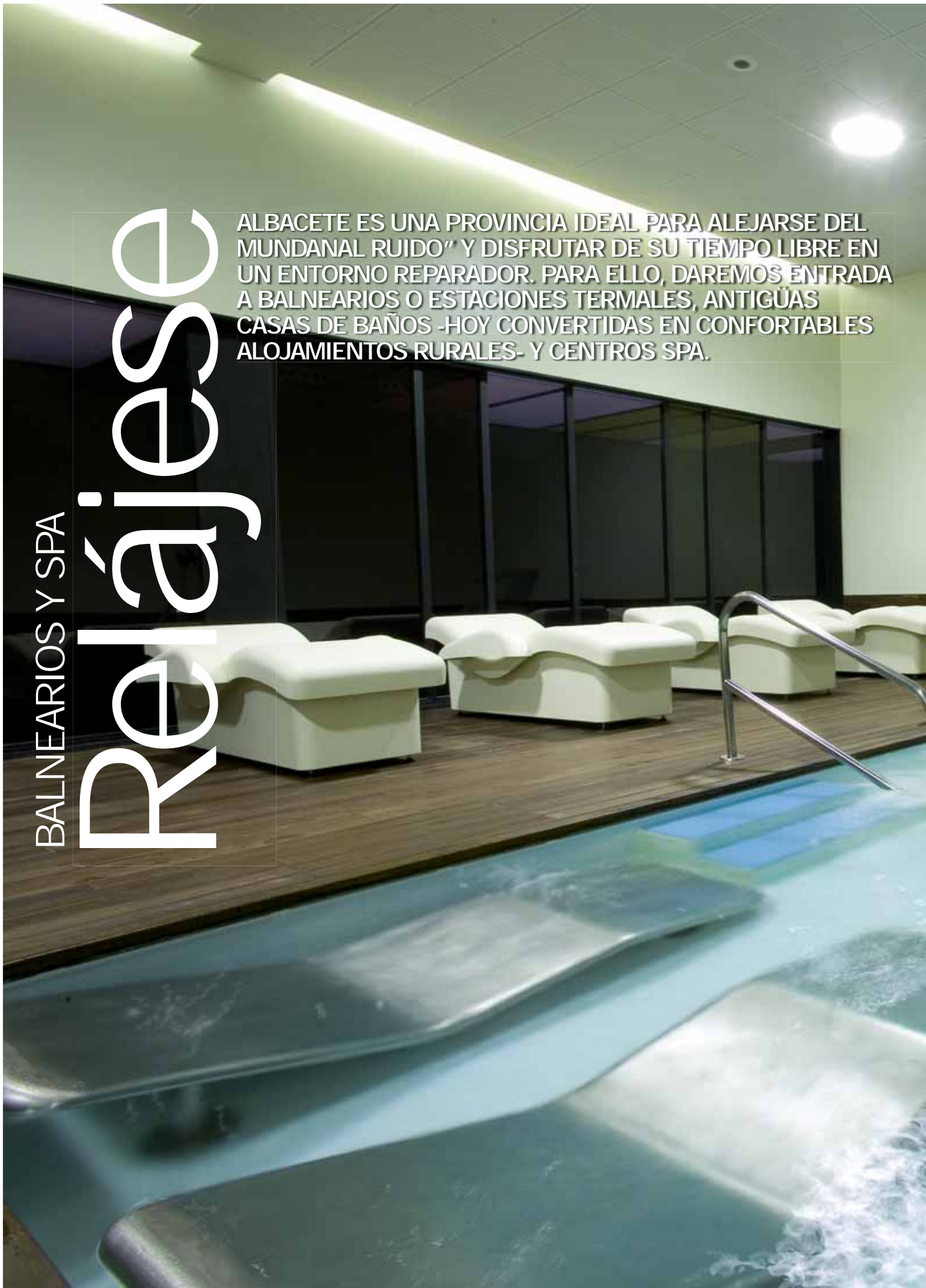




BALNEARIOS Y SPA

# Relájese

ALBACETE ES UNA PROVINCIA IDEAL PARA ALEJARSE DEL MUNDANAL RUIDO" Y DISFRUTAR DE SU TIEMPO LIBRE EN UN ENTORNO REPARADOR. PARA ELLO, DAREMOS ENTRADA A BALNEARIOS O ESTACIONES TERMALES, ANTIGÜAS CASAS DE BAÑOS -HOY CONVERTIDAS EN CONFORTABLES ALOJAMIENTOS RURALES- Y CENTROS SPA.



## BALNEARIOS

Instalaciones que disponen de **aguas minero-medicinales declaradas de utilidad pública**. Son aguas que poseen alguna propiedad curativa al contener ciertas sales minerales o por estar a determinada temperatura; también pueden conjugar ambas características. Además, debe contar con servicio médico y con instalaciones para poner en práctica las técnicas que prescriban.

### BALNEARIO LA ESPERANZA \*\*\*

Ctra. Salobre-Riópar  
02316 Reolid (ALBACETE)  
T 967 382 673/83/15  
informacion@balneariodelaesperanza.es  
www.balneariolaesperanza.es

### BALNEARIO DE BENITO \*\*\*\*

Ctra. Vieja de Salobre  
02316 Reolid-Salobre (ALBACETE)  
T 967 382060 / 967 380410  
balneariodebenito@hotmail.es  
www.balneariodebenito.es  
Predominan las aguas bicarbonatadas, cálcicas y magnésicas existiendo otros componentes.

### BALNEARIO BAÑOS DE LA CONCEPCIÓN \*\*\*

Ctra. N-322 (Córdoba-Valencia), Km. 423  
02215 Villatoya (ALBACETE)  
T 967 470036  
calomarde@baltoya.com  
www.balneariodelaconcepcion.es  
Aguas cloruro sódicas y potásicas, sulfato cálcicas y magnésicas. bicarbonato cálcico, cloruro cálcico, bicarbonato ferroso y sílice.

### BALNEARIO DE TUS \*\*

02485 Tus-Yeste  
ALBACETE T 967 436 817  
informacion@balneariodetus.com  
www.balneariodetus.com  
Aguas bicarbonatadas, cloradas, sódico, magnésicas, cálcicas.

## SPA

Se trata de un alojamiento que, como complemento de su oferta habitual, dispone de **instalaciones destinadas al relax y el cuidado corporal**. Su nombre, proveniente del latín, **Salus per aquam** (salud por medio del agua), indica que es un espacio de bienestar donde se aplican las técnicas que se realizan con el agua.

### HOTEL BLU SPA \*\*\*\*

Avenida de Ayora, 35  
02640 Almansa T 967 340 009  
narci@hotelblu.es  
www.hotelblu.es

