

## RUTA Señorío de Molina | Gastronomía



### Ruta Señorío de Molina

#### DESCRIPCIÓN:

El Señorío de Molina, con una extensión de unos 3.000 kilómetros cuadrados, constituye una comarca con una personalidad histórica y geográfica muy acusada. Geográficamente, se trata de una sucesión de páramos altos, con una altitud media de 1.200 metros, y valles que, al sur de su territorio, se encajonan entre impresionantes farallones rocosos, labrados a lo largo de los tiempos por la bravura de ríos como el Tajo, que conforma una sucesión de hoces fluviales de extraordinaria belleza, siendo uno de los grandes tesoros de la biodiversidad de nuestro país.

Mención especial merece igualmente otra de las zonas más pintorescas del Señorío, como es el Barranco de la Hoz, horadado por el río Gallo de forma espectacular a lo largo de siglos. Conglomerados y areniscas son las rocas que forman las paredes del cañón, y en los que la erosión fluvial ha dejado al descubierto interesantes estructuras sedimentarias que informan acerca de cómo eran las condiciones de sedimentación cuando se formaron las rocas. Desde los cortados

de la parte alta del cañón se pueden divisar diferentes tipos de rapaces y al pie de los escarpes se sitúa el bello y recóndito Santuario de Nuestra Señora la Virgen de la Hoz, siglo XVI, verdadero símbolo religioso de toda la comarca.

Otros atractivos recursos del extraordinario patrimonio natural de la comarca molinesa son la Sierra de Caldereros y el Valle del Mesa. La Sierra de Caldereros es uno de los sistemas montañosos más occidentales del Sistema Ibérico. Situada en el Señorío de Molina, se extiende a lo largo de unos 16 km., en dirección noreste-sureste, desde Molina de Aragón hasta Hombrados, extendiéndose igualmente por los términos municipales de Castellar de la Muela y Campillo de Dueñas. Declarado Monumento Natural desde el año 2005, en sus riscos anidan el águila real y el halcón peregrino. En el corazón de la sierra, sobre lo alto de un espectacular farallón rocoso se alza majestuoso el afamado Castillo de Zafra, recientemente popularizado por haber sido escenario de la universal serie televisiva Juego de Tronos.

Por su parte, el Valle del Río Mesa se sitúa en las provincias españolas de Guadalajara y Zaragoza. Su recorrido comienza en el nacimiento del río Mesa en el municipio de Selas, en Guadalajara, y transcurre por angostas gargantas y fértiles vegas hasta el municipio de Carenas en la provincia de Zaragoza. En su recorrido atraviesa, en la provincia de Guadalajara, los términos de Selas, Anquela del Ducado, Anchuela, Amayas, Mochales, Villel de Mesa y Algar de Mesa.

Es un lugar de exquisita belleza con rincones en los que perderse y disfrutar de la naturaleza. En los montes predomina el bosque de sabina y matorral, salpicado por enclaves de encinas. En las alturas rocosas que rodean el valle, anida el buitre leonado.

- Geoparque de la Comarca de Molina - Alto Tajo

Cabe destacar por último que este territorio ha sido recientemente declarado como Geoparque Global de la UNESCO de la Comarca de Molina - Alto Tajo, siendo el primero y único en ser reconocido en Castilla-La Mancha y el más grande de España, con más de 4.300 kilómetros cuadrados de extensión y 77 núcleos de población. Este territorio destaca por su gran geodiversidad y por la espectacularidad de sus paisajes que denotan los más de 650 millones de años que han originado una increíble historia geológica a través de parajes como los cañones de los ríos Tajo y Gallo, el río de bloques de piedra de Orea, el dropstone y el yacimiento de graptolitos del yacimiento de La Tejera, en Checa, el Monumento Natural de la Sierra de Caldereros, el Valle del Mesa o el bosque fósil de la Sierra de Aragoncillo, entre otros muchos...

