

►TURISMO

La Cocina Alfonsí apunta también al público infantil

Las II Jornadas de Gastronomía Medieval se celebran desde el viernes y hasta el domingo de la próxima semana con la participación de ocho establecimientos de restauración

• La concejala de Turismo y Promoción Económica, Rosario Roncero, destacó las numerosas actividades complementarias que se desarrollarán durante los días del evento.

DIEGO FARTO / CIUDAD REAL

Los niños serán también protagonistas de la II edición de las Jornadas de Gastronomía Medieval que se desarrollarán en Ciudad Real entre el 9 y el 18 de octubre bajo el lema La cocina Alfonsí. La concejala de Turismo y Promoción Económica, Rosario Roncero, presentó ayer este nuevo ciclo basado en la investigación sobre las materias primas más utilizadas en el medioevo, aunque adaptadas al gusto del presente.

Roncero explicó que las jornadas se dividen entre la cita propiamente gastronómica que se desarrollará en ocho restaurantes y toda una serie de actividades complementarias, entre ellas dos citas específicas para los niños.

A los pequeños se les destina una gymkana histórica similar a la que se organizó el pasado verano durante la feria, aunque esta vez se centrará especialmente en la alimentación de la época y en la figura del rey Alfonso X El Sabio, la cita será el jueves día 15 a partir de las 18.00 horas. Al día siguiente, las bibliotecas municipales dedicarán la tarde a una actividad denominada *Ciudad Real en el medioevo Historia y Cocina*.

En su presentación, Roncero recordó que los ocho restaurantes que durante estos días participan



Una mesa preparada para la atención edición de las Jornadas de Gastronomía Medieval. / RUEDA VILLAVERDA

en las jornadas, Roberto, del hotel Doña Carlota; asador San Huberto; Guijas de la Mancha, del hotel Santa Cecilia; el restaurante del hotel Alfonso X el Sabio, Gran Mesón, Pago del Vicario, Miami Park y Fierabrás.

La concejala destacó que la oferta elaborada por estos restaurantes abunda en materias como «el ciervo, el bacalao, las verduras y todo ello acompañado por los vinos de la tierra», aseguró, con precios entre 30 y 44 euros.

Por otro lado, Roncero precisó que las actividades complementarias, entre las que se incluye dos

La oferta de los restaurantes abunda en materias como el ciervo, el bacalao, las verduras

visitas guiadas a Ciudad Real los días diez y 17 por el precio de 3 euros, así como una visita teatralizada la noche del día 21.

El ciclo incluye dos conferencias en el museo López-Villaseñor, la primera el día 13, La comida en la edad media, del profesor de Historia de la UCLM, Francisco Ruiz, y la segunda el jueves 15, De la hornilla de leña a la placa e inducción, a cargo del cronista oficial de Ciudad Real, Manuel López Camarena. A esto se añade la celebración del Día Mundial del Pan en la misma jornada con una carpa en la plaza Mayor.

ALGUNOS PLATOS

► **Roberto.** Zancarrón de vaca estofado con hortalizas y verduras de la huerta manchega o Empanadillas rellenas de requesón y membrillo.

► **Asador San Huberto.** Turbante de pimiento asado y perdiz con crema de dátiles o escalopín de ciervo relleno de frutos secos en su jugo y varitas de pan frito.

► **H. Alfonso X El Sabio.** Dorada rellena con guiso de setas, nueces, pasas y almendras estilo askenazí o postre serfadí-bizcocho de naranja.

► **Gran Mesón.** Cordero a la judería o higos calientes con salsa de tofe y helado de vino tinto.

► **Guijas de La Mancha.** Caldo de dragón con menudillos (caldo de caza) o Delicia del Rey Alfonso (flor con helado de mantecado).

► **Pago del Vicario.** Verduras asadas de temporada con especias silvestres o salmón al fuego con crema de leche y albahaca.

► **Miami Park.** Crema de garbanzos al aceite de o costilla de ternera con berenjena asada.

► **Fierabrás.** Sopa castellana del siglo XV o conejo de monte en caldereta.

► **Sorteo.** Los participantes en las Jornadas de Gastronomía Medieval que consuman alguno de estos menús tendrán la ocasión de rellenar una tarjeta de votación por la que entrarán en un sorteo a cuyo ganador le corresponderá como premio una cena para dos personas en alguno de estos establecimientos. El segundo premio será un lote de productos de la tierra y el tercero una colección de libros sobre la historia de Ciudad Real.

►CONCURSO

La Universidad convoca su certamen de artes plásticas en dos modalidades

LT / CIUDAD REAL

La Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) convoca el II Premio de Artes Plásticas en las modalidades de Pintura-Escultura y de Fotografía-Nuevas Tecnologías, que repartirá 20.500 euros de premios en metálico. En él podrán participar todos los artistas españoles, nacionales de los países miembros de la Comunidad Euro-

pea y extranjeros no comunitarios que residan en territorio español.

En la modalidad de Pintura-Escultura sólo se admitirá una obra por autor, original, de técnica y temática libre, y sus dimensiones no podrán exceder los dos por dos metros, ni ser inferiores a un metro sin contar plinto o soporte para las esculturas. Las obras pictóricas se presentarán enmarcadas

con un listón o varilla de madera de tres centímetros de ancho en su color natural; mientras que para las esculturas, dado que van destinadas a ser expuestas al aire libre, los materiales deberán ser definitivo, no aceptándose aquellas realizadas en cartón, cera, escayola, yeso, barro cocido,...

El artista que concurra a la modalidad de Fotografía-Nuevas Tec-

nologías sólo podrá presentar una obra por autor, si bien en el caso de las nuevas tecnologías aplicadas a la creación artística la obra podrá ser colectiva. Las obras serán originales, de técnica y temática libre, y además, para el caso de las fotografías, el tamaño máximo no podrá exceder los dos por dos metros, ya se trate de una única pieza o de varias.

Todas las obras que se presenten a esta convocatoria no podrán haber sido premiadas en otros certámenes y se entregarán en un book-dossier en cuya portada aparecerá únicamente el lema y en su interior imágenes de la obra con la información que el autor considere pertinente, pero nunca datos del autor. El book-dossier se acompañará de un sobre cerrado con el mismo lema, en el que se incluirá una ficha con el título de la obra, modalidad por la que concursa, técnica, medidas y fecha de realización, junto a otros datos que faciliten establecer contacto con el artista.