

# Gastronomía típica y maridaje en las provincias de Córdoba y Ciudad Real

Autora 1: Andrea Villanueva Rodrigo

Autor 2: Cristian Salinas Perales

Tutor del trabajo: José Antonio Cava Jiménez

**Resumen:** El trabajo consiste en la realización de una ruta gastronómica de comida tradicional maridada en las provincias de Córdoba y Ciudad Real. En las diferentes paradas de la ruta se destacan distintos establecimientos que ofrecen platos típicos de su zona con su correspondiente maridaje. En función de las características del lugar, el maridaje se centrará más en un aspecto u otro (por ejemplo, en el caso de las bodegas se centrará más en el vino). Los restaurantes y bodegas participantes le dan una gran importancia a las Denominaciones de Origen en sus platos y maridajes. Para acompañar a la ruta, se proporcionan las diferentes tipologías turísticas que se pueden realizar y los alojamientos donde pernoctar en cada destino. Por último, se ha realizado un análisis de los turistas gastronómicos para conocer el perfil de persona que demanda este tipo de turismo.

**Palabras clave:** Ruta gastronómica, maridaje, turismo gastronómico, gastronomía y Denominación de Origen Protegida (D.O.P.).

**Abstract:** The project consists in a gastronomic route of traditional food and drink pairing in the provinces of Cordoba and Ciudad Real. At each stop during the journey, different establishments will be highlighted that offer typical food from their area with their food and wine pairing. Depending on the characteristics of the place, it will focus more on one aspect or another (for example, in the case of the wineries, it will focus more on wine). The participating restaurants and wineries give great importance to the PDO of their pairings. It is also provided the different types of tourism that can be done in the area and the accommodation where to stay overnight in each destination. Last but not least a research has been carried out in order to determine the profile who demands this concrete kind of tourism.

**Keywords:** Gastronomic route, drink and food pairings, gastronomy-tourism, gastronomy and Protected Designation of Origin (PDO).

## 1 Introducción

Uno de los objetivos principales de la investigación sobre Gastronomía típica y su maridaje en las provincias de Córdoba y Ciudad Real, es hacer ver las distintas variedades con la que este ámbito nos puede sorprender dependiendo del lugar en el que nos encontremos.

Ha sido seleccionado este tema ya que ambos somos investigadores de distintas provincias, y con ello queremos mostrar que nos pueden ofrecer cada una de ellas.

La gastronomía y el maridaje lleva siendo desde tiempos inmemorables, una tradición que tenemos arraigada desde la infancia, pero no somos conscientes de la diferencia que hay dentro de nuestra propia provincia, con ello ha sido creada una ruta entre Córdoba y Ciudad Real para poder saborear la cultura gastronómica y su correspondiente maridaje.

A través de lo estudiado, podemos observar perfiles gastronómicos totalmente dispares, bien sea por la edad del consumidor, por su renta, por la disponibilidad horaria etc.

No podemos dejar atrás las denominaciones de origen, las cuales hacen especiales a esos lugares, que nos pueden facilitar las costumbres, la cultura, la historia, la ganadería, la agricultura etc. Es decir, las cosas que nos puede ofrecer la vida y explotarla al máximo.

Las herramientas que hemos utilizado son encuestas desde la plataforma de Google, para enviar a los distintos restaurantes de la ruta creada y para las personas, creando así el perfil gastronómico comentado anteriormente.

## **2 Perfil del turista gastronómico.**

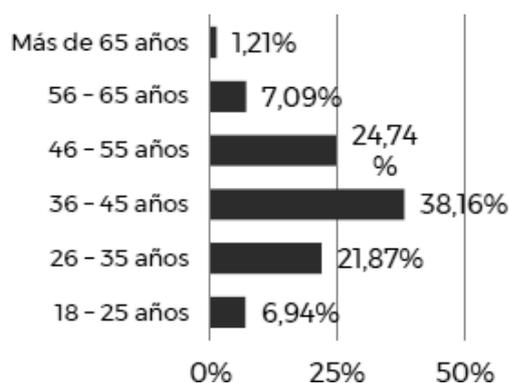
En nuestro TFG hablamos continuamente del turismo, centrándonos en el turismo que se realiza con motivo de la gastronomía, el turismo gastronómico. Una vez definido este concepto, nos podemos hacer la pregunta, ¿cómo es un turista gastronómico? Esto se ha tratado de conocer durante años, realizando encuestas a personas para conocer el perfil del turista.

A lo largo de este punto trataremos datos del estudio realizado por *Dinamiza Asesores* en colaboración con la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid, la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Extremadura, Clúster de Turismo de Galicia, Agencia Vasca de Turismo entre otros organismos. Además de estos datos, la realización de un cuestionario propio y a menor escala para realizar una aportación propia de datos a este estudio.

El análisis del perfil del turista gastronómico comienza con una pregunta orientada a filtrar las respuestas, utilizada para segmentar las personas que dan el perfil para el estudio y las que no. La pregunta es: “En los últimos dos años, ¿ha realizado algún viaje o escapada para disfrutar de la gastronomía?”. Más de un 75% de los encuestados respondieron afirmativamente, por lo que se pueden considerar turistas gastronómicos debido a que han realizado algún viaje con el motivo principal de conocer la gastronomía de un lugar..

En cuanto al perfil sociodemográfico, el 52,3% son mujeres y un 47,7 % hombres. El perfil está muy igualado, siendo ligeramente superior las mujeres que se pueden considerar turistas gastronómicas. La edad de los encuestados es más dispersa, siendo la mayoría las personas con edad comprendida entre 36 y 45 años y la minoría las personas mayores de 65 años

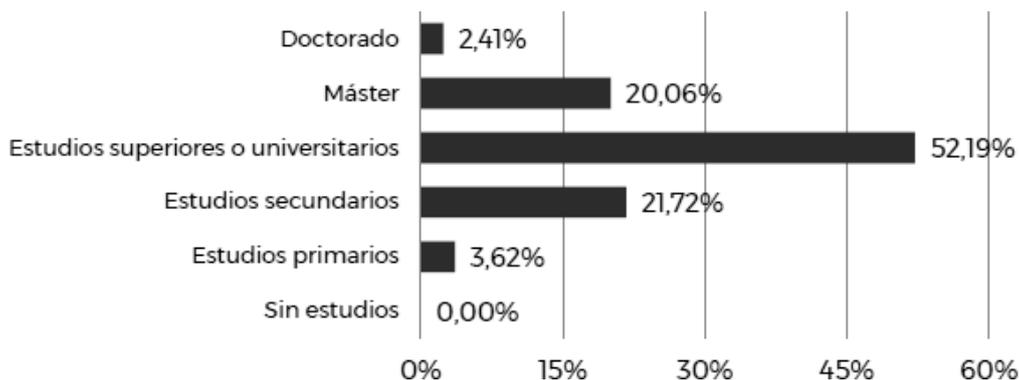
*Gráfica 1. Edad del turista gastronómico.*



*Fuente: II estudio de la demanda del turismo gastronómico.*

Las personas encuestadas generalmente son personas en activo, como trabajadores por cuenta ajena, funcionarios o empresarios. El nivel de estudios que más se puede observar son los estudios superiores o universitarios con más de un 50% de la población. Por otro lado, la minoría son personas con doctorado (2,4%) o estudios primarios (3,6%).

*Gráfica 2. Nivel de estudios del turista gastronómico.*

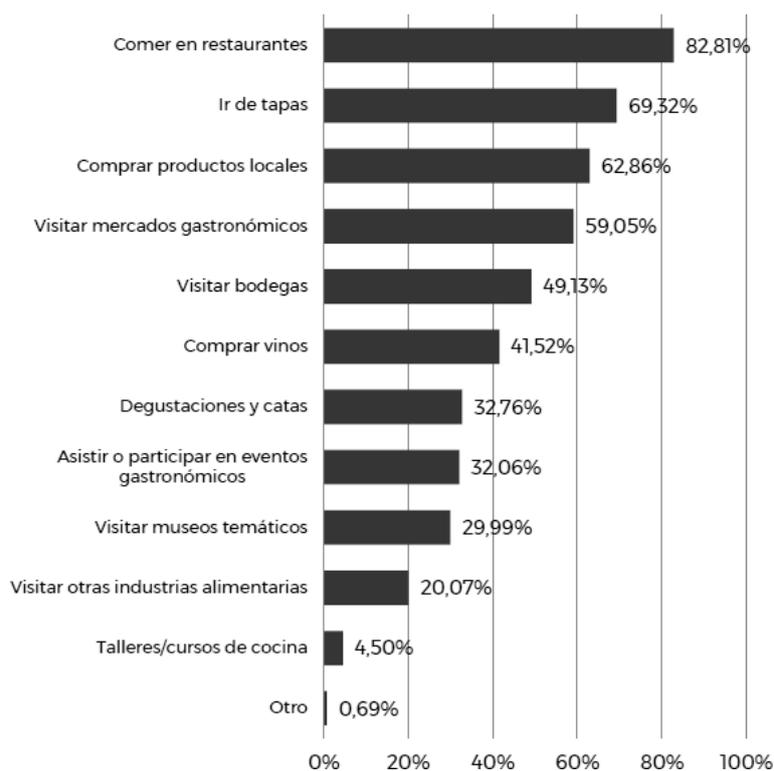


*Fuente: II estudio de la demanda del turismo gastronómico.*

Las motivaciones por la que una persona realiza turismo gastronómico son varias, pero las más destacadas son probar productos y platos tradicionales de otras regiones, consideración de la gastronomía como patrimonio cultural del lugar o por el mero hecho del disfrute o placer de comer. Los motivos menos elegidos fueron el conocer el origen de los productos o descubrir los atractivos gastronómicos de los destinos de primer nivel.

