vinetur

La Ruta del Vino de La Mancha lleva el Quijote a la mesa con platos tradicionales de la comarca

La iniciativa reúne recetas cervantinas aún presentes en restaurantes de la zona con el viñedo manchego

lunes 14 de septiembre de 2026



La Ruta del Vino de La Mancha presentó este lunes, 14 de septiembre, una propuesta que une cocina tradicional, literatura y enoturismo a partir de varios platos citados o asociados a Don Quijote de la Mancha. La organización plantea un recorrido por recetas que siguen presentes en los restaurantes de la zona y que remiten a la alimentación manchega de los siglos XVI y XVII.

La entidad sostiene que esa lectura gastronómica de la obra de Cervantes permite acercarse a la historia cotidiana de La Mancha a través de preparaciones humildes, ligadas al campo, la ganadería trashumante, la caza y la conservación de alimentos. También vincula esa oferta con el viñedo manchego, al que define como el mayor del mundo.

Uno de los platos que la ruta sitúa en el centro de esa propuesta son los duelos y quebrantos. Cervantes los cita al comienzo de la novela al describir la mesa del hidalgo: “una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos”. A partir de esa referencia, la organización recuerda que se trata de una receta muy arraigada en La Mancha y que en la restauración actual suele prepararse con huevo, torreznos o chorizo.

Sobre su origen, la ruta remite a la interpretación del escritor y gastrónomo Lorenzo Díaz en La cocina del Quijote. Esa versión vincula el nombre del plato a la pérdida de reses en el campo: los pastores llevaban a casa de sus amos partes del animal muerto y con ellas se elaboraban distintas recetas. El “duelo” aludiría a la pena por la pérdida del ganado. La misma explicación sitúa en los sábados su consumo habitual, ya que existía una abstinencia atenuada que permitía ingerir determinadas partes del animal, aunque no carne en sentido estricto. La organización señala que esa costumbre se mantuvo hasta el siglo XVIII.

La ruta también recupera el gazpacho manchego, o galianos, otro plato muy unido al imaginario quijotesco. En la segunda parte de la novela, Sancho Panza dice que prefiere “hartarme de gazpachos” antes que someterse a la dieta impuesta por un médico. La entidad recuerda que esta preparación no guarda relación con el gazpacho andaluz. Se trata de un guiso caliente, elaborado con carne de caza menor y torta cenceña, que los pastores cocinaban con lo que tenían a mano durante sus salidas al campo.

La denominación de galianos, añade la organización, procede de las cañadas o vías pecuarias por las que pasaba el ganado, conocidas como “galianas”. Esa relación entre el plato y la trashumancia ayuda a entender su presencia en la cocina manchega y su

permanencia en cartas y menús de la ruta.

Otro de los ejes de la propuesta es la perdiz en escabeche. La ruta recuerda que la técnica del escabechado ya se utilizaba antes del siglo XVI como fórmula de conservación de carnes en una época sin medios de refrigeración. En La Mancha, ese método se aplicó de forma habitual a la perdiz, una pieza muy vinculada a la cocina local. La preparación se apoya, además, en vinos y vinagres de la zona, lo que refuerza el vínculo entre gastronomía y producción vitivinícola.

La organización incorpora también el llamado guiso de las Bodas de Camacho, inspirado en uno de los episodios más conocidos de la segunda parte del Quijote. En ese pasaje, Sancho Panza se despierta atraído por el olor del banquete que acompaña la boda de Camacho y Quiteria. La ruta identifica como plato heredero de aquel convite un guiso elaborado con “pelotillas”, pequeñas albóndigas de carne de gallina de corral.

Esa receta tendrá un espacio propio en Alcázar de San Juan en noviembre, cuando varios restaurantes de la localidad ofrecerán un menú centrado en el guiso de las Bodas de Camacho. La propuesta incluirá otros productos manchegos y vinos de la tierra. La organización añade que, como cierre, se servirán postres tradicionales como la bizcochá alcazareña, además de roscos y mantecados de mistela.

El repertorio culinario que la ruta asocia a la obra cervantina se completa con el bacalao, un ingrediente muy presente en la cocina manchega pese a la distancia con la costa. La novela vuelve a dar una pista en el capítulo II, cuando Don Quijote alude a “un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacalao y en otras partes curadillo, y en otras truchuelas”. La referencia sirve a la organización para recordar que el pescado en salazón formaba parte del recetario de interior desde hace siglos por su facilidad de conservación.

Entre las preparaciones que siguen vivas en la zona, la ruta menciona el tiznao, que combina bacalao con pimiento rojo, ajo, pimentón dulce, cebolla y patata. También incluye el atascaburras, o ajoarriero, hecho con bacalao, patata y huevo, una receta muy asociada al invierno. En los periodos de Cuaresma y Semana Santa, añade la entidad, mantienen un peso especial el potaje de vigilia, con garbanzos, espinacas, huevo y bacalao desmigado, y el bacalao a la manchega, servido sobre una base de

patatas y sofrito de verduras.

Con esta propuesta, la Ruta del Vino de La Mancha ordena parte de su oferta gastronómica en torno a platos que remiten a la cocina popular de la época de Cervantes y que aún forman parte de la identidad culinaria de la comarca. La iniciativa se apoya en una idea sencilla: leer el Quijote también a través de la mesa y de los productos que siguen llegando a los comedores de La Mancha.