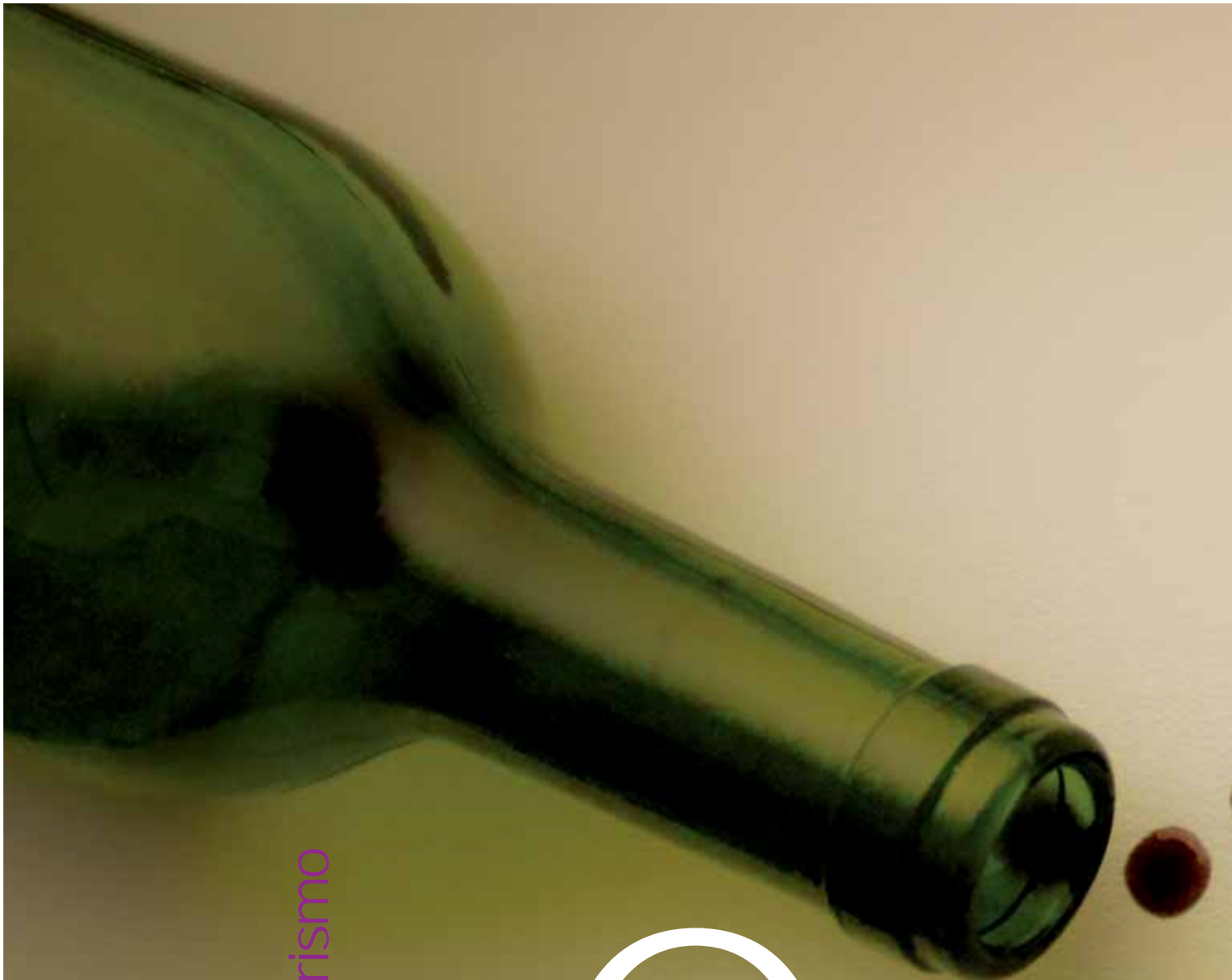
### SPA CAÑITAS

C/Tomás Pérez Úbeda, 6  
02200 Casas Ibáñez. 967461054  
www.hotelcanitas.com

### RESIDENCIAL TURISTICO VEGASIERRA

Aldea de Haches, Bogarra 967505316  
www.vega-sierra.com





Enoturismo

# VINOS CON HISTORIA

El "enoturismo " (turismo en torno al vino) empieza a adquirir un gran peso dentro de la oferta turística de la provincia.

Se define el **enoturismo** como el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su entorno. El turismo del vino en Albacete no consiste únicamente en visitar bodegas, sino que engloba un conjunto de servicios integrados en una

oferta profesional orientada a la diversificación y ello con un doble interés conocer un destino y su patrimonio y realizar actividades en torno a este producto de gran valor cultural. Para ello se han elaborado un serie de **rutas o itinerarios** que permiten a la vez visitar las bodegas y conocer otros recursos turísticos vinculados a la cultura enológica y gastronómica del territorio.





Las **rutas del vino**, el club de producto "**Dinum vitae**" y otra serie de productos han abierto un **amplio abanico de posibilidades** en torno al mundo del vino: probar tipos de uva y vinos, realizar catas y degustaciones, realizar recorridos interpretativos del paisaje, conocer la gente de un lugar, participar en la vendimia, descubrir la historia de los pueblos y sus monumentos. No obstante hay **otras muchas posibilidades** como disfrutar en alojamiento singulares, realizar actividades deportivas entre los viñedos, relajarse a base de vinoterapia y como no, realizar maridajes con gastronomía típica.

En la provincia existen viñedos pertenecientes a las siguientes **Denominaciones de Origen: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela y otros vinos de Pago**. Recorrerlas y degustar estos vinos es un reto obligado para el turista que tenga el vino entre sus preferencias.

## BODEGAS ENOTURISMO

### BODEGAS Y VIÑEDOS SANCHEZ MULTITIerno

Finca el Guijoso.  
Crta El Bonillo a Ossa de Montiel.km 11  
02610 El Bonillo Albacete 967370750  
www.sanchez-multerno.com

### BODEGAS ALMANSEÑAS

Finca VENTA La Vega  
Crta de Alpera,km 98  
02640 Almansa 967582242  
www.ventalavega.com

### BODEGAS OLCAVIANA

Ctra. Munera - La Roda, Km. 31,800 •  
Apdo. 12 02630 La Roda  
967 548 693 • 616 429 071  
www.bodegasolcaviana.com  
info@bodegasolcaviana.com

### BODEGAS LOS ALJIBES.

Finca Los Aljibes  
02520 Chinchilla 967 890020  
bodega@foncalosaljibes.com  
www.fincalosaljibes.com

### BODEGAS MARTÍNEZ SAEZ

Finca San José  
02600 Villarrobledo 967 443088  
bodegas@lapina.es

### BODEGAS LOS MAINETES

Paraje Los Mainetes  
02651 Jorge Juan 52 ,Fuenteálamo  
967 522 804  
www.mainetes.com

### BODEGAS DON FLORENTINO

Ctra de Casas J Nuñez-Jorquera. km 2  
Tel.625 646623  
02151 Casas de Juan Nuñez  
www.donflorentino.com

### BODEGAS PIQUERAS

PI Mugerón C/Zapateros  
02640 Almansa 967 341482  
www.bodegapiqueras.es

### BODEGA VEGATOLOSA

C/ Correos, 6  
02200 Casas Ibáñez 967 461331  
www.vegatolosa.es



Alimentos Naturales

# PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD

CURIOSO, EL VIAJERO OBSERVABA, DESDE LA TERRAZA DEL HOTELITO RURAL, AL PAISANO QUE SE AFANABA EN EL PEQUEÑO HUERTO FAMILIAR, A ORILLAS DEL RÍO, AVANZANDO EN EL DELEITE ANTICIPADO QUE LE PRODUCÍA SABER QUE EN EL COMEDOR PODRÍA DEGUSTAR ESOS PRODUCTOS NATURALES, EXCEDENTES DEL CONSUMO FAMILIAR, QUE TAN AFANOSAMENTE EL HORTELANO SE ESFORZABA POR RECOGER.



