



Agricultura ecológica en Castilla-La Mancha

La superficie castellanomanchega registrada en la agricultura ecológica es de más de 46.330 hectáreas y ha sufrido una importante reducción interanual (-29%). Cerca de 40.370 ha están ya calificadas, mientras que 4.650 están en conversión y algo más de 1.300 ha aparecen en el primer año de prácticas. Por superficies destacan los cereales y leguminosas, con más de 15.600 ha, el olivar (7.800 ha), los pastos y praderas (7.250 ha), el barbecho y el abono verde (5.660 ha) y las vides (4.900 ha). En Castilla-La Mancha hay 1.026 pro-

ductores ecológicos y 95 elaboradores y comercializadores. El número de explotaciones ganaderas ecológicas en esta comunidad autónoma es de 33, entre las que destacan 8 dedicadas al vacuno de carne, 7 al ovino de carne, 7 al caprino de leche, 5 al ovino de leche y 3 a la apicultura. Se encuentran en actividad 82 industrias ecológicas relacionadas con las producciones vegetales y 13 con las producciones animales. Entre las primeras hay 41 bodegas y 16 almazaras, mientras que entre las segundas aparecen 5 lecherías y 4 fábricas de piensos.

Sabores de Castilla-La Mancha



ROYAL. 35'5 x 50. Cartulina litografiada, troquelada y calada. 1900. Albacete

Una gran superficie, casi plana, en la que predominan el viñedo, el olivo y el cereal conforma la mayor parte de Castilla-La Mancha. Esta visión, que impacta, tiene muchas variantes en el tiempo, porque La Mancha es muy variable, hasta el punto que se puede adivinar en una fotografía del paisaje el mes en que se hizo por la evolución de los cultivos. También en el espacio, porque muy cerca de la sobriedad de los cultivos señalados hay circunstancias capaces de dar lugar a entornos sorprendentes.

A veces son pastizales en los que las ovejas, agrupadas, disponen de gran cantidad de hierba verde que alterna con las flores amarillas y con las amapolas rojas. Son los mismos que, unos meses después, se convierten en secarrales por los que se dispersan los animales para encontrar algunos tallos verdes, pocas veces jugosos y casi siempre aromáticos, con los que saciar su hambre.



APARICIO // 08, 8.1.2. 30 x 44. Cartulina.1930. Almadén (Ciudad Real)

También hay humedales impresionantes como las Tablas de Daimiel o las Lagunas de Ruidera, manchas verdes de regadíos feraces en los que pueden encontrarse todas las hortalizas, muchas veces en explotaciones organizadas con las últimas técnicas agronómicas, en las que se producen ajos, berenjenas o incluso arroz en las lagunas de Albacete que lindan con Murcia. Hay encinares en los que pueden verse algunos cerdos ibéricos y sorprendentes manchas de un morado intenso, que coinciden con la floración del azafrán, en los días de “manto”, inolvidables pero escasos, porque como dice la zarzuela es “una flor arrogante que nace al salir el sol y muere al caer la tarde”. El monte bajo que sorprende en estación por el intenso aroma de las flores silvestres, que son el elemento esencial para que las abejas produzcan la mejor y más variada de las mieles españolas.

LA IMPORTANCIA DE LA CAZA

En ningún otro sitio de España se dan tantas circunstancias favorables para que la caza encuentre el ecosistema apropiado. Hay caza menor, de pelo, entre la que destacan conejos y liebres, y de pluma,

de la que las perdices son la especie principal y a la que acompañan codornices, tórtolas, palomas, en determinados sotos becasas y faisanes, todas las especies de anátidas en los humedales, sisonos en nutridas bandadas y, aunque su captura esté prohibida, las elegantes avutardas, que ponen una nota interesante en el paisaje.

La caza mayor es variadísima y entre las especies que la componen destacan el jabalí, el ciervo, el gamo y el corzo, a los que acompañan especies importadas como el muflón, que se ha adaptado muy bien

Monte bajo, trigales, viñedos, olivar, barbechos, eriales, humedales y vegas, que además con frecuencia están muy próximos, hacen posible el desarrollo de casi todas las especies cinegéticas, que constituyen una opción en el aprovechamiento de la tierra, un enorme patrimonio ecológico y una forma, muchas veces idónea, para la conservación del medio ambiente.