Anteriormente, se comentaba que la gastronomía tenía influencia a la hora de hacer la elección del destino turístico. Pero dentro de la elección, existen distintos aspectos que pueden influir que son: “Existencia de una gastronomía con identidad propia”, “buena relación calidad – precio”, “existencia de una cultura gastronómica local”, “ambiente gastronómico en zonas de la ciudad” o “prestigio de algunos productos de la zona” fueron las opciones más influyentes para los turistas gastronómicos. Las principales actividades de los turistas son comer en restaurantes, ir de tapas o comprar productos locales, todas estas actividades tuvieron una votación superior al 62%. Sin embargo, realizar actividades de enoturismo se encuentra en torno a un 50% de preferencia. Esta actividad puede ser clave en las provincias de Córdoba y Ciudad Real.

*Gráfica 3. Actividades realizadas por el turista gastronómico.*



*Fuente: II estudio de la demanda del turismo gastronómico.*

Los turistas gastronómicos, además de realizar actividades relacionadas con el paladar, realizan otros tipos de actividades complementarias. Las principales acciones que realizan estas personas, excluyendo actividades gastronómicas, son visitar el destino elegido, realizar rutas culturales, excursiones en la naturaleza o simplemente descansar.

Una vez analizado el perfil del turista gastronómico, **Dinamiza Asesores** propone 8 agrupaciones distintas sobre dichos turistas. Estos perfiles son identificados según los hábitos de consumo que tiene la población.

Los grupos son:

- **Foodie:**

Persona aficionada a la gastronomía, el probar los platos tradicionales de la zona elegida es su motivación a la hora de viajar. La gastronomía tiene bastante influencia en la hora de la elección del destino. Entre las actividades principales se encuentran la compra de productos locales como, por ejemplo, vino y visitar mercados gastronómicos. Realiza escapadas con motivo gastronómico.

- **Cosmopolita:**

Este tipo de turista no es 100% turista gastronómico, pero demanda este tipo de actividad de ocio. Siente que la gastronomía es un elemento cultural de la zona a la que asiste. La gastronomía influye en gran medida en la elección de destino. Realiza viajes internacionales mayoritariamente una vez por temporada. Valora la gastronomía local. Las principales motivaciones de realizar viajes son probar

productos tradicionales y la consideración de la gastronomía como patrimonio cultural. Las actividades que realiza a la hora de viajar son visitar mercados y asistir a eventos gastronómicos.

- **Gourmand:**

Término similar al gourmet, pero con una gran diferencia, el gourmet tiene conocimientos sobre la gastronomía mientras que el gourmand no tiene estos conocimientos, solamente disfruta del placer de una comida. Para este, la gastronomía es una actividad de ocio. Suele pernoctar en hoteles de 3\*, realizando escapadas con motivo gastronómico.

Las actividades que realiza este turista suelen ser comer en restaurantes e ir de tapas, mientras que las principales motivaciones son probar platos tradicionales y disfrutar de la comida.

- **Wine lover:**

La característica más destacable de este grupo de turistas es el carácter entusiasta sobre el vino. La gastronomía juega un gran papel, pero siempre acompañado del vino. Suele viajar en pareja o con amigos, prefiriendo los alojamientos con alta calidad como hoteles de 4 y 5\*.

Las motivaciones del Wine lover es probar productos y gastronomía tradicional de la región que visita mayoritariamente, además de conocer el origen de dichos productos. Las actividades que realiza al hacer turismo es el visitar bodegas, la compra de distintos vinos o realizar catas.

- **Cocinilla:**

Este tipo de turista realiza viajes para disfrutar de la comida y adquirir conocimientos sobre cocina para aprender recetas locales. Las actividades que realiza a la hora de viajar es la compra de productos locales de la zona y participación en cursos de cocina. Tiene en cuenta la relación calidad-precio en la decisión de su destino. Esto se extrapola también a la elección de alojamiento, siendo hoteles de 1 o 2\* los elegidos para pernoctar.

- **Responsable:**

Dentro de los distintos grupos de turistas gastronómicos, la gastronomía juega con menor influencia que con los demás grupos. Realiza este tipo de turismo por estar comprometido con la sostenibilidad y, de esta manera, adquiere distintos conocimientos de productos locales e impactos hacia el medioambiente. A la hora de la elección del alojamiento tiene preferencia por los alojamientos rurales, viajando en familia en mayor parte.

Las motivaciones de este grupo de turistas es la valoración con la población de la zona elegida y conocer el origen de los productos. Las principales actividades que realiza cuando viaja es visitar mercados gastronómicos y museos temáticos.

- **Gourmet:**

Este grupo es caracterizado por ser el que más influencia tiene la gastronomía en él. Visita restaurantes distinguidos y de vanguardia, tiene en cuenta el prestigio del restaurante y cocineros, participa en catas y en menús de degustación. Tiene grandes conocimientos sobre la gastronomía y se decanta por alojamientos de calidad alta como pueden ser los hoteles de 5 estrellas.

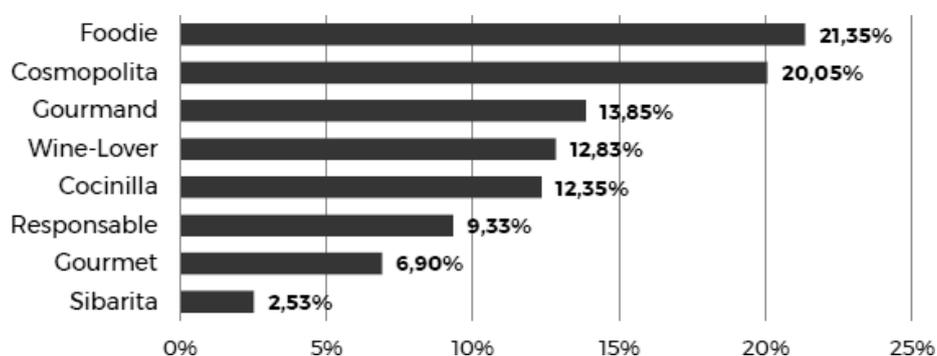
La principal motivación de este turista es vivir experiencias gastronómicas comiendo en restaurantes de renombre.

- **Sibarita:**

La gastronomía es algo clave al elegir el destino turístico. La motivación por la que viaja es experimentar la gastronomía en restaurantes de renombre y conocer atractivos gastronómicos del destino de primer nivel. Las actividades de ocio que suele realizar en sus viajes son comer en restaurantes y participar en catas y menús de degustación. La gastronomía juega un papel fundamental en la elección del viaje, que suele ser acompañado de amigos en hoteles de alta calidad. Le gusta asistir a restaurantes de vanguardia distinguidos.

Estos grupos están ordenados de mayor a menor población dentro de ellos, siendo foodie el grupo al que pertenecen más personas y sibarita al que pertenecen menos personas.

*Gráfica 4. Grupos de turistas gastronómicos.*



*Fuente: II estudio de la demanda del turismo gastronómico.*

### 3 Denominaciones de Origen Protegidas de las provincias de Córdoba y Ciudad Real.

En la provincia de Córdoba encontramos siete **Denominaciones de Origen** (D.O.) repartidas en ocho localidades cordobesas: Baena, Priego de Córdoba, Montoro-Adamuz y Lucena conocidas por su D.O en el Aceite de Oliva Virgen Extra (en adelante AOVE), en vinos y vinagres encontramos Montilla-Moriles y, por último, Pedroche donde destacan los ibéricos.

A continuación, se procede a comentar los productos amparados por la Denominación de Origen situados en la provincia de Córdoba. Comenzando por el AOVE:

#### **Denominación de Origen de Baena:**

Baena es el pueblo que le da nombre a esta Denominación de Origen, pero en ella participan otras localidades de la zona: Albendín, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros.

En esta localidad cordobesa destaca el AOVE, que tiene la característica de ser aceites aromáticos y afrutados, pero con un ligero amargor. La principal variante de oliva usada para este aceite es la aceituna picuda, aunque esta denominación también se produce con otras variedades como Lechín Chorrúa o Picual entre otras.

### **Denominación de Origen de Priego de Córdoba:**

Al igual que en el caso anterior, Priego de Córdoba es la localidad que le facilita nombre a esta Denominación de Origen reseñada en el AOVE, pero en ella participan otros municipios como Almedinilla, Carcabuey o Fuente Tójar.

Esta denominación de Origen es conocida por la alta calidad de los productos que ofrecen. Los tipos de aceituna empleados en su aceite son: picuda, hojiblanco y picual, de las cuales se realizan los tres principales aceites comercializados por esta D.O.

