

FIESTAS DE LA SEMENTERA

TORRIJOS

22-26

SEPTIEMBRE

1993

QUERIDOS TORRIJEÑOS:

Por el presente
**PROGRAMA DE LAS FIESTAS
DE LA SEMENTERA 1993**

os convocamos a todos
para convertir a nuestra
hermosa Villa en la

CAPITAL GASTRONOMICA DE TOLEDO

Y

DE CASTILLA-LA MANCHA



MENSAJE DEL SR. ALCALDE

Otro año más, nos disponemos a celebrar las Fiestas de la Sementera. Tras un verano que ha llegado tardíamente y con un comportamiento irregular; tras elegir a una nueva Reina de las Fiestas, entre las jóvenes que harán de Damas de Honor, tras pasar la Fiesta de S. Gil y sus celebraciones enmarcadas en la Semana Cultural, nos disponemos a afrontar las Fiestas de la Sementera.

Este año las celebramos bajo los poderosos efectos de la crisis económica, que afecta a toda España y que por lógica repercute también en nuestro pueblo. Como os decía el año pasado, esto no debe acobardarnos, sino más bien sembrar en todos nosotros el decidido ánimo de luchar contra ella de la forma que mejor podemos hacerlo, que es trabajando y luchando por crear riqueza y puestos de trabajo.

En el año transcurrido se ha reordenado la plaza del Cristo, se está trabajando en la rehabilitación del Palacio de Pedro I de

Castilla (antiguo convento de las Concepcionistas), se ha puesto en funcionamiento el Campo de Fútbol de la zona deportiva de las Colonias, se han instalado contenedores de basura en la mayoría de la población, se ha aumentado la plantilla de Operarios de limpieza urbana, se ha creado la Comisión Municipal de Lucha contra la Drogodependencia y se ha constituido el Patronato Municipal de Deportes.

El Ayuntamiento está haciendo grandes esfuerzos por mantener la población limpia y decorosa, pero necesitamos el esfuerzo de todos en orden al buen uso de los contenedores y de las papeleras y a tratar de forma correcta el resto del mobiliario urbano.

Pasad unos días alegres y divertidos; olvidad durante unas horas los problemas cotidianos y las preocupaciones; participad de todos los actos programados por el Ayuntamiento; y por último, acoged a cuantos nos visiten con el espíritu hospitalario de siempre.

MIGUEL ANGEL RUIZ-AYUCAR ALONSO

Vamos a fundar

LA ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE TORRIJOS

Con el fin de:

Recuperar y publicar
recetas antiguas
(las recetas de las "abuelas").

Respetar los productos de la
tierra.

Orientar a las casas de
comidas, bares, tascas,
mesones y restaurantes de modo
a hacer de TORRIJOS el
CENTRO GASTRONOMICO de
Castilla-La Mancha.



Orientar en la compra,
conservación, cata
y servicio de los vinos y
aguardientes.

Invitar a grandes cocineros
para dar
conferencias, mesas
redondas y demostraciones.

Editar la **GUIA
GASTRONOMICA**
de Torrijos y su "provincia",
comentando y valorando lo
mejor de sus productos,
cocinas, mesas y servicios.

Crear un
**GRAN PREMIO DE
COCINA.**

Algunos REFRANES para estimular la imaginación.

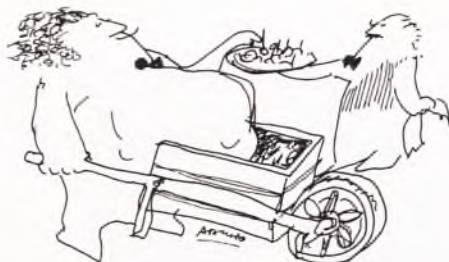


Bien huele, mejor sabrá.
De lo que se come se cría.
Cuando masques, no chasques.
De las tripas nace la alegría.
Quien come buñuelos, suelta viento.
Boca española no se abre sola.
Quien come despacio, come dos
veces.
El comer y el rascar, todo es empezar.
Dime lo que comes, y te diré quién
eres.

Comiendo comiendo, el apetito
va viniendo.
Las miguitas del zurrón, por la
tarde buenas son.
Quien en invierno torreznea, en
verano sardinea.
Quien espárragos comió, al ori-
nar lo recordó.
No hay mejor salsilla que el
hambrecilla.
El muerto al hoyo, el vivo al
bollo.
Olla sin carnero, olla de escu-
dero.
Con pan y vino, se anda el
camino.
Pan con pan, comida de tontos.
Los duelos con pan son menos.
El que se pica, ajos come.

Algunos platos de "la Abuela" que hay que rescatar:

(Platos gentilmente remitidos por Araceli Valverde Mrtz., de Alcabón)



HUEVOS: en bacinica, en calzoncillos, esporriaos, sesillos, en caldillo.
Sopa cachorra (calco de cocido con pan)
Torreznos de Santa María (pan frito)
Cachuela (higado de cerdo)
Arrípapalos (pestiños)
Ropa vieja (garbanzos fritos)
Guisado embustero (sin carne)
Ajo blanco (caldo de cocido y leche)
Ajo arriero (bacalao)
Sopa regada (con sardinas saladas)
Rín-rán (ensalada de pepino y tomate)
Puches (harina y anís)
Pringao (tocino y morcilla en centro de pan)

¡Ahora os toca a vosotros!
¡Enviadnos vuestros platos y recetas!

(Escribid a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004-Madrid)

FOMENTEMOS LA PRACTICA DEPORTIVA

Me invitan a reflejar la actividad deportiva torrijeña, con motivo de las Fiestas de la Sementera. No pretendo narrar "el deporte rendimiento", o de resultados, sino más bien estimular a los que somos padres para fomentar la asiduidad de la práctica deportiva de nuestros hijos, ya que otros la tienen olvidada, aunque se contemple en la etapa educativa del niño y joven.

Afortunadamente contamos con un elenco de instalaciones deportivas que no siempre son utilizadas racionalmente, sin duda el factor económico impone su ley ante la carencia de monitores y también porque somos muchos los que no damos importancia a la práctica deportiva.

En una sociedad como la nuestra, ajetreada, comercializada y definitivamente estresada, nada mejor que el deporte-ocio, el deporte para todo, el deporte espontáneo para combatirla.

Con la creación del patronato deportivo municipal, se han iniciado los cimientos para tener en Torrijos una mejor planificación en la utilización de los recursos, fomentar las diferentes disciplinas, y atraer hasta aquí acontecimientos estelares, que atraen no sólo al deportista pasivo, sino también al que comienza. El patronato, ante todo, exige autonomía económica, pues sin este caudal difícilmente pueda tener continuidad;

en él deben estar integradas todas las asociaciones deportivas, ya sean las denominadas "profesionales", de sala o las de tiempo libre. El trayecto recorrido tras la fundación del patronato, más que arduo, a mi entender, es corto. En el nuevo curso que se inicia la persona de Julio Longobardo, que sin duda es una buena elección, tiene que tener más posibilidades de maniobra para lograr que la práctica deportiva, aquí en nuestro pueblo, al margen de resultados, acoga a más practicantes.

