

BELMONTE

[RE] SABOREAR LA HISTORIA

HUERTA · CULTIVO · CAZA MIGAS · GACHAS · QUESO MERCADO · PESCADO GANADERÍA · CORRAL CABALLITOS DE SAN ANTÓN · AJOS FRUTAS · ARRIERO · CARRO



AUTOPRODUCCIÓN

Más allá de su nobleza histórica, Belmonte ha sido pueblo labrador y ganadero. El cereal y los productos comestibles del ganado, principalmente carne y queso, fueron los ingredientes naturales que dieron sentido a la verdadera historia de Belmonte.

Pero la divina adustez del terreno se completaba con una amplia variedad de productos, documentados en las fuentes bibliográficas, como vino, aceite, miel, azafrán, garbanzos, guijas u hortalizas. A los campos de cultivo se le precisaban eras para trillar, molinos para moler, hornos de pan cocer, alacenas, tinajas y trojes donde guardar y tiendas donde vender. Belmonte y sus gentes han vivido de su tierra y de los recursos que ella ha dado.



[RE] CETARIO

Y uniendo lo que había y lo que no había, se ha ido forjando la gastronomía de Belmonte. Un recetario que ha fusionado los productos de la tierra con aquellos que no existían y llegaban a través del comercio y el mercado. Ajos, sopas, pucheros, arroces, gazpachos, migas han forjado un legado gastronómico que ha traspasado generaciones. También dulces como los caballitos de San Antón, torrijas o rosquillas que endulzaban los días de fiesta.

Hoy, su salvaguarda y puesta en valor, significa dignificar la memoria colectiva de las gentes de Belmonte. Profundizar en su tierra y en sus relaciones comerciales con la comarca y el entorno. Comprender su historia para comprender su futuro.



IMPORTACIÓN

Y lo que no se obtenía de la tierra, había que traerlo. La Mancha era punto de encuentro de caminos y comerciantes, y en Belmonte existe la presencia de un mercado franco semanal desde al menos el siglo XV. El mercado recuerda la conexión entre las poblaciones de la comarca, y blinda la existencia de la venta ambulante, necesaria en los lugares donde no hay de todo ni a todas horas.

Este mercado situado junto a la Puerta de la Estrella, en la que fuera antigua judería, rememora una gran historia que se remonta más de 600 años en los que el mercado de los lunes ha sido pieza fundamental en la alimentación de belmonteños y belmonteñas. El bacalao en salazón para el ajoarriero, las frutas para decorar los dulces o el vino con el que hacer la cuerva para festejar son, aún a día de hoy, un patrimonio de valor incalculable.

Editores



Financiadores