La caza tiene muchas posibilidades gastronómicas y por eso hay todo tipo de recetas, algunas de subsistencia, porque en determinadas épocas y zonas fue aporte principal de proteínas, y otras muy sofisticadas, con las que los cocineros suelen lucirse. La enumeración sería interminable, pero en cualquier caso debe estar presidida por la perdiz, que es maravillosa cuando es del año y tras haberse cebado en los sembrados de trigo, en los que nació, ha tenido tiempo de picotear las uvas maduras, que le dan un punto especial de aroma, sabor y textura. A la toledana, una variación de la escabechada, alcanza un nivel tan extraordinario que la hacen el mejor plato de caza que puede degustarse. No se deben olvidar la perdiz en ensalada, la envuelta en repollo, la perdiz en cazuela, la estofada o con judías blancas y además es fundamental en los gaz-



EMILIO MORALES // 20, 15.4.3. 50,5 x 36,5. Chapa litografiada en relieve. 1910. Ciudad Real



VIUDA DE VENTURA CENDAL. 36,5 x 25,3. Chapa litografiada en relieve. 1920. CIRCA. Manzanares (Ciudad real)



RICARDO APARICIO. 30 x 39,8. Aerografía sobre cartón. 1930. Valdepeñas (Ciudad Real)

pachos manchegos o galianos, acompañando a liebre, conejo y paloma, para producir uno de los más originales y sabrosos platos de la cocina castellano-manchega.

La liebre está estupenda a la cazadora, con judías blancas en las que el laurel y las cabezas de ajo acompañan muy bien, y la “salpimentá” en la que, además de los dos condimentos que dan nombre al plato, juegan un importante papel el pimentón y el vino tinto.

De las recetas de conejo merecen citarse el guiso con patatas, el conejo al ajillo, en escabeche y el “to-junto”, que se hace, como su nombre indica, poniendo en la cazuela las hortalizas de estación, el conejo y el caldo, para que poco a poco vaya haciéndose.

Hay muchas formas de cocinar el jabalí, pero en todos los casos es necesario haber dejado que madure, para que la carne se ablande y entonces pueda cocinarse y permita acceder a su agradable sabor. Está muy bueno estofado, preferiblemente utilizando un buen vino tinto, sus lomos van muy bien cuando se les hornea y se acompañan con frutas ácidas y el solomillo es exquisito en salsa de oloroso y acompañado de higos.

El ciervo, el gamo y el corzo tienen infinitas posibilidades de utilización, pero es fundamental airearlos bien, para que se palie el olor “montuno”, que cuando es excesivo resulta muy fuerte y que cuando está bien “domado” es muy agradable. Las piernas y paletillas asadas tienen un excelente sabor, los “civet” son magníficos, los medallones de lomo con setas, los guisos en vino tinto, los estofados y las “carcamusas” toledanas, que son un complejo guiso de dados de carne con vino, especias, zanahorias, pimientos y guisantes, son una muestra de la interesante cocina venatoria.

MUCHO VINO, MUCHO PAN, MUCHO ACEITE, MUCHO TOCINO

Es parte de la letra de una canción, que seguramente nació en tiempos de penuria y hace referencia a lo que fueron las bases de la alimentación manchega. Hoy las cosas han evolucionado y sigue habiendo mucho vino, porque en esta región está la mayor superficie de viñedo del mundo, con la particularidad de que está evolucionando mucho y muy rápidamente. Los vinos de Castilla-La Mancha hace ya algunos años que empezaron a ser considerados, además de por su honradez y naturalidad, que siempre tuvieron, por su calidad.



BÚ // 14, 25.4.3. 33,6 x 48. Cartulina litografiada. 1930. Ciudad Real

Son bastantes los bodegueros procedentes de otras regiones o guiados por estudios climáticos, de suelo y de adaptación de variedades, que han decidido invertir en esta comunidad, tanto en las denominaciones tradicionales –La Mancha, Valdepeñas, Almansa, Jumilla, y Méntrida– como en las más modernas –Manchuela, Ribera del Júcar y Mondéjar– y en las recientes, surgidas tras la aprobación de la última Ley del Vino, como Dominio de Valdepusa, Finca Élez, Dehesa del Carrizal, Guijoso y Uclés, que comercializan sus vinos como “de pago”.

Los blancos jóvenes son frutados, suaves, de fermentación controlada y los tintos, casi siempre de tempranillo, admiten muy bien la compañía de cabernet, shiraz, merlot y otras variedades. Son vinos muy interesantes y hay ejemplos de calidad excepcional, que compiten en certámenes nacionales e internacionales y que consiguen premios importantes que colaboran en la imagen que actualmente tienen los de estas trece denominaciones de origen.

El pan fue elemento fundamental, de muy buena calidad y muy consumido como tal o formando parte de muy diferentes especialidades culinarias de la región, cuando el autoabastecimiento era razón

de ser fundamental de las producciones agrarias. Entraba en la composición de casi todas las sopas y de todos los gazpachos. Hoy persisten los panes típicos, aunque en menor proporción de la que sería de desear, pero los que tienen la suerte de poder disponer permanentemente de ellos o los que los buscan, y los encuentran, saben muy bien de las delicias de la hogaza de canteros, extendidas por toda La Mancha, de las malhechas de Albacete, de las congrias de Guadalajara, del pan de cruz de Manzanares, de las tortas cenceñas de Albacete y Cuenca y de los tostajos de La Alcarria.