Ayudar a los clubes no es sólo una cuestión moral, sino que debe estar encaminada, y vuelvo a reiterar, a los que tenemos hijos como un hecho usual o si quieren como una contraprestación, por alejar de la "problemática" de la calle, que lamentablemente es difícil de erradicar. Que pena da, a veces, pasarse por la puerta del parque, por ello que encuentren nuestros jóvenes el camino del San Francisco, el pabellón o cualquier otra vía que haga enfundarse un chandal y unas zapatillas, sin olvidar la maquinaria de moda que es la bicicleta de montaña.

Dar las gracias a los que ofrecen su tiempo libre entrenando y educando en las diferentes modalidades a esos futuros campeones... que para mí son todos los que de alguna manera se identifican con el ejercicio físico.

JOSE REYES CALERO

TORRIJOS SABE Y RECUERDA QUE:



"La COCINA es la más antigua de las Artes.

Adán nació en ayunas; y el recién nacido, apenas entra en este mundo, lanza gritos que sólo se calman con el pecho de la nodriza.

Como consecuencia, toda la industria humana se ha concentrado para aumentar la duración e intensidad del PLACER DE LA MESA.

Así nació la HOSPITALIDAD, sagrada para todos los pueblos, porque no hay ninguno tan feroz que no considere un deber respetar la vida de aquel con quien consintió compartir

EL PAN Y LA SAL

La GASTRONOMIA es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo"

(Brillat-Savarin: Fisiología del gusto o Meditaciones de Gastronomía trascendente)

Por eso, las COCINAS y las MESAS de TORRIJOS prometen:

- Ser ARTE y calmar como "teta de Ama"
- Dar FELICIDAD a los comensales
- Ser PLACENTERAS y HOSPITALARIAS
- CONOCER y RAZONAR.

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "LAS MIGAS"



Necesitamos tu colaboración para hacer de TORRIJOS la Capital Gastronómica de Toledo y Castilla-La Mancha, porque tú bien sabes que:

*"Migas con tropezones, alegran los corazones"
"Las migas, como hormigas"
"Gran placer es el agasajo, y comer migas con ajo"*

Por eso te pedimos:

- Que nos envíes todas las recetas tradicionales de MIGAS de "las abuelas" que conozcas.
- Que nos indiques, si lo sabes, de quienes son las recetas.
- Que nos digas dónde (bar, restaurante, mesón) se pueden comer las mejores migas de la región.
- Que, si te apetece, nos mandes una receta inventada por ti de unas MIGAS de estilo "moderno".

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

TORRIJOS

¿Quien no ha sentido la tentación de escribir un poema? La poesía, la prosa, cualquier medio para expresar nuestros sentimientos es algo que casi todo hemos probado alguna vez. Unas lo hemos publicado, otras no nos hemos atrevido y muchas otras no hemos encontrado los medios para hacerlo.

¡Cuantas buenas obras poéticas se han quedado guardadas, perdidas o en el tintero por timidez o por humildad!

Yo también he tenido mis momentos de "inspiración" y he tratado de hacer poesía. He escrito poemas sobre mis hijos, mi esposa, mi madre, sobre paisajes; he "filosofado" con conceptos: amor, angustia, alegría, locura... y he escrito sobre mi pueblo, Torrijos. Sí, ya se que no nací en Torrijos, pero aquí he jugado, de aquí son mis amigos y con ellos he disfrutado y me he peleado; en Torrijos estudié con magníficos profesores y en tres estupendos centros; en una ocasión me pegaron por defender a Torrijos. Me he casado en Torrijos y pudiendo vivir en otro sitio he preferido estar con los míos. Mi padre está enterrado aquí y si nada extraño ocurre mi cuerpo descansará junto a él.

He escrito sobre lo que es mío, y Torrijos es una parte muy amplia de mi vida. Por ello me perdonaréis la osadía de presentaros unos poemas sobre cuatro lugares muy conocidos.

A TORRIJOS

*Te conocí hace tiempo, polvo y barro,
triste y ciego, apenas transitable,
piafando el mulo y chirriando el carro
con marcha cansada, interminable.*

*Eran suelos sembrados de guijarros
pisados con trajín infatigable
por seres con su alma hecha desgarro
causado por vigilias laborables.*

*El tiempo voló guiado por el viento;
aún conservas el sabor de la fragancia
de tus viejas calles que pisó Teresa.
Y hoy al observar tu bullicio siento
que el presente colmado de arrogancia
es historia de un pueblo que no cesa.*

PLAZA DE SAN GIL

*Plaza añosa y de rugosa piel
recortada al poniente por convento
que en sus muros aliviara el aliento
el avatar incierto del Rey Cruel.*

*De los Reyes de Castilla fuiste fiel
y les diste solar y alojamiento,
en periodos serviste de aislamiento
a la Loca Teresa y a Isabel.*

*Los ecos de pisadas aún perduran
de grandes personajes que en la historia
moraron y murieron en Torrijos*

*y dentro de sus tapias se maduran,
de seres que esta plaza dio memoria,
las palabras que tuvieron con sus hijos.*

CALLEJON DE LOS INGENIOS

*Este simple callejón, esta curva
oscura, este recoveco estrecho
me estremece el alma,
me oprime el pecho,*

*me ciega huela la sangre y me turba.
El pisar por sus piedras me conturba,
me apequeña mirar su limpio techo;
está su suelo de silencios hecho
que sólo las campanas les perturba.*

*No se puede pasar yendo con prisa
donde reina por siempre la callada
piedra, y en su interior la eternidad.*

*No es posible cruzar si no se pisa
pensando que al lado está la morada
del silencio orando en la soledad.*

PINOS DE BARCIENCE

*Paseos de amor,
camino de alegría
para llegar hasta allí.
Apenas pinar,
pero cuanta vida.
Mis primeros juegos
con el amor.
Las primeras miradas
llenas de sonrisas;
los primeros roces de dedos
jugando tras los troncos.
Pinos de mi juventud,
de mis primeros celos
sentidos en las retamas
bajo un techo azul.*

JESUS MARIA RUIZ-AYUCAR ALONSO

AFORISMOS DE BRILLAT-SAVARIN, GASTRONOMO)
(en "Fisiología del gusto")

Los animales pastan;
el hombre come;
sólo el hombre de talento sabe
comer.

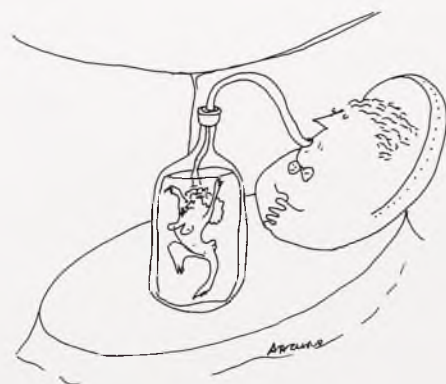
El destino de las naciones depende
del modo que se nutren.

Dime lo que comes y te diré lo que eres.

La mesa es el único sitio
donde no nos aburrimos
durante la primera hora.

El descubrimiento de un nuevo
plato
hace más en beneficio del
género humano
que el descubrimiento de una
estrella.

Convidar a una persona
es encargarse de su bienestar
durante todo el tiempo
que esté en nuestra casa.



PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "LAS GACHAS"



Por eso te pedimos:

- Que nos envíes todas las recetas de GACHAS que conozcas.
- Que nos indiques, si lo sabes, de quienes son las recetas.
- Que nos digas qué restaurante las hace mejor.
- Que te inventes una receta de GACHAS al estilo "moderno"

Sabemos que:

"Gachas de almorta al muerto confortan"

"Gachas con miel, a todos saben bien"

"Por la Asunción, ni gachas, ni migas, ni sermón"

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO";
C/ Fuencarral, 41-4º izda.
(28004 Madrid))

PENSAMIENTOS GASTRONOMICOS

Quien no ame el vino,
las mujeres y las canciones,
será un estúpido
toda su vida. (Lutero)

No se puede hacer una buena
política
con una mala cocina. (Talleyrand)

La cocina española
está llena de ajo y
de preocupaciones religiosas.
(Julio Camba)

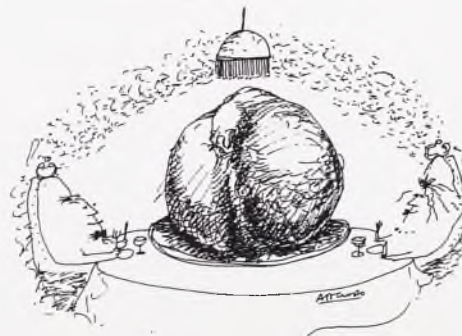


Si nuestros cocineros
son tan aficionados al ajo,
no es porque este condimento
les sirva para hacer
una buena comida,
sino, al contrario,
porque les sirve
para no tener que hacerla. (Julio
Camba)

El secreto de una vida larga
es comer ajos;
lo difícil es mantener el secreto.
(Aforismo inglés)

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "JUDIAS, LENTEJAS Y GARBANZOS"



¿Te acuerdas de aquellos refranes que decían?:

"Año de judías, ruido de portales"
"Quien come lentejas, no las masca todas"
"Garbanzo bueno, cara de vieja y culo de panadera"
"Por un garbanzo no se descompone la olla"

Por eso te pedimos:

- Que nos mandes las mejores y más secretas recetas "abueleras" de JUDIAS, LENTEJAS y GARBANZOS que conozcas, y que nos cuentes cosas bonitas acerca de ellas.
- ¿Que mesón, bar o restaurante las prepara mejor en Torrijos y en los alrededores?
- ¿Serías capaz de enviarnos recetas "modernas" inventadas por ti de platos hechos con JUDIAS, LENTEJAS o GARBANZOS?

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

ESE APARENTE CASERON

En amplia plaza ubicado, asentado en recios muros, fabricado en ruda piedra te contemplo, te respeto y me subyugas aparente caserón. Aparente caserón... bien sabes que no eres tal. Naciste como Palacio y terminaste en convento.

Hoy, te domina el abandono. Tu espadaña, sin campa-

nas. Las arcadas de tus claustros, casi ciegas por sacrílegos ladrillos. Tus techumbres, gritando urgencias de amenazantes derrumbes...

No quiero seguir airando lo que tu aspecto delata. No quiero ser el crítico de tu lamentable estado; prefiero soñar en ti Palacio de Rey altivo, Palacio de Rey "Cruel" (para otros



(sigue en la página siguiente)

"Justiciero"). Palacio en fin, que albergaste, a ese Rey que tanto amó a quien no fuera su Reina.

Con qué celo entre tus muros guardas, inexpugnables secretos.

...la ciudad, Valladolid. Casamiento de Don Pedro, el I de Castilla y Doña Blanca de Borbón. Tres días soporta el Rey conviviendo con su esposa. Un deseo irresistible le acizaña al abandono. Deja allí Reina y Nobleza e intrépido, raudo y veloz, a ti, Palacio se llega.

Bien sabe el Rey lo que albergas. Tú eres su relicario. Tú guardas su gran tesoro: a María de Padilla.

Esa mujer que le atrae,

esa mujer que le hechiza, esa mujer que le arrastra, esa mujer que tú, Palacio, le guardas.

Y en ti, el Monarca y la Padilla sus amores se derraman. Y tú, en silencio consientes el romance de más fuerza que se viviera en España.

Cuánto esplendor en tus claustros, cuánta nobleza en tus salas, cuántos secretos en ti que tenaz, mudo y callado guardas... Palacio de rey altivo, Palacio de Rey "Cruel" en los campos de batalla y sin embargo, vasallo entre tus muros, de una mujer que le atrae, de una mujer que le hechiza, de una mujer que le arrastra.

Antonio MARTIN-ANDINO

NOS ESCRIBEN CONTANDONOS QUE ANTES PODIAMOS COMER...



El clásico GAZPACHO llevado a las eras en cuerno de toro. ("Al amor y al gazpacho, fuego borracho")

La GALLINA en pepitoria ("Con gallina en pepitoria, se puede ganar la gloria"), de corral y de un año.

Las MIGAS de las matanzas caseras grasientas y adobadas con buenos trozos de lomo, costillas de cerdo y abundantes ajos fritos. ("Ni adobo sin ajo, ni campana si badajo")

Las JUDIAS con oreja en los almuerzos a las 8 de la mañana el primer día de matanza. ("A cada puerco le llega su San Martín")

La LIEBRE al guiso de Navarrete ("Quien buen bocado quiere, come lomos de liebre"), donde prevalecen el vinagre y los ajos fritos ("Ajo crudo y vinagre puro, hacen al mozo agudo")

Cebollas con BACALAO ("Al pobre y al agua de bacalao, to el mundo le da de lao")

CONEJO al salmorejo ("Más cuesta el salmorejo que el conejo")

Los famosos GALLEGOS, que son bolas de pan y huevo batido, en dulce o salados. ("Los duelos con pan son menos")

Relación de platos remitida por D^a Consuelo Díaz Valverde, de Alcabón

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "LOS ARROCES"



Como lo recuerdas bien, te pedimos:

- Que nos mandes las recetas de los mejores arroces "de siempre", los de "toda la vida"
- Para ti, ¿cual es el restaurante que los prepara mejor?
- ¡Invéntate un "arroz moderno" (y muy "torrijeño") y mándanos la receta!

¿A que no se te ha olvidado todo aquello que decía?:

"El arroz con pollo y vaya al cuenco el arroz solo"

"El arroz donde se guisa, y la mujer en camisa".

"El arroz, el pez y el pepino, nacen en agua y mueren en vino"

"Arroz pasado, arroz tirado"

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

PROGRAMA OFICIAL DE FESTEJOS

DOMINGO 19 SEPTIEMBRE

X Concurso Intersocial de PESCA "Villa de Torrijos"

Lugar: Canal de Castrejón



A las 5,30 tarde:
FUTBOL en el Campo de San Francisco entre los equipos de 3ª División:

**C.D. TORRIJOS
PUERTOLLANO**

MIÉRCOLES 22 SEPTIEMBRE

A las 8,30 tarde:

En la Plaza de España, presentación de la REINA Y DAMAS DE LAS FIESTAS.

PREGON DE FERIAS a cargo del Excmo. Sr. D. Gustavo Villapalos Salas, Rector Magnífico de la Universidad Complutense de Madrid.

