



AYUNTAMIENTO DE CUENCA



Castilla-La Mancha



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO

PLAN DE SOSTENIBILIDAD  
TURÍSTICA EN CUENCA

# Contexto Histórico

" Colores de Cuenca, sensaciones de luz, naturaleza privilegiada, mientras el olor y el sabor de sus fogones ambientan el espacio infinito de la historia "

En Cuenca, **la cocina es encantada como su naturaleza**. La cultura de la cocina conquense hay que buscarla en sus raíces milenarias de tiempos históricos y pueblos diferentes en una situación geográfica que la hace especial y determinante. Y lo es, porque la ciudad –al igual que la provincia- fue un mosaico de culturas que dejaron su impronta en cada huella del paisanaje y de su riqueza culinaria.

Olores y sabores como herencia sublime de las civilizaciones que hicieron la historia de esta Tierra de Cuenca. Aquella cocina islámica, marcada por “las maqamas y risalas” con sus panes dulces y los postres de dioses, marcó el camino de los tiempos cristianos después, donde una cocina pastoril en sabrosos asados y buenos platos de las verduras de esas huertas del Huécar definirían personalidad e identidad propia. Los tiempos coloniales trajeron nuevos productos de “allende los mares” engrosando las recetas de una cocina que también el Quijote universalizara.

Y es que hay también otra cocina definida por las tradiciones y el costumbrismo: de Semana Santa, a la cocina de Caza, sin olvidar que la cocina de la Abuela definirá el sempiterno sabor de tierras y costumbres, para alcanzar la modernidad con esa Cocina de Autor que hace de nuestros chefs, selectivos y expertos dueños de un nivel culinario ambicioso.

Una cocina que te envuelve entre lo sencillo y lo genérico, cuya singularidad lo definen los encantos de esta ciudad, su patrimonio edificado, su huella artística en movimientos clásicos y de vanguardia, sus rincones históricos, una naturaleza privilegiada donde la fantasía se enfrenta a la realidad y su devenir en el tiempo. Pasado y presente se unen para hacer una cocina tradicional, cálida por su climatología, sublime por sus bondades culinarias y, moderna, por la innovación constante de sus restauradores.

# Contexto Histórico

Cocina encantada y selecta, recibiendo los aderezos y aportes de esas comarcas que le circundan y que le van a dar la personalidad que le hace ser tan especial y diferente.

Y en adorno ideal, sus caldos vinícolas, los que han sabido darle la solera y la excelencia en tiempos actuales gracias a sus suelos, costumbres y formas de comportamiento en la manera de elaborarlos y beberlos. La Manchuela con su Ribera del Júcar; la Mancha baja con sus Pagos de Calidad, la Alcarria y la Sierra, ahora con bodegas pequeñas pero selectas, tal es el caso de Calzadilla en Huate o Alto Landón en Landete.

Los Quesos de esta Tierra, el manchego como estandarte y los artesanos en Sierra o Alcarria como emblema de esos ganados y sus factores climatológicos que lo aderezan. Un tesoro natural y muy nuestro que enriquecen nuestra cocina junto a los aceites bien elaborados, el Ajo morado y su universal recorrido, el Azafrán, la caza, las huertas, la miel y todos sus derivados en postres y dulces exquisitos y personales.



# Cuenca, candidata a Capital Española de la Gastronomía 2023

El Exmo. Ayuntamiento de Cuenca y el Plan de Sostenibilidad Turística, volverá a presentar candidatura para ser Capital Española de la Gastronomía 2023. Nuevo intento para lograr este reconocimiento, el tercero, después de las ediciones de 2017 y 2018, que se afronta con mucha ilusión y esperanzas de conseguirlo, con el respaldo total al proyecto, tanto por el Gobierno regional como por la Diputación.

Esta candidatura parte de la unión de todas las colectividades de empresarios, ciudadanos e instituciones y tiene un carácter integrador ya que los fondos que se recaudarán con las distintas actividades irán destinados a las distintas asociaciones que trabajar con colectivos vulnerables de nuestra ciudad.

