

## Un lugar de buen yantar

Sin dejar de ejercer su raíz serrana por propia pertenencia a esta comarca natural, la capital de la provincia ha tenido que asumir su cometido como centro aglutinante rector. Su cocina, por origen y práctica de los habitantes, está sentada en las tradiciones que le son propias, pero sin por ello desmerecerla ha debido adaptar su gastronomía pública a las necesidades protocolarias inducidas por su rango. De esta forma se ha visto abocada a ser escaparate agregante de la culinaria de sus comarcas naturales.

El morteruelo, guiso ya tópico que lleva implícito el nombre de Cuenca allí por donde va, es quizás el símbolo más difundido de la cocina conquesa. El ajo arriero, tan arraigado a la Semana Santa, ha tomado carta de naturaleza en las cartas de nuestros restaurantes durante todo el año como seña de identidad.

Los asados de cordero, con las chuletas como representante de su dignidad excepcional, son el apartado de las carnes más emblemáticas de estas tierras.

Si sólo el apresuramiento permite degustar a pie de barra unos pinchos: zarajos, jamón serrano, queso y productos de la orza son la mejor opción.

En cuanto al dulce, el emblema lo lleva el alajú, como símbolo de la herencia árabe.

«Cuenca, ¡ven y verás!».



Cuenca cuenta con una atractiva y contundente gastronomía que hace las delicias del paladar de los más exigentes.

## XLIV SEMANA DE MÚSICA RELIGIOSA CUENCA 2005

### VENTA DE ABONOS Y LOCALIDADES

**A partir del 9 de diciembre de 2004**

a través del sistema de televenta durante todos los días del año, incluidos festivos,  
en horario de 9 a 21 horas, llamando al número **902 405 902**.

CONSULTAR PROGRAMACIÓN COMPLETA Y OTRAS INFORMACIONES DE INTERÉS  
EN NUESTRA WEB: [www.semanademusicareligiosa.com](http://www.semanademusicareligiosa.com)

TELÉFONO DE INFORMACIÓN GENERAL: **969 235 404**

PARA CONTACTAR: Fax: **969 232 798**

[informacion@semanademusicareligiosa.com](mailto:informacion@semanademusicareligiosa.com)



SEMANA DE  
MÚSICA RELIGIOSA  
CUENCA