A las 12 noche:

Monumental Castillo de Fuegos Artificiales, c/. Cerro Mazacotero, junto Instituto a cargo de "PIROTECNIA OSCENSE".



(Sigue)

A continuación: GRAN BAILE en la plaza de España amenizado por la Orquesta:

MANDINGO

JUEVES 23 SEPTIEMBRE

A las 8 mañana:

DIANA por la Banda de Música de Torrijos.



A las 9 mañana:

Tradicional ENCIERRO por la Calle Jabonerías y en la Plaza de Toros.

A las 10 noche:

GRAN BAILE en la Plaza de España, amenizado por la orquesta:

CARRUSEL

VIERNES 24 SEPTIEMBRE

A las 9 mañana:

ENCIERRO por la Calle Jabonerías y en la Plaza de Toros.

A las 12 mañana:

"EL DIA DE LOS NIÑOS I", en la Plaza de España.

A las 5 tarde:

Exhibición de DOMA DE CABALLOS en la Plaza de Toros.

A las 10 noche:

Gran BAILE en la Plaza de España con la orquesta:

MONTES BLANCOS



SABADO 25 SEPTIEMBRE

A las 9 mañana: ENCIERRO por la Calle Jabonerías y en la Plaza de Toros.

A las 10,30 mañana:
CICLISMO, IX Trofeo de la Sementera.

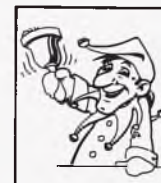


A las 11 mañana:

Simultáneas de AJEDREZ en el Parque Municipal



(Sigue)



A las 12 mañana:
'EL DIA DE LOS NIÑOS II', en la Plaza de España.



A las 5 tarde:
Gran CORRIDA DE TOROS, de la acreditada ganadería de Arcadio Albarran, para los diestros:

-JOSE MARI MANZANARES

-CARLOS COLLADO "EL NIÑO DE LA TAURINA

-OSCAR HIGARES.

A las 10 noche: Gran BAILE en la Plaza de España amenizado por:

SANTIAGO Y SU ORQUESTA

DOMINGO 26 SEPTIEMBRE

A las 9 mañana:

ENCIERRO por la Calle Jabonerías.

A las 9 mañana:

TIRO AL PLATO (Ver programa aparte)

A las 12 mañana:
 Tradicional DESFILE DE CARROZAS por la Avda. del Generalísimo con la participación del grupo de CORNETAS, TAMBORES Y MAJORETTES de Burujón y del grupo "SAMBA BRASIL"



A las 4,30 tarde:
 Gran CORRIDA del arte del rejoneo, con novillos-toros de la acreditada ganadería W. de Paz, para los rejoneadores
 -RAFAEL PERALTA
 -PAOLO CAETANO
 -JAVIER MAYORAL
 -JUAN JOSE RODRIGUEZ

A las 9,30 noche:
 Gran BAILE en la Plaza de España a cargo de la orquesta:

LOS DELTAS



TRACA Y FINAL DE FIESTAS

LUNES 27 SEPTIEMBRE

VISITA al Stmo.Cristo de la Sangre en Acción de gracias.

DOMINGO 3 OCTUBRE

A las 11 mañana: Final del TORNEO DE TENIS en el Pabellón Polideportivo municipal .



EXPOSICIONES:

En la Casa de la Cultura, días 24, 25 y 26 de Septiembre de Pinturas de LEUFRIDO FERNANDEZ COLLADO

HORARIO:

Mañanas: de 12 a 14 h.
 Tardes: de 20 a 22 h.



SIGUEN ESCRIBIENDONOS SOBRE COSAS DE ANTAÑO...



El **COCIDO** de puchero ("Años, días y ollas cocidas, componen villas") ("Bota sin vino, olla sin tocino") y con lumbre de paja.

Los **HUEVOS** en caldillo. ("Huevos y coces a pares los dan y a pares los comes")

Las **MORCILLAS** de caldera ("Morcilla reciente, cómela con tu pariente") ("Morcilla en aceite, métela el diente"), llamadas así

porque el último hervor se da en caldero de cobre.

LONGANIZA casera, hecha de pulmones, corazón y partes sanguinolentas del cerdo. ("La longaniza, al olor de la ceniza")

(Ambas, la morcilla y la longaniza, asadas en envoltorio de papel a la brasa de la lumbre son exquisitas)"

ARROZ CON LECHE ("Sobre todo leche, sobre leche nada"), azucarado y con canela.

Los famosos **PESTIÑOS**, finos y fritos, crujientes... ("Ni amigo que no sea fiel, ni pestiños a media miel")

(Fin de la relación de platos enviada por D^a Consuelo Díaz Valverde, de Alcabón)

A DOÑA TERESA ENRIQUEZ

*Por su amor y pensamiento
que tuvieron su alma presa,
se llamó a Doña Teresa
la "Loca del Sacramento".*

*Belleza de eternidad
brisa y lumbre de lucero,
gozo de amor escondido
rosa de paz y misterio*

*De sus numerosas obras
solo queda como ejemplo,
la famosa Colegiata
su maravilloso templo.*

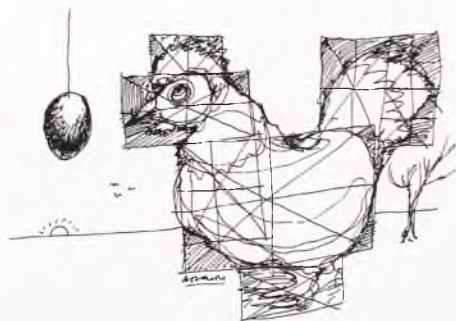
*Por caminos que al andar
con la luz de su alegría,
todo por la Eucaristía
al Mundo hace recordar.*

*Fiel paloma de alto vuelo
que alcanzó la eternidad,
derramando su bondad
fue de Torrijos al Cielo.*

MANUEL VAZQUEZ

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "POLLOS Y GALLINAS"



"Tetillas de gallina es gran golosina"

"Olla con gallina, la mejor medicina"

"Ni pollos sin tocino, ni sermón sin agustino"

"Cuando el pollo pica al gallo, no es buen año" "Si no hubiera cluecas, no habría pollos"

"Hijos y pollos, muchos y gordos"

"Memoria de gallo, cantar a cada rato"

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4ª izda. (28004 Madrid))

Inspirado como estas por estos refranes, te pedimos:

- Que nos mandes las recetas de todos aquellos maravillosos platos con pollos, gallos, pavos, gallinas, palomos, pichones y otras aves que preparaban hace años las no menos encantadoras abuelas...
- ¿Dónde se pueden comer los mejores de estos platos en Torrijos y alrededores?
- ¿Te inventarías una receta "moderna" para preparar pollos, gallos o gallinas?

