



Гастрономия



*«Хлеб, виноград и сыр имеют вкус поцелуя» -  
гласит испанская пословица*

**ХЛЕБ, ВИНОГРАД И СЫР**, – звезды гастрономии Кастилии-Ла-Манчи. Три базовых ингредиента региональной кухни, имеющей простые корни и являющейся неоспоримым традиционным наследием; эту кухню, эволюционировавшую и получившую признание, сегодня вы можете попробовать в заведениях, известных своим современным и авангардным подходом. В 2016 году кухня региона достигла новой вершины: Толедо был выбран Гастрономической столицей Испании. Насладитесь этим пиром – его блюда и рестораны **ждут возможности влюбить вас в себя.**



Страницы «Дон Кихота» - «библия» кухни Кастилии-Ла-Манчи. В книге говорится о более чем ста пятидесяти различных формах приготовления пищи. Почти во всех главах упоминается какое-либо гастрономическое действие или ситуация, связанная с кухней: рагу из разных видов мяса, яичница с колбасками чорисо, чечевица, дикие голуби, фрикадельки, холодная закуска из кролика, нежные вареные поросята, мясо, тушеное с овощами (оляя подрида), эклеры, мармелад из айвы, жареная выпечка... и роскошный банкет на свадьбе Камачо.

Земли Кастилии-Ла-Манчи щедры и богаты продуктами сельского хозяйства и животноводства. От оливкового масла из Толедских гор до баклажанов из Альмагро, а также - фиолетовый чеснок из Лас-Педроньерас, лук из Рекас, барашек манчего, марципан из Толедо, ламанчская дыня, превосходная дичь, овечий сыр, знаменитые бобовые, форель из верховий Тахо, овощи и зелень, искусно культивируемые в поймах наших рек, а также различные вина и ликеры, производимые во всем регионе. Не стоит забывать о крафтовом пиве, столь модном в настоящий момент.





Ежегодно правительство Кастилии-Ла-Манчи награждает лучшие продукты премией Gran Selección. Обратите внимание на эти знаки отличия, чтобы познакомиться с гастрономическими сокровищами и насладиться ими вместе с вашей семьей и друзьями. Но если вы действительно хотите увезти с собой вкусное воспоминание об этом регионе, попробуйте интересные блюда, которые вам предлагают наши кафе, таверны, бары и рестораны.

Любовь и усердие, с которыми повара Кастилии-Ла-Манчи разрабатывают свои рецепты, не обманут ваши ожидания. Не важно, идет ли речь о простой закуске или необычных меню, которые вы можете отведать в любом из ресторанов, награжденных престижными звездами Мишлен – «El Bohío» в Ильекас, «Tierra» в Эль Торрико, «El Carmen de Montesión» в Толедо, «Las Rejas» в Лас Педроньерас и «Maralba» в Амансе, - будьте уверены в том, что вы попробуете сбалансированные, здоровые, питательные и интересные блюда. Ни один гурман, каким бы требовательным он ни был, не останется разочарованным.



Садитесь за стол и наслаждайтесь такими характерными для региона блюдами как маринованные перепела, пюре из картофеля и трески (атаскабуррас), ламанчский гаспачо, рагу из трески с овощами (тиснао), овощное рагу, пюре из свиной печени (мортеруэло), чесночный суп, рагу из свинины (каркамусас), пюре из картофеля, яиц и чеснока (ахоаррьеро), различные виды жаркого, пастуший суп (галиано), жареные кишки ягненка (сарахос), отбивные на углях, хлебные крошки (мигас) и приготовленное на гриле мясо. А также вкуснейшими десертами, такими как миндальный суп, сдобное печенье в форме цветов (флорес манчегас), кольца из марципана (мелиндрес), слоеные пирожные с ванильной начинкой (мигелитос), вымоченный в молоке пирог с корицей (бискоча) и козинаки с орехами и инжиром (алаху).



Воспользуйтесь тем, что Кастилия-Ла-Манча – это самый большой виноградник в мире. Во время путешествия по пяти провинциям региона вам будут постоянно встречаться обширные территории, засаженные лозами. Техники культивирования винограда постоянно развиваются и модернизируются для получения конечного продукта, соответствующего самым современным требованиям потребителей. Разнообразные премии и награды, полученные нашими винами, - свидетельство того, что многочисленные профессионалы, задействованные в процессе виноградарства, преданы своему делу. Попробуйте вина Кастилии-Ла-Манчи, наполненные ароматами и получившие самые высокие оценки.

