



Representantes de la D.O. Ribera del Júcar, IGP Cordero Manchego, el Parador y el delegado de Agricultura de Cuenca, Rodrigo Molina.

Gran éxito de este ciclo gastronómico

Jornadas Gastronómicas en el Parador de Alarcón

El objetivo de estas jornadas que se han celebrado en el Parador de Alarcón, organizadas por el propio Parador, la D.O. Ribera del Júcar y la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Cordero Manchego", es dar a conocer la riqueza del turismo, vino y gastronomía de la región.

Crónicas de Cuenca

Más de medio centenar de representantes de la política, la economía y la gastronomía de Castilla-La Mancha se dieron cita en el Parador de Alarcón para inaugurar la primera muestra gastronómica de La Cocina del Cordero Manchego y los vinos de La Ribera del Júcar que se realizan en el Parador Nacional de Alarcón.

En estas jornadas, que se desarrollaron del 8 al 13 de junio se degustaron to-

dos los días en almuerzo y cena los exquisitos vinos de la D.O. Ribera del Júcar, ofrecidos junto a platos elaborados por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Cordero Manchego".

El objetivo prioritario de estas jornadas fue dar a conocer la cocina de Castilla-La Mancha y los productos de la zona, y para ello se realizó una carta seleccionando platos muy identificados con la cocina regional pero muy actualizados - como manitas de cordero, cochifrito manchego, mollejas fritas y paletilla de cor-

dero rellena, entre otros platos- y Ribera del Júcar ofreció como muestra de su indiscutible calidad los vinos Teatinos Joven 2003, Vega Moragona Crianza 99, 5 Almudes-Cabernet Sauvignon 2003, 5 Almudes-Tempranillo 2003, Teatinos 40 Barricas y Casarriba Tradición 2001.

Durante la inauguración, el director de Parador de Alarcón, Juan Antonio Chozza, hizo una breve introducción sobre la necesidad de crecer de la mano el turismo, la gastronomía y el vino, "siendo una oferta de lujo

que sin duda contribuirá a sorprender a los turistas y propios de la comarca".

Por su parte, D. Luis Martínez Lorente, cura y gastrónomo de Alarcón, deleitó al auditorio pronunciando una atractiva arenga relacionando la gastronomía del cordero manchego en el Quijote, aprovechando el aniversario de la magistral obra.

También el presidente de la D.O. Ribera del Júcar, Javier Prosper, y su homólogo en la I.G.P. Cordero Manchego aportaron la información necesaria para hacer de la posterior degustación de platos y vinos una conjunción perfecta entre conocimiento y gastronomía.

Referencia indiscutible

La D.O. Ribera del Júcar, que aportó seis de sus marcas a estas jornadas, participó con el objetivo de reafirmar su consolidada presencia en el mercado y dar a conocer sus vinos. La constante actividad de esta joven D.O. la convierten en referencia indiscutible en el sector vitivinícola, no sólo por el prestigio y la calidad de sus vinos, sino también por ser la primera Denominación de Origen adaptada a la nueva Ley de la Viña y el Vino.

Marco ideal

Por su parte, el lugar en el que tuvieron lugar las Jornadas Gastronómicas, el Parador de Turismo de Alarcón, es sin duda el marco ideal para degustar los productos típicos de la zona. Se trata de un castillo del siglo VIII, auténtica fortaleza medieval, asentado en un meandro del río Júcar sobre un promontorio en las lindes manchego-levantinas.