

Consuegra

# LAS JORNADAS DE LA CEBOLLETA HOMENAJEAN A LA HUERTA LOCAL

**Consuegra reivindica los productos de temporada que brotan de la tierra con ayuda del regadío y defiende su importancia como valor tradicional, económico y de futuro para la localidad**

ÁLVARO DE LA PAZ / CONSUEGRA

Este fin de semana Consuegra organiza la quinta edición de sus Jornadas de la Cebolleta. El evento acumula otoños y ahonda en la idea fundacional del mismo: explicar que el campo local es más que azafrán, aceite, vino o leche. La cita que cada año se celebra a finales del mes de noviembre incide, además de en el calso, en la variedad y diversidad de productos agroalimentarios que germinan en la localidad. «Durante los últimos cinco años nos hemos lanzado a promocionar un eje del turismo sobre la base del producto de la tierra», explica el alcalde José Manuel Quijor-

na. El regidor confirma que cada edición de las jornadas reúne a una alta concurrencia, siendo de fuera del municipio una gran parte de los participantes.

Consuegra trasciende sus marcas agroalimentarias más conocidas. «Nuestra horticultura es pionera, muy potente, pero desconocida por la importancia que tienen el azafrán, el aceite o el vino», detalla el primer edil. Desde el Ayuntamiento tratan de restablecer el «valor simbólico» de la huerta local, una serie de cultivos que incluyen brócoli, lombarda o coliflor y que pervive «desde la época romana, ayudada por la presa romana que abastecía los consumos humanos



Este fin de semana Consuegra vive la quinta edición de las Jornadas de la Cebolleta.

y agrícolas para los vecinos de la época».

Quijorna ratifica su apuesta por un turismo «de sensaciones» que complemente la tradicional oferta monumental y de legado histórico que ofrece la localidad al visitante. «Hay que ponerlo en el escaparate», dice de su calso o siempre viva, mientras se refiere al «contexto castellano, quijotesco y cervantino» que rodea la experiencia de quien acude bajo el reclamo de mo-

linos y regresa con el sabor y el olor de azafranes, quesos, mazapanes o cebolletas.

«Queremos ofrecer una experiencia sensorial que no olviden», proclama el alcalde. Tal idea envuelve el largo calendario de celebraciones que Consuegra elabora cada año alrededor de sus mejores productos.

El calso es un bulbo de uso habitual en las ensaladas manchegas, como parte de sofritos y guarnición

y también como plato principal después de ser asado en una parrilla. Del mismo modo que Consuegra homenajea al azafrán, una de las enseñanzas de la zona y producto de innegable prestigio y carácter exclusivo, la cebolleta goza de un conocimiento cada vez mayor. Las Jornadas de la Cebolleta buscan ligar el producto a Consuegra. La idea del Ayuntamiento, al frente de la organización, es que el consumidor asocie la hortaliza con la localidad y sepa que también se trata de un producto de gran calidad, como aceites y vinos de La Mancha o el azafrán de la denominación de origen homónima.

Las jornadas de 2019 volverán a reunir a las referencias más destacadas de la gastronomía local. Además de los productores de cebolletas, participarán hortelanos, cultivadores de azafrán, queso, vino y dulces de la localidad que convertirán la cita en un espacio donde el producto de proximidad será protagonista. Un equipo de Canal Cocina visitará la localidad el fin de semana, se celebrará una clase maestra sobre cómo cocinar el producto en una revuelto, se exhibirá un huerto para que los más pequeños aprendan de dónde se extraen las hortalizas y repetirá un corral con diferentes animales. «Vamos a dar testimonio de la importancia de nuestra horticultura», concluye Quijorna.

## V JORNADAS

DE LA CEBOLLETA

EL CALSOT DE LA CONCORDIA

### 30 NOVIEMBRE Y 1 DICIEMBRE 2019

de 12:00 a 19:00h.  
PLAZA DE ESPAÑA

babero  
+  
2 copas de vino  
+  
teja de cebolletas  
+  
2 tapas de queso  
+  
cuenco judías blancas  
+  
pan artesano  
+  
entrada molino

6,00 €

MERCADO  
de  
SABORES

CONSUEGRA  
GASTRONOMÍA

EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE CONSUEGRA  
concejalía de turismo