## ACEITE

El **aceite de oliva** ha servido durante siglos como alimento básico en la dieta mediterránea, combustible para alumbrado, y líquido "revitalizador" del organismo humano. La provincia cuenta con una superficie importante dedicada a este cultivo, lo que hace casi obligado un recorrido para conocer la riqueza y diversidad con que cuentan estas tierras. Un **itinerario oleícola** de gran interés para el turista es el que parte de **La Mancha albaceteña (Villarrobledo, Munera, La Roda, Fuensanta, Villalgordo del Júcar y Tarazona de La Mancha)**, donde se cultiva la variedad cornicabra. En **La Manchuela** (Alatoz, Carcelén, La Recueja, Cenizate, Villamalea) esta variedad se mezcla con **Manzanilla y Piñonera**, dando a los aceites un sabor especial y característico de la zona. La comarca de **Almansa** (Caudete sobre todo) cuenta con variedades típicas del levante: **alfafara y changlot**. En los **Campos de Hellín** predominan la manzanilla y gordal que, mezcladas con otras, dan aceites de excelente calidad. En la **Sierra de Segura** (Molinicos, Letur, Férez, Socovos y Yeste) y **Sierra de Alcaraz** (Alcaraz, Povedilla, Villapalacios, Bienservida y Villaverde de Guadalimar) el cultivo del olivo ha sido reconocido con Denominación de Origen.



## AZAFRÁN

Este peculiar especia de apariencia rojiza casi ígnea, exótica procedencia es desde antiguo utilizada con diversos fines desde **condimento o colorante alimenticio** hasta tinte para prendas textiles y por ello forma parte de **nuestro patrimonio histórico y cultural de la provincia**. A nivel nacional **Castilla-La Mancha es la región líder, y la provincia de Albacete es la principal productora de esta comunidad**.

Se trata de la **especia más cara del mundo** por su laborioso proceso de recolección.

El azafrán, como especia, procede de los estigmas de la flor del azafrán unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido "mondados" son adecuadamente desecados mediante un proceso de producción único, original y característico de zona manchega mediante su tostado a fuego lento (y no desecado al sol), lo que proporciona un mayor contenido de safranal y poder colorante. El resultado es una producción de una calidad excepcional, mundialmente reconocida, y protegida bajo la denominación de origen de **Azafrán de La Mancha, considerado como el mejor del mundo**.

## D



## QUESO

El queso manchego es sin duda el queso más famoso de España

El **Queso Manchego** tiene un origen antiguo, y el tiempo no ha modificado, en lo esencial, ni el sistema de elaboración ni la calidad del producto. **Sólo se denomina Queso Manchego al elaborado en la comarca natural de La Mancha, con leche de ovejas de raza Manchega, y con un periodo de maduración mínimo de sesenta días.** En el mercado podemos encontrar **quesos elaborados** de forma artesanal (con **leche cruda**), y quesos en los que la leche se pasteuriza antes de su fabricación.

Desde el punto de vista nutritivo es un producto muy completo, ya que consumiendo 200 gramos se pueden cubrir las necesidades mínimas diarias de aminoácidos. En Albacete tiene una especial importancia, ya que la producción de esta provincia supone aproximadamente la mitad de la denominación de origen regional.

Cada pieza debe llevar adherida a la etiqueta comercial una contraetiqueta distintiva del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego**.



## MIEL

La provincia cuenta con una **producción de miel de gran calidad**, y en especial la de romero, ya que la zona es una de las mejores del mundo en la floración de esta planta y otras aromáticas. El uso en la repostería tradicional la convierten en plato casi obligado: mezclada con frutos secos, en láminas de hojaldre, en arropo, en forma de flores y hojuelas, etc. Pero cada vez tiene más importancia el consumo de **otros productos relacionados**: como el **polen de abejas, la jalea real, o la cera**.



## CORDERO

La carne de cordero manchego procede **exclusivamente de la raza Manchega**. Esta raza que se conoce desde antiguo, ha desarrollado un sistema de producción caracterizado por el aprovechamiento de diferentes pastos naturales y residuos de cosechas, para lo cual los animales tienen que efectuar diariamente largos desplazamientos. Su hábitat lo constituye la región natural de La Mancha

La carne del cordero manchego presenta características propias únicas: el color rosa pálido, gran ternura y jugosidad, con inicio de infiltración de grasa a nivel intramuscular, aportando un buqué característico muy agradable. Estas propiedades lo convierten en un ingrediente básico en la cocina manchega.

Otra raza característica de nuestra provincia es la del **cordero Segureño** presente en la Sierra de Albacete.





La Mancha es la madre de la cocina castellana y aún de la española. La gastronomía albaceteña es, por méritos propios, una de las más ricas y diversas. A esto hay que sumar la dedicación de profesionales experimentados y el trato agradable de nuestras gentes.

# GASTRONOMÍA De TAPAS y

En Albacete turismo y gastronomía están íntimamente unidos ya que detrás de cada viajero o turista hay alguien que tiene que comer, y que cuando prueba la cocina albaceteña repite y repite porque en Albacete se come bien, yo diría muy bien, ya que tanto en la capital como en la provincia encontramos la perfecta combinación y convivencia entre la cocina de siempre y las nuevas tendencias de una cocina innovadora, pilotada por jóvenes profesionales, que han transformado la cultura gastronómica en abanderada de la oferta turística de Albacete.

Pero, si la meticulosa elaboración merece un capítulo, no menos lo merece la calidad y naturalidad de los alimentos que todavía hoy se sirven a la mesa.

Los que visitan Albacete se van gratamente sorprendidos ante la degustación de unos **gazpachos manchegos** con carne de caza, **unas migas ruleras**, **unas gachas de pastor** (con tocino fresco y harina de guijas o panizo), los socorridos **pisto manchego** y un **refrescante "mojete"** en verano, un **asadillo** con tomate y pimiento, unas suculentas **judías con perdiz**, un popularísimo **"atascaburras"** (hecho a base de huevo, aceite y bacalao y que solía hacerse antiguamente en tiempo de nieve,) o ese sabrosísimo **"ajo de mataero"**, que era el motivo central el día de la matanza del cerdo y que es un revoltillo de pan "desmigao", ajos, especias, hígado de cerdo y piñones. También podemos disfrutar de unas deliciosas **truchas** sobretodo en la sierra o de un **arroz con conejo y caracoles**. No podemos de dejar de degustar los

**chorizos**, **las morcillas**, o **las costillas y el lomo de orza adobados**.

La **olla** es otro de los guisos más esenciales e importantes de nuestra tierra, sobre todo en las zonas pastoriles y en la sierra, pues la mayoría de las sopas se hacían con el caldo de la olla. Otro plato fundamental es la **carne de cordero manchego** bien asada, con ajos o frita. Todos estos platos hay que regarlos con alguno de los vinos de la tierra, de la mejor calidad, y que hacen las delicias de cuantos los prueban. Mención especial merecen los **quesos manchegos** frescos, semicurados o curados, quesos en aceite, fritos o más recientemente al aroma de tomillo. Toda buena comida requiere de un buen postre. Son recomendables las flores y las hojuelas, esa bonita flor hecha a base de ha-



rina, huevos, aceite de girasol, azúcar, anís seco y miel de romero. Antes de servirse se rocían con miel (de ahí el famoso dicho de que cuando toda va bien "va como miel sobre hojuelas"). Las delicias de Albacete, como popularmente se llaman, son un conjunto de hojuelas, panecillos dulces, higos en almíbar de hinojo, las nueces, leche frita, los "miguelitos" de La Roda, los suspiros, los rolletes de sartén, los bollos de mosto, los hornazos, las delicias de Almansa, los borrachos de Minaya etc.

La cuerva, o zurra, es una bebida refrescante y agradable, típica de nuestra provincia. Antiguamente, no podía faltar en las fiestas, y celebraciones de bodas y bautizos y muy a menudo se encontraba algún motivo para tomarla fuera de esas ocasiones, romerías o cuando se daba fin a las faenas del campo. La paloma se tomaba las noche de verano con motivo de reuniones de vecindad. También se elaboran dulces moscateles, mistelas y últimamente los orujos de distintos sabores.