### **Denominación de Origen de Montoro-Adamuz:**

Esta Denominación de Origen recibe el nombre de estas dos localidades, pero se desarrolla en los municipios de Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey y Villaviciosa de Córdoba.

El AOVE de esta DO es hecho mediante las variedades de aceitunas: Nevadillo Negro, Picual, Lechín de Sevilla, Picudo y Carrasqueño de la Sierra. La variedad autóctona de la zona es Nevadillo Negro y Picual, siendo el aceite realizado por la D.O. Montoro-Adamuz en un 98% de la variedad de estas dos aceitunas.

Su cuerpo, sabor afrutado y, sobre todo, el amargor son las principales características de este AOVE que, por otro lado, la acidez no es superior a 0, 5°.

### **Denominación de Origen “Aceite de Lucena”**

Al igual que en los casos anteriores, Lucena es la localidad que le da nombre a la Denominación de Origen, pero en ella existen otras localidades al sur de Córdoba que forman parte como: Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque, Puente Genil y Rute.

Este aceite de oliva es producido con la variedad de aceituna hojiblanca de manera principal y de manera complementaria se le añade la variedad Picuda, Tempranilla, Arbequina o Picual entre otras.

### **Denominación de Origen Montilla-Moriles**

Posiblemente, esta D.O. sea la más conocida nacional e internacionalmente de la provincia de Córdoba, debido a la gran calidad y renombre de la denominación cordobesa.

La zona sur de Córdoba es la zona donde se desarrolla la actividad vinícola, siendo las localidades que forman parte de esta Denominación de Origen son: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil, que participan de manera total en la producción del vino y vinagre, mientras que de manera parcial se encuentran las localidades de: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Rio, Espejo, Fernán-Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella.

El vino es producido a través de la uva, en la que en esta Denominación de Origen existen gran variedad de uvas, entre las que se encuentran: Pedro Ximénez, Airén, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo. Todas estas variedades son cultivadas en las localidades citadas anteriormente.

### **Denominación de Origen de Los Pedroches**

Esta Denominación es conocida por los ibéricos que se producen en el Valle de los Pedroches, en especial el jamón ibérico y con menos reconocimiento, los demás derivados del cerdo ibérico. El principal alimento de este animal es la bellota, producida por las encinas que se sitúan al norte de la provincia cordobesa, en la dehesa de Sierra Morena. En esta denominación participan las localidades de: Añora, Belalcázar, Dos Torres, Espiel, Hinojosa del Duque, Pedroche y Pozoblanco entre otros.

Dentro de la Denominación de Origen de Los Pedroches existen otras industrias adscritas de renombre como COVAP, S.C.A. o Navalpedroche, S.L.

Continuamos con la provincia de Ciudad Real encontrándonos con 9 productos que nos ofrece esta tierra, entre los cuáles el vino y el aceite cuentan con distintas variaciones, con ello podemos decir que tenemos 13 Denominaciones de Origen (D.O)

Comenzamos por el principal producto que define a Castilla La Mancha, como es el queso manchego, considerado como Denominación de Origen Protegida (D.O.P):

### **Denominación de Origen del Queso Manchego**

La **D.O.P del Queso Manchego**, está catalogado con cinco estrellas en España, llamado “el rey de los quesos de oveja” y es uno de los más conocidos fuera de nuestro país.

Los reconocidos dependen de la curación, entre los que se encuentran, también está el queso bañado en AOVE.

El gran secreto es la leche de oveja de raza manchega, pues da la proporción perfecta entre grasas y proteínas, lo que nos garantiza un recubrimiento de pasta dura.

La D.O.P debe tener la placa de caseína en la parte posterior y en la contraetiqueta con Don Quijote y Sancho Panza en la etiqueta comercial.

Uno de los quesos más premiados del mundo, que cuenta con una edición *platinum*, es la obra maestra de **Ojos del Guadiana**, que cuenta con una curación de 18 meses.

### **Denominación de Origen del Azafrán de La Mancha**

Continuamos con el **Azafrán de La Mancha D.O**, más conocido como el “**oro rojo**”, que es una especia obtenida del tostado de la flor *Crocus sativus*, introducido en La Mancha durante el Califato de Córdoba, entre lo que solo puedes considerarlo D.O.P cuando la cosecha pertenezca a ese mismo año, puesto que con el paso de los años pierde calidad.

Es considerado como uno de los productos más caros del mundo, pues 1 kg vale en el mercado aproximadamente 5.000 euros, y cuenta con una serie de requisitos a contar en cuanto a su distribución de manera legal, entre los que están:

- Debe tener aspecto de hebras.
- Siempre tiene que comercializarse envasado y en cantidades que no alcancen los 100 gramos.
- Debe estar producido como máximo el año anterior a su envasado.

Tiene un sabor amargo, que deja un aroma intensamente exótico y desprende colorante de un color rojo brillante. En la provincia de Ciudad Real, el más conocido es el La Solana.

### **Indicación Geográfica Protegida del Cordero Manchego**

Aunque no esté considerado como Denominación de Origen, sino Indicación Geográfica Protegida (I.G.P), como el **Cordero Manchego I.G.P**, no deja de ser menos importante en nuestra región. Esta raza de cordero no discrimina entre el sexo del animal, se encuentra entre 22 y 28 kg y los setenta y noventa días.

Es una carne explotada para la producción de leche, carne y lana. Su alimentación es con leche materna complementada con paja blanca, garantizando con ello una carne de especial jugosidad, color y aroma. Con el cordero elaboramos uno de los platos más típicos de Ciudad Real, como es la **Caldereta de Cordero**.

La zona delimitada para su producción es Campo de Calatrava y Campo de Montiel.

### **Indicación Geográfica Protegida del pan de Cruz de Ciudad Real**

**El pan de Cruz de Ciudad Real** ha sido el segundo pan de España en conseguir un I.G.P, pues es una de las elaboraciones artesanas que se lleva realizando desde siglos en la comarca de Calatrava.

Es un pan formado por una pieza compacta y densa, de trigo candeal, con miga dura y blanca, en forma de hogaza abombada, corteza lisa, decorada con una cruz formado por perforaciones en la corteza, de la cual toma su nombre y en su cara posterior porta el logo de I.G.P.

Continuamos con el llamado “oro verde”, como es el Aceite con denominación de origen acogido por:

- **D.O.P Aceite Montes de Toledo.**

La variedad más reconocida es la Cornicabra, conseguida a través de procedimientos mecánicos o por otros medios que no alteren el producto, conservando con ello el sabor y aroma.

Tiene una acidez de 0,5%, con color amarillo dorado o verde intenso, dependiendo de la recolección, presentando valores de medios a intensos de sabor afrutado, amargo y picante.

- **D.O.P Aceite Campo de Calatrava.**

Como el anterior aceite, tiene al menos un 80% de aceite Cornicabra, con una acidez menor de 0.5 grados, los colores son entre verdes intenso o amarillentos, con un toque afrutado complejo, a la vez que intenso, como aceitunas verdes, manzanas u otras frutas frescas, con percepción amarga y picante por su contenido de polifenoles.

- **D.O.P. Aceite Campo de Montiel.**

Cuenta con variedades Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina y Local.

Las grandes características que le hacen diferente, es la mezcla de cornicabra y picual que les otorga con ello un sabor amargo y picante a la vez, con un toque a manzana o almendra se podría decir.

Por otro lado, **Las Berenjenas de Almagro I.G.P**, fue introducida en España en la época árabe, destacando en Almagro por su método de conservación, a parte es una variedad considerada autóctona, que se conserva y cultiva de manera exclusiva en la comarca del Campo de Calatrava.

Tiene propiedades beneficiosas para la salud, pues cuenta con 20 kilocalorías por cada 100 gramos y eso la convierte esencial para la dieta mediterránea.

Su proceso de elaboración para su conserva consta de una cocción entre 5 y 10 minutos, después se fermenta en un recipiente adecuado y se le añade el aliño y se tiene macerando entre 4 y 15 días.

Su aliño contiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua, entre que una vez que ya estén listas, se envasa de cuatro maneras diferentes: aliñadas, con pimiento natural o pasta de pimientos, en cogollos, troceadas, embuchadas.

Otra de los destacados y más curiosos, es la fruta de **Melón de La Mancha I.G.P** con las variedades de “piel de sapo” y “piñonet”.

Tienen una forma elipsoidal u ovoide, con una corteza lisa o rugosa, con un color verde y manchas oscuras tornando conforme va madurando hacia al amarillo. La pulpa es de color blanco o cremoso, su cavidad central es pequeña y en ella se encuentran las pipas.

Es apreciado por su dulzor, jugosidad y lo fibrosa que puede llegar a ser su carne.

En penúltimo lugar, enriqueciendo “un lugar de La Mancha, cuyo nombre no quiero acordarme” destacamos los vinos, pues Ciudad Real está considerada como una de las mayores productoras de vino del mundo, conocida como “la bodega de Europa”, entre los cuales están:

#### ❖ **D.O. Vino de La Mancha:**

Este vino cuenta con un total de 264 bodegas en toda Castilla La Mancha, agrupando en total 192 municipios de 4 provincias castellanomanchegas, entre las que se encuentra Ciudad Real, convirtiendo así a esta D.O vinícola, en la más grande del mundo, pues tiene gran superficie de viñedos.