El aceite de los Montes de Toledo se hace con la variedad cornicabra que es también la predominante en los de Campos de Montiel y en los de La Alcarria. Tienen mucho carácter, son serios, recios, un punto picantes y con un amargor notable, agradable y que les da carácter. Son aceites con una gran demanda, especialmente en Italia, a donde se envían en grandes cantidades, para ensamblarlos con los autóctonos, especialmente con los de la variedad frantoio. La actual política de uso en exclusividad de la cornicabra que se sigue, puede estar pesando en la comercialización de los aceites de la Denominación Montes de Toledo. Quizás sería conveniente la autorización de las plantaciones y utilización de otras variedades como la arbequina y la picual, para que en determinados casos y diferenciando, protegiendo y valorando a los de la varie-



LEAL Y MONTSERRAT, S.L. 18 x 26. Cartulina litografiada. 1950. Criptana (Ciudad Real)



RICARDO APARICIO. 38 x 51. Papel - tela + 2 líneas chapa. 1920. Valdepeñas (Ciudad Real)



FRANCISCO RUIZ Y VALIENTE // 20, 5.2.2. 38,7 x 51,5. Cartulina símil tela. 1910. Valdepeñas (Ciudad Real)

dad autóctona, se pudiesen comercializar aceites más suaves y más acordes con los que la demanda actual solicita.

Hubo mucho tocino, pero ya no lo hay, en primer lugar porque la selección ha hecho que se produzcan cerdos más magros y en segundo porque otras regiones se han especializado en estas explotaciones y superado a Castilla-La Mancha, pero hay que tener en cuenta que en Oropesa (Toledo), en la finca denominada el Casón del Encinar, está el mejor

centro de selección de cerdo ibérico, en donde se han obtenido líneas tan interesantes como la torviscal, empleada en Extremadura, Castilla y León y Andalucía, como mejorante de las diferentes razas del tronco ibérico.

EL QUESO MANCHEGO

Es el más tradicional, el más clásico, el más famoso de todos los quesos españoles. Tiene denominación de origen y es el más imitado, a veces en la composición, otras en la forma y a veces sólo en el nombre, porque el auténtico es exclusivamente de leche de oveja de raza manchega, aunque con la denominación de manchego se encuentran otros que no lo son, en casi todos los comercios de alimentación españoles y a veces en lugares tan distantes como México. Es el momento de tomar la decisión que defienda su identidad, por ejemplo marcando a fuego todo el lateral, tal como se hace con el parmesano, para asegurar que ni en piezas enteras, ni en cuñas, ni en otras presentaciones se siga abusando y devaluando una imagen de muy merecido prestigio. Un buen queso manchego exige un cierto nivel de curación, para que se desarro-



JESÚS ÁLVAREZ // 20, 18.1.2.PL. 41,5 x 31,5. Cartulina litografiada y en relieve. 1910. Ciudad Real

llen los aromas y los sabores y para que tenga la apropiada textura. El “semicurado” es suave, pero ya deja sentir sus interesantes cualidades, el “curado” es una delicia, en el “añejo” o “viejo” se pueden encontrar matices gustativos únicos, imposibles de apreciar en cualquier otra elaboración y cuando se conserva en aceite, aparecen unas características muy particulares, que aunque no siempre son positivas sí son en todos los casos excepcionales. Es un tesoro, que merece la pena que se defienda, incluso a costa de disminuir producciones, apostando por la calidad y por la identidad de un producto que es emblemático entre los productos españoles de calidad.

Las ovejas manchegas producen unos corderos de una finura extraordinaria, que da lugar a unoslechales deliciosos de sabor poco marcado, pero elegantísimo, a una textura suave, que se deshace en la boca y a un aroma que, cuando se percibe mientras se asa, tiene un efecto inmediato en la actividad de la generación de los jugos digestivos. Si los corderos se ceban y se llevan a “pascuales” sus piezas principales (paletilla, pierna y chuleta) tienen una buenísima calidad y con las otras partes se pueden hacer unos platos excepcionales como las calderetas y las menestras manchegas. Con sus vísceras (sesos, riñones y asaduras) se hace una especialidad, los huevos a la porreta que son una de las glorias de la gastronomía manchega y especialmente indicados, para percibir sus virtudes, en las mañanas frías de invierno antes de iniciar la jornada laboral o festiva al comienzo de una cacería.