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "EL CERDO"



Te pedimos:

- Que nos mandes recetas tradicionales, populares, familiares, terruñeras, abueleras y caseras de platos preparados con tostón, cerdo, cochinitillo, puerco, marrano, guarro y lechón.
 - Que nos señales en qué casas de comidas de Torrijos y alrededores se cocina mejor el CERDO.
 - Que te inventes una receta "moderna" con carne CERDO o con EMBUTIDOS de idem.
- "De la carne de cerdo, cuanta más, menos"*
- "Más cristianizó el jamón, que la Santa Inquisición"*
- "Cochino que mucho gruñe, su fin presume"*
- "El vivir del puerco, corto y bueno"*
- "En cochino y en mujer, acertar y no escoger"*

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4ª izda. (28004 Madrid))

TRAS LOS ARTESONADOS DEL PALACIO TORRIJEÑO DE LOS DUQUES DE MAQUEDA

En 1902 aparece en la revista madrileña "Por esos mundos" un curiosísimo artículo anónimo en el que se hace detallada relación de las riquezas que atesoraba el palacio, resultando muy especialmente el mérito artístico de artesonados, barandales, azulejos, rejería, escalinata... Nuño Gaya opina que dicho artículo no era sino una solapada llamada o reclamo goloso al chamarilero. Se firmó la sentencia de muerte de una de las más preciosas joyas artísticas de nuestra villa.

En algo más de un año el antiguo palacio quedó totalmente desguazado (permitásenos la expresión). Piezas de incalculable valor como los artesonados, hoy orgullo de museos extranjeros (A.M. de Young Memorial, de San Francisco-U.S.A.- y del Victoria and Albert, de Londres) y de nuestro Museo Arqueológico Nacional, fueron vendidos por "cuatro perras" a anticuarios y coleccionistas que acudieron a Torrijos ávidos de encontrar un buen saldo.

El palacio fue demolido en 1905. ¿Qué conserva hoy Torrijos de él? Nada..., prácticamente nada: algunos sillares de sus fachadas que pueden verse en la casa de D. Enrique Peña y en la pared exterior del patio del Colegio "San Gil", una reja forjada en una ventanita que da a la calle de Gerindote, y el brocal de granito, exento de decoración, de un pozo que se encontraba en las dependencias destinadas a la servidumbre... ¡Triste heren-

cia de tan esplendorosa mansión donde se escribieron tantas y tantas gloriosas páginas de nuestra Historia...!

Ni que decir tiene que los dueños del inmueble estaban en su legítimo derecho de disponer del mismo y de sus pertenencias, como así lo hicieron. No hubo ningún tipo de gestión ante organismos oficiales; el Ayuntamiento de Torrijos tampoco mostró el menor interés por adquirirlo directa o indirectamente. Y al Palacio de los Cárdenas no le llegó el deseado indulto, pues va a perecer desvalido, ejecutado por la inmisericorde piqueta.

Años después, en 1922, don Benigno Alonso, sastre de profesión, hombre culto y amante de su pueblo, critica duramente a sus últimos propietarios tachándoles de "torrijeños mercantilistas", en artículo que escribe en la revista "Toledo" (septiembre, 1922).

Digresiones aparte, a pesar de todo, hubo relativa suerte con los artesonados, sin duda las más valiosas joyas del palacio. Y es que, afortunadamente, fueron a parar a buenas manos como las de don Platón Páramo, ilustre coleccionista de Oropesa que supo conservar la más hermosa de las cúpulas, hoy expuesta en el Museo Arqueológico Nacional de Madrid.

Tres de las cuatro cúpulas que se hallaban emplazadas en los salones angulares del palacio se encuentran

perfectamente localizadas: una en el Museo Arqueológico Nacional, al que llegó procedente de la colección Páramo el 15 de julio de 1969. Es la que Repullés y Vargas describe en primer lugar en su visita al palacio. Asimismo, la perteneciente a la salita número dos del palacio se encuentra en el M.H. de Young Memorial Museum, de San Francisco (California). El tercero de los artesonados, que Beatrice Gilman Proske ha identificado como el descrito por Repullés en la sala número tres, se halla expuesto en el Victoria and Albert Museum, de Londres. Nos queda aún por encontrar la cuarta cúpula, la que se hallaba en la sala conocida por "La Martina". Era de las cuatro la que estaba en peor estado de conservación. En el momento de su desmantelamiento, Gaya Nuño refiere su estado semirruinoso, prácticamente sin policromía, cubierta en gran parte de cal...

Pero no hemos cejado en nuestro empeño en hallarla. Y así hemos recabado información al Philadelphia Museum (USA), sin que hasta la fecha se nos haya facilitado. En esta misma misión está muy interesado L. Hunt Miller, Curator of European Art del mencionado museo californiano, quien nos comenta acerca del artesonado de Filadelfia: "...uno de los artesonados está embalado en cajas y no hay planes para reinstalarlo en un futuro próximo." La cúpula parece responder a la descripción de la salita visitada en cuarto lugar por Repullés. Esperamos salir de dudas dentro de unos años.

Mr. Hunt Miller comenta que ha encontrado otra cúpula muy parecida en la ciudad de San Francisco, en una tienda del centro comercial llamado "The Cannery", como parte de la decoración interior de dicho establecimiento. Se halla muy deteriorada y ha perdido la policromía de su superficie.

Expuestas al público, sólo se encuentran actualmente la del Museo Arqueológico Nacional de Madrid y la del Victoria and Albert Museum de Londres. La del M.H. de Young Memorial, de San Francisco pronto viajará hasta Carolina del Norte para su restauración. La sala del "California Legion of Honor", donde será expuesto el artesonado torrijeño, no se abrirá nuevamente al público hasta el año 1.995.

En cuanto a los azulejos nada sabemos nuestras gestiones han resultado totalmente estériles, pues, en este caso, no hemos encontrado sino el silencio y negativas de algún que otro chamarilero o desconfiado coleccionista.

Si hemos podido localizar uno de los techos rectangulares o alfarje, que se encuentra en una lujosa residencia de la urbanización "Sotogrande", en la Costa del Sol. Pero no se nos ha permitido fotografiarlo.

LA CUPULA DE MEDIA NARANJA

Es, sin duda, la pieza más valiosa de las cuatro que ornaban los cuatro saloncitos de los ángulos del palacio.

Tan sólo hay en España una cúpula que pueda parangonársele en belleza y calidad artística, y es la del Salón de Embajadores del Alcázar en Sevilla,

(Sigue)

también de finales del siglo XV

El artesanado del palacio de Torrijos es una de las más acabadas creaciones del gótico-mudéjar en el fino arte de la "carpintería de lo blanco".

Hoy podemos admirarlo en la salita número XXXV (adaptada al efecto para su ubicación) del Museo Arqueológico Nacional, en la Sección destinada a Arqueología Medieval.

En el cuadro informativo de la Sala, leemos el siguiente texto:

"Se muestra en esta Sala una de las techumbres de madera más rica e importante del Arte Español.

Procede del desaparecido Palacio de los Duques de Maqueda, en Torrijos (Toledo), donde existieron varias techumbres que iban de las formas de octógono regular hasta la cúpula."

Figura, además, en la misma Sala, un fragmento de arco con magníficos relieves de exquisita decoración en el intradós. Llegó al Museo procedente del taller del Moro, de Toledo, pero originariamente estuvo en el palacio de Torrijos.

El estado de conservación de la cúpula es perfecto.

La Doctora Angela Franco, directora del Departamento de Antigüedades Medievales, con la máxima amabilidad, nos ha facilitado toda la información que hemos requerido sobre el artesanado. Gracias a ella hoy podemos conocer mucho mejor esta joya artística.

