

## RUTA Alcarria | Gastronomía



### Ruta Alcarria

#### DESCRIPCIÓN:

A lo largo de esta ruta podremos contemplar unos espacios naturales de gran variedad y espectacularidad, porque la Alcarria es un raro ejemplo de área no montañosa que ofrece al visitante un fuerte contraste visual determinado por la coexistencia de formas del relieve tan distintas como son los páramos, extensas campiñas tapizadas por fértiles vegas, valles encajados, cerros testigo y fuertes pendientes. Durante el recorrido por esta ruta podemos encontrarnos con planicies que se sitúan en torno a los mil metros de altitud coexistiendo escalonadamente con lomas y cerros sobresalientes, empinadas laderas y frondosos valles fluviales que conforman la peculiar personalidad geográfica de esta comarca, mundialmente conocida gracias a la universal obra "Viaje a la Alcarria" (1946), del Nobel Camilo José Cela, del que recientemente, en el año 2016, se ha celebrado el primer centenario de su nacimiento, así como los 70 años de su legendaria andadura por tierras de La Alcarria.

En la dedicatoria del libro que Camilo José Cela le hace a su íntimo amigo el ilustre doctor Don Gregorio Marañón, le dijo aquella frase sobre la tierra alcarreña que posteriormente alcanzaría tanta popularidad... "La Alcarria es un hermoso país al que a la gente no le da la gana ir...", cita que con los años quiso modificar en su obra "Nuevo Viaje a la Alcarria" (1987), al señalar aquello de "La Alcarria es un hermoso país al que la gente ya le va dando la gana ir...".

## **RECORRIDO:**

### **PRINCIPALES RECURSOS GASTRONÓMICOS :**

Triunfan en esta zona los corderos y cabritos típicos alcarreños, en diferentes modalidades, así como la sopa del pastor, las migas, las gachas, el morteruelo, los niscalos y las setas de cardo. Pero sin duda, el protagonista de la gastronomía alcarreña es el cordero o mejor el cabrito, siendo muy popular el cabrito de Jadraque, casi siempre asado, y aromatizado con un buen "breve" -mezcla macerada de hierbas aromatizadas- de origen romano o bien en caldereta.

#### **- Cordero de la Alcarria**

El Cordero de la Alcarria cuenta con el distintivo de Marca de Calidad Diferenciada desde el mes de Mayo de 2009, que es la certificación del origen, la calidad y las características comunes del cordero producido en la comarca de La Alcarria. Esta Marca garantiza una muy alta calidad de la carne de ovino de la zona, y que su producción y comercialización se lleva a cabo en una zona geográfica perfectamente delimitada, autorizada y controlada por el órgano gestor de la precitada Marca. En definitiva, de esta forma se garantiza el extraordinario valor gastronómico del cordero de La Alcarria, que es muy demandado y preciado en los mercados nacionales, constituyendo una de las singularidades identificativas y de referencia de la gastronomía de esta comarca.

Quienes consuman "Cordero de La Alcarria", además de tener garantizado un producto de calidad, al saborearlo se encontrarán con una carne que destaca por su jugosidad y ternura. Es de aspecto rosáceo, con una fina capa de grasa externa color marfil, que le confiere un bouquet excepcional.

El "Cordero de La Alcarria" se puede cocinar de distintas maneras: asado, a la parrilla, frito o en guiso, de todas las maneras resulta exquisito. En La Alcarria, la tradición es cocinarlo asado.

Las judías con oreja, las truchas, el codillo a la casera y las degustaciones de caza son otros de sus platos más típicos de esta comarca. Las codornices en escabeche, el conejo hecho de mil formas posibles, la perdiz o el jabalí son una buena muestra de ello. Los sabrosos productos de la matanza del cerdo, cuyo ritual se repite año tras año en numerosas familias y en actos públicos abiertos a todo el mundo en un sinfín de pueblos, como día de fiesta mayor, durante los meses de Enero y Febrero, también están presentes en La Alcarria. Así pues, morcillas, chorizos, lomos en adobo, tocino, jamones y somarillos, no son de despreciar por estos lares. En cuanto a dulces, no podemos olvidar los afamados y populares bizcochos borrachos, especialmente en la Capital y en Tendilla, y entre las especialidades de repostería destacan las tortas de chicharrones, galletitas, rosquillas, tortas de la Virgen, harinosas, y mantecados... Cabe mencionar en este capítulo las Tortas y Rosquillas de Brihuega, y los "Crispines" de Budia, si es posible acompañados de una buena copa de orujo de Morillejo, aguardiente que desde hace más de trescientos años viene destilándose en este lugar de forma absolutamente artesanal.

Asimismo, hortalizas y verduras forman igualmente parte de la base culinaria de esta comarca, y recordar que la afamada Miel de La Alcarria, tanto en postre como en ingrediente de imaginativas recetas de segundos platos o como base de ciertos licores, es la única producida en España que goza de "Denominación de Origen" por su extraordinaria y reconocida calidad.

- Denominaciones de Origen

Pero resulta indudable que la calidad de la Gastronomía de La Alcarria queda bien certificada y patente a través de sus tres Denominaciones de Origen :

- D.O. Miel de la Alcarria.
- D.O. Aceite de la Alcarria.
- D.O. Vino de Mondéjar.

&nbsp;

- Más información sobre las tres Denominaciones de Origen

## **ACCESOS:**

La ruta comienza en Jadraque. Desde la autovía A-2, dirección Zaragoza, a pocos kilómetros de haber sobrepasado Guadalajara, tomamos la Salida 61, dirección Tórtola de Henares - Hita y Jadraque, a través de la CM-1003. Una vez llegado a Jadraque, volvemos sobre nuestros pasos por la misma carretera para alcanzar Hita. Seguimos por la citada CM-1003 a fin de llegar a Torre del Burgo, donde cogeremos la GU-190 para atravesar al otro lado de la autovía A-2 y poder acceder a Torija, dirección Brihuega, por la CM-2011.

Desde Torija nos desplazamos a Brihuega, por la reseñada CM-2011, para continuar posteriormente por esa misma vía unos kilómetros hasta alcanzar la carretera N-204, a la altura de Masegoso de Tajuña, que nos deberá conducir hasta Cifuentes. Nos desviamos a la CM-2115, para visitar Trillo. Volvemos a la N-204 y recorremos las localidades de Durón, Pareja y Sacedón. Tomamos la CM-2009 para alcanzar Anguix y Sayatón, utilizando posteriormente la CM-200 para llegar a Almonacid de Zorita y Albalate de Zorita. De vuelta, nos desviamos por la GU-219 para visitar Zorita de los Canes y después por la CM-119 llegamos hasta Mondéjar. Volvemos sobre nuestros pasos para tomar el desvío por la CM-2007 que nos conduce a Pastrana. Seguimos esta vía hasta enlazar con la N-320 en el cruce de Alhóndiga y tomar dirección Guadalajara, encontrándonos con Horche, a tan sólo 14 kilómetros de la Capital.