LA ESPECIA MÁS DELICADA

Es el azafrán, que en pequeñísimas cantidades, sólo unas pocas hebras, caracteriza a un plato manchego como la gallina en pepitoria, español como la paella, francés como la bullabesa o internacional como los pescados “en amarillo”. Su aroma es delicado y su sabor penetrante y de una personalidad única, porque aunque su color pueda imitarse, la diferencia gustativa, entre un plato hecho con azafrán y otro elaborado con un sucedáneo, es abismal. Para obtener un gramo de esta especia es necesario recolectar doscientas cincuenta de estas bellísimas flores que ofrecen en otoño un paisaje maravilloso en los denominados “días de manto”. Hay que extraer estigmas y pistilos, dejarlos secar y envasarlos convenientemente, para que no pierdan sus propiedades. El azafrán de La Mancha es el



GONZÁLEZ // 06, 16.4.3.PL. 31,5 x 48,5. Cartulina oleografiada. 1950. Ciudad Real

mejor del mundo, el que alcanza las cotizaciones más altas y el que se imita con mucha frecuencia, sin que se consigan alcanzar sus propiedades.

LAS HORTALIZAS

Se producen casi todas. Muchas veces en huertos familiares, pero en algunos lugares se han especializado en algunas que han adquirido auténtico renombre, como sucede con las berenjenas de Almagro, de utilización muy variada, en asadillos, fritos e incluso pistos. También están excelentes cortadas en rodajas y fritas en aceite muy caliente o a la plancha y si se quieren elaborar platos de alta cocina se puede hacer la alboronía, prepararlas con queso, que le gustaban a Baltasar Gracián tanto como Doña Inés, o a lo Cide Hametti Benengueli, que también se hacen con queso y son una preparación de Joaquín de Entrambasaguas, que ejerció de muchas cosas y entre ellas de comentarista gastronómico. Una especialidad son los encurtidos, para lo que se eligen las más pequeñas y de forma ovoide, con las que se elabora una excelente preparación, ideal para tomarla como aperitivo.

La producción de ajos se concentra en Las Pedroñeras y su fama se ha extendido mercedamente no sólo en España, porque su calidad es tal que se asoma de forma significativa a los mercados de los

países que más valoran este bulbo, como es el caso de Brasil. El ajo es ingrediente frecuente de casi todos los platos de la cocina manchega y en algunos casos protagonista principal, como sucede con la sopa que lleva su nombre y de todo tipo de elaboraciones que tienen el apellido de “al ajillo”. En las provincias de Cuenca y Albacete está la mayor concentración productiva del champiñón, que comenzó en cuevas, de una forma muy artesanal, y que hoy se cultiva en naves especialmente diseñadas, con ambiente controlado, lo que da lugar a muy buenos rendimientos, calidad intrínseca muy elevada y uniformidad muy grande.

OTRAS PRODUCCIONES

Entre las frutas destacan los higos, que muchas veces se producen compartiendo el suelo con viejos viñedos. Son dulcísimos, algunas veces tanto que dejan escapar una gota de miel; los albaricoques, con una variedad autóctona ya casi desaparecida, de pequeño tamaño y de un sabor excepcional, que además se caracteriza por tener el hueso dulce. La producción de melones tardíos es muy elevada. Su cáscara es verde, casi siempre “escrita” en alusión a las líneas que recorren su superficie, y a veces de color pardo, variedad que recibe el nombre de “mo-

chuelo”, por recordar su color al plumaje de este ave. La recolección comienza con el verano y se extiende hasta entrado el otoño y su consumo llega hasta Navidad, debido a lo bien que se conserva esta fruta, colgada, almacenada entre trigo o simplemente depositada en la alacena, procurando que no haya contacto entre los frutos.

No es grande la superficie dedicada a la producción de arroz, pero su calidad es tal que hace que sea el más prestigiado de los que se producen en España. Es el arroz de Calasparra –que comparte esta localidad murciana con tierras limítrofes de Albacete–, de grano corto, ideal para la elaboración de las mejores paellas.

En La Alcarria se produce una miel maravillosa debido a la posibilidad que tienen las abejas de libar el polen de muy variadas plantas aromáticas, unida a la especialización de los apicultores en el manejo de las colmenas y en el posterior tratamiento del producto. En esta misma comarca se produce un cabrito excelente, que se sacrifica muy joven cuando sólo se ha mantenido con la leche de su madre. Se asa en hornos panaderos y el punto que se les da hace que su carne sea sabrosa, de una elegancia excepcional y de una suavidad tal que se disuelve en la boca.