# a la Mesa



# GASTRONOMÍA

## Recetas de la

# ABUELA

### GAZPACHOS MANCHEGOS DE PASTOR

Harina de trigo, carne de caza (liebre, conejo perdiz), ajos, tomate y pimiento, pimienta, clavo y laurel, aceite de oliva, sal, azafrán de la Mancha

Los pastores llevaban a su trabajo los ingredientes, la "amasatera" y el "tortero". Se encendía el fuego, una vez hechas las ascuas este se apartaban para dejar sitio a la torta muy fina se le echaba encima brasas y se mantenía el fuego. Cuando la torta estaba cocida se roscaba.

Para guisar los gazpachos se pone aceite de oliva en la sartén y si se tiene conejo, liebre o perdiz se fríe bien. Se añaden unos ajos enteros y un poco de tomate y pimiento, y se termina todo de freír. Se añade agua a la sartén y se deja cocer todo añadiendo el laurel, un poco de pimienta, clavo y unas hebras de azafrán. Se deja que el caldo tome el gusto de los ingredientes.

Una vez el caldo tome sabor, se echan los gazpachos ya espicados en trozos pequeños y se deja cocer unos quince minutos. Se comen poniendo los gazpachos en un trozo de torta y se utiliza otro trozo como cuchara.

Estos gazpachos se pueden hacer también con carne de conejo o pollo, setas, guiscaños o con caracoles serranos.

### PISTO MANCHEGO CON CONEJO Y LIEBRE

Pimientos, tomates maduros, cebolla, calabacín, aceite de oliva, sal y un poco de azúcar, conejo y liebre de caza

Se fríen primero los pimientos cortados a trozos y se apartan. En el mismo aceite se fríe la cebolla, cuando tome color se echa el pimiento y después se incorpora el calabacín y el tomate. Al que se le ha quitado la piel. El tomate tiene que quedar bien frito, que dé el aceite. Un poco antes de estar frito el tomate se le echa sal y si se quiere azúcar para quitar la acidez.

Se parten unos trozos de conejo y liebre de caza y se fríen.

Se juntan con pisto manchego echándoles el aceitito de freírlos.

### PERDIZ EN ESCABECHE

Perdices, ajos, laurel, pimienta en grano, clavo, vinagre, aceite de oliva y sal.

Se pone a hervir las perdices cubiertas de agua, con una cabeza de ajos, un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, laurel, clavo y una cucharadita sopera de vinagre. Tienen que quedarse casi en el aceite.







## JUDIAS CON CARNE DE CAZA

Perdices, cebollas, ajos, laurel, pimienta en grano, pimentón, aceite de oliva, sal y alubias

En una olla se pone la carne de caza (liebre, conejo perdiz), junto a la cebolla partida, una cabeza de ajos, laurel, pimienta en grano, una cucharadita de pimentón, un poco de aceite de oliva y sal.

Se deja rehogar hasta que la cebolla este dorada. Añadimos entonces un chorreón de vinagre y cubrimos con agua, dejándola cocer. Cuando esté a medio incorporamos las judías blancas que han estado en remojo. Removemos y dejamos que se hagan a fuego lento hasta que el caldo esté espeso.

## CALDERETA DE CORDERO

Pierna de cordero, Sal, cebollas, ajos, laurel, pimienta en grano, Aceite, vino blanco y agua

Ponemos en un perol una pierna de cordero hecha pedazos, con un poco de sal, cebollas cortadas a trozos pequeños, una cabeza de ajos, una hoja de laurel y pimienta en grano.

Se ponen a freír el aceite y cuando está hirviendo se echa encima de lo que tenemos en el perol. A continuación un vaso de vino y un vaso de agua.

Se deja cocer hasta que se queda casi en el aceite y la carne se torne melosa.

## MIGUELITOS

Manteca (mantequilla), harina, crema pastelería y azúcar glassé

Se hace el hojaldre con manteca y harina y se amasa la harina con agua. Una vez amasada se deja descansar, después se estira mas dejándola de un centímetro de gruesa y se le extiende la manteca y se le dan cuatro dobleces y se vuelve a doblar otras cuatro o cinco veces se cortan rectángulos y se cuecen en el horno. Al sacarlos se abren por la mitad, se rellenan de crema y se bañan en azúcar



## AJOPRINGUE

Tocino fresco, hígado de cerdo, ajos, pimentón, piñones, pimienta, clavillo, canela pan rallado, ralladura de nuez moscada, sal

Cortamos en tajadillas el tocino y el hígado. Se fríen con poco aceite echándoles sal. Se apartan en un plato y la mitad de las tajadas del hígado se pican en un mortero junto a los ajos.

En la grasa que han dejado las tajadas se echa todo lo del mortero y se da vuelta, junto al pimentón. Se le añade agua hirviendo, pimienta, clavillo, canela y ralladura de nuez moscada. Se les da vueltas hasta que rompe a hervir y se le pone el pan rallado y se le sigue moviendo hasta que dé la grasas por encima. Se le pone piñones por encima y las tajadillas que freímos al principio.





## GACHAS MIGAS

Patatas, harina, aceite de oliva, sal, ajo y perejil

Se frien las patatas cortadas como para tortilla en aceite de oliva. En otra sartén se hace una gachuela con harina, sal y agua. Se mezcla la gachuela con las patatas, el ajo y perejil hasta que quede como una tortilla. Se acompaña de trozos de panceta fritos, uva y tomate

## TRUCHAS DEL RIO MUNDO

Truchas, jamón serrano y tocino ajos, tomate, sal, aceite de oliva

En una sartén freímos el jamón y el tocino. Rellenamos las truchas con el jamón y el tocino sofritos y en ese mismo aceite freímos las truchas.

Aparte hacemos un sofrito con ajos, tomate, perejil y un vasito de vino. Añadimos el sofrito a las truchas y dejamos cocer.

## HOJUELAS

Docena de huevos, aceite de oliva, aguardiente y harina

Se mezclan los huevos con agua, aceite, aguardiente y harina hasta forma una masa. Se deja reposar 2 horas. Se van cogiendo bolitas de masa, se van extendiendo como una flor y echando a la sartén con aceite muy caliente, procurando enroscar la masa con una caña .

## ESTOFADO DE TORO

Carne de toro de lidia, cebollas, sal, pimienta en grano, ajos, perejil, laurel, pimienta tomate, pimentón, azafrán (colorante)

Se parte la carne de toro. Se rehoga en un cacerola con aceite. Se le pone sal, pimienta en grano, ajos, cebollas, perejil, laurel, pimienta y un tomate, una pizca de pimentón y azafrán y el agua.

Cuando se ha consumido parte del caldo se echa una cuchara de vinagre y se deja cocer a fuego lento.

## ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

Conejo, caracoles serranos, tomate, arroz, aceite, agua, una rodaja de limón , sal y azafrán (o colorante) y vino tinto D.O. Jumilla

En una sartén honda se sofríe el conejo partido en trozos, cuando esté dorado se añade el tomate y cuando este haya perdido el agua se le añade un vaso de vino tinto. Después se añade agua y cuando rompa a hervir los caracoles y la sal dejando nuevamente hervir. Pasado el tiempo se echa el arroz, el azafrán y la rodaja de limón.

## MIGAS RULERAS

Miga de pan duro, ajos, pimienta, aceite, uvas, pepinos, morcillas, chorizos, torreznos etc

Se pone el pan duro en remojo y se escurre bien.

En una sartén se frien ajos ,un pimiento tierno y un trozo tomate con aceite .Se echa la miga de pan escurrido y se le van dando vueltas sin parar hasta que las migas empiecen a rulas. Se acompañan con uvas, pepinos, morcilla, chorizos, tajás de tocino (torreznos).

