



Enrique Buendía

El vino conquense, principalmente el manchego, es apreciado por los paladares más exigentes. En algunos lugares aún se utilizan los métodos tradicionales para su elaboración.

El ajo arriero, muy arraigado a la Semana Santa, ha tomado carta de naturaleza en las cartas de nuestros restaurantes durante todo el año. Se trata de un paté elaborado a base de patata cocida, bacalao desalado, miga de pan, ajos y aceite de oliva.

Para luchar contra el frío, variados guisos de legumbres en los que reina la judía en compañía de los compagos guardados en la orza o estofados de carnes de caza, sin olvidar las gachas, un guiso ancestral a base de harina de almortas, grasa de los torreznos, hígado de cerdo rallado y alcaravea.

De la sabiduría de los pastores nos ha quedado el gazpacho de pastor, plato en el que la caza menor de pelo y la torta ázima se conjugan en uno de los mejores logros de la cocina serrana.

Los asados de cordero, con las chuletas como representantes de su dignidad excepcional, son el apartado de las carnes más emblemáticas de nuestra tierra.

Si sólo el apresuramiento permite de-

gustar a pie de una barra unos pinchos, no lo dude: zarajos, jamón serrano, chorizos, morcillas, lomo y queso manchego.

Para el postre, los dulces, encabezados por el alajú, símbolo de la herencia árabe, a base de miel y almendras. Pero además los pestiños o frutas de sartén engloban la tradición de Mancha y Alcarria. Y por qué no, queso manchego con miel de la Alcarria.

Para beber, sin duda, vino. Vino de la provincia, de **San Clemente, El Provençio, Iniesta o Mota del Cuervo**. Y después, un licor: el resolí, la bebida típica conquense compuesta de aguardiente de la Sierra, café, naranja, canela y azúcar.

Por su artesanía

La cerámica es el máximo exponente de la artesanía conquense. A lo largo y ancho de la provincia se localizan importantes talleres en los que se confeccionan, ante todo, útiles de barro (jarrones, tina-