LAS ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS

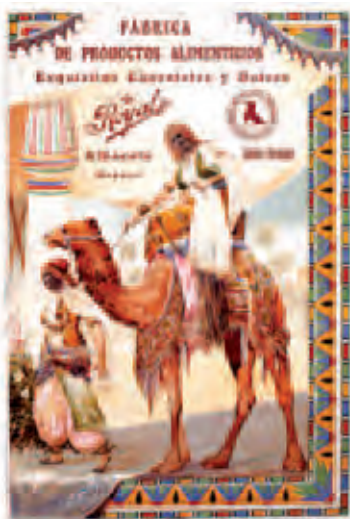
El gazpacho de segador, una especialidad que tenía como fin mitigar los calores estivales, es de muy simple composición; sólo lleva agua, vinagre, aceite, pan duro y en ocasiones tomate y pepino, con la particularidad de que los ingredientes sólidos se cortan en trozos grandes. Es muy variada la oferta, a veces tan modesta como las “gachas”, que fueron comida de recurso y hoy son un capricho, que cuando se hacen con productos de matanza, entre los que los torreznos son los más recomendables, sorprenden a los que no las han comido nunca y evocan agradables recuerdos en los que las conocieron en su niñez cuando, por desgracia, eran comida casi diaria.

Otra especialidad es la “tortilla guisada”, sobre todo cuando se hace aprovechando la salsa de unos callos, de un bacalao con tomate, de unas perdiceras a la toledana o en salsa de azafrán.

El atascaburras es el resultado de conjuntar patatas cocidas con bacalao, huevos duros y un refrito de ajos y de elaboración muy similar, con los mismos ingredientes aunque con predominio del bacalao, es el empedrado zorocotroco y a la misma familia y



BLANCO CASA // 03, 18.3.1. 23,8 x 33,5. Papel offset s/ cartulina. 1940. Ciudad Real



ROYAL // 03, 19.4.2.PL. 33,5 x 49.
Cartulina litografiada, en relieve. 1930.
Albacete

típico de Cuaresma pertenece el tiznao, que se hace con bacalao asado a las brasas y desmigado, que se mezcla con cebolla, pimientos rojos y huevos que reciben un hervor final en salsa de tomate.

Los duelos y quebrantos han evolucionado, porque hoy son huevos con torreznos y chacinas, aunque en origen se daba este nombre al guiso que se hacía con la carne de los ovinos que se “desgraciaban” durante el pastoreo. Los andrajos se hacen con judías pintas y besamel, y son típicos de matanza; en el ajopringue el protagonista es el hígado fresco de cerdo y la tachuela se hace con hígado frito y muchas especias. Han desaparecido, casi, los hartatunos, que se hacían con patatas y manteca de cerdo y estaban dispuestos en “las casas grandes” para socorrer a los necesitados. La matanza, que tuvo un especial significado en la alimentación de los manchegos, es el origen de diversas chacinas y salazones, entre las que hay que señalar, además de los jamones, paletas, lomos y tocino, las morcillas toledanas, el salchichón imperial de Bolaños, diversos tipos de chorizos y longanizas, los obispos de La Alcarria, los blancos y un interesante morteruelo típico de Cuenca. Todos estos productos tenían como finalidad principal proporcionar proteínas a lo largo del año. Entre las elaboraciones de cocina de matanza destacan “la prueba”, los pinchos de cerdo con berenjenas, las fritangas en manteca, los cachirulos típicos de La Jara, los chorizos de bofe y los crujientes chicharrones. Las migas, las calderetas y las asaduras y la sangrecilla tienen origen pastoril, aunque su consumo esté hoy generalizado.

LA REPOSTERÍA

La estrella es el mazapán de Toledo, que en sus distintas presentaciones: figuritas o monerías, marquesitas, pasteles de gloria, las anguilas, la sopa de almendras, etc., son delicia de los golosos. Su consumo ha bajado tanto que casi se han con-



HERNANDO // 04, 8.2.2. 24 x 35. Cartulina litogr. 1930.
Sigüenza (Guadalajara)

vertido en un recuerdo, pero es necesario mencionar al arrope, que sigue siendo muy recomendable acompañando a un helado de vainilla, o en su presentación clásica con calabazate. Algo similar sucede con mostillos y puches, en los que se nota el sabor anisado de las semillas de matalahúga.

De la repostería popular destacan las “flores”, que son una delicia cuando se presentan como miel sobre hojuelas, los mantecados, los canutos de Valdepeñas, los dormidos del Corpus, los cortadillos de Cazalegas, las monillas de Guadalajara, las orejas de fraile de Campo de Criptana, los miguelitos de La Roda, los cordiales de Sigüenza, el alajú de Cuenca, las tortas de Alcázar de San Juan, con las que se hacen las maravillosas “bizcochás”, las tortas de mosto de La Guardia, los vinillos del Toboso, los nochebuenos, que incorporan chicharrones, y los maravillosos bizcochos borrachos de Guadalajara.