Las bodegas han optado por un toque de vanguardia, ya que hay que saber evolucionar y han añadido la técnica “coupage” dotada de artesanía y ciencia, haciéndola así la más demandada por los clientes.

Esta D.O, cuenta con una gran variedad de productos: Jóvenes o nuevos, Tradicionales, envejecidos en Barraca de Roble, Crianza, Reserva, Gran reserva y Vinos espumosos entre los que se encuentran los blancos o rosados, con una elaboración especialmente “champenoise”, que es con burbuja natural (gas carbónico). Desde los más dulces a menos dulce, podemos decir que así se distribuyen: Brut nature, Extra brut, Brut, Extra-seco, seco, semiseco y dulce.

#### ❖ **D.O. Vino de Valdepeñas:**

Los vinos de Valdepeñas cuentan con una gran historia detrás, como todo gran vino, recopilada a través del tiempo, entre ellas como que fueron los más apreciados desde el s. XVI, desde la corte del rey Felipe II en España, otorgándole de un gran prestigio por toda la comarca.

Fue tan reconocido que gracias a su comercio y su recogida de impuesto que el rey Carlos III pudo pagar las obras de la Puerta de Alcalá y de Toledo.

Dentro de las variedades blancas que nos pueden ofrecer, están: Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

En las variedades tintas, encontramos: Tempranillo (Cencibel) está variedad es la más importante de Valdepeñas, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdor.

❖ **D.O Vino de Pago Dehesa del Carrizal:**

Esta Denominación de Origen Vino de Pago, ofrecen grandes variedades en las distintas provincias y municipios de Castilla La Mancha, pero particularmente en Ciudad Real, está la mencionada anteriormente de Vino de Pago Dehesa del Carrizal.

Cuenta con viñedos orientados al norte, suelos silicios que les otorga su composición ácida, ofreciendo variedades de vino blanco Chardonnay, Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo.

Por último, nos adentramos en el mundo de la **cerveza artesana con D.O La Mancha**, originaria de Herencia, Ciudad Real, creada por Lourdes Villafranca y Roberto Díaz-Oliver.

Como todo buen emprendedor, “a lo Steve Jobs”, empezaron a elaborar de manera artesanal esta cerveza, de una manera más manchega que estadounidense, en la casa de la abuela de Roberto, en vez de en un garaje.

Poco a poco, se trasladaron a una fábrica para ir aumentando la producción, y finalmente en una nave en la Avda. S. Antón de Herencia.

Se utilizan 4 ingredientes para la elaboración de sus cervezas La Maldita, que son: agua, malta de cebada, levadura y lúpulo, haciéndola de manera 100% natural, sin añadidos artificiales.

Para poder ofrecer este producto a la gente, abrieron un bar en Herencia, para que pudieran probar sus elaboraciones, entre las más consumidas están la “Pop Ale”, una cerveza rubia y “Volandera”, cerveza de trigo.

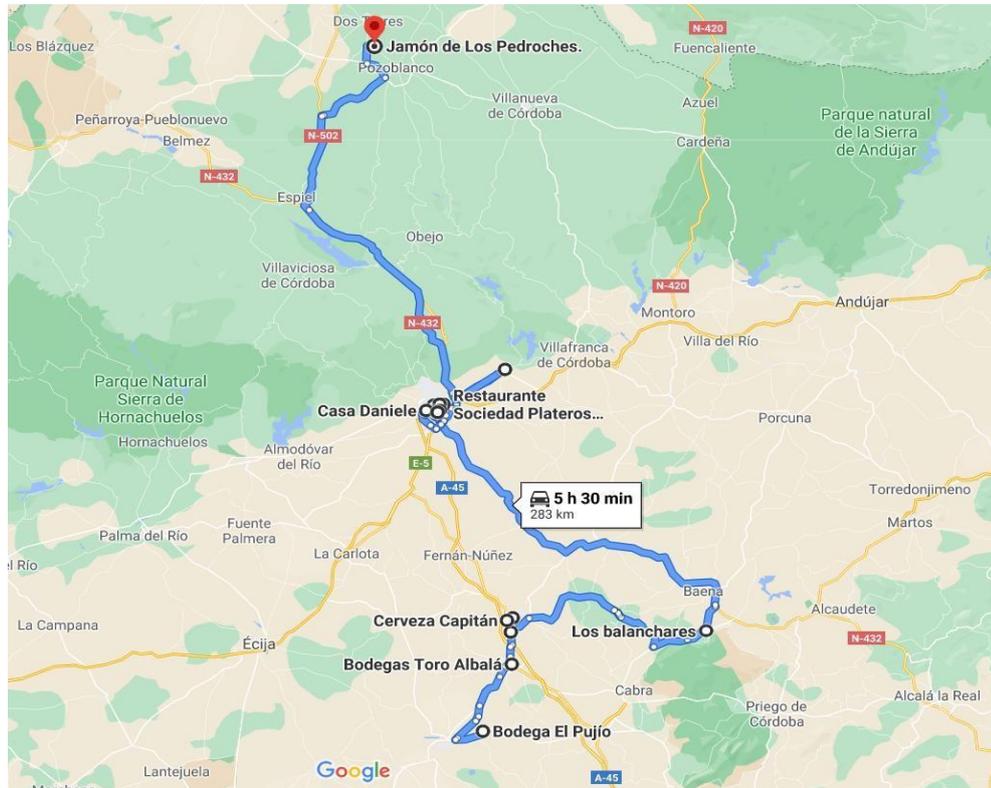
Es cierto que la gran mayoría de los maridajes de esta Ciudad, al estar tan enfocada en tierras de viñedos, es en general con vinos que nos ofrecen nuestra comarca, pero las cervezas artesanales como La Maldita, nos ofrecen una gran variedad de aromas, texturas, sabores etc. Con el que podemos maridar nuestros platos típicos y potenciar la comida.

## **4 Ruta gastronómica en las provincias de Córdoba y Ciudad Real.**

En la provincia de Córdoba podemos encontrar una gran riqueza en cuanto a los platos de la gastronomía típica local, algunos de los platos cordobeses más conocidos son: el flamenquín, rabo de toro, salmorejo y gazpacho entre otros. A lo largo de la ruta propuesta se podrán ver y conocer la gastronomía cordobesa con un correspondiente maridaje.

La ruta de la provincia de Córdoba consiste en visitar dieciocho restaurantes o bodegas en los cuales se degustarán comida típica local maridada con vinos o cervezas. También existe la posibilidad de que se deguste comida que no sea típica de Córdoba, pero está maridada con productos realizados en la provincia.

*Imagen de ruta 1. Ruta de la provincia de Córdoba. Para acceder a la ruta pinche [aquí](#).*



*Fuente: Elaboración propia a través de Google maps.*

La ruta tiene una longitud aproximada de 285 kilómetros y una duración de viaje de entre 5 y 6 horas aproximadamente. En la ruta se puede elegir que destinos visitar por si el turista no desea realizar la totalidad de paradas. Dicha ruta pasa por los siguientes restaurantes, bodegas y tiendas especializadas:

- Bodegas El Pujio (Puente Genil).
- Bodegas Toro Albalá (Aguilar de la Frontera).
- Restaurante Los Balanchares (Zuheros)
- Bodegas Robles (Montilla)
- Cervezas Capitán (Montilla)
- Bodegas Pérez Barquero (Montilla)
- Casa Rubio y Casa Pepe de la Judería (Córdoba)
- Taberna la Montillana (Córdoba)
- Casa Manolete Bistró (Córdoba)
- Bodegas Campos (Córdoba)
- Restaurante Caballo Rojo (Córdoba)
- Sociedad Plateros de María Auxiliadora (Córdoba)
- Descubre Córdoba (Córdoba)
- Bodegas Mezquita (Córdoba)
- Cepa CraftBeer & Wine (Córdoba)
- Casa Daniele (Córdoba)
- Finca El Capricho (Alcolea)
- Jamón de Los Pedroches (Añora)

Estos son los restaurantes incluidos en la ruta que podemos encontrar en la provincia de Córdoba, sin embargo, existen varios eventos gastronómicos que son de manera estacional, como pueden ser los puestos de caracoles, la feria del lechón en Cardena, la feria del jamón en Villanueva de Córdoba o la cata organizada por la Denominación de Origen de Montilla- Moriles.

Ante la longitud de esta ruta gastronomía, se debe destacar la importancia de realizar pernoctación en la provincia, ya que sin la realización de esta sería imposible desarrollar las actividades propuestas.

A continuación, se presentan los restaurantes, bodegas y tiendas especializadas más destacados que forman parte de la ruta cordobesa:

- **Casa Pepe de la Judería y Casa Rubio.**

En este caso, al ser ambos restaurantes del mismo propietario y, por ende, mismo canal de comunicación por lo que el análisis de estos se realizará de manera conjunta.

Situados ambos restaurantes en la judería de Córdoba y reconocidos por la gastronomía como dos de los principales restaurantes de comida típica de la provincia de Córdoba.

