

## Comarca

## Redacción

Brazatortas está dando a conocer su amplia oferta turística, gastronómica y cinegética que se desarrolla en sus tierras enclavadas en pleno valle del río Ojalén, encajadas entre el Valle de Alcudia y las Sierras de Calatrava.

Este municipio es, por descontento, un balcón a la naturaleza más verde; sin embargo no hay que olvidarse de uno de los atractivos de la población. La playa artificial situada en el embalse de las Carboneras, una ocasión especial para saborear la calidez de la costa en plena Mancha, sin olvidarse de los paseos en piragua y las travesías en barcos de pedales que nos ofrece este paraíso exclusivo en el sur de la provincia de Ciudad Real.

Y es que no cabe duda que el término municipal de Brazatortas presenta muchos recursos turísticos dignos de ser conocido por el visitante, tanto desde el punto de vista del medio natural como desde el punto de vista etnográfico o histórico. Pero sí hay que destacar algo de esta localidad, es ante todo su riqueza gastronómica centrada en el cordero, la caza, los animales de corral y el cochinillo. "Sabores genuinos del Valle de Alcudia" en el paladar del alcalde torrefino, Pablo Toledoano, aderezados con uno de los mejores aceites de la zona, el de la cooperativa local 'Cristo de Orense'.

"Es un goce para nuestros sentidos poder comer y tapear en Brazatortas", motivo por el cual Toledoano quiere invitar a todos los turistas a visitar los bares y restaurantes de la zona, "las ermitas como decimos aquí", y a saborear las suculentas tapas que colman sus barras, desde el ba-



Alrededor de 400 personas reunieron este año la celebración de la candelaria en Brazatortas, con motivo de la fiesta de la Virgen de las Candelas, una tradición de noche de fuego y hermandad que fue recuperada y potenciada por el Ayuntamiento hace ya un lustro y medio y que cada año sigue cobrando renovados impulsos tanto en el núcleo principal como en la barriada de La Estación. A finales de los años ochenta la tradición en el municipio se perdió y fue en el año 2004 cuando se pudo recuperar.

A sus recursos paisajísticos suma reclamos gastronómicos y festivos

## Brazatortas divulga su oferta turística

calao revocado, la caldereta, las costillas adobadas y el tumbalobos hasta llegar al tradicional cochifrito. En definitiva, "tapas variadas, abundantes y ricas, ricas".

### Cocina casera y pastoril

La característica esencial que baña los platos de esta tierra es la cocina casera y pastoril, al igual que en muchos municipios manchegos. Una cocina que se ha ido adaptando con el tiempo al clima extremo y cambiante de Brazatortas, usando los mejores productos que ofrece la tierra con un alto contenido energé-

tico para poder afrontar las duras jornadas de trabajo.

Entre los platos típicos de Brazatortas se encuentran el tiznao manchego, la charnaina, las perdices en escaabeche con habichuelas blancas, asadillo, morcilla patera, migas con chorizo, morteruelo, pierna de cordero con hierbas y el frito de cordero del Valle de Alcudia entre otras.

Además, en ocasiones el alimento es motivo de ofrenda y dado el carácter ganadero de la localidad, las comidas tradicionales se fundamentan del sacrificio de animales: por San Martín la matanza

del cerdo, para Navidad corderos, para la Pascua de Resurrección carneros y toros para los Santos patronales en verano.

No hay que olvidar la actividad cinegética de la zona como gran elemento influyente en su cocina, que por su parte supone una actividad económica muy importante. La caza es pues un recurso natural esencial con gran arraigo en esta comarca, que la convierten en un instrumento fundamental para la conservación del medio y el desarrollo rural, predominando en estas tierras más altamente la caza mayor.

La matanza del cerdo es otra de las actividades de siempre que se mantienen en Brazatortas así como en buena parte de los pueblos de la zona del Valle de Alcudia y Sierra Madrona, actividad realizada cuando llega la temporada más fría (entre los últimos días de noviembre y los días previos a la Navidad) y que como recompensa ofrece a los torrefinos diferentes y ricos productos caseros, tales como chorizo, morcilla, magro, lomo de orza, tajajos, jamón, salchichón, moraga y somarros.

Además de los aspectos gastronómicos de la zona no hay que pasar por alto la apicultura, que a pesar de que con los años ha dejado de ser una actividad rentable, continúa estando muy extendida por Brazatortas, y cuyo fin está destinado al autoconsumo. Las caranavas de finales de la zona son el principal motivo de que los productos de las abejas de estas tierras contengan una calidad altísima y gran valor ecológico.

Las setas, y por ende el turismo micológico, es otra de las puntas del iceberg de la zona, debido a la gran variedad existente en el hábitat de Sierra Madrona. En este sentido, este tipo de turismo siempre dependen del tiempo, ya que necesitan abundancia de lluvias y temperaturas suaves, siendo el otoño la mejor época del año para su recolección.

### Fiestas

Las fiestas y tradiciones de siempre son otro de los puntos fuertes que puede disfrutar el turista que se acerque a conocer Brazatortas. Septiembre es el momento álgido, pero a lo largo del año hay otras celebraciones.

## El aceite ya tiene la marca de calidad

## Redacción

La marca de calidad agroalimentaria 'Aceite Valle de Alcudia', cuyo titular es la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcudia y Sierra Madrona, rige ya como tal una vez que el Diario Oficial de Castilla-La Mancha ha publicado la Resolución de 17/12/2010 que articula esta figura para el producto obtenido de las aceitunas de esta amplia comarca. Bajo esta marca se pueden comercializar el aceite de oliva virgen extra producido en cualquiera de los municipios situados en 3.425 kilómetros cuadrados: Abenójar, Alamillo, Almadenejos, Almodóvar del Campo, Brazatortas, Cabezarados, Cabezarrubias del Puerto, Caracul, Fuencaliente, Guadamez, Hinojosas de Calatrava, Los Pozuelos, Luciana, Mesaza, Puertollano, Sacruela, San Lorenzo de Calatrava, Solana del Pino y Villamayor de Calatrava.



El presidente de la Diputación, Nemesio de Lara, destacó en febrero el trabajo que viene llevando a cabo la Asociación para la Promoción del Aceite del Valle de Alcudia con el objetivo de lograr la marca colectiva de calidad, cuya presentación oficial se espera llevar a cabo en breve. Así lo anunció el presidente de esta entidad, Antonio León Tirado, en el transcurso

de la reunión que mantuvo con De Lara, agradeciéndole la aportación de la Diputación a la Asociación que en 2010 ascendió a 10.000 euros. León Tirado comentó que a partir de ahora comienza a desarrollarse un programa de trabajo que tiene como principal finalidad fabricar un producto que tenga sus propias singularidades y que sean conocidas por el consumidor.

## Moreno habla de la futura residencia de Cabezarrubias

## Redacción

El presidente de la Diputación, Nemesio de Lara, recibió este martes a la alcaldesa de Cabezarrubias del Puerto, Antonia Moreno Valiente, quien le anunció, en primer lugar, que tiene previsto presentar un proyecto de urbanización de los terrenos adyacentes a una futura residencia de mayores.

En otro momento de la reunión, Moreno Valiente manifestó a De Lara su apoyo a la declaración de Parque Natural Valle de Alcudia y Sierra Madrona.

### Otros asuntos

De Lara y Moreno Valiente han hablado, entre otros asuntos, del centro social, la situación de la carretera que une la localidad de Brazatortas con Cabezarubias del Puerto y del Museo de la Trasmurcia.