LOS LICORES

En Cuenca se hace el resolí, que es un destilado que lleva en maceración canela, anís en grano, naranja, higos secos y granos de café, y con los caldos de La Mancha se elaboran las holandas, que dan lugar a los mejores brandys que se crían en toda España.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor





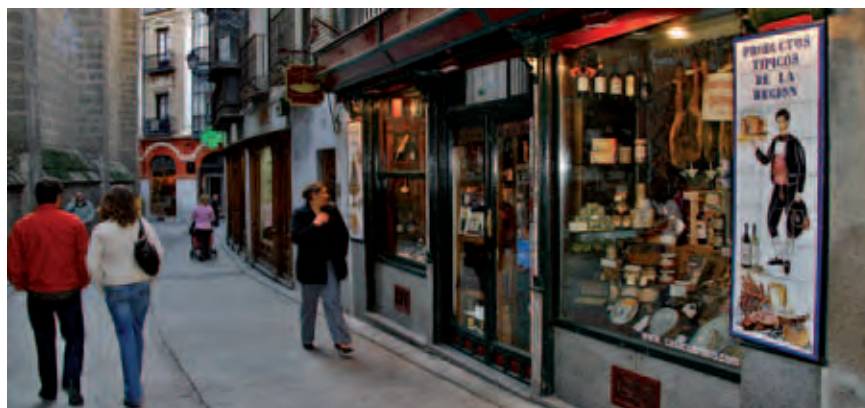
Restaurante Adolfo. Toledo.

Castilla-La Mancha es una comunidad muy extensa y aún más compleja, porque todo es Castilla, pero Mancha, del árabe *Al-Manchara*, tierra seca, sólo en alguna parte. Espacio duro, quijotesco y sorprendente para tantos de los curiosos impertinentes extranjeros románticos que la visitaron en los siglos XVIII y XIX, La Mancha está acotada por los Montes de Toledo y por la sierra Morena, de Cuenca y de Alcaraz. A otro lado, La Alcarria, leve y rumorosamente cortada por los ríos Henares, Tajuña, Tajo y Guadiana, y pintada de jaras, romero, tomillo y espliego, de los que sale sabor y aroma de rica miel. En ese paisaje se cobija una extraordinaria gastronomía popular durante centurias cincelada entre órdenes de legionarios romanos, cabalgadas de caballeros andantes, maldiciones de arrieros y gritos de pastores ordenando rebaños. Una gastronomía sencilla, veraz, cerealista, trashumante y cazadora, en forma de gazpachos, gachas, migas y otros mil honrados platos, que se reposan sobre el paisaje del mayor viñedo del mundo.

PASEO POR LOS SIGLOS Y POLVO ENAMORADO

El periplo por la provincia de Toledo comienza en **Illescas**, en cuyo antiguo hospital de la Caridad se custodian cinco magníficos cuadros de El Greco, que forman un conjunto dedicado a la glorificación de María. También exigen detenimiento al viajero dos joyas mudéjares, la Puerta de Ugena y la iglesia de Santa María, con portada plateresca. El tercer conjunto monumental, este gastronómico, es **El Bohío**, restaurante que aún conservando el sello de su pasado como casa de comidas, se constituye hoy en santo y seña de cocina vanguardista manchega. En tradición y memoria del paladar, mandan preparaciones como el tostón frito, la perdiz estofada con judías y las yemas de Illescas, que añaden yema de huevo al mazapán tradicional.

De Illescas a la imperial **Toledo**, maravilla universal, lugar de ensueños y mágico reservorio espiritual. Aunque no pueden dejar de visitarse la Casa Museo de El Greco, la Catedral, el Museo de Santa Cruz y la sinagoga del Tránsito y la de Santa María la Blanca, lo ideal es perderse en los vericuetos



Toledo.

de sus calles empinadas y estrechas, como hacían los poetas del 27. Y cuando lleguen avisos estomacales, un tapeo de carcamusa (que es exquisito guiso de vacuno con verduras y patatas), seguido de perdiz a la toledana o con pochas, escabechado de liebre o conejo, cordero cuchifrito, toritilla a la magra, y finalmente embutido en mazapanes de raza o en flores manchegas. Local a considerar aquí es **Adolfo**, que desde la base más genuina y tradicional, ha sabido innovar con tino y aromatizar con plantas que él mismo cultiva.

Desde Toledo el camino entra en la provincia de Ciudad Real por **Membrilla**, localidad que fue famosa por sus vinos preciosos en los Siglos de Oro y donde Lope de Vega situó la acción de su comedia *El Galán de la Membrilla*. Tres platos señeros, que pueden degustarse en el restaurante **Los Desmontes**, ofrecen en el enclave oportunidad de parada y fonda: el machacón, que es puré grueso de patatas y tomate, adornado con pimienta roja y huevo duro; la morisca pepitoria, y las gachas blancas.

De Membrilla a **Valdepeñas**, capital de vino con museo y paseo de tinajas



Restaurante Nuestro Bar. Albacete.



