



S. FERNÁNDEZ

GASTRONOMÍA. Caballeros de la Cuchara de Palo a la entrada de la bodega vinícola Pago del Vicario en Ciudad Real.

LA ORDEN GASTRONÓMICA, CON SEDE EN GUARROMÁN, REALIZA UNA VISITA CULTURAL A LAS BODEGAS MANCHEGAS "PAGO DEL VICARIO"

La Cuchara de Palo se interesa por el enoturismo rural

SILVERIO FERNÁNDEZ ■ GUARROMÁN
Los miembros de la Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo visitaron las instalaciones de enoturismo que la bodega Pago del Vicario tiene en Ciudad Real. También se desplazaron hasta los viñedos del entorno en el que se encuentra edificado el complejo

enológico. Allí recibieron explicaciones con todo tipo de detalle sobre el proceso de elaboración del vino, Especial interés en la visita tuvieron la sala de barricas y la de los asépticos depósitos vinícolas.

En resumen, fue una jornada de gastronomía y enocultura, sabiamente combinada, en unas ins-

talaciones en las que prima la tecnología más puntera y el diseño arquitectónico más audaz magistralmente insertado, a orillas del río Guadiana, justo en sus "ojos", por donde se hace subterráneo, según explicó el maestro prior y presidente de la orden que tiene su sede en Guarromán, José

María Suárez Gallego. Los miembros de la Cuchara de Palo fueron agasajados con un menú tradicional actualizado, cuyos platos estaban elaborados con aceite de oliva virgen extra de la variedad picual de Jaén. Entre ellos, cabe resaltar las migas manchegas, el estofado de lomo de cerdo y un ex-

quisito postre de chocolate, entre otras viandas que compusieron la minuta, en la que no faltó un amplio repertorio de los caldos de Pago del Vicario, ni de los quesos de cosecha propia. Esta visita cultural contó también con la presencia del alcalde de Marmolejo, Cristóbal Relaño.