

Días de Diana y Baco, tapas de caza regadas con vinos de la tierra

Bares y restaurantes de Ciudad Real participarán en unas jornadas gastronómicas protagonizadas por dos elementos claves de la cocina de Castilla-La Mancha



La carne de caza es una fuente de inspiración para cocineros de todo el mundo.

La caza siempre está aparejada a la buena gastronomía. En Castilla-La Mancha, son muchos los restaurantes que aprovechan esta sinergia para ofrecer, a lo largo de temporada, suculentos platos de caza.

Esto también ocurre en Ciudad Real, por la que paralelamente a la celebración del I Congreso de Turismo Cinegético van a tener lugar unas jornadas gastronómicas cinegéticas. Será entre el 26 y el 28 de septiembre en los bares y restaurantes de la ciu-

dad, bajo el título Días de Diana y Baco.

Todos aquellos locales que cumplieron unos requisitos mínimos y han querido participar, van a realizar tapas y platos elaborados con diversas materias de origen cinegético que irán acompañadas por vinos de la tierra.

Así, 23 establecimientos ofrecerán platos o raciones cinegéticas, mientras que 22 apostarán por tapas, que incluyen un vino seleccionado para ofrecer un maridaje perfecto. Desde timbal de patata con picadillo de corzo a una ensalada de perdiz de coto o, por qué no, una tostita de gulas con calabacín y cecina de ciervo, es parte de la carta de presentación que se encontrarán aquellos que se decidan por participar en los Días de Diana y Baco.

Al precio de 2,50 euros, se



Cartel anunciador de las jornadas.

Muchos restaurantes de la región aprovechan la temporada de caza para ampliar sus cartas

podrá degustar tapa y bebida. La relación de establecimientos es la siguiente: Bar La Frasca, Bodegas Galiana, Café Bar Gabi, Cafetería Restaurante Don Sancho, El Portalón de la Casona, El Trokanto, Hotel Bodega Pago del Vicario, Hotel Cumbria, Hotel Guadiana, Hotel Santa Cecilia, La Ferroviaria, La Marimorena, La Tunanta, La Vinoteca, Mesón El Ventero, Mesón Restaurante Octavio, Miami Gastro, Restaurante Asador San Huberto, Restaurante Bar España, Restaurante Castilla, Res-

taurante La Casuca, Taberna Arrocería Portonovo, Taberna... Hasta los andares, Cervecería Dallas, Restaurante Bar España, Taberna Casa del Volapié, Taberna de Pata Negra y Venta los Arcos.

Por otra parte, los puntos de venta de carne de caza Centro Ibérico, Gloria Bendita, La Real de la Caza y Quesos El Valle, colaboran con la iniciativa desarrollada por la Concejalía de Promoción Económica del Ayuntamiento de Ciudad Real.

De esta manera, se unirán dos elementos de gran importancia para nuestra tierra, el vino y la caza. De origen paralelo, han logrado que mucha gente de diversos lugares conozca la región, tanto por el entretenimiento de las actividades cinegéticas, como por el placer de disfrutar de sus carnes regadas por un buen caldo caldo. ◆



Un buen tinto de la región, compañero perfecto para estos platos.