

DENOMINACIONES DE ORIGEN MIEL DE LA ALCARRIA

Es un auténtico tesoro natural que cautiva los sentidos y encanta a los paladares más exigentes. Es una joya culinaria y un elixir de salud, utilizándose en Guadalajara como ingrediente básico en su repostería.

La afamada miel de la Alcarria es la primera en nuestro país que cuenta con la etiqueta de Denominación de Origen –desde el año 1992–.

La comarca de la Alcarria, que se extiende por 150 municipios de la provincia de Guadalajara, genera gran variedad de aromas.

Las esencias naturales del romero y del espliego, así como otras plantas, definen los aromas, texturas y sabores de este producto y garantizan su excelencia en cualquiera de sus variantes.



VINOS DE MONDÉJAR

Uno de los vinos más conocidos de Guadalajara es el que se produce en Mondéjar, con Denominación de Origen desde el año 1997. Esta etiqueta, que engloba vinos tintos, blancos y rosados, acoge a vinicultores del apéndice suroccidental de la provincia de Guadalajara, entre el Tajo y el Tajuña. Se trata de vinos gratos, frutuosos y equilibrados, obtenidos de variedades de uva tinta (Cencibel y Cauvernet Sauvignon) y blancas (Malvar y Macabeo). No debemos olvidar la variedad Torrontés, exclusiva de esta zona por suelo y clima. Su autenticidad, la influencia de la tierra y la dedicación de los viticultores locales se combinan para crear vinos que deleitan los sentidos y cuentan una historia única de la región.

Hay que destacar, además, las extensas cartas de vinos de la tierra, de la región castellanomanchegos, nacionales e internacionales que ofrecen los establecimientos de la capital. Algunos de estos locales cuentan con más de 150 referencias, pudiendo satisfacer a los visitantes más exigentes.



ACEITE DE LA ALCARRIA

El aceite de oliva virgen extra de la Alcarria, que cuenta con Denominación de Origen desde el año 2006, se elabora exclusivamente a partir de la variedad de aceituna castellana o verdeja, considerada exclusiva de la comarca natural que le da nombre.

Esta zona cuenta con una producción privilegiada, en torno al 95% de la producción nacional total de este tipo de oliva, lo que asegura un producto final con características propias y diferenciadas del resto de aceites del país.

El color predominante es verde limón, más o menos intenso, dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna.



Turismo Guadalajara

Oficina Municipal de Turismo

Plaza del Concejo, 11

949 887 099

www.guadalajara.es

@guadalajaramuchopordescubrir

@TurismoenGuadalajara



Guadalajara
Gastronomía
Mil sabores



AYUNTAMIENTO
DE GUADALAJARA

Guadalajara Gastronómica



GUADALAJARA, SABORES DE LA TIERRA

La ciudad de Guadalajara goza de una situación privilegiada en el centro de la península Ibérica. Esta ubicación geográfica, en la ruta histórica entre Madrid y Barcelona, la convirtió desde tiempos inmemoriales en tierra de paso de multitud de pueblos, de los que heredó parte de su cultura, costumbres y gastronomía.

La provincia de Guadalajara incluye cuatro comarcas naturales bien definidas, con fuertes contrastes paisajísticos y etnológicos. La capital, cuya población procede en gran medida de las villas y pueblos de la provincia, sirve de crisol de las tradiciones culinarias de esas tierras diversas.

El recetario guadalajareño ofrece principalmente platos castellanos, tradicionales y sencillos, de cuchara y gran aporte nutritivo para hacer frente a las condiciones naturales y climatológicas, que caracterizan esta tierra. Especialidades gastronómicas de nuestra cocina son: la sopa de ajo, las migas, las gachas, las judías al arropo, los tradicionales asados de cordero y cabrito, regados a menudo con breve, la caza menor, la trucha y las setas. De postre, el producto estrella de la capital alcarreña, los bizcochos borrachos y la miel, que aporta su sabor a numerosas recetas.



