



Paysage

spontanée et expressive de ses habitants dont Azorín a dit que "le labourage leur donnait cette noblesse et cette sincérité". La pelote basque est très populaire dans cette région et se joue à l'air libre.

gastronomie

La cuisine d'Alcalá del Júcar, rude et savoureuse, offre des spécialités communes à toutes la province: "gazpachos manchegos", "olla de aldea" (marmite du village) qui est un heureux mélange de haricots, de pommes de terre, d'épaule de porc, de lard frais, de boudins, d'oreilles de porc, de museau, etc., parfumé au safran et à l'ail; "Guisado de trigo" (ragoût de blé) dont la recette est due à Francos Rodríguez; "Gachas" (bouillie à la farine de lupin); enfin, la fameux "morteruelo" qui apparaît déjà dans l'"Arte Cisorio" sous la plume d'Enrique de Villena. On peut également y déguster de bonnes truites du Júcar ou une savoureuse omelette d'écrevisses. Le chapitre de la pâtisserie mérite une mention spéciale. Citons les "mantecados" au vin blanc et les "flores de sartén" (fleurs de la poêle).

Tous ces plats sains et honnêtes sont le reflet de la vie active des habitants de cette région et sont arrosés par une gamme étendue et variée de vins, épais ou transparents, limpides et fluides, malgré leur modeste apparence, servis dans des jarres en argile qui leur donnent une exquise fraîcheur.

Capacité de logement: 74 places.



Rue typique et clocher de l'église.



texte • M. T. Soubriet
maquette • D. Gámez
photographies • Larres del Servicio Oficial de Fotografía
réalisation • EDITORA NACIONAL
ref. • AUJ-N
Imprimé par Oris - Jerez

ORGANISME-EDITEUR: MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO

PUBLICATIONS DU MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO

DIRECCION GENERAL DE PROMOCION DEL TURISMO

Exemplaire gratuit - Vente interdite - Printed in Spain. D.L. CA. 70 - XI-829

ALCALA DEL JUCAR

ALBACETE

ESPAGNE