## ATASCABURRAS

Patatas, bacalao, aceite de oliva, ajos, huevo cocido y nueces

Se cuecen las patatas y el bacalao partido en trozos con agua. En un mortero se pican dos dientes de ajo y se le van añadiendo las patatas. Cuando todas las patatas estén picadas, se va echando aceite crudo. Si lo vemos muy espeso se aclara con el agua de cocer anterior..

Se adorna con rodajas de huevo duro y nueces.



Para mas informacion  
Apeht Albacete  
967215189  
[www.turismoenalbacete.com](http://www.turismoenalbacete.com)

# Vamos de TAPAS



Cada edición de la **feria de la tapa**, supone una de las principales novedades gastronómicas ofrecidas en la capital albaceteña, un revulsivo para los profesionales, un éxito para el ciudadano de Albacete y para los turistas configurándose como un **producto turístico de primer orden**.

Para los profesionales la **feria de la tapa** supone un reto profesional ya que la mayoría presentan un producto elaborado, con importantes innovaciones culinarias, que terminan incorporando a sus cartas. Además atraen a sus establecimientos a gran cantidad de albaceteños y turistas durante los 12 días (de jueves a a domingo) que se celebra rompiendo la estacionalidad en las fechas Noviembre. Como consecuencia del número de profesionales participantes se han establecieron las rutas de la tapa (3 en la zona centro) y otras 3 en barrios periféricos de la capital. En líneas generales son los **jóvenes y grupos** de amigos los máximos clientes de esta feria de la tapa.



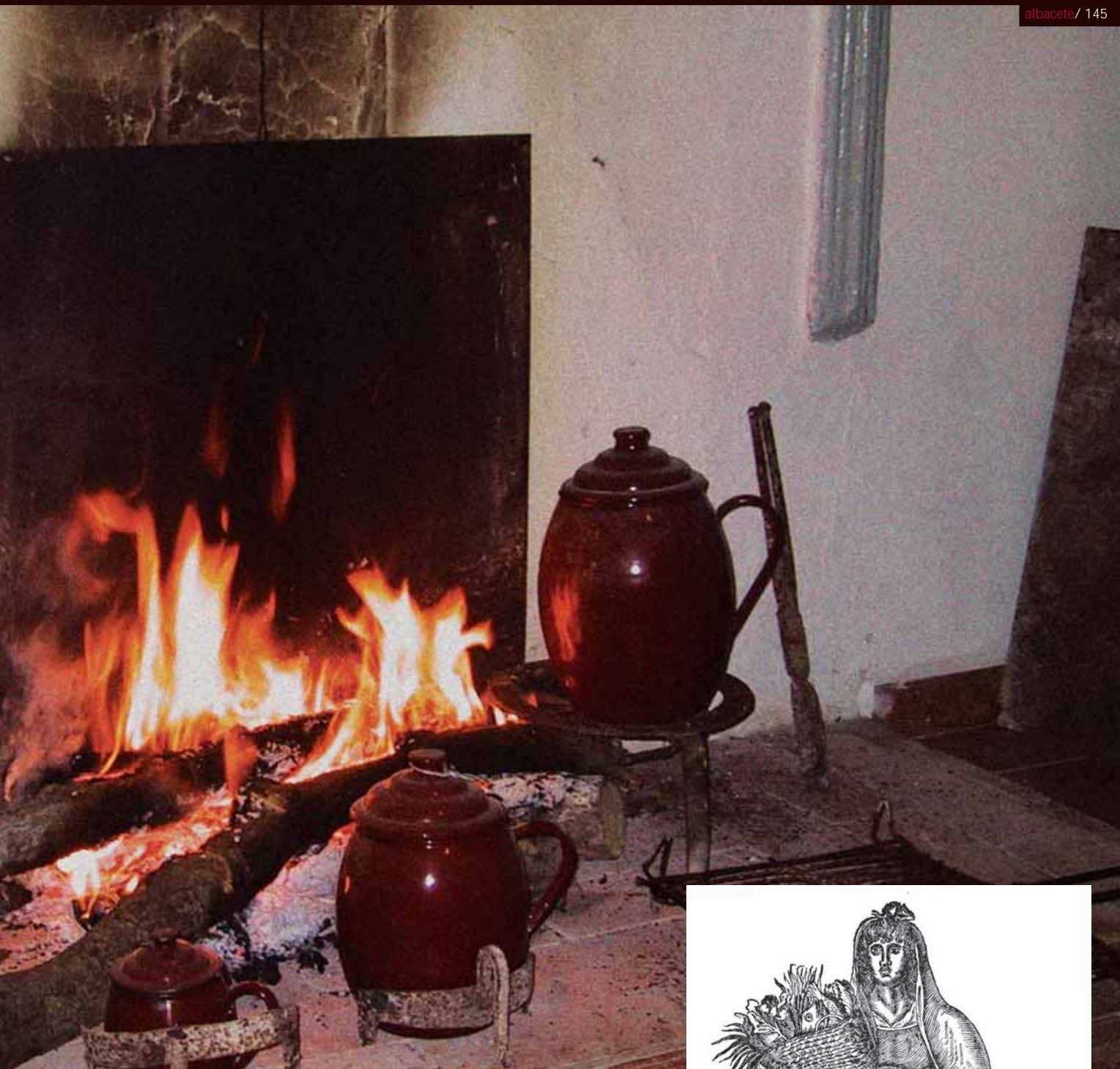




# La Ruta del Puchero







**E**n nuestra tierra, el clima, la vida campesina, los productos agrarios, la caza y otras particularidades ha hecho de algunos platos - como es el caso de los gazpachos manchegos- un símbolo de nuestra forma de ser. Comer de puchero o de cuchara ha sido la base alimentaria de estas zonas que necesitaban con un sólo plato obtener las calorías necesarias para todo un día de trabajo. Las variedades de ollas, pucheros, potajes, cocidos, pepitorias, peroles, piñatas y otros avíos que se comen con cuchara son tan nuestras y tan sabrosas que el mismo Don Quijote ya nos decía así: “Aquel pla-

tonazo me parece que es olla podrida, que por la diversidad de cosas que en las tales ollas hay, no dejaré de topar con alguna que no sea de gusto y de provecho”.

Con la ruta del puchero queremos reconocer una forma de comer saludable y muestra que, adaptándola a estos tiempos, pueden ser una ayuda ante los últimos cambios alimentarios.

Con Viva la Cuchara, que celebramos en estos meses tan invernales de Carnaval y posterior Cuaresma rendimos culto al plato-totem de Albacete: El Puchero.





# La Provincia De día de cañas ...

La ciudad de Albacete se ha convertido durante los últimos años en **una de las zonas de ocio más importantes de Castilla-La Mancha**. La expansión de la Universidad ha sido un factor clave. Albacete es una ciudad joven y eso se ha traducido en una ampliación de la oferta de locales de ocio. Varias son las zonas donde jóvenes, y no tan jóvenes, pueden disfrutar de la marcha de la ciudad. Además, en la provincia ciudades como **Almansa, Hellín, Villarrobledo o La Roda** también son lugares de encuentro para el ocio durante los fines de semana.



La conocida "zona" de Albacete ya no está sola, porque han proliferado otras en la capital provincial. De igual modo, el ambiente nocturno ya no es exclusivo de los fines de semana. Los jueves de Albacete son famosos, e incluso el resto de los días los noctámbulos pueden encontrar un digno acomodo. Un buen plan nocturno por las zonas de Albacete hace obligado recomendar el paso por algunas calles de la ciudad.