La restauración en la ciudad ocupa un lugar cada vez más destacado dentro del sector turístico-hostelero de la región, contando en la actualidad con numerosos establecimientos de gran calidad que trabajan con productos de kilómetro cero de nuestra provincia, conservando los sabores auténticos de la región, promoviendo la sostenibilidad y apoyando a los agricultores locales. Durante su estancia, el viajero podrá elegir entre una amplia variedad de platos, así como lugares de degustación, que harán las delicias de los paladares más exigentes.



CALIDAD EN LAS MATERIAS PRIMAS

Si las lluvias acompañan, Guadalajara es una tierra excelente para la recolección de setas y hongos. En sus campos y bosques se pueden encontrar abundantes y variadas especies. Con ellas se elaboran sabrosas recetas de cocina tradicional y nuevos platos imaginativos muy recomendables.

Además, son numerosas las vequillas guadalajareñas que cultivan hortalizas y legumbres de gran calidad. Dentro de este último grupo, las judías y los garbanzos son los más representativos de la tierra, con los que se confeccionan exquisitos potajes.

Desde los fogones más típicamente castellanos, a la creadora y sorprendente nueva cocina, que se ofrece en buen número de establecimientos, en los que se depura el tratamiento culinario de los productos clásicos, investigando y buscando una continua renovación de la carta tradicional.

Guadalajara no es sólo una ciudad con una amplia oferta cultural, festiva y de ocio, sino que se extiende más allá; es una ciudad con sabor, donde la forma y fondo de su cultura, platos y celebraciones, hacen de ella un lugar idóneo para disfrutar de una inolvidable jornada culinaria.



Como producto hortícola destacado, encontramos el espárrago triguero, que traspasa cada año nuestras fronteras gracias a su excelente calidad.



Destaca la trufa negra por su característico aroma y sabor. Se ha convertido en uno de los ingredientes más apreciados en la gastronomía guadalajareña, siendo conocida como el diamante negro de la cocina. Aumentan los profesionales que comercializan este cotizado producto con su etiquetado y garantía de calidad.

Para un segundo plato, son numerosos los restaurantes de la ciudad que ofrecen una gran variedad de tipos de pescado abastecidos a diario por las mejores lonjas del litoral. Siempre pueden degustarse las truchas a la alcarreña que proceden de las piscifactorias establecidas en la provincia; así como multitud de recetas tradicionales, entre las que reina el bacalao, en su versión alcarreña, aderezado con hierbas aromáticas de la tierra.



Pero sin duda, si hay una materia prima estrella en la gastronomía guadalajareña, son las excelentes carnes de la tierra que poseen una textura y un sabor inigualables. La ternera de la Sierra Norte, los corderos y cabritos de la zona de la Alcarría, la caza menor cada vez más ampliado a la mayor, son ofrecidos como apuesta segura en numerosos platos por nuestros restaurantes.

De postre, el visitante no puede dejar de degustar el dulce alcarreño por antonomasia: el bizcocho borracho, remojado en un almíbar con licor. Al tratarse de una tierra rica en miel, Guadalajara posee un inagotable repertorio de dulces para todos los gustos; hojaldres, pastas artesanas, yemas y rosquillas, son algunos de los productos que el visitante podrá encontrar en los establecimientos especializados de la ciudad.

Productos ya consolidados se unen a la lista de los tradicionales, para completar la oferta, como las cervezas artesanas, los vinos reconocidos nacional e internacionalmente del municipio de Cogolludo, las mermeladas caseras de autor o los productos ecológicos, cada vez más presentes en la cocina (harinas, legumbres, pan y bollería, miel, polen, aceite). Todos ellos vienen a satisfacer la demanda de un público cada vez más exigente que busca combinar los sabores de siempre con la creatividad culinaria y lo último en tendencias gastronómicas.