En cuanto a la cuestión de maridaje concierne, el representante de estos restaurantes afirma que ofrecen como maridar cada plato de su carta sin necesidad de que el cliente solicite información de maridaje, siendo estos realizados siempre con bebidas alcohólicas.

Tanto Casa Pepe de la Judería como Casa Rubio cuentan con más de una Denominación de Origen de la Provincia de Córdoba como son la Denominación de Origen de los Pedroches o Denominación de Origen de Montilla-Moriles entre otras. El representante afirma que los principales ingredientes utilizados en los restaurantes son productos locales de la provincia de Córdoba y de su huerta km 0.

A la pregunta de “¿Cuál diría que es su plato estrella? ¿con qué lo maridaría?” se responde que su plato estrella es *el rabo de vaca estofado con cremoso de patata* que puede ser maridado de dos maneras, la primera con un *vino oloroso* o un *vino Amontillado*, siendo estos productos de la Denominación de Origen de Montilla-Moriles. También se destaca el maridaje del *queso azul* con un *vino Pedro Ximénez*, el cual hace que se mezclen los sabores dulces del vino con la intensidad del queso.



Por otro lado, destacan la *mazamorra con dulce de membrillo y almendras* como su plato típico cordobés maridándolo con un *vino de Tinaja*. La *mazamorra* es una crema con textura similar a la del salmorejo, pero sin la inclusión del tomate, es decir se asemeja al ajoblanco, pero de manera más densa.

Para finalizar, se comenta que no se puede dejar de lado *las berenjenas abuñueladas con miel de caña* maridadas con un *vino fino de siete años de maduración de Moriles*.



○ **Taberna La Montillana.**

La Taberna La Montillana, que se encuentra situada en la Calle San Álvaro, es un restaurante emblemático en Córdoba, ya que su apertura en 1948 hace que sea uno de los principales restaurantes de la gastronomía cordobesa, además de maridar a la perfección sus platos, esta taberna pertenece a la Ruta del Vino Montilla-Moriles.

En cuanto a los alimentos que podemos disfrutar, debemos conocer que al menos un 80% de los productos son productos locales de la provincia de Córdoba. Además de disfrutar de los productos locales, podemos disfrutar de varios productos amparados por Denominaciones de Origen como: la D.O. De Montilla-Moriles, D.O. de Valle de los Pedroches, D.O. de Baena o D.O. Priego de Córdoba.

Los principales ingredientes que son usados para la realización de los platos de la carta son el queso, frutos secos o la carne ibérica.

En el restaurante se ofrece como maridar los platos elegidos por el cliente sin que este pida consejo sobre el maridaje. La Taberna La Montillana reconoce no ofrecer catas con maridaje, pero las ofrecería para dar a conocer como maridan los principales platos que ofrecen en su carta.

Comenzando con el maridaje de los platos, Taberna La Montillana expone que su plato estrella sería la *mazamorra con pesto de almendras y atún rojo ahumado* maridado con un *vino de Tinaja* amparado por la D.O. Montilla-Moriles. La frescura y el sabor afrutado de este vino enlaza con la cremosidad de la mazamorra y la textura crujiente de las almendras. El maridaje perfecto que ofrece este restaurante es un *guiso de rabo de toro al oloroso* maridado con una copa de *vino Oloroso* de la Bodega Toro Albalá. El hecho de maridar un vino con un plato que haya incluido ese mismo vino en su preparación consigue que se intensifique ambos sabores, tanto el de la comida como el de la bebida que lo acompaña.

En cuanto a su plato más típico de Córdoba se destaca el *salmorejo cordobés* maridado con un *vino fino* de Montilla-Moriles. En la carta de vinos de Taberna La Montillana ofrecen una gran variedad de vinos finos con los que acompañar tanto el salmorejo como a otros platos que complementen dicha bebida.



○ **Sociedad Plateros de María Auxiliadora**

A la taberna de Sociedad Plateros de María Auxiliadora, - situado en la calle María Auxiliadora - se puede acceder mediante paseos por monumentos de la ciudad de Córdoba como son el Palacio de Viana o la Mezquita Catedral.



Gracias a la entrevista realizada con Manuel Bordallo, actual propietario y chef de cocina, se puede acceder a la información sobre esta taberna histórica de Córdoba.

En Sociedad Plateros de María Auxiliadora se ofrecen distintos menús, entre ellos el menú con maridaje, que consiste en la degustación de cuatro vinos y cuatro platos acompañados de un enólogo/a o sommelier que son quienes eligen el maridaje y lo explican. Si el cliente no se decanta por este menú, a la hora de maridar el plato, en la taberna se ofrecen sugerencias de cómo maridar cada plato, primando siempre la combinación de comida y bebida con productos locales. Si se tiene dudas sobre que vino solicitar, se suele ofrecer un vermut artesano o un vino de tinaja, especialmente a los turistas.

Además de maridar los platos que ofrece en su restaurante y de realizar menús maridados, esta taberna participa en la ruta del vino de Montilla-Moriles, ya que en el mismo lugar que se

encuentra el restaurante, podemos encontrar una pequeña bodega en la que se realizan sus propios vinos.

Por otro lado, los ingredientes que más utiliza Sociedad Plateros de María Auxiliadora son productos locales, algunos acogidos a Denominaciones de Origen y otros no, como pueden ser los ajos de la zona de Montalbán, Bacalao de Castro del Río, Naranja de Palma del Río o, en cuanto a las D.O., productos ibéricos acogidos a la D.O. de los Pedroches, el aceite de la D.O. de Baena y los vinos de la D.O. de Montilla-Moriles. Los vinos tintos, se procura que sean también cordobeses.

Una vez centrados en los platos que podemos encontrar en su carta, el plato que más salida tiene es el revuelto de bacalao dorado. Este plato no es un producto típico de Córdoba, pero es muy reconocido en este restaurante ya que se elabora desde hace unos 25 años. Más que un plato cordobés, es un plato portugués, pero con arraigo en Córdoba. Este revuelto de bacalao dorado se recomienda maridar con un vino fino o con un vino de tinaja suave.

El maridaje perfecto para el chef que se entrevista, es el rabo de toro maridado con el mismo vino que se guisa, es decir, maridado con un vino oloroso. De esta manera, ni el vino debilita el sabor del plato ni viceversa, es más, se disfruta más del plato.



Manuel Bordallo admite que es difícil decantarse por un único plato típico de Córdoba, pero que destacan los platos más relevantes de la gastronomía cordobesa: salmorejo, berenjenas fritas con miel de caña y rabo de toro. En cuanto al maridaje del primer plato nombrado, se recomienda un vino fino joven, que no le quite sabor al plato. En cuanto al segundo plato, se recomienda un vino de la variedad de uva Pedro Ximénez ya que, marida a la perfección con la miel de caña utilizada para darle dulzor al plato y así contrasta con el amargor de la berenjena.

Siguiendo el mismo estilo de maridaje del rabo de toro, se recomiendan las alcachofas a la montillana. Este plato es cocinado con un vino fino, por lo que marida a la perfección con un vino artesano realizado en la bodega de Sociedad Plateros de María Auxiliadora, como es el vino fino platino. Un vino con una crianza fuerte que, suma al amargor de la alcachofa, la frescura y aroma de la hierbabuena.

Llegados los postres, se recomienda el maridaje del pastel cordobés de dos maneras distintas, un maridaje con bebidas alcohólicas y un maridaje con bebidas no alcohólicas. Comenzando con el primero, el pastel cordobés marida con un vino dulce como puede ser el Pedro Ximénez - manera más común de maridar este postre -

El maridaje no alcohólico de este postre le correspondería al zumo de naranja. Esta bebida conjugaría un contraste entre la acidez del propio zumo con el dulzor de los componentes del postre. Además de este maridaje, en este restaurante, el pastel cordobés se sirve con una rodaja de naranja a la antigua<sup>5</sup>. Además, esto también podría ser maridado con el olor de la flor de la naranja, el azahar, ya que se relaciona el olor con el sabor del plato



En este caso se podría acuñar un nuevo término como es el “maridaje de alimentos con otros alimentos” y “el maridaje de un plato con olores”.

En cuanto al maridaje entre alimentos, en el restaurante situado en la calle María Auxiliadora, se recomienda la ensalada de bacalao con naranja, plato en el que se utilizan productos locales como el bacalao de Castro del Rio, cebollas y cebollinos de Montalbán, naranja de Palma del Rio o aceite de Baena.

El maridaje con olores es algo más complejo, el aroma de las flores hace que tengas un estado feliz y hace que degustes los platos con felicidad, pero es algo más complejo ya que no todos los olores combinan o maridan de manera correcta con todos los platos. El olor puede afectar a la percepción del sabor y del aroma desprendido por el plato y/o bebida. De este concepto novedoso nace el evento de los “Gastropatios”.

#### ○ **Cepa CraftBeer & Wine**

Cepa CraftBeer & Wine es un local especializado en cervezas artesanales y vinos que nace de uno de los socios de la cerveza artesanal cordobesa “cervezas califa” y su pareja. Situado en la calle Juan Valera, cercano de varios enclaves turísticos considerados patrimonio de la humanidad como son la mezquita-catedral, los patios o la judería.