Balbina Martínez Cavero, en "Actas del II Simposio Internacional de Mudejarismo: Arte", celebrado en Teruel del 19 al 21 de noviembre de

1981, clasifica a nuestra cúpula dentro del grupo de "armaduras semiesféricas ataujadas, de forma cupular"; perteneciendo, además, la ya mencionada del Salón de Embajadores del Alcázar de Sevilla, la de la escalera de la Casa de Pilatos, de Sevilla (de comienzos del siglo XVI). Precedente claro de este tipo de techumbres lo encontramos en los pabellones del Patio de los Leones de la Alhambra de Granada, en el que parecen inspirarse. Todas estas armaduras están decoradas enteramente con lazos ataujados.

UN ARTESONADO EN USA: EL ARTESONADO DEL SALON LLAMADO LICEO.

Para su estudio hemos contado con la estimable colaboración de Lee Hunt Miller, Curator (Mantenedor) of European Art. del M.H. de Young Memorial Museum, de San Francisco (California), quien ha puesto a nuestra disposición todo el material que hemos necesitado, incluida documentación gráfica. Además, nos está ayudando (conforme referíamos con anterioridad) a localizar el cuarto artesanado cuya pista estamos rastreando con gran interés.

En su carta del 12 de agosto de 1992 nos remite al libro de Alarcón. ¡Qué inenarrable alegría y satisfacción al comprobar como la obra de nuestro historiador y guía inicial en este humilde trabajo es conocida en Estados Unidos!

El artesanado se encuentra actualmente embalado y dispuesto para su envío a Carolina del Norte, donde será definitivamente restaurado

por un equipo de especialistas, que trabajará en él por espacio de dos años, para ser devuelto a fines de 1995 al California Palace of the Legion of Honor, de San Francisco. Hasta entonces no podremos disfrutar de documentación gráfica completa del más viajero de nuestros artesanados. Por el momento, contamos con fotografías de algunos fragmentos enviadas gentilmente por el mantenedor.

En febrero de 1958, poco después de haber llegado la techumbre a San Francisco procedente de la Hispanic Society of América, de Nueva York, la entonces mantenedora del M.H. de Young Memorial Museum, Miss Elizabeth Moses, solicita a la fundación neoyorquina datos sobre el artesanado torrijeño. Beatrice Gilman Proské envía al Museo de San Francisco detallado y minucioso informe, con fecha 13 de marzo de 1956, en el que se recogen las notas del ilustre arquitecto abulense Enrique María Repullés y Vargas sobre "El Palacio de Torrijos" (Revista Anales de la Construcción y de la Industria. Año V, número 5. Separata), recogidas por Miguel Alarcón ("Biografía compendiosa de la Excm. Sra. Doña Teresa Enriquez". Valencia, 1895. Pág. 31-35).

El artesanado llegó a Nueva York procedente de la colección de la millonaria norteamericana Mrs. Chauncey McCormick, y corresponde al segundo saloncito del palacio.

En el informe, Mrs. Gilman identifica otro artesanado torrijeño que ella había visto personalmente en el Victoria and Albert Museum londinense.

Uno de estos techos, probablemente el que se describe en la tercera sala, está ahora en el Victoria and Albert Museum, de Londres (número 407-1905).

Señala la tratadista norteamericana, experta en escultura, que en la colección de la Hispanic Society of America, de Nueva York, hay abundantes copias de viejas fotografías (tomadas de las postales de Hausser) de la fachada y del palacio de Torrijos y "fotos" de las efigies de don Gutierre y doña Teresa que fueron hechas sobre su tumba.

Asimismo, solicita la mantenedora de escultura al Museo de San Francisco:

"Si fuera posible, nos gustaría obtener fotografías del techo completo y algunos otros detalles que pudieran ser tomados para la colección fotográfica de la Sociedad."

UN ARTESONADO TORRIJEÑO EN EL REINO UNIDO

A finales de julio de 1992, nos pusimos en contacto con James Yorke, responsable de las colecciones de Mobiliario y Trabajos de Madera del Museo Victoria y Alberto de Londres. Vaya desde aquí nuestro más sincero agradecimiento por su contribución valiosísima al conocimiento del artesanado expuesto en dicho Museo. Mr. Yorke nos ha remitido todos los datos necesarios para la identificación del artesanado correspondiente a la salita número tres de nuestro palacio, como tan acertadamente identifico en 1956 Beatrice Gilman.

Corresponde al número de regis-

(Sigue)

(Sigue)

tro 407-1905 de la Sección de Mobiliario y Trabajos de Madera del Museo. Fue recibido en el Victoria and Albert Museum el 18 de noviembre de 1904, lo que significa que viajó casi directamente de Torrijos a Londres. Había sido adquirido por los señores L. Harris and Company, propietarios de la Galería de Arte Español ("The Spanisk Art Gallery", sita en la calle Conduit (Conducto), 44, London W. El museo lo compró a dichos señores e ignoramos el importe del remate. Figura en la documentación con el siguiente registro: 88.519/04 8.375/04.

Dos porciones más de trabajo de yesería fueron presentados por los señores L. Harris and Co. el 30 de julio de 1909, como complemento ornamental de la techumbre, según podemos ver en el Registro de Documentación del Museo signado con el número 3.792/09. Las medidas aproximadas del artesonado son 20'6" de largo por 14'8" de ancho (6,25 m. por 4,50 m.).

En la ficha del Museo el artesonado es así descrito:

"ARTESONADO HISPANO-MORISCO, de finales del siglo XV.

Techo abovedado de madera de pino, tallada y dorada.

En algunas partes, la pintura está sobre lienzos con imprimación. Procede de un palacio de Torrijos, cerca de Madrid, construido por "Gutiérrez" de Cárdenas y su esposa Teresa Enríquez, cuyas armas están expuestas en las enjutas.

El artesonado es octogonal en planta, ajustado por medio de enjutas

a una sala cuadrada. En la cúspide hay una estalactita en forma de piña pendiente dentro de un panel octogonal, desde el que irradian ocho nervios. Los nervios están cortados por franjas cruzadas. La superficie está así dividida en dieciséis paneles, que junto con el panel del techo están rellenos de decoración geométrica de arabescos, enriquecido con dibujos de hojas y florales, debajo de la cual hay un friso de adorno estalactítico.

Cada una de las cuatro ligeramente abovedadas enjutas contiene un escudo de armas de las familias referidas sobre un fondo de ramas entrelazadas.

Entre cada par de enjutas hay un panel de ornamento mate con una "S" convencional-dibujo ajustado en medio-. Con la bóveda hay porciones de trabajo en yeso representado por partes del friso de la pared que soportaba la bóveda."

(Registro original desconocido).

De las techumbres morisco-renacentes, formas eclécticas que, en su decoración, funden de varias maneras tradiciones mudéjares tardías con artesonados renacentistas, había en el palacio torrijeño otros dos ejemplares cuyo paradero desconocemos. Estas techumbres torrijeñas son modelo de otras que se van a trabajar en Toledo a comienzos del siglo XVI, entre ellas: las escaleras del Hospital de Santa Cruz y Palacio de Fuensalida, la de la Antesala Capitular de la catedral de Toledo y la de la Provisoría de las Comendadoras.