Atascaburras. Restaurante Nuestro Bar. Albacete.

incluidos. Obligación ineludible para el caminante es dirigirse a la plaza que preside la barroca isabelina parroquia de La Asunción y empezar a trazar círculos concéntricos por los muchos baretos y tabernas que la circundan. Vino de la tierra y tapeo de migas pastoriles, asadillo y pisto manchego, que abrirán boca para un rotundo tiznao (bacalao desmigado, a la brasa y envuelto con tomate, pimientos, cebolla y ajo), salpicó de las más noches de Don Quijote, perdiz en escabeche, y un golosón mostillo de *El Marujo* para el postre.

Siguiente parada en **Villanueva de los Infantes**, probablemente el conjunto más representativo del barroco y renacimiento manchegos y una invitación al paseo sosegado por sus calles jalonadas de casonas señoriales y casas-palacio. Después, minuto largo de silencio ante la iglesia de San Andrés, en cuya cripta se han hallado recientemente los restos del inmortal Francisco de Quevedo. Identificados éstos por los investigadores de la Escuela de Medicina Legal de la Universidad Complutense de Madrid, a la mente llega el recitado del poeta: "Su

cuerpo dejará, no sin cuidado;/ serán ceniza, más tendrá sentido; polvo serán, más polvo enamorado". Henchida el alma, es consejo leal dar alimento al continente a base de unos típicos huevos a la porreta (revueltos con cebolla, seso y criadillas), chuletillas de cordero asadas en brasa de sarmientos y un eminente arroz con liebre.

Final de trayecto en la muy próxima **Torre de Juan Abad**, villa natal de Quevedo y quebradero eterno de su cabeza portentosa, ya que dedicó media vida a litigar por sus propiedades y títulos. Aquí, donde él vivió retirado con pocos pero doctos libros juntos y en conversación con los difuntos, un pisto y un ajillo de gachas serán condumio postrero y afán ansioso lisonjero.

CAMINOS DE GALIANOS Y ZARAJOS

El camino que incluye las provincias de Albacete y Cuenca comienza en **Hellín**, que cuenta con interesantes conventos de franciscanos y clarisas y una mesa bien servida de potentes



Restaurante El Mirador. Atienza (Guadalajara).

galianos de liebre o de conejo, perdiz de la Sierra de Segura, escabechada o acompañada de judías, y al postre, un barroco queso frito.

De un salto a la capital, **Albacete**, hoy muy lejos de la rima en vete. Imprescindible la visita al Museo Arqueológico, que atesora hermosas piezas del yacimiento ibérico del cerro de los Santos. En yantar, la oferta es amplia y casi siempre expresada en rotundidades: gachas-migas (tortilla de harina y patatas), arroz caldoso con judías pintas, el portentoso atas-caburras (que es bacalao desmigado con patata cocida, ajos, aceite, huevos duros y a veces nueces), puer-rada albaceteña (guiso de patatas y puerros), dulce miel sobre hojuelas o miguelitos de La Roda. Más que recomendable el restaurante **Nuestro Bar**, un verdadero museo gastronómico en cuyo catálogo figuran un par de centenares de recetas tradicionales castellano-manchegas.

Entrada en la provincia de Cuenca por **Las Pedroñeras**, la capital mundial del ajo morao, que se funde aquí en preparaciones como sopa de ajo, ajo pringue, ajo cocido, ajo mataero o la

sopa fría de ajo que es uno de los clásicos de **Las Rejas**, uno de los más afamados restaurantes de España y lugar de peregrinación de legiones de gastrófilos.

Final de trayecto en **Cuenca**, entre las hoces del Júcar y el Huéscar y decorada con imponentes casas colgadas, en una de las cuales se halla instalado el Museo de Arte Abstracto Español. En los alrededores de la catedral, de estilo gótico normando, es de ley un tapeo con zarajos (tripas de cordero asadas y enrolladas en palos de sarmientos) y morteruelo (paté de hígado de cerdo, liebre, perdiz, gallina, especias y dios sabe). Si queda apetito, patatas al ajovirón o migas rule-ras. Al postre, un dulcísimo alajú (de miga de pan, nueces y miel de romero), acompañado de resolí, licor local de aguardiente, canela, corteza de naranja y azúcar.

RUTA DEL CABRITO ROMANO

En lo que hoy es provincia de Guadalajara, dejaron los romanos la impron-

ta del asado de cabrito, del que dieron buena cuenta las huestes del Campeador en sus correrías por las riberas del Henares y que hoy se disfruta en lugares de inquietante belleza y sobriedad alcarreña. La ruta parte de **Sigüenza**, conjunto urbano medieval, con una catedral que cobija la capilla del Doncel y una mesa en la que el cabrito se prepara con salsa local de vinagre y yerbas. Otras posibilidades vianderas son las judías alcarreñas, con patata, chorizo y morro de cerdo, o las migas con huevos fritos. Al postre, inevitables y finísimas yemas.