En esta mezcla entre vinoteca y cervecería artesanal ofrecen recomendaciones de como maridar sus platos si el cliente lo solicita, además de ofrecer catas con su correspondiente maridaje. En Cepa CraftBeer & Wine se realizan estos maridajes con bebidas alcohólicas, ya sean cervezas artesanas o vinos.

En cuanto a las Denominaciones de Origen cordobesas, Cepa CraftBeer & Wine cuenta con vinos y vinagre de la D.O. de Montilla-Moriles, los ibéricos de la Denominación de Origen del Valle de los Pedroches y con el AOVE de la D.O. de Priego de Córdoba.

Por otro lado, los principales ingredientes más utilizados en sus platos son el AOVE ya comentado, tomate y queso. Con estos ingredientes se realizan los iniciales platos que ofrecen.

El representante de Cepa CraftBeer & Wine, Rafael Serrano, afirma que su maridaje perfecto sería la combinación de un vino o cerveza que acompañe al plato y no resalte sobre él, sino

que lo acompañe y mejore. Ante esta definición se estaría hablando de un maridaje por afinidad.

Sabiendo que para Rafael se decanta por el maridaje por afinidad, el plato estrella que ofrece en su carta serían *las papas aliñas con AOVE de Priego de Córdoba, vinagre de Montilla Moriles y lomo de bonito*. Ante este plato ofrece la posibilidad de maridarlo de dos formas: con vino o con cerveza. Si se decide maridar con vino, se recomienda un *vino fino* de la D.O. de Montilla-Moriles. Si, por otro lado, se decide maridar con cerveza, se recomienda una cerveza pilsner, como la *cerveza judería pilsner*, cerveza artesanal cordobesa.

El plato típico de Córdoba de Cepa CraftBeer & Wine es el *salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo*. Existe la opción de variar del salmorejo típico al *salmorejo con mojama de atún y AVOE*. Para este plato se recomienda el maridaje con un *vino fino de terrevuelos*, un vino de siete años de vejez de la D.O. de Montilla-Moriles.

Para finalizar con esta vinoteca y cervecería artesanal, se destacan dos platos con su maridaje. El *Rabo de toro* y *la carrillada*. Ambos platos se maridan con los mismos productos, dando la opción de maridar con vino o cerveza. Si se elige la opción del vino, se recomienda maridar estos platos con un *vino amontillado*, mientras que si se elige la opción de la cerveza se recomienda maridar con una *cerveza de estilo IPA*.



#### ○ Casa Daniele

Casa Daniele, situado en el pasaje José Manuel Rodríguez López, es una tienda especializada en quesos, no solo cordobeses sino de toda España y algunos provenientes de Europa. Esta tienda ofrece catas de quesos acompañado de pan artesano y AOVE con esencias, maridados tanto con vino o con cerveza artesana cordobesa, esta recibe el nombre de “*quesosperiencia*”. En la cata se facilita información de los quesos que estamos degustando, además de ser acompañado con su correspondiente maridaje.

En Casa Daniele podemos disfrutar de una experiencia de maridaje acompañado de la Denominación de Origen de Montilla-Moriles, utilizando dichos vinos para acompañar los diferentes quesos que podemos degustar.

En la aportación por parte de esta tienda, se destaca el maridaje creado entre un *queso azul del Valle de los Pedroches* maridado con un *vino Amontillado* de la D.O. Montilla-Moriles. Este maridaje destaca por la mezcla entre la intensidad de un queso azul junto a un vino que tiene

como característica ser consistente y seco, pero con toques dulces. Estos dos elementos enlazan a la perfección en el paladar.

Entre los platos cordobeses más destacados se encuentran el *queso viejo de cabra* de Priego de Córdoba maridado con un *vino fino* de Montilla-Moriles.

Pero, por otro lado, cabe mencionar la magnífica *tabla de distintos tipos de quesos cordobeses* que puede ser maridado tanto con *cerveza artesana* como con un *vino de tinaja* suscrito a la Denominación de Origen Montilla-Moriles.



En la provincia de Ciudad Real, al igual que en Córdoba, nos ofrece una gran variedad de platos que enriquecen a la gastronomía típica local, los más reconocidos son: la caldereta de cordero, migas del pastor, pisto manchego, asadillo, gachas, etc.

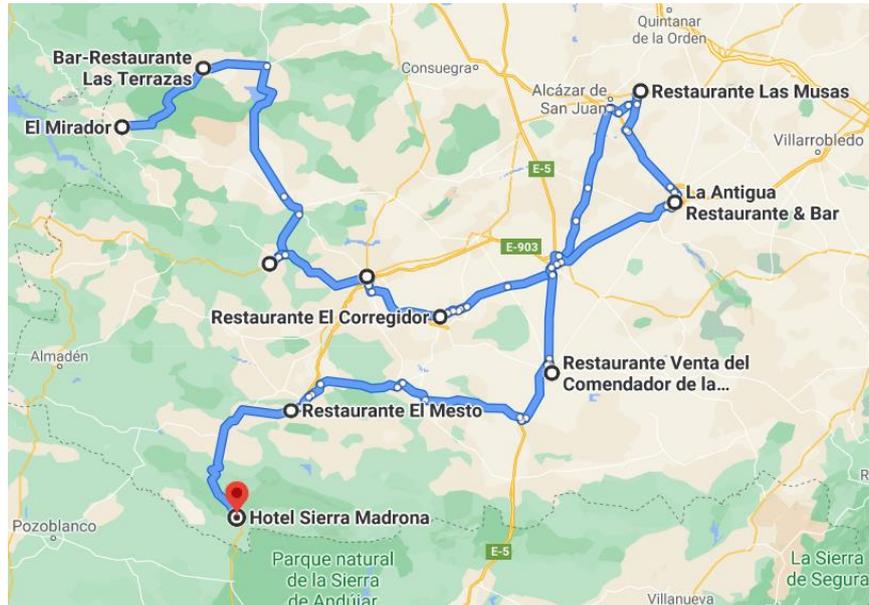
A lo largo de la ruta propuesta a continuación podrán conocer de lo que estamos hablando y disfrutar del maridaje que corresponde con cada uno de los platos.

Vamos a visitar diez restaurantes, para degustar la gastronomía y maridaje de los platos típicos manchegos.

La ruta tiene una longitud aproximada de 507 km y 7 horas a recorrer en coche, en ella, se encuentran los siguientes restaurantes o bodegas:

1. Restaurante El Mirador- Horcajo de los Montes.
2. Restaurante Las Terrazas- Retuerta del Bullaque.
3. Asador Los Pucheros, S.L- Piedrabuena.
4. Bodegas Galiana- Ciudad Real.
5. Restaurante El Corregidor- Almagro.
6. Restaurante Las Musas- Campo de Criptana.
7. Restaurante La Antigua- Tomelloso.
8. Restaurante La Venta del Comendador- Valdepeñas.
9. Bodegas El Mesto- Puertollano.
10. Hotel Sierra Madrona- Fuencaliente.

*Imagen de ruta 2. Ruta de la provincia de Ciudad Real. Para acceder a la ruta pinche aquí.*



*Fuente: Elaboración propia a través de Google maps.*

Estos son los restaurantes con los que se concluye la ruta entre ambas provincias.

En Ciudad Real, celebramos eventos gastronómicos de manera estacional durante el año como, por ejemplo:

- Campeonato Regional de cortadores de jamón.
- Ruta del Puchero Carnalero.
- Encuentro de Pasiones en Semana Santa.
- Ruta de pinchos de cine y copas hasta el amanecer.
- Semana del Vino.
- Noche Blanca Cervantina.
- Jornadas de Cocina Alfonsí.
- Tapearte Ciudad Real.
- Migas de fin de año.

La pernoctación en esta ruta también es considerada de vital importancia, ya que hay que hacer diferentes paradas y no solo conocer la gastronomía del lugar visitado.

Los restaurantes más destacados dentro de esta ruta son:

- **Restaurante Las Terrazas- Retuerta del Bullaque:**

Situado en Calle del Reguero, Retuerta del Bullaque, es un lugar muy característico ya que se encuentra próximo al Parque Nacional de Cabañeros, uno de los sitios obligatorios a visitar si vienes a la provincia de Ciudad Real.

Los dueños de este lugar sienten devoción por su tierra, es por ello por lo que apuestan por la tradición, aunque de una manera innovadora, pues el aroma de puchero antiguo es único.

Las recetas que han ido pasando de generación en generación es su punto fuerte, como los cocidos, gachas, migas, estofados de alubias etc.

Nos ofrecen en sus platos elaboraciones de caza autóctona, como arroz con liebre, paté de conejo, variedad de elaboraciones del venado local que son algunas de las especialidades de la casa, ya que son peculiares y no en cualquier sitio las sueles encontrar. También sobre productos de matanza, que está muy relacionado con Cabañeros, el lomo, manitas, picadillo de chorizo, todo con aliños tradicionales y matizado con salsas, sin olvidarnos del cordero, pues la ganadería ovina es la predominante en la economía retorteña y un sello de identidad, por ello las elaboraciones con el cordero D.O no podrían faltar en forma de plato típico como la caldereta.

