

CIUDAD REAL PUEDE PRESUMIR DE CONTAR CON BUENOS VINOS: LOS DE LA MANCHA Y LOS DE VALDEPEÑAS



Las berenjenas de Almagro son un producto señero de la gastronomía ciudadrealeña.

# Gastronomía con denominación de origen

*Se pondrá en marcha una nueva Escuela de Hostelería con estudios superiores*

La gastronomía de Ciudad Real responde a las características típicas de la cocina regional: platos fuertes, recios, con la carne, principalmente de caza, como protagonista. Junto a ello, no podemos olvidar la rica variedad de sus vinos, con dos denominaciones de origen: Mancha y Valdepeñas, a la que hay que sumar una tercera: la que corresponde al queso manchego.

José Macías Vals es el presidente de la Asociación de Hosteleros de Ciudad Real, constituida en 1977, y propietario del restaurante Miami. Macías nos habla de cinco platos como los más típicos de la cocina de su tierra. «Las migas, que, como su nombre indica, se componen de paz con torreznos y ajo frito; las gachas, harina de pitas o almortas, agua, ajos, torreznos y pimientos secos; el asadillo de la huerta, compuesto

de pimientos asados con tomates, cominos, ajos, y aceite; el pisto, a base de pimiento, tomate y aceite y, por último, la caldereta, que es un guiso tradicional de pastores, que tiene como materias primas el cordero, el ajo, la cebolla, el laurel y el perejil, que se riegan con vino blanco y aceite, dejando que hierva todo a fuego lento».

Para acompañar tan succulentos manjares, que tiene su mejor postre en el queso manchego, elaborado exclusivamente con leche de oveja de raza Manchega, según recoge el Reglamento de la Denominación de Origen, en Ciudad Real se puede presumir de contar con buenos vinos: los de la Mancha y los de Valdepeñas.

Los caldos acogidos a la Denominación de Origen Mancha cuentan todos ellos con el sello de la

variedad Airén y, algunos tintos, con típico aroma de Cencibel. Los blancos son pálidos, finos, ligeramente amarillos y frescos al paladar, con excelente aroma y afrutados, aunque no en exceso. Su graduación oscila entre los 12 y 13,5 grados. Son aptos para pescados, huevos, platos ligeros y mariscos. También para pescados y, además, para quesos frescos y verduras son recomendables los rosados y claretes, que se caracterizan por ser brillantes de color, aromáticos y ligeros.

En lo que se refiere a los vinos de Valdepeñas son suaves, de sabor afrutado, ligeramente olorosos, finos al paladar, transparentes, brillantes y totalmente naturales. Sus tres variedades, tinto, blanco y rosado, son aptos para aperitivos y «tapeo». Los tintos son especialmente indicados para re-

gar los más tradicionales platos ciudadrealeños a los que anteriormente aludíamos. La variedad Cencibel es la uva que produce el vino tinto de Valdepeñas. Mientras, con la variedad de uvas Airén, se obtienen los blancos.

Actualmente existen en la capital manchega alrededor de 70 restaurantes que, además de ofrecer cocina típica —especialmente requerida por los visitantes— ofertan los más diversos menús de la gastronomía nacional e, incluso, internacional, con precios que oscilan entre las 750 pesetas y pueden alcanzar las 6.000 ó las 7.000, «el precio medio —explica José Macías— oscila entre las 3.500 y las 5.000 pesetas».

Al contrario que a otros sectores económicos, a los restaurantes, a decir de su presidente, no les ha beneficiado la llegada del AVE a Ciudad

Real. «Nos ha servido para quitarnos clientes, tanto a los restaurantes como a los hoteles, porque la gente encuentra una gran facilidad para desplazarse a precios razonables y en el mismo día hacen el viaje de ida y vuelta».

No obstante, Macías se muestra satisfecho de la promoción que se está haciendo de la cocina manchega a través de las instituciones, con las que la Asociación colabora activamente. «La Junta de Comunidades nos acaba de ofertar un curso de seis meses de alta gastronomía. También somos centro colaborador del INEM y hemos solicitado al Ministerio de Educación y Ciencia la creación de una nueva Escuela de Hostelería, con estudios superiores, un primer ciclo de dos años y otro en tres años, que resolverá las necesidades del sector en Ciudad Real».

Ciudades  
de  
Castilla-La  
Mancha

C I U D A D R E A L C O R A Z O N D E L A M A N C H A

SUPLEMENTO  
ESPECIAL

Viernes, 3 de marzo de 1995

15