Cuenca ha experimentado una enorme evolución gastronómica en los últimos años, con la presencia de cocineros con bastante proyección mediática a nivel nacional, que han supuesto un impulso a la gastronomía cuense, y con nuevos recursos gastronómicos.

La Capitalidad Española de la Gastronomía fue creada por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas de Turismo (FEPET) para fomentar el turismo gastronómico, y comenzó en 2012 en Logroño, para después pasar por localidades como Burgos, Cáceres o, en el caso de Castilla-La Mancha por Toledo, en 2016.



# Actividades

**Lunes 29 ago**

**11:00** Presentación candidatura a Capital Española de la Gastronomía 2023  
Ayuntamiento de Cuenca

**Jueves 1 sep**

**17:00** Taller Infantil de Cocina  
MUPA

**19:00** Visita guiada "Naturaleza"  
Parking de "El Castillo"

**20:00** Cena Puente San Pablo  
Puente San Pablo

Gratuito para niños de 6-12 años (previa inscripción)

30€ / persona

**Domingo 4 sep**

**12:30** Cuenca deliciosa: Jornada gastronómica con quense  
La Hípica

**14:00** Degustación Cuenca deliciosa  
La Hípica

Gratuito hasta completar aforo (Prevía inscripción)

**Martes 6 sep**

**19:30** Visita guiada "Museo de las Ciencias"  
Museo de las Ciencias

**20:30** Cena Entre Estrellas  
Museo de las Ciencias

30€ / persona

**Miércoles 7 sep**

**19:30** Visita guiada "Palacio Provincial"  
Palacio de la Diputación

**20:00** Cata de Vino  
Jardines de la Diputación

Gratuito hasta completar aforo (Prevía inscripción)

**Viernes 9 sep**

**19:00** Visita guiada Río Júcar  
Entre Ríos - San Antón

**20:00** Cena La Belleza verde del Júcar  
Entre Ríos - San Antón

30€ / persona

**Martes 13 sep**

**19:30** Visita guiada Casa Zavala  
Casa Zavala

**20:30** Cena Los Inicios del Arte Contemporáneo  
Casa Zavala

30€ / persona

**Jueves 8 sep**

**06:30** Showcooking Cuenca y sus productos "A vista de pájaro"  
Globo Aerostático A Vista de Globo sobre Cuenca

**19:00** Visita guiada Museo Paleontológico  
MUPA

**20:00** Cena Entre Dinosaurios  
MUPA

30€ / persona

**Lunes 12 sep**

**19:00** Visita guiada Fundación Antonio Pérez  
Fun. Antonio Pérez

**20:00** Cena Entre el Arte Encontrado  
Fun. Antonio Pérez

30€ / persona

**Octubre**

Presentación de la Candidatura en Madrid

# Inscripciones

Las inscripciones podrán realizarse desde el lunes 29 de agosto de 2022 a las 15:00 horas en la dirección:

<https://visitacuenca.es/es/cuenca-candidatura-capital-espanola-de-la-gastronomia-2023>

- Las inscripciones se realizarán por riguroso orden de inscripción.
- Solo se permitirá la inscripción por persona en una de las Visitas guiadas + Cena.
- El aforo de cada actividad está determinado por el organizador y las características de la actividad.
- La inscripción no quedará formalizada hasta que no se haya formalizado el pago.
- La participación en las actividades incluye la autorización para el uso de sus derechos de imagen, en publicaciones en los diferentes formatos o redes sociales y promoción de la Candidatura de Cuenca a Capital Gastronómica 2023.

## Asociaciones beneficiarias

Los fondos recaudados por las actividades que forman parte de la candidatura de Cuenca a Capital Española de la Gastronomía 2023, serán para las distintas asociaciones conguenses que trabajan con colectivos vulnerables como Parkinson Cuenca, ASPADEC, Asociación Española Contra el Cáncer, Caritas Diocesana, AFYEDALCU, ATELCU y Asociación Banco de Alimentos de Cuenca.





AYUNTAMIENTO DE CUENCA



Castilla-La Mancha



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO

PLAN DE SOSTENIBILIDAD  
TURÍSTICA EN CUENCA