Elaboran una gran variedad de gazpachos, tanto fríos como calientes, junto a tostas con productos de su propia huerta que les da un toque original.

En cuanto al maridaje, tienen una carta de vinos en la que están los mejores de las bodegas de la zona. Por eso ofrecen este tipo de servicio porque es muy importante.

No podrían faltar los postres típicos como rosquillas, sapitos, pan de calatrava, etc.

Aparte de toda la gastronomía que te ofrecen, han dedicado un apartado del lugar para que te lleves un producto local, entre los que se encuentran queso manchego de Santa Quiteria, aceite virgen de los olivares de cabañeros, miel de la zona o vinos.



○ **Bodegas Galiana- Ciudad Real:**

Restaurante situado en Calle Hernán Pérez del Pulgar, Ciudad Real.

Además de ofrecer el servicio de restauración, es un punto de venta de vinos, embutidos y conservas que sirve carnes a la brasa, tapas y cocina castellana.

Tienen el servicio de maridaje dentro de sus platos, pues consideran que es una de las mejores maneras de degustar la gastronomía de un lugar, conociendo todos y cada uno de los productos de nuestra tierra.

Por ello cada vez que pides algo para tomar, te ponen la tapa más adecuada para maridar de la mejor manera y disfrutar del gusto de ambos sabores en el paladar.

Cuenta con varias denominaciones de origen, por no decir la mayoría de ellas que comentamos anteriormente en otro punto del informe.

Su plato más recomendado es: lingote de cordero de lechal al horno con salsa de piñones y pasas, con una tapa de queso de oveja en aceite D.O y vino de Valdepeñas, formando así el maridaje perfecto.

Entre sus platos típicos se encuentran las gachas, que es una de las elaboraciones que ofrecen en el menú diario, acompañado de pan para comerlas, ya que tradicionalmente se comen así y sin cubiertos, una bota de vino tinto manchego y aunque no se ofrezca en este restaurante, se toman a su vez con guindillas picantes y cebolletas al vinagre, que le aporta ese toque ácido.



○ **Restaurante el Corregidor- Almagro:**

Es un restaurante situado en Calle Jerónimo Ceballos, Almagro. Puede considerarse uno de los escenarios más emblemáticos de Castilla La Mancha y que representa el espíritu manchego, como se suele decir aquí “de pura cepa”, que quiere decir que eres totalmente de ese sitio al 100%.

Es una casona típica solariega castellana del siglo XVII, en ella encontramos varias estancias:

- El Mesón: que es ideal para disfrutar de los vinos de la tierra y una gastronomía más basada en raciones, tapas o degustaciones dejándote saborear nuestra historia.
- El salón principal, donde encontrarás más calidez y comodidad.
- Comedor especial: utilizado para comidas familiares, reuniones de trabajo... que te transporta a otra época por su decoración y detalles.
- El comedor clásico, para reuniones familiares, eventos etc. Con un ambiente clásico, señorial y tranquilo.

- **Terraza:** decorado de manera rústica, acristalado para guardar la temperatura ambiente y ofreciéndote la oportunidad de que conozcas nuestro patio típico.
- **Bar de copas:** para disfrutar en un ambiente al aire libre.

Cuenta con gran variedad de la cocina manchega, a la vez que de denominaciones de origen de la comarca y región. Entre los platos típicos encontramos, pipirrana, asadillo, pisto, migas, gachas, berenjenas y aceitunas etc.

No cuentan con especialidades pues todas y cada una de ellas están hechos con productos manchegos acompañados del maridaje perfecto también de nuestra tierra, ya que cuenta con una de las mejores bodegas de Ciudad Real.

Los postres caseros que nos ofrecen son típicos como, por ejemplo, pan de calatrava, peras al vino tinto de Almagro...



○ **Restaurante Las Musas- Campo de Criptana:**

Situado en Calle Barbero, Campo de Criptana. Su cocina se basa en la gastronomía manchega, con un toque moderno, respetando siempre la materia prima.

Se encuentra en un lugar privilegiado, ya que si te sitúas en la terraza tienes vistas panorámicas al pueblo y al Albaicín Criptanense, considerado como uno de los parajes más bonitos de Castilla La Mancha, que cuenta con molinos-gigantes.

Puedes visitar las cuevas La Marcela, que es un ambiente idílico para tapear, tomarte una copa y bailar, pues a veces cuentan con músicos, ya que el restaurante La Musas es una gran heredera de la tradición musical, realizando fiestas dedicadas a ello, como la Fiesta ye-yé.

Cuentan con servicio de maridaje si el cliente así lo solicita, asesorándote de la mejor manera y sobre todo dándote a elegir entre las mejores opciones de vinos manchegos.

Uno de los platos más recomendados es el cordero asado deshuesado con crema de berenjenas, ya que se utilizan dos de las denominaciones de origen o pisto manchego con rosquilletas artesanas, migas de los pastos o cómo podemos ver variedades con un producto muy utilizado por aquí, ya que es uno de los que más se caza, como es la perdiz. Con la perdiz, tenemos tres, el paté con manzana asada o deshuesada y escabechada con brotes tiernos y frutos rojos o judías con perdiz.

Otras de las D.O que ofrece de distinta manera a la habitual, cecina con almendras fileteadas y lascas de queso manchego.

Todo ello lo suelen maridar con el vino de la casa, sacado de la bodega que cuenta con grandes ejemplares de las denominaciones de origen.

En cuanto a los postres podemos probar la flor manchega con foie de pato y dulce de limón, bizcochona de arropo manchego con finas natillas de jengibre.



○ **Restaurante la Venta del Comendador- Valdepeñas.**

Situado en Calle Bernardo Balbuena, Valdepeñas. Es una casa centenaria típica de la región ubicada en el siglo XVII, en su época fue una antigua “corrala” <sup>1</sup> donde predomina la cocina manchega y ofrecen el maridaje perfecto con cada uno de sus platos si el cliente así lo pide.

Entre los platos típicos que nos ofrece de nuestra gastronomía, son los duelos y quebrantos, pisto, gachas y migas de vendimia. También ofrecen platos con denominaciones de origen como el queso manchego, azafrán, cordero, la perdiz etc.

Una de las curiosidades que tiene este sitio es que nos ofrece un pan del comendador, que es un pan cocido con vino 100% de Valdepeñas, con aroma a tomillo.

Sin embargo, uno de los platos que, aunque no sea típico, lo maridan de manera especial con un vino tinto, creando el mejor maridaje.



---

<sup>1</sup> Corrala: casa de vecindad antigua constituida por viviendas de reducidas dimensiones a las que se accede por puertas situadas en galerías o corredores que dan a un patio interior, en este caso del que hablamos de un pequeño pozo.

○ **Hotel Sierra Madrona- Fuencaliente:**

Está situado a tan solo 2 km de Fuencaliente, limitando con Córdoba, separado por el río Pradillo y un bosque de ribera.

La gastronomía es singular y diferente a la de otros lugares, utilizan recursos naturales del entorno en el que se encuentran., maridando cada uno de los platos si el cliente demanda este servicio.

Ofrecen catas con maridaje dependiendo de la rentabilidad económica que se perciba en el ambiente o en la época del año que nos encontremos, siempre con bebidas alcohólicas, pues consideran que son las que mejor maridan los platos de su carta.

Cuentan con productos de denominación de origen como el queso manchego, azafrán, vino, aceite, berenjenas, perdices etc.

Los ingredientes más utilizados en su cocina son las carnes de caza, verduras de km 0 en temporada de verano etc.

Su plato estrella es el ciervo con pasas y arándanos rojos, maridado con un Syrah del Rivera del Júcar. Mientras que el maridaje perfecto es el gratinado de calabacín, puerros y almejas con un vino de la cueva de Villanueva del Caudete.

Hay otro plato que únicamente maridarían con bebida alcohólica como es una siricaya de almendras con un hidromiel.

El plato típico de Ciudad Real, más concreto de Fuencaliente, es la sopa cortijera, maridada con un macabeo y las gachas de pito con un tempranillo crianza.



## 5 Conclusiones.

Tras el análisis y creación de una ruta turística en este trabajo, observamos que la gastronomía influye en la decisión del destino del turista, pero la inexistencia de otros tipos de turismo hace que el turismo

gastronómico se vea debilitado. Por ello es importante que el turismo gastronómico esté acompañado de otras tipologías turísticas.

“La gastronomía tradicional de Córdoba corre el riesgo de desaparecer” afirma Ricardo Hernández. El turismo gastronómico en la provincia de Córdoba se está viendo afectado por la disminución de visitas por parte de los turistas. En 2019, el turismo en la provincia andaluza se mantuvo en niveles similares a 2018. En 2020, el turismo se ha visto disminuido por la crisis sanitaria de la COVID-19 de manera considerable. Ricardo comenta que Córdoba necesita que aumente la cantidad y una disposición de gasto más elevado por parte de los turistas que visitan la provincia.

Otro de los problemas de la gastronomía tradicional es la inexistencia de una escuela de hostelería, por lo que los cocineros tradicionales son de media edad. De esta manera y como comenta Ricardo Hernández, “no hay relevo generacional”.