Para empezar, se puede apostar por una cena en la zona centro o zona joven, desde allí podemos acercarnos a distintos restaurantes o bares de tapas. Pero no son exclusivos de esta zona; en muchos puntos de la ciudad proliferan restaurantes donde una cena a base de productos típicos a buen seguro van a satisfacer el paladar de los visitantes. Tras la cena es obligado un café y una copa en alguno de los muchos pubs y cafeterías de las **diferentes zonas**

**de copas de la ciudad:** una cerca de la calle Tejares y la Calle Concepción; otra al sur de la ciudad, en las proximidades del Parque de Abelardo Sánchez y la zona universitaria y una tercera en las inmediaciones de la Avenida de Isabel la Católica y cerca de el recinto Ferial) .Al cierre de los pubs, Albacete sigue teniendo una amplia oferta de discotecas para todos los gustos y edades.

# La Provincia De noche de copas ...

No sólo en la Capital se centra la oferta de ocio nocturno; los fines de semana en ciudades, como Almansa, Villarrobledo, Hellín, Tarazona o La Roda, ofrecen también muchas posibilidades de divertimento. La oferta de restaurantes, cafés y pubs está lo suficientemente implantada como para que se pueda disfrutar de la gastronomía local, de las tapas y de las copas de lunes a domingo. Recorrer las calles céntricas de cualquiera de estas ciudades de la provincia permitirá al turista adentrarse en las formas, singulares en cada caso, de hacer gastronomía, de atender al cliente, y de ofrecer posibilidades de diversión. A buen seguro que el resultado será mucho mejor de lo que inicialmente se espera.

Para más información  
Apeht Albacete  
967215189  
[www.turismoenalbacete.com](http://www.turismoenalbacete.com)





Lugar de encuentro y negocio de agricultores y tratantes de ganados en el pasado, fue constituyéndose en ciudad de servicios, que se agarra al futuro de la tecnología puntera de la mano de una universidad muy activa, que se plasma en patentes realidades como el parque científico y tecnológico o el gran salto al futuro del parque aeronáutico. Lugar

de encuentro y negocio de agricultores y tratantes de ganados en el pasado, fue constituyéndose en ciudad de servicios, que se agarra al futuro de la tecnología puntera de la mano de una universidad muy activa, que se plasma en patentes realidades como el parque científico y tecnológico o el gran salto al futuro del parque aeronáutico.

# ¿Qué Buscamos?

## ALBACETE CENTRO COMERCIAL ABIERTO

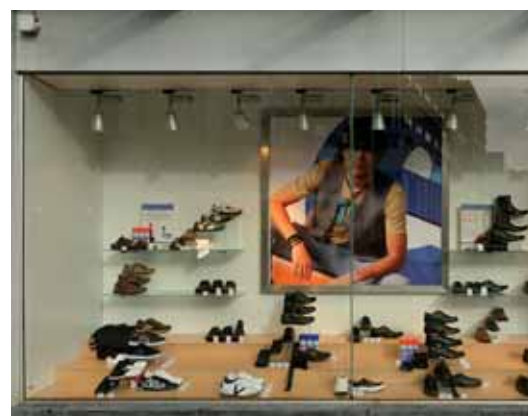
La periferia de la ciudad ofrece **grandes superficies comerciales** con cómodos horarios en las que se encuentran ubicadas las empresas más representativas del sector; pero como sucede en la mayoría de las ciudades, la **principal zona comercial de Albacete se encuentra localizada en las calles más céntricas de la capital, Albacete Centro**. El carácter emprendedor de sus gentes, empujados por sus capacidades asociativas y apoyadas por el Ayuntamiento trata de transformar sus calles, plazas y pasajes, que constituyen un verdadero entramado mercantil y gremial en el que todo es posible, en un gran **Centro Comercial Abierto**, en el que la excelencia y la calidad define la tradicional relación con el cliente.

**Ir de compras en Albacete** es adentrarse en una tupida red de grandes y pequeños comercios, tradicionales y modernos, todos ellos cuidados y de una esmerada calidad en la que, sin embargo, nunca perdemos de vista la perspectiva, la emoción y las ventajas que produce una ciudad todavía pequeña y acogedora, amable y casi familiar.

Si ha decidido venir a Albacete pueden comprar todo lo que el moderno comercio es capaz de ofrecer, aunque también puede llevarse algún recuerdo de su visita, sobre todo si se trata de **artículos de objetos decorativos, artesanía** y productos típicos de excepcional calidad: **Navajas, botas de vino, cerámica, marroquinería, miniaturas, vidrio, vinos, quesos, azafrán, dulces**, etc.

En **Almansa**, actualmente, gran parte de la población activa se emplea en el sector secundario, con fuerte especialización en el **calzado** que exporta sus productos a nivel mundial. Paralelamente ha surgido otro tipo de industria alternativa. Tal es el caso de la industria de la **alimentación, bodeguera, cerámica industrial, industria del metal, textil, tapicera, fabricación de guitarras, de muebles, e incluso cencerros o esquila** que hacen de esta ciudad un punto comercial muy interesante para los visitantes.

Si ha decidido hacer una visita a **Caudete**, puede comprar **objetos realizados en resina, cerámica policromada, madera y porcelana**; **aceite de Oliva Virgen y ricos vinos locales** (blanco, rosado, tinto y moscatel)



Repostería y dulces típicos caudetanos. Trajes, y bordados, arcabuces ,trabucos o cananas elaborados por artesanos locales para las Fiestas de Moros y Cristianos.

Centro comarcal del comercio, en **La Roda** se puede adquirir cualquier tipo de artículo, siendo interesante para los visitantes productos de artesanía local entre los que destaca la **cerámica** y de forma especial las "cuerveras", también **objetos de forja**, antigüedades, vino, queso ,sus afamadas tortas de gazpacho y sobre todo es obligado degustar los deliciosos "miguelitos".

También el ramo del comercio en **Villarrobledo** ha dado un gran salto en los últimos años y hoy desarrolla una actividad emergente en la vida de donde posemos comprar desde productos derivados de la artesanía como **tinajas** o **forja** hasta **vinos**, **quesos** e incluso **disfraces**.

Dicen que **Hellín** ha sido siempre conocido por sus "caramelitos". Los productos arte-

sanos como tambores, elaboraciones de esparto, la cerámica caracterizada por el sentido ingenuo y puro de la tradición, recios vinos de la D .O. Jumilla, quesos, embutidos, conservas, tallas religiosas, bordados, tambores, y todo tipo de artículos forman parte de las posibilidades que Hellín. En la vecina **Tobarra** se han especializado en la artesanía del **tambor** aunque también se puede comprar **vinos** o **embutidos**.

En **Casas Ibáñez** cabeza de comarca también existe una importante oferta de comercio aunque es la industria de agroalimentaria la que destaca con productos derivados de la **cunicultura**, **embutidos** o **vinos**.

Aunque sólo nos hemos referido a las ciudades más pobladas, las comarcas de las que son cabezas y la práctica totalidad de los pueblos de la provincia ofrecen un atractivo surtido de artesanía, elaboraciones manuales y productos de todo tipo que sorprenderán al viajero.

En la **Sierra de Alcaraz** destacan productos agroalimentarios como **vinos**, **quesos**, **embutidos**, **aceites** etc aunque también se puede adquirir productos derivados de la **artesanía textil tradicional**, de la **madera**, o vinculados a la **caza**: **zurrones**, **bolsos**, **guarnicerías**.

En toda la **Sierra del Segura** existe un incipiente **industria agroalimentaria** derivada de productos ecológicos donde comprar: **embutidos**, **aceites**, **frutos secos**, **encurtidos**, **panadería**, **repostería**, **mermeladas**, **huevos** y hasta **yogures ecológicos**. La artesanía de la zona ha recuperado oficios antiguos y pone en el mercado: **artesanía de la piedra**, **muñequería**, **juegos infantiles**, **jabones**, **cerámicas**, **telares**, **tapices** o **artesanía del bronce**.

