

Dulce gastronomía

Llegan las navidades y con ellas, las luces, los regalos, las fiestas, los amigos y un sinfín de tradiciones que, año tras año, contribuyen a crear esa magia que todos respiramos en estas fechas tan señaladas. La alegría y la nostalgia se entremezclan en estos días, de reencuentro para unos y recuerdo para otros, pero de buenas acciones para todos.

España es un país de arraigadas tradiciones, de una profunda cultura que se refleja especialmente en sus festividades y cómo no, en su gastronomía. Sin embargo, es difícil establecer una tradición gastronómica típicamente navideña en Castilla-La Mancha. La buena mesa es una señal de identidad de nuestra tierra durante todo el año.

Aunque los castellano-manchegos no tenemos por qué esperar doce meses para disfrutar de nuestra tradición culinaria, sí es cierto que **las costumbres populares han contribuido a que ciertos platos y productos sean consumidos especialmente en estas fechas.** El buen yantar en Castilla-La Mancha es un atractivo turístico y una característica fundamental de la cultura de esta tierra.

En estas fechas, en cualquier mesa ciudadrealeña **tienen cabida los embutidos caseros, las gachas y los asados de cordero o cochinillo.** Es ahora cuando en muchos pueblos de nuestra provincia, con las llegadas de los fríos y heladas de la madrugada se celebra el ritual de la matanza del cerdo. La manteca, los costillares o los adobos son algunos de los derivados que más se utilizan para los platos más variados. Además, la Navidad coincide con la época de caza, actividad que cuenta con grandes aficionados y que tiene platos tan característicos como el "tojunto", un plato típicamente manchego aunque Ciudad Real, es el mejor lugar para degustarlo.

Pero si hay un bocado realmente característico de la Navidad, los dulces adquieren el protagonismo. En ninguna casa debe faltar, bien como postre o como sobremesa, **el mazapán y el turrón, y especialmente en nuestra comunidad, las frutas escarchadas.** Los postres manchegos son el resultado de la convivencia entre culturas a lo largo de los siglos. El mazapán toledano, el dulce más emblemático de la Navidad, tiene un origen oriental. Se dice que a comienzos del siglo VIII se imprimía en los dulces el escudo de la ciudad en la que aparecía un rey sentado, llamado Manthapan -en árabe-. Por su parte, las frutas escarchadas tienen su origen muchos años atrás, cuando el mal estado de la fruta y las carencias económicas, por otra parte, llevaron a nuestros ancestros a cubrirlas con azúcar.

La repostería manchega es un verdadero manjar en estas fechas. **Las rosquillas, las yemas y la miel, las marquesitas de Sonseca, las rosquillas de Anís de Tomelloso, los mantecados o la bizcochá manchega** son algunos de los más irresistibles bocados de la mesa manchega. Por no hablar de los suspiros, los miguelitos, las natillas pestiñadas y los bollos de aceite, que hacen las delicias de todos los comensales.

Y toda esta buena mesa, aderezada por nuestros magníficos vinos, garantiza el éxito de estas largas degustaciones en familia que, vienen a ser verdaderos momentos de encuentro y celebración. ◀◀