Ante esto, una solución que se ofrece en Córdoba es la fusión de los patios cordobeses y la gastronomía. Esta solución recibió el nombre de gastropatios, pero solo estuvo presente durante los años 2017 y 2018.

Los restaurantes y bodegas que participan en las rutas de las provincias de Ciudad Real y Córdoba le dan una gran importancia a las D.O.P. Gracias a la gran cantidad de D.O.P. existentes en dichas provincias, los participantes pueden elegir entre varios productos recogidos por diferentes D.O.P. en Córdoba o Ciudad Real. La elección de estos productos depende de la cercanía del restaurante a la zona que recoge dicha Denominación de Origen.

La solución que se ofrece en este TFG es incentivar el turismo en toda la provincia para que el turista visite enclaves turísticos menos conocidos, pero que son de un elevado interés para conocer el destino. De esta manera, al visitar más enclaves que, por ende, se van a encontrar distanciados geográficamente, el índice de pernoctaciones aumentaría. El turismo gastronómico es una forma para que las provincias adquieran valor añadido y ofrezcan experiencias únicas a través de la comida.

Aunque para poder fomentar e incentivar el turismo gastronómico se deba incrementar la inversión en turismo, esta no será muy elevada debido a que España es un país reconocido internacionalmente por el sector servicios, de donde obtiene la mayor parte de sus beneficios.

A pesar de que España es un destino turístico reconocido internacionalmente, uno de los efectos de la situación sanitaria que ha acaecido en todo el mundo ha sido que los movimientos turísticos se han visto reducidos de forma excepcional. Para paliar esta consecuencia, sería conveniente que se fomentara el turismo nacional, es decir, el turismo de las personas residentes en España por el territorio nacional, de esta manera, si existiesen restricciones de movilidad entre países la economía de, en este caso Córdoba y Ciudad Real, no se vería tan afectada.

Por último, el maridaje es un concepto novedoso que en los últimos años se ha puesto de moda y, posiblemente, sea la solución a la decadencia del turismo gastronómico. Las provincias por las que pasan las rutas tienen unas D.O.P que favorecen el maridaje, ya que cuentan con productos que se pueden usar al maridar una bebida con un plato.

## Referencias

Hotel Sierra Madrona. (2021). Extraído el 20 de mayo 2021 de <http://www.hotelsierramadrona.es/>.

*Restaurante Venta del Comendador de la Villa de Valdepeñas. Restaurante con Encanto.* Ventadelcomendador.com. (2021). Extraído el 28 de mayo 2021 de <https://www.ventadelcomendador.com/>

*Venta del Comendador.* Minube. (2021). Extraído el 15 de junio 2021 de <https://www.minube.com/rincon/venta-del-comendador-a258851>

*Venta del Comendador.* (2021). Extraído de <https://www.thefork.es/restaurante/venta-del-comendador-r627557>

[Restaurante Bodegas Galiana - Restaurante en Ciudad Real \(business.site\)](#) *Restaurante Bodegas Galiana.* Restaurante-bodegas-galiana.business.site. (2021). Extraído el 25 de mayo 2021 de <https://restaurante-bodegas-galiana.business.site/>.

*Restaurante Las Musas.* Restaurante Las Musas. (2021). Extraído 22 de mayo 2021 de <https://restaurantelasmusas.com/nuestra-carta/>.

*EL CORREGIDOR – Gastronomía.* Elcorregidor.es. (2021). Extraído el 15 de mayo 2021 de <https://www.elcorregidor.es/>

*Restaurante en Retuerta del Bullaque: Restaurante Las Terrazas: Parque Nacional de Caballeros. Información, Actividades y Alojamientos.* Visitacabaneros.es. (2021). Extraído el 25 de mayo 2021 de [http://www.visitacabaneros.es/restaurante-las-terrazas\\_restauranteDetalle\\_255.html](http://www.visitacabaneros.es/restaurante-las-terrazas_restauranteDetalle_255.html)

*Queso de oveja semicurado Villajos. Manchego D.O.P. Artesano, l.* (2021). *Gastrosofía manchega.* Gastrosofiamanchega.com. Extraído el 22 de marzo 2021 de <https://www.gastrosofiamanchega.com/>

*D.O. Azafrán de la Mancha | Turismo Ciudad Real.* Turismo.ciudadreal.es. (2021). Extraído el 20 de marzo 2021 de <https://turismo.ciudadreal.es/project/d-o-azafran-de-la-mancha-3/>

*I.G.P. Pan de Cruz de Ciudad Real.* Mapa.gob.es. (2021). Retrieved 22 June 2021, from [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/pana\\_paste/IGP\\_pan\\_cruz.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/pana_paste/IGP_pan_cruz.aspx)

*IGP Cordero Manchego suprime el periodo mínimo en la lactancia natural - AgroCLM.* AgroCLM. (2021). Extraído el 22 de marzo 2021 de <https://www.agroclm.com/2020/04/22/igp-cordero-manchego-suprime-el-periodo-minimo-en-la-lactancia-natural/>

*D.O.P. Montes de Toledo.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 8 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia\\_de\\_montes\\_de\\_toledo.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia_de_montes_de_toledo.aspx)

20 de marzo 2021 de <https://turismo.ciudadreal.es/project/d-o-azafran-de-la-mancha-3/>

*D.O.P. Aceite Campo de Calatrava.* Mapa.gob.es. Extraído el 20 de marzo 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia\\_de\\_campo\\_calatrava.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia_de_campo_calatrava.aspx)

*D.O.P. Aceite Campo de Montiel.* Mapa.gob.es. Extraído el 2 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/DOP\\_aceite\\_montiel.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/DOP_aceite_montiel.aspx)

*Melón de la Mancha.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 22 de marzo 2021 de [https://www.mapa.gob.es/images/es/PLIEGO\\_IGP\\_MELON\\_MANCHA\\_tcm30-209955.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/PLIEGO_IGP_MELON_MANCHA_tcm30-209955.pdf)

*I.G.P. Pan de Cruz / Turismo Ciudad Real.* Turismo.ciudadreal.es. (2021). Extraído el 22 de marzo 2021 de <https://turismo.ciudadreal.es/project/pan-de-cruz/>

*Denominaciones de Origen y Pagos / TCLM.* Turismocastillalamancha.es. (2021). Extraído el 23 de mayo 2021 de <http://www.turismocastillalamancha.es/de-vinos/denominacion-de-origen-y-pagos/>

*Cerveza artesana con denominación de origen La Mancha - Lanza Digital.* Lanza Digital. (2021). Extraído el 1 de mayo 2021 de <https://www.lanzadigital.com/provincia/cerveza-artesana-con-denominacion-de-origen-la-mancha/>

*D.O.P. Aceite de Lucena.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 2 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia\\_de\\_lucena.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia_de_lucena.aspx)

*D.O.P. Baena.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 2 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/DOP\\_Baena.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/DOP_Baena.aspx)

*D.O.P. Los Pedroches – Web D.O.P. Los Pedroches.* Jamondolospedroches.es. (2021). Extraído el 3 de abril 2021 de <https://www.jamondolospedroches.es/>

*D.O.P. Los Pedroches.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 5 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/jamon/DOP\\_JamonPedroches.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/jamon/DOP_JamonPedroches.aspx)

*D.O.P. Montoro-Adamuz.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 8 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/DOP\\_aceite\\_montoro.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/DOP_aceite_montoro.aspx)

*D.O.P. Priego de Córdoba.* Mapa.gob.es. (2021). Extraído el 8 de abril 2021 de [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia\\_de\\_priego.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/aceite/Copia_de_priego.aspx)

*Montilla Moriles / Denominación de Origen / Consejo Regulador.* Montillamoriles.es. (2021).

Extraído el 19 de abril 2021 de <https://www.montillamoriles.es/es/>

Asesores, D. I. N. A. M. I. Z. A. (2017). II Estudio de la demanda del turismo gastronómico en España. *Dinamiza asesores*

*Restaurante Casa Pepe de la Judería | Restaurante Casa Pepe de la Judería. Restaurantecasapedelajuderia.com. (2021). Extraído el 16 de mayo 2021 de <http://restaurantecasapedelajuderia.com/>*

*Restaurante Casa Rubio | Restaurante Casa Rubio. Restaurantecasarubiocordoba.com. (2021).*

Extraído el 16 de mayo 2021 de <https://restaurantecasarubiocordoba.com/>

*Taberna la Montillana, tradición e innovación. Taberna La Montillana. (2021). Extraído el 19 de mayo 2021 de <https://tabernalamontillana.com/>*

*Restaurante Sociedad Plateros Maria Auxiliadora. Sociedadplateros.com. (2021). Extraído el 21 de abril 2021 de <http://www.sociedadplateros.com/>*

*Rafa – CEPA Craft Beer & Wine. Craft Beer Culture. (2021). Extraído el 3 de junio 2021 de <https://cbcspainblog.wordpress.com/2020/12/18/rafa-cepa-craft-beer-wine/>*

*QUESOS ESPECIALES - CASA DANIELE. CASA DANIELE. (2021). Extraído el 12 de mayo*

2021 de <https://www.casadaniele.com/>