- MÁS INFORMACIÓN sobre el Geoparque de la Comarca de Molina - Alto Tajo

## **RECORRIDO:**

### **PRINCIPALES RECURSOS GASTRONÓMICOS :**

La cocina tradicional de la Provincia adquiere en esta comarca matices que le confieren una personalidad propia, especialmente las truchas asalmonadas, que se preparan de muy diversas maneras: fritas, asadas, escabechadas, ahumadas, y hasta al "agridulce", aromatizadas con miel de La Alcarria. Pero una de las principales bases de su gastronomía es la carne de caprino y ovino, con un variado y exquisito tratamiento en la cocina. Los asados son una de sus señas de identidad de la cocina de la comarca, para los que se cuenta con la exquisita carne de corderos alimentados con las finas hierbas del páramo molinés. Los bolos con morro, las setas y las migas son igualmente otras propuestas gastronómicas muy demandadas.

En el apartado de los dulces destacan la leche frita, los huevos de dulce y las patas de vaca. En

Molina de Aragón también se prepara y ofrece un rico y exquisito morteruelo, hecho a base de hígado de cerdo y todo tipo de caza de pelo y pluma, mezclados con pan rallado, bien tostado, aromatizado con especias, según gustos. En Semana Santa, los huevos verdes (huevos duros con bacalao, perejil, ajo...) y limonadas. En repostería, la tradicional pata de vaca molinesa junto a sequillos, roscas, rosquillas, alajús y bizcochos.

Pero en este apartado gastronómico merece especial relevancia un exquisito producto que está dando en los últimos años a la gastronomía de la comarca un carácter diferenciador y de alta calidad, como es la trufa negra autóctona, el nuevo "diamante negro" de la gastronomía molinesa, que sirve de delicioso y exclusivo aderezo a un buen número de platos típicos de la zona, dando lugar igualmente a una cada vez más relevante cocina innovadora de autor.

#### - Feria de la Trufa

Precisamente y con el objetivo prioritario de dar a conocer las propiedades de este preciado recurso gastronómico, cada año, en torno al mes de Febrero, se celebra en Molina de Aragón la ya popular Feria de la Trufa, ya que la comarca molinesa, por sus cualidades de altitud, suelo y climatología, resulta una zona muy propicia para el cultivo y la producción de la trufa negra, por lo que la truficultura ofrece muchas posibilidades para un buen número de agricultores como alternativa a la agricultura tradicional. La Feria, que en este año de 2018 cumplirá su novena edición, trata de poner en valor las valiosas peculiaridades de un producto cada vez más demandado en la alta cocina española, desarrollándose en cada edición un denso programa de actividades que van desde el tradicional concurso de tapas y degustación de productos, hasta el concurso de perros truferos, la exhibición de aperos utilizados en su producción y el afamado concurso amateur de platos elaborados con trufa.

### **ACCESOS:**

Comenzamos la ruta por Molina de Aragón. A esta localidad se accede desde Madrid por la A-2, dirección Zaragoza.

En el kilómetro 133 de dicha autovía, casi en el límite provincial, en Alcolea del Pinar tomamos la N-211, que nos conduce directos a Molina de Aragón. Desde la capital del Señorío tomamos la GU-418 para dirigirnos a Campillo de Dueñas y enlazamos con la CM-213, tras una corta intrusión en la provincia de Zaragoza, para llegar a Embid.

Seguimos esta vía hasta el cruce de Cillas, donde cogemos la CM-210 para acudir a Milmarcos. Enlazamos ahora con la CM-2107 y luego con la GU-427 para visitar Labros, Mochales, Villel de Mesa Y Algar de Mesa, enlazando con la GU-428.

Volvemos nuevamente por la CM-2107 para alcanzar la N-211, dirección Molina de Aragón, haciendo parada en Selas y Rillo de Gallo, donde tomamos la CM-2015 para llegar hasta Corduente. De aquí nos encaminamos a la GU-401 para llegar finalmente a Ventosa y al Barranco de la Hoz.