De Sigüenza a **Atienza**, que suena a caballada y que es encastillada villa-museo de empinadas calles. Aquí hacen el cabrito a la serrana, quizá el de mayor pedigrí, asado de lechal con patatas panadera, y unos embutidos que llaman obispos. Restaurante recomendado, **El Mirador**, impresionante en vistas (como su nombre indica) y no menos en servicio de sala. Segunda parada en **Jadraque**, que el Cid conquistó a la morisma y que ofrece, además de impresionante conjunto urbano y castillo de grande traza, un cabrito asado en cazuela de barro con adobo de hierbas, hojas de laurel y una salsa en misterioso punto de vinagre.

Final de ruta en la capital, **Guadalajara**, cuyo casi único referente artístico, y no es poco, es el Palacio del Infantado, de estilo gótico-mudéjar y adornadas renacentistas. Un picoteo de chorizo a la olla, que dará paso a un formal asado de pierna de cordero o un guiso de codorniz en funda, para entrar en los postres, a base de los archifamosos bizcochos borrachos locales o los empiñonados del vecino pueblo de Trillo. A reseñar el restaurante **Lino**, con una cocina que actualiza sensatamente lo típico y tradicional.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Gazpachos o galianos

Los galianos que se mencionan en *El Quijote* son gazpachos que nada tienen que ver con el gazpacho, porque, para empezar y como bien explicaba Azorín: “...no tiene plural el gazpacho andaluz; no tienen singular los gazpachos manchegos. En realidad, los gazpachos de La Mancha (y ésta es la única razón de su plural) son los innúmeros trocitos de torta que los constituyen”. Los gazpachos son condumio campesino y sobre todo pastoril, cuya base es la torra cenceña; es decir, sin levadura, que los conductores de ganado lanar hacían con harina, sal y agua caliente, sobre una piel de cabra curtida, para luego extender la masa plana sobre un cubre-pan echado encima de las ascuas de una hoguera. Una vez cocida, la guardaban en un tortero, a modo de carpeta de pleita, y la abrigan con piel de cabra para que conservara el calor.

Sobre esa base elaboraban los gazpachos con conejo, liebre, perdiz, setas, o lo que al paso encontraran, de manera que las recetas son tantas como recursos ofrece el camino. Se solían comer sobre la propia torta, utilizando como instrumento consecutivos pellizcos de la misma, para hacer bueno el dicho de que de los gazpachos se come todo, incluidos el plato y la cuchara.

Los gazpachos nacen en paralelo al fenómeno de la trashumancia, que consistía, y consiste aún aunque a duras penas, en trasladar el ganado lanar desde las zonas frías peninsulares a los pastos de las tierras cálidas del sur, para volver después a hacer el camino de vuelta, en un continuo ajetreo que era búsqueda de pastos estivales e invernales. A partir del siglo XIII el poder político y económico favoreció este movimiento

ganadero, constituyendo el Honrado Concejo de la Mesta, y dotándolo de privilegios, legislación y organización. Nueve grandes caminos, con sus muchas derivaciones en cuerdas y cordeles, estricta delimitación de pastos, señalización de rutas, construcción de dormideros, esquiladeros, corrales, descansaderos y dormideros, dibujaron un peculiar trazado por todo el territorio peninsular.

Los gazpachos se llamaron galianos en referencia a las galianas, que era como los pastores llamaban a las antiguas vías romanas que, partiendo de las Galias, atravesaban el territorio hispano, aunque, en puridad, la Cañada Galiana era un ramal de la Soriana, que seguía el trazado de la más importante calzada romana en dirección a lo que ahora es Francia. Inicialmente comenzaba en el Puerto de Piqueras y, atravesando tierras sorianas, penetraba en la ribera del Henares, cruzando el río Jarama por el puente de San Fernando o, bordeando su ribera, por el puente de Talamanca. Seguía hasta Coslada y Vicalvaro y entraba en el sur madrileño por Getafe, para dirigirse hasta Toledo. A partir del siglo XV, y ante las muchas dificultades que ponían tanto el marqués de Santillana como el arzobispo de Toledo (propietario del puente de Talamanca), la Mesta pactó con el municipio de la capital para que los rebaños accedieran por las riberas del Manzanares hasta la Casa de Campo y de ahí marchar hacia Toledo o Extremadura.

Los gazpachos o galianos no son sencillos de preparar ni adecuados a cualquier época del año, por lo que el viajero habrá de informarse previamente y en su caso negociar con el hostelero o posadero el correspondiente encargo. Si la gestión llega a buen puerto, la experiencia gastronómica resultará inolvidable.



Sopa de ajo fría. Restaurante Las Rejas. Las Pedroñeras.



Perdiz roja de Toledo. Restaurante Adolfo. Toledo.