Para más información:  
Federación de comercio de Albacete  
967 217300

Albacete Centro. 672 380551





# PURA ARTESANÍA

La artesanía provincial está experimentando un nuevo auge, debido sobre todo a la revalorización de la singularidad y creatividad del trabajo humano frente a la homogeneidad que impone la producción fabril. En Albacete, ha sido importante en otras épocas la artesanía del esparto en el campo de Hellín, la de fibras trenzadas para la producción de espuestas, cestos, esteras, hoy prácticamente desaparecidos (aunque aun queda alguna artesano que las trabaja) o en el proceso de fabricación de las conocidas sillas de enea en La Roda y sobre todo en La Gineta. También ha sido importante en la madera la fabricación de muebles tradicionales, y prueba de ello es que algunos artesanos de Tarazona, Casas Ibañez, Villarrobledo, Almansa, Albacete, La Gineta, Hellín o Letur se han especializado en la elaboración de tarimones, arcones o cantareras.





En **alfarería** destaca la "cuervera" de Chinchilla, Albacete o La Roda, recipiente especialmente diseñado para la preparación y reparto de la **cuerva**, **macetas** y **jarrones** se hacen en **Tobarra** y las **tinajas de Villarrobledo**. Además de la alfarería tradicional se viene produciendo la presencia de **ceramistas creativos**: **ajedreces**, **muñecos**, **ánforas**, **vajillas** **juegos de café** ó **te**, **botijos** **lámparas** y otros **complementos decorativos**.

Una de las ramas más importante para la artesanía de la provincia fueron los **trabajos en metal**. Además de los múltiples talleres de forja, adquirió renombre la fabricación de romanas en Madrigueras, **de bronces** en las reales fábricas de San Juan de Alcaraz en Riópar, **hoces** en Bienservida, **cencerros** y **esquilas** en Almansa y de **navajas** en Albacete, Alcaraz y Madrigueras.

La habilidad desarrollada por los artesanos de la provincia ha dejado otros muchos ejemplos, como el **tallado de la piedra** o el **mármol** en Chinchilla, Albacete, Alcalá del Júcar, Alcaraz Letur o Elche de la Sierra, la **fabricación de botas de vino** y **productos de marroquinería** en Munera o Albacete, **alfombras** en Lezuza, el **textil tradicional** en

Casas de Lazaro, la  **encuadernación de libros** en Albacete, o Yeste, los **fuelles** en Alpera, la reproducción de **armas de fuego** **arcabuces** y **trabucos** en Caudete o de **instrumentos musicales** tan particulares como los **tambores** de Tobarra o Hellín.

En nuestros días, el signo de la vitalidad de la actividad artesana se manifiesta en la aparición de nuevos artifices, en muchos casos con un gran sentido artístico. Su trabajo constituye un auténtico descubrimiento, y los amantes de las obras bien hechas pueden encontrar ejemplos de ello a lo largo de toda nuestra geografía.

Destaca los **oficios del vidrio** sobre todo en Albacete o la de **juegos de ingenio** en Elche de la Sierra.



Para más información:

Asociación Provincial de Artesanos de Albacete 967590306

[www.artesaniadealbacete.com](http://www.artesaniadealbacete.com)



# LA NAVAJA DE ALBACETE

# ARTE Y

# SÍMBOLO



Cada territorio viene unido a sus señas de identidad. En el caso de Albacete siempre ha estado presente la cuchillería. La tradición se remonta al siglo XV, según explican algunos autores, la fabricación de navajas y objetos de cuchillería proviene de los musulmanes que habitaron la zona, y que eran hábiles artesanos en forjado y tratamiento de metales.

La navaja albaceteña tiene una gran variedad de formas, que le dan su nombre: **albaceteña, capaora, jerezana, pastora, punta espada, estilete, punta cortada, anilla, tranchete, machete y sevillana**. Cada una de ellas tiene su uso específico. Típico de la **navaja de Albacete es el mecanismo de muelle o de carraca**. Tradicional es que la navajas no se deben regalar sino han de venderse por un precio simbólico..

No solo se producen navajas sino también **tijeras, puñales, dagas y en la actualidad hasta escarpelos para medicina**. En Albacete capital, y en Madrigueras la evolución de la producción artesanal ha dado lugar a una moderna industria cuchillera,

que convive con la artesanía de la navaja produciendo, con un extraordinario mérito artístico, **verdaderas joyas**, que añaden al trabajo del **acero el labrado especial del puño en cuerno, asta, nácar** u otros materiales.

Hasta hace unos veinticinco años todavía salían los cuchilleros, con el enorme muestrario alrededor de la faja, a los trenes y autobuses para ofrecer las navajas y cuchillos a los viajeros. Por iniciativa de la **Asociación de Cuchillería y Afines (APRECU)** esta emblemática figura del vendedor de navajas, ya desaparecida, está representada en el **Monumento al Cuchillero**, ubicado en la Plaza del Altozano. También

se ha puesto en marcha el **Museo de la Cuchillería**, localizado frente a la Catedral, en la conocida **Casa de Hortelano**, en el que el visitante puede aprender el proceso de fabricación y revisar un completo repertorio de navajas de diferentes procedencias y épocas.



Para más información:

**APRECU**

Tel. 967 219220

[www.cibercuchilleria.com](http://www.cibercuchilleria.com)

**MUSEO DE LA CUCHILLERÍA**

Tel. 967 616600

[www.museo-mca.com](http://www.museo-mca.com)



**DOMINGOS**, en Fátima. La Plaza del Mercado de Fátima, es punto de encuentro todos los domingos de aquellas personas que buscan algún objeto antiguo o curioso o, tan sólo observar, los puestos de venta que conforman "El Mercadillo del Rastró". Curiosos y público, en general, pueden disfrutar, además, de este nuevo punto de encuentro y ocio en el que se desarrollan espectáculos culturales al aire libre y donde se promocionan los trabajos de los grupos de artistas locales con jazz, pop-rock, cuentacuentos, títeres, etc.

#### Artesanía Tejares

C/Tejares, 17 Albacete 967 665880  
 artesaniatejares@artesaniadealbacete.com  
 www.artetejares.artesaniadealbacete.com

#### Javi y Manolo Artesanos Creativos, SL.

C/Pérez Galdos, 24 - 4º A  
 Telf. 967 520054  
 javiymanolo@retemail.com  
 www.javiymanolo.artesaniadealbacete.com

#### Cerámica artística Ana Rubio

C/Padre Romano, 22 Albacete  
 Telf.: 967246642  
 ardescalzo@hotmail.com  
 www.anarubio.artesaniadealbacete.com  
 ceramica artistica

#### Juanon Vitrum Decoración en vidrio

fusing - vidrieras  
 C/Balsa, 32. 02270 Villamalea. Albacete.  
 Telf.: 654 332399  
 info@riocabriel.com  
 www.juanon.artesaniadealbacete.com

#### Taller de Vidrio Luís Machí

C/Pascual Suárez, 19 Albacete  
 Telf.: 606 616717  
 luismachi@hotmail.com  
 www.luismachi.artesaniadealbacete.com

#### Cristalería A. López & Utiel, SL.

C/Rambla, 28 Cénizate - Albacete  
 Telf.: 967 482105  
 antoniolopez@utiel.artesaniadealbacete.com  
 www.utiel.artesaniadealbacete.com

#### Jabones Artesanos

Pol. Ind. El Campillo, nave 2 Elche de la Sierra - Albacete Telf.: 967 417021  
 jabonesartesanos@artesaniadelasierra.com  
 www.cuellar.artesaniadealbacete.com