Finalmente, como colofón a este trabajo dedicado a los artesonados del palacio de Torrijos, recogemos el artículo titulado "Visiones de antaño: reflexiones sobre la desaparición del palacio", publicado en la revista de Arte "Toledo" (año VIII, núm. 187, sept. 1922, pág. 454-455), escrito por el historiador y escritor toledano Juan de Castilla, ilustrado con preciosas fotografías del inolvidable cronista gráfico de Torrijos, Andrés Vegue:

"Aquí estuvo el palacio -nos dicen- de los Duques de Maqueda.

¡Aquí estuvo! ¡Qué dolor producen estas palabras; cuánto dicen!

¡Aquí estuvo! ¿Y por qué no está?, ¿por qué? Indigna, subleva esta frase que no debía conocerse en este Toledo soberano, cuna maravillosa de todas las grandezas, que por ser tales, debían serlo siempre.

¡Aquí estuvo! Olvidemos estas frases para siempre: que desaparezca en absoluto, que sea para ella para la que tengamos que emplearla.

Cambiémosla por el **AQUI ESTA**, que es una frase vibrante, más varonil, más recia.

Aquí está, es el programa a seguir.

Aquí está el Palacio han debido decirnos; y... aquí está decimos nosotros que lo estamos viendo surgir sobre esta su pasada planta, y erguirse y dominarlo todo.

Aquí está la mansión regia de los ilustres y opulentos señores don Gutierre de Cárdenas y doña Teresa Enríquez- ejemplar interesantísimo del siglo XV- que construyeron y decoraron con el más depurado y exquisito arte.

Aquí está su linda portada ojival; su soberbio patio, todo de piedra; sus grandísimos salones con los más bellos artesonados, divinas filigranas; aquí están sus austeros aposentos todos, a cual más bellos, a cual más ricos en arte y en detalles.

¡Qué maravillosa visión!

¿Por qué no ha de ser realidad? ¿Por qué, aquí estuvo?

Si..., aquí estuvo; lo vemos desmoronarse, van cayendo los tejados, las maderas altas, las balastradas de los corredores, va deshaciéndose todo; ya queda poco... los muros están casi en el suelo, y **NO OIMOS UNA VOZ QUE PROTESTE; EL PUEBLO LO CONTEMPLA IMPASIBLE**. Se llevan lo más grande, lo más importante, su mayor monumento y no hay voces, ni palos, ni pedradas...

TORRIJOS LO VE CAERSE CON UNA TRANQUILIDAD ASOMBROSA, INAUDITA.

El pueblo no detiene el atentado, el atropello..., y siguen cayendo piedras y más piedras. De las ruinas sólo va quedando con vida el final de la escalera con su interesante barandilla y pilar; apresuradamente hemos de ganarla para no quedarnos aislados arriba y descendemos con prisa. Al pisar el último peldaño, también desaparece ésta; ya no queda nada... Ha cesado la visión; estamos abajo..., ¡desgraciadamente tan abajo...!

...Y nos repite nuestro pequeño acompañante el hombre de mañana: "Aquí estuvo".

JULIO LONGOBARDO Y JUSTI DE LA PEÑA

ERASE UNA VEZ...

Erase una vez un pequeño pueblo de la meseta castellana, en el que los amaneceres confundían el olor a tomillo y jara y el paisaje le salían hongos en forma de olivos, las colinas parecían pulsaciones irregulares de el corazón ibérico, y sus múltiples caminos venas extendidas al infinito. La escasa arboleda hacía presentir las escaseces de agua, pero todo él emanaba vitalidad en forma de tierra parda, marrón de marrones varios, fértiles y áridos que de todo había, y en el centro de las edificaciones la esbelta torre de la iglesia señalaba la dirección hacia el cielo, azul y tranquilo. Las calles serpenteaban en torno a la plaza del Ayuntamiento y todas discurrían en varios sentidos y una sola dirección, como todas las calles, por otra parte, que nos llevan donde queremos ir. El sol a medida que se elevaba, hacia surgir damasquinados reflejos, y lentamente se iba llenando el pueblo

de transeúntes, ora apresurados a la cotidiana labor, ora de lentos pasos de no ir a ninguna parte, quizás parientes en tercer grado del andar en viejos claustros de conventos perdidos. Sonidos varios van surgiendo lentamente de este gran despertar del pueblo, la campana vieja llama a los fieles a la cita diaria y su sonido se pierde entre sonidos. El día empieza y la temperatura se va despertando con abrumadora fuerza, las sombras dejan de ser manchas de escasa luz para ser lugares buscados con fe de salvar calores, y en la lejanía se oye el venir del tren con la agonía de la velocidad en forma de chirrido de frenos.

Mientras, el signo igual de las viejas matemáticas desciende haciendo un gran paréntesis en la carretera que atraviesa el pueblo, un fuerte olor a vino fermentado surge al lado de la pequeña colina sembrada de casas alrededor

(Sigue en la página siguiente)

de la estación, y se funde y confunde con el rumor de letanías y cánticos imposibles del arruinado convento, espina dorsal del pueblo y gran óvulo del que surgió, como si fuera presentimiento de convivencia entre el bronce y la verde luna, con el blanco y los demás colores enraizados aquí. El reloj del Ayuntamiento vuelve a dejar oír el tono de vicetiple y desgrana con mecánica cadencia una tras otra las doce del mediodía, canto que se distorsiona con el chocar de la copla de turno que berrea el eléctrico ingenio y solo se corta para felicitar al ganador de la muñeca chochona o el perrito piloto con el alboroto propio de tan gran acontecimiento, y pollo asado esparcen su olor a sardinas y las sardinas riquísimo sabor a calamares, así como pulseras de oro de 43 quilates y de pelo de elefante entre mil cosas.

Mientras tanto, el personal deambula para un lado y otro, con algún cachete al niño que quiere volver a viajar en el cohete

o en el autobus del Tío Vivo, o la riña de la señora que quiere que siga echando a la tómbola para lograr la mini-cadena..., entonces y movida por el viento que produce el ziz-zag nos llega una hoja volandera, resto del nuevo programa de fiestas y destrozado en infantil búsqueda de las tripas de las letras, dice:

"A las doce de la mañana Gran Teatro de Títeres y Marionetas en la Plaza de España".

Y los hijos de los hijos de los nietos de los abuelos descendientes todos de castellanos viejos ríen ante las hazañas contadas y cantadas de los títeres, que representan historias de moros y cristianos, cruzados y defensores de la libertad, sin saber quizás que son torrijeños de antes y de siempre, savia nueva en fin de las Fiestas de la Sementera 1.993

Cipriano G^a Lubén

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "LA CAZA"



"La buena caza para la buena panza"

"Buen cazador, mal labrador"

"La perdiz, con la mano en la nariz"

"Un día perdiz y otro gazpacho, no dan empacho"

"Perdiz con judías y otra perdiz"

"La liebre es de quien la levanta, y el conejo de quien le mata"

Te pedimos:

- Que nos mandes las mejores recetas de CAZA, las recetas "de toda la vida".
- ¿Que restaurante o casa de comidas de Torrijos o de sus alrededores crees que prepara mejor la CAZA, tanto la de pelo como la de pluma?.
- ¿Serías capaz de inventar una o varias recetas "modernas" para platos de CAZA?

