

La Semana de la Mancha

El Sindicato Nacional de Hostelería y Turismo ha visto con extraordinaria simpatía y prestó su colaboración cuantas veces fue solicitada al mayor esplendor de los actos organizados en Madrid con motivo de La Semana de la Mancha, porque entre otras entrañables razones, La Mancha, es región singular con dos pilares básicos para un Sindicato que encuadra y tiene su razón de ser en dos fundamentales conceptos: la hostelería y el turismo. Las dos cosas se dan en la Mancha en gran escala.

LA RUTA DEL QUIJOTE.

La Mancha es ya inmortal por sí misma y por la grandeza y el prestigio literario de uno de los libros más leídos del mundo; El Quijote.

La Mancha, es el principal escenario del Caballero andante, que en muchos rasgos y aspectos protagonizó el mejor sentido, las mejores virtudes raciales españolas. La Mancha, son las Ventas, el Toboso, —Patria de Dulcinea—, y los Molinos. La Mancha es el Batán, y Puerto Lápice. En suma, toda la maravilla del Campo de Criptana donde los molinos siguen girando al viento sin lanzadas del Caballero de la triste Figura.

GASTRONOMIA MANCHEGA

El comedor de un Hotel de clara estirpe americana: el Castellano Hilton, fue el escenario de la Semana Manchega, y por lo tanto, de su gastronomía, importante capítulo de toda buena industria hostelera.

En el extenso y suculento repertorio de la cocina manchega, figura en primer lugar y por derecho propio un sensacional menú elaborado con cuatro cosas

fundamentales: las "gachas", las "migas "el salpicón de vaca" y "el cordero asado". Ampliando un poco más esta línea gastronómica tenemos ya el "morteruelo y un poco más lejos, las perdices estofadas y aderezadas, la caldereta, el gazpacho, los "duelos" y los "quebrantos", el guiso de las bodas de Camacho, las berenjenas al estilo de Almagro, el queso manchego con miel, las flores manchegas —delicia de la repostería regional— y los "miguelitos".

LOS VINOS MANCHEGOS

Unas comidas de esta suculencia, de esta abundancia de platos, de semejante estirpe gastronómica, se comprende bien que no se pueda servir sin el adecuado complemento de los vinos. Esto no es problema para la Mancha. Vinos no faltan. Y vinos buenos, excelentes, magníficos, abundantes sobre todo. La Mancha es tierra de vinos y tal vez en ella, en algunos de sus puntos cruciales Tomelloso Herencia, Valdepeñas— están las más grandes, las más voluminosas Bodegas de España.

La producción de vinos en hectólitros, arroja cada año en la Mancha cifras fabulosas, a pesar de los accidentes climatológicos, a pesar de las lluvias, de las heladas y del pesimismo tradicional de los agricultores, a pesar de todo, el vino corre como un renovado milagro a lo largo de todo el contorno de las provincias manchegas: vinos de Socuéllamos, de Alcazar de San Juan; de Valdepeñas; excelentes mostos que han prestigiado ese gran acierto de la Semana Manchega, en Madrid, corazón de España.

Francisco Gómez Travededo