

Consuegra

# CONSUEGRA ENSALZA ESTE DOMINGO LA CEBOLLETA Y LOS FRUTOS OTOÑALES DE SU HUERTA



Por 6 euros se podrá disfrutar de cebolletas asadas, salsa romesco, dos copas de vino o agua, un bowl de judías y unas tapas de queso.

**La localidad toledana volverá a celebrar esta jornada festiva este domingo 5 de diciembre. Consuegra recoge el 70% de la cebolleta que se produce en España**

MARIO G. GUTIÉRREZ / TOLEDO

Consuegra es tierra de sabor. Lo volverá a dejar patente este domingo 5 de diciembre durante la celebración de la VI Jornada de la Cebolleta.

Una celebración que va más allá de poner en valor un único producto, sino que pretende ser una muestra para destacar la fertilidad del

campo manchego y los excelentes productos de los agricultores consaburenses.

Al hilo de este importante cultivo para este municipio toledano, se celebra toda una jornada de convivencia que dará comienzo en torno a las 12:30 horas y que congregará a cientos de personas que acudirán a este «mercados de sabores» que aglutina diferentes frutos oto-

ñales de la huerta.

Así lo explica José Manuel Quijorna, alcalde de Consuegra que destaca la «calidad exclusiva» de este pequeño bulbo del que Consuegra, con alrededor de 300.000 kilos al año, cosecha el 70% de la producción total de España.

De ahí la importancia de la cebolleta y de su Jornada como palanca turística para el municipio manchego, que además de servir de punto de encuentro, fortalece y engrandece la imagen de la población.

El 'calçot' es «calzar la cebolleta» como explica el propio Quijorna. Se trata de un proceso muy laborioso, cuyo «primer paso consiste en plantar el cebollino», que es la

planta madre de la cebolleta. Del cebollino nace una cebolla que los rigores del verano manchego secan. Una vez seca la cebolla se extrae de la tierra y se vuelve a replantar obteniendo la cebolleta.

El vino, el queso, el azafrán o los dulces no faltarán a esta cita que sirve de «escaparate para el sector primario». Un sector, muy importante en la localidad y que deja en esta temporada otoñal productos como la lombarda, la coliflor, el repollo, brocoli o romanesco y que son ricos en glucosinolatos, con fuerte efectos antiinflamatorios, antibacterianos y antiviricos.

Este año, tras impedirlo la pandemia en 2020, se volverá a celebrar la jornada, no sin alguna pe-

queña modificación, como por ejemplo el hecho de que no vaya a estar colocada la carpa habitual en la Plaza de España. «Aunque la situación sanitaria es mucho más positiva, creemos que lo mejor es hacerlo completamente al aire libre, por ello, este año no estará la carpa instalada como habitualmente», indica el alcalde.

Una jornada interesante, que de una forma lúdica, permite percibir a través del sentido del gusto, las costumbres y esencias de esta comarca.

Por seis euros, vecinos y visitantes podrán disfrutar de cebolletas asadas, salsa romesco, dos copas de vino o agua, un bowl de judías y unas tapas de queso.

*cultivar* *preparar* *cocinar* *disfrutar* *descubrir*

## JORNADA DE LA CEBOLLETA

5 DE DICIEMBRE DE 2021 · DE 12:30 A 15:00 HORAS

PLAZA DE ESPAÑA  
CONSUEGRA

Descubre los auténticos calçots de La Mancha en [consuegra.es](http://consuegra.es)