Вы найдете вина на любой вкус и кошелек: от живых, легких молодых вин с фруктовыми нотами до сложных и многогранных Гран Резерва, а также вина со смелыми купажами и удивительные экологические вина. Традиционные сорта Айрен, Гарнача и Сенсбель сегодня культивируются наряду с Каберне, Мерло и Шираз. Благодаря введению новых сортов, улучшающих характеристики продукта, вина Кастилии-Ла-Манчи заиграли новыми красками и приобрели большую известность. Не упустите возможность попробовать игристые вина, которые постепенно завоевывают сердца новых поклонников и открывают для себя новые рынки.

Регуляторный совет каждого из регионов, обладающих статусом Denominación de Origen (наименование места происхождения товара), и прочие органы, контролирующие производство этих вин, гарантируют их качество и приглашают вас попробовать их в сочетании с вкуснейшими блюдами в отличной компании. Вином Кастилии-Ла-Манчи можно наслаждаться, не только пробуя его на вкус; оно ожидает вас в винных погребах: посетите виноградники, послушайте тишину в залах для выдержки вина, воспользуйтесь их терапевтическими свойствами, примите участие в сборе винограда, узнайте основы секретов дегустации и почувствуйте неповторимые ароматы, выделяемые в процессе ферментации и выдержки. Энотуризм сейчас в моде, и Кастилья-Ла-Манча – идеально подходящий для этого регион. Не упустите эту возможность.

Винодельни – это волшебные места, где сусло ежегодно превращается во вкуснейшие вина. Некоторые говорят, что среди глиняных кувшинов обитают духи, следящие за тем, чтобы каждое новое вино было лучше предыдущего.





В городах и поселках вам повстречаются разнообразные винодельни, от многовековых пещер, вырытых в глубоких слоях почвы, до типичных живописных домов с высокими трубами. Обязательно посетите их и познакомьтесь с историей и культурой этих виноделен.

Влияние современности не обошло стороной и эти храмы вина. Их внешний облик претерпел изменения. Сейчас новые винодельни возвышаются посреди виноградников, вписываясь в пейзаж, делают ставку на экологическую устойчивость и открывают свои двери для проведения мероприятий, организуемых отелями, развлекательных мероприятий и кейтеринга. Архитектурный авангард виноделен по красоте соперничает с красноватыми листьями осенней виноградной лозы.

Они идеально подходят для путешествия, во время которого вы сможете посетить такие уникальные места нашего региона как Ла-Манча, Рибера-дель-Хукар, поля Монтьеля, комарки Ментрида и Ла-Манчуэла, Вальдепеньяс, Альманса и Мондехар. Там вы можете заняться пешим и велосипедным туризмом, а также покататься на лошадях. Кроме того, вы познакомитесь с богатым наследием наших земель и насладитесь гастрономическими фестивалями, такими как Фестиваль вина в Вальдепеньяс, Фестиваль шафрановой розы в Консуэгре или Фестиваль оливы в Море.

В одном из пассажей «Дон Кихота» цирюльник рассказывает идальго о том, что произошло в сумасшедшем доме в Севилье, приписывая одному из персонажей следующее утверждение: «Все наши безумства проистекают от пустоты в желудке и от воздуха в голове». Вы избежите этой участи во время путешествия по Кастилии-Ла-Манче. Невозможно посетить этот регион, не попробовав его восхитительную кухню и не насытившись незабываемой смесью уникальных ощущений, вкусов и ароматов, а также прекрасными пейзажами и местами, с которыми вы познакомитесь во время этого особенного гастрономического и энологического туристического приключения. 🍷







ГДЕ-ТО  
В ТВОЁМ СЕРДЦЕ

[www.turismocastillalamancha.es](http://www.turismocastillalamancha.es)



Unión Europea  
Fondo Europeo  
de Desarrollo Regional  
"Una manera de hacer Europa"



Castilla-La Mancha