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "DULCES Y GOLOSINAS"



Llegados a los postres, te pedimos:

- Que nos mandes recetas de pasteles, golosinas, dulces, mazapanes y otras delicias de antaño.
- Que nos reveles dónde se pueden encontrar los mejores y quién los vende.
- Que nos inventes una receta "moderna" para algún pastel, tarta o golosina.

"No hay boda, bautizo ni duelo sin pastel relleno"

"Pastel y fruta, manjar de puta"

"Nunca amarga el manjar, por mucho azúcar echar"

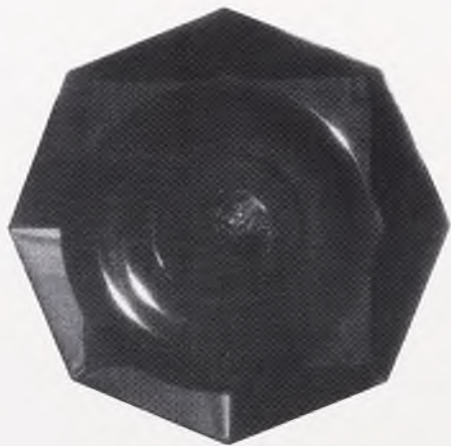
"Ni amigo que no sea fiel, ni pestiños a media miel"

"Confite a confite, goloso me hice"

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

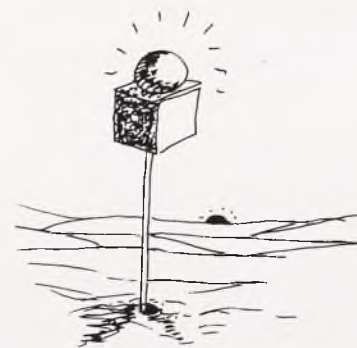
UN EJEMPLO GASTRONOMICO

Stéphane Guérin y Arturo Pardos, del restaurante LA GASTROTECA en Madrid, te brindan un plato nuevo. De este modo, piensan estimular tu inspiración culinaria a la hora de crear e inventar.



EL SORBETE NEGRO

(Sigue en la página siguiente)



Dejó dicho RAIMUNDO LULIO:

"La mala alimentación es el camino de todos los males"

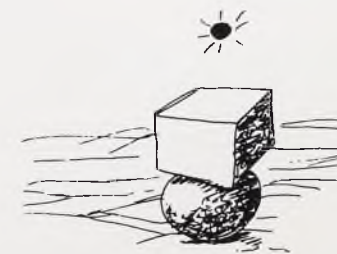
"Quien se nutre bien, es hombre rico" (Proverbis, LII)

Tres siglos más tarde, el arquitecto JUAN DE HERRERA, meditando acerca de "las grandes maravillas que en sí encierra el arte de LULIO", edificaba el Palacio de los Duques de Altamira en Torrijos.

Cuatrocientos treinta años después, STEPHANE Y ARTURO, en pos de idénticas maravillas, crearon LA OCTAVA DELICIA, ¡tan española!:

EL SORBETE DE ACEITUNAS NEGRAS

in memoriam de las bolas que, como remate y mojón, disponía el arquitecto en sus obras.



(Sigue en la página siguiente)

EL SORBETE DE ACEITUNAS NEGRAS

RECETA

Ingredientes

1/4 Kg. de aceitunas negras
200 cl. de almíbar
Un poco de Pale cream

Elaboración

-Bata las pulpas mezcladas con el almíbar y el pale
-Haga el sorbete con la sorbete-
ra.

Presentación

-Como en la fotografía.
-Rehuya todo ornamento.



Geometría secreta del sorbete de aceitunas negras
ideal para personas
SIC

(es decir, para Usted, persona Simpática, Inteligente y Culta)

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "EL VINO"



"Cena de vino, desayuno de agua"

"Ea, ea! Que el que bien lo bebe, bien lo mea"

"Ni mus sin jarra, ni cortejo sin guitarra"

"Yantar sin vino, convite canino"

"Mesa sin vino, olla sin tocino"

"El vino no habla cuando esta dentro de la cabra".

Como el "Vino pide vino", nosotros te pedimos:

a) Que nos hables de las buenas bodegas que conoces (aunque sean tuyas...)

b) Que nos digas en qué bar, mesón o restaurante".

1º Dan mejores vinos.

2º Los cuidan mejor.

3º Los saben servir.

4º Los precios son correctos.

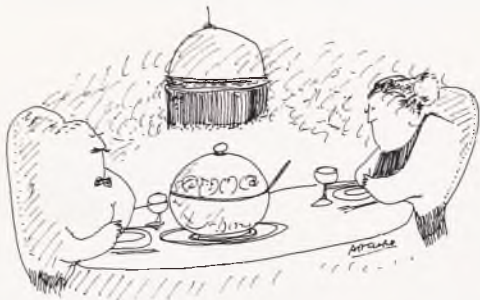
5º No rellenan botellas ni dan el "cambiazo".

c) Que nos mandes recetas de platos cocinados con vino.

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

EPILOGO GASTRONOMICO

"Tripas llevas pies, que no pies tripas"
"Hoy no guiso en casa: hoy toca servilleta prendida"



Resumen de los objetivos de este PROGRAMA DE FIESTAS:

- 1º Rescatar viejas recetas culinarias de nuestro patrimonio.
- 2º Dar a conocer los bares, tascas, cafeterías, mesones y restaurantes donde mejor comer y beber en Torrijos y alrededores.
- 3º Crear e inventar nuevos y succulentos platos que sean lo más "torrijeños" posible.
- 4º Fundar la ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE TORRIJOS.
- 5º Editar la GUIA GASTRONOMICA DE TORRIJOS Y SUS ALREDEDORES.

(Envía tu correspondencia a nuestro Estudio de Diseño para que coordinemos toda la información. "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

6º Otorgar un PREMIO DE GASTRONOMIA, de periodicidad anual:

- a) Al mejor RESTAURANTE.
- b) Al mejor COCINERO.
- c) Al mejor MAITRE o CAMARERO.
- d) A la mejor RECETA. Y otros Premios.

7º Realizar conferencias y exposiciones de fotografía, pintura, escultura, video, etc. de temas gastronómicos y culinarios.

8º Y, por último, con tu importantísima colaboración, convertir a TORRIJOS en la CAPITAL GASTRONOMICA de CASTILLA-LA MANCHA.

¡Muchísimas gracias!

Arturo Pardos y Federico Lazcano
"ESTUDIO ARTURO"
diseñaron el presente
PROGRAMA DE FIESTAS 1993.

Arturo Pardos escribió los Textos Gastronómicos, realizó los dibujos y la foto del Sorbete Negro.
Stéphane Guérin cocinó el Cocido de Oro y la Paella, platos que fueron fotografiados por el arquitecto José Felix Alvarez Prieto.

FOTOGRAFIA REINA Y DAMAS: FOTO CORRALES
IMPRIME: Gráficas Torrijos
D.L. TO-1045-1993

