



Excmo. Ayuntamiento de Consuegra (Toledo)
Concejalía de Turismo

NOTA DE PRENSA

IV Jornada de las Cebolletas. “Calsot de la Concordia”.

El evento tendrá lugar en la localidad toledana de Consuegra durante los días 24 y 25 de noviembre.



Consuegra, 19 de noviembre de 2018. El Ayuntamiento de Consuegra apuesta por la gastronomía y el medio natural como nuevas propuestas para conocer el medio rural, facilitando el encuentro entre productores hortícolas locales y los viajeros que desean conocer los elementos más importantes de la despensa manchega.

Las Jornadas, que cumplen su cuarta edición, tienen en Consuegra su lugar de celebración. El Ayuntamiento se ha apoyado en los productores y empresas locales para mostrar los mejores productos de kilómetro cero que se producen en la localidad, en un evento en el que se quiere dar a conocer la variedad y diversidad de productos agroalimentarios que se encuentran en Consuegra.

En estas IV Jornadas participan productores de cebolletas, hortelanos, productores de azafrán, queso, vino y dulces de la localidad convirtiendo la jornada en un espacio donde el producto de proximidad es el protagonista.

El año pasado las jornadas contaron con una gran afluencia de visitantes provenientes de Castilla – La Mancha y Madrid, principalmente. Fueron más del mil las personas que disfrutaron el pasado año de éste evento.



Excmo. Ayuntamiento de Consuegra (Toledo)

Concejalía de Turismo

NOTA DE PRENSA

La cebolleta, o siempre viva como se la conoce en La Mancha, cuenta con gran arraigo en Consuegra. Se trata de cultivo muy laborioso ya que se necesitan tres años para convertir los cebollinos en Calsots. La siempre viva ha sido siempre un producto de gran calidad por su exquisito sabor, siendo esta la más utilizada en las ensaladas manchegas.

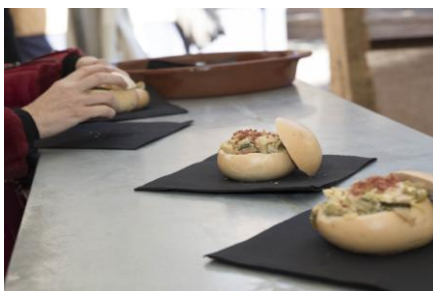
En Consuegra se plantan cada año 6 hectáreas de éste producto, su recolección comienza en noviembre y se prolonga hasta finales de abril. La mayor parte de la producción de cebolletas se comercializa en mercamadrid desde se redistribuye por toda la geografía española. Resulta curioso remarcar que Consuegra produce tres cuartas partes de los Calsots que se consumen en España y que es un solo productor quien realiza el cultivo de éste producto.

Actividades del fin de semana.

El **sábado 24** y **domingo 25 de noviembre** diversos locales de Consuegra pondrán a menús y tapas elaboradas con éste cultivo.



El **domingo 25**, en la Plaza de España de Consuegra se ha organizado “La calsotada”. A los calsots se les sumará vino, queso, mazapán y otros productos locales. Los hosteleros consaburenses han elaborado una tapa en la que se podrá degustar la cebolleta (calsot) al estilo manchego, maridando lo mejor de la tradición catalana y la manchega. Los pequeños y mayores podrán participar en la plantación de un huerto y llevarse el cebollino para plantar calsots en su casa. Un mercado de hortalizas se encargará de poner lo más fresco de la huerta al alcance de todos los que visiten Consuegra.





Excmo. Ayuntamiento de Consuegra (Toledo)
Concejalía de Turismo

NOTA DE PRENSA

Un fin de semana que aunará lo mejor de la huerta, los productos de kilómetro cero, las antiguas tradiciones que se conservan hoy en día, el nexo de unión entre La Mancha y Cataluña, un gran Chef toledano y la posibilidad de poder conocer una gastronomía rica y variada en un lugar único: Consuegra.



Más información: 680 634 053 María Ángeles o 925 59 31 18 Oficina de Turismo de Consuegra.