#### Tejedor Eustaquio Rosa, CB.

C/San José, 4, Casas de Lázaro - Albacete  
 telf.: 967 363250  
 sergiorosa23@hotmail.com  
 www.eustaquiorosa.artesaniadealbacete.com

#### Taller en piedra Francisco Carrión Agullo

C/ Doctor Bonilla, 29, 4º IZQ  
 Albacete 687 436152  
 www.carrion.artesaniadealbacete.com

#### Encuadernación Pergamino AB, SL.

C/Pérez Galdos, 53 Albacete  
 Telf.: 967 221294  
 enc.pergamino@telefonica.net  
 www.pergamino.artesaniadealbacete.com

#### Composición de flores prensadas

**Florentina García González**  
 C/Alcalde Conangla, 86 - 1º C  
 Albacete 967 523598  
 florent\_42@hotmail.com  
 www.florent.artesaniadealbacete.com

#### Herrería Artesana Víctor Martínez Gallego

Polígono Industrial EL MUGRÓN .  
 02640 Almansa 967310820  
 herreriavictor@artesaniadealbacete.com  
 www.herrerivictor.artesaniadealbacete.com

#### Cerámicas Cebrián

C/Puerta de Cuenca, 38  
 La Roda 967 441299

#### Pintor Cervantino Gabriel

La Roda 629 771158

#### PARA MAS INFORMACION :

Asociación Provincial de Artesanos de Albacete 967 590306  
 www.artesaniadealbacete.com



TURISMO INDUSTRIAL

# PRODUCIENDO FUTURO



Albacete goza de una excelente posición geográfica y una diversidad de recursos que a lo largo de su historia le han permitido constituirse como un núcleo de comercio, artesanía e industrial de primer orden al ser capaz de ofrecer a los turistas y visitantes productos que conjugan tradición como modernidad surgiendo nuevas alternativas al turismo tradicional.

Dentro de esta perspectivas en Albacete se ha puesta en marcha una nueva iniciativa turística dirigida a crear una serie de circuitos industriales para visitar y dar a conocer la cultura industrial de las empresas mas representativas dentro de los diversos sectores productivos de la provincia.

Con el turismo industrial lo que se pretende no solo es visitar las fabricas o talleres

sino dar un paso mas y dar a conocer las técnicas de elaboración de determinadas productos artesanales como la cuchillería ,la alimentación o la artesanía, muchas de ellas transmitidas de padres a hijos como de ultima tecnología como puede ser el sector del metal, la industria aeronáutica la robótica o energías renovables, para así conocerlos mejor.



En **Albacete capital** se pueden visitar talleres dedicadas a la industria tradicional de la **cuchillería**, a la **fabricación de botas de vino**, a la  **encuadernación**, la **elaboración de bombones** y productos derivados de chocolate, a la **fabricación de piezas de cerámicas tradicionales** (botijos, cuerveras etc), transformación del **vidrio**, **elaboración de productos para regalo** o fabricas de la industria más modernas como pueden ser la **aeronáutica** o las dedicadas a las **energías renovables**: solar, térmica, fotovoltaica.

Muy cerca de la capital en **La Roda** podemos visitar fabricas dedicadas a la **fabricación de pinturas**, **tratamiento de la piedra natural**, la elaboración de **cerámica tradicional** o de los **miguelitos**.

**Almansa** es otro punto donde se concentra gran parte de empresas capaces de ofertar propuestas de turismo industrial como la fabricación de tacones para el **calzado**, elaboración de **conservas** o la **herrería tradicional**.

No obstante existe **otros muchos puntos de la geografía donde realizar turismo industrial** como en Madrigueras para conocer la elaboración de **romanos y de vinagre**, en Mahora **elaboración de quesos** o en Elche de la Sierra la **elaboración de juguetes** o de **jabones artesanales**.

Mención especial merece los numerosos ejemplos de bodegas dedicadas al **enoturismo** sobre todo en Villarrobledo, La Roda, Chinchilla, El Bonillo o Almansa.



Para mas información:

[www.turismoindustrialalbacete.com](http://www.turismoindustrialalbacete.com)





TURISMO DE NEGOCIOS

# TRATO HECHO

El turismo de negocios es la razón de ser de una ciudad cuya situación geográfica y el carácter emprendedor de sus habitantes no han hecho sino acentuar su capacidad de incidencia en el turismo de negocios.

Un amplio e interesante calendario ferial y un recientemente inaugurado Palacio de Congresos hacen de Albacete un destino turístico emergente en el que el turismo de negocios es su punta de lanza.

## INSTITUCIÓN FERIAL DE ALBACETE: IFAB

Consortio formado por la **Diputación Provincial**, la **Cámara de Comercio e Industria** y el **Ayuntamiento de Albacete**, cuyo objeto es la organización de certámenes feriales de los más diversos sectores. Las próximas ferias organizadas por la IFAB son:

ANTIGUA	Del 20 al 22 de Febrero	Feria de Antigüedades
COMERCI@	Del 06 al 08 de Marzo	Feria del Stock
FERIMOTOR	Del 23 al 26 de Abril	Feria del Automóvil, Motocicleta y Vehículo Industrial Usado de Ocasión
EXPOVICAMAN	Del 21 al 24 de Mayo	Feria Agrícola y Ganadera de Castilla-La Mancha
ARTESANA (celebrada en los Ejidos de la Feria)	Del 07 al 17 de Septiembre	Feria de Artesanía
ALIMENTA	Octubre	
CELEBRALIA	13-15 Noviembre	Feria de Bodas y Celebraciones

### Características Técnicas:

La IFAB pone a disposición del público un palacio ferial con más de 8.000 m<sup>2</sup> de exposición interior distribuidos en dos pabellones y 54.000 m<sup>2</sup> al aire libre, que se adecuan a todas y cada una de las necesidades del expositor.

Para más Información:

IFAB 967 550446  
[www.ifab.org](http://www.ifab.org)





Situado en la zona empresarial e industrial de Albacete, en el polígono de Campollano. Ubicado en un lugar estratégico, junto al Palacio Ferial de la IFAB, a pocos minutos del centro de la ciudad y en las principales vías de comunicación de la misma.

Es un edificio moderno y funcional dotado con las más modernas tecnologías y que será referente regional y nacional dentro del segmento de los congresos.



## Características Técnicas:

- Superficie construida de 15.300 m<sup>2</sup>.
- 39.000 m<sup>2</sup> de parking y jardines.
- Vestibulo de 600 m<sup>2</sup>.
- Cafetería-restaurante.
- Sala 1: 1.120 pax. (Posibilidad de dividir la sala quedando una capacidad de 700 pax).
- Sala 2: 575 pax.
- Sala 3: 120 pax.
- Salón multiusos de 800 m<sup>2</sup> (8 salas panelables).
- Salón multiusos de 200 m<sup>2</sup>.
- Sala exposiciones (14 stands fijos de 6m<sup>2</sup>).
- 2 terrazas-jardín.
- Sala de autoridades.

## ACTIVIDADES PROGRAMADAS PALACIO CONGRESOS

### Marzo:

19-20-21 Coro Godspel  
25-26-27 Congreso Contart

### Mayo:

18 al 24 Musical  
26- 29 Congreso Enfermería

### Junio:

8 Encuentro de Lectura

### Junio:

27 Encuentro Asiático a la Infancia

### Septiembre:

24-25 Congreso Internacional Cuchillería

### Para más información:

Palacio de Congresos Albacete Tel.: 967 215778  
www.palaciocongresosalbacete.com  
congresosalbacete@beatrizhoteles.com