



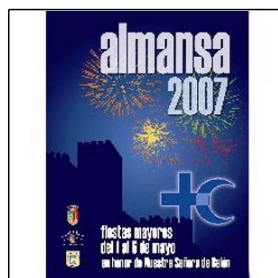
Almansa y su Turismo

Entrevista a Marisensi Muñoz, encargada de la Oficina de Turismo en Almansa

Marisensi Muñoz, una de las encargadas de la Oficina de Turismo de Almansa, nos concedió una entrevista el pasado día 13 de Marzo, en dicha entrevista, ella nos **habló de la gran importancia que tiene el Turismo en Almansa**



Algunas encargadas de la Oficina de Turismo y los componentes del grupo de la sección de tema libre /AMPARO HUERTA



Cartel oficial de las fiestas patronales de Almansa 2007/ARCHIVO

Pregunta: Usted, como encargada de representar a Almansa y su turismo, ¿qué logros cree que se han llevado a cabo en el período en que esta oficina ha estado funcionando?

Respuesta: Yo comencé en esta oficina desde que abrió sus puertas. Hasta entonces no había ningún dato turístico. Una vez que se puso en funcionamiento esta oficina ya se contabilizaron los visitantes por medio de estadísticas, y se empezaron a hacer campañas de promoción. Campañas, como por ejemplo, la de "Bienvenidos a Almansa" y "Almansa, su próxima parada". Estas promociones han hecho aumentar el número de visitantes. El aumento es evidente, pues si se baraja el número de visitantes al castillo, anteriormente las cifras eran de unos 1.000 al año antes de estas promociones, y ahora, con este servicio turístico en concreto, el año pasado nos visitaron unas 22.000 personas; por tanto, el aumento es considerable.

P: ¿Qué aspectos parecen atraer más al turismo en general?

R: Bueno, es una pregunta muy amplia. En la población de

Almansa, el reclamo turístico es principalmente el castillo. Después podemos hablar de las Fiestas Patronales en honor a la Virgen de Belén y también la gastronomía. Quizás éstos son los tres aspectos básicos. Pero a partir de ahí se puede hablar de muchos tipos de turismo, como puede ser el turismo de negocios, ya que Almansa es una población de interior con un polígono industrial importante en expansión. Se está fomentando también el turismo rural dentro de la promoción de conocer el interior de la provincia de Albacete. De cualquier forma estamos dispuestos a unimos a cualquier producto turístico que amplíe la oferta.

P: ¿Qué destacaría en la promoción de nuestras fiestas desde esta Oficina de Turismo?

R: Desde esta oficina colaboramos con la promoción de todos los actos que se realizan cada año cuando se aproximan las Fiestas. Disponemos de una base de datos a la que remitimos cada año la publicidad de las Fiestas, se envía el cartel anunciador, el libro y los programas de Fiestas.

Igualmente enviamos unas 2.000 cartas a las Comunidades de Valencia, Castilla-La Mancha y Murcia. También enviamos la publicidad a las Oficinas de Turismo, e incluso a agencias de viajes y asociaciones. Nos encargamos igualmente de los medios de comunicación. Durante Fiestas, estos medios de comunicación se ponen en contacto con nosotros para hablarles en directo de cómo se desarrollan los diferentes actos programados durante las Fiestas.

P: ¿Ve un aumento considerable de los visitantes en período de Fiestas? ¿Cuál es el día que recibe más visitantes?

R: El día que más visitantes recibe es el día 1 de Mayo, porque dentro de las fiestas locales hay un día festivo a nivel nacional, que junto a los fines de semana y el resto de días hace que la ocupación hotelera sea del 100%. Hasta hace poco no se podía hablar del tema de declarar las Fiestas de Interés Turístico Nacional porque la ocupación hotelera no tenía suficientes infraestructuras, pero hoy en día con la ampliación de los hoteles que ya había y la apertura de

Imagen de la Virgen de Belén, Patrona de Almansa, en la tradicional Romería



Gastronomía Almanseña Gazpacho Manchego

Gastronomía Almanseña:
El famoso gazpacho manchego

Ingredientes (4 personas):

1/2 conejo, si es posible de campo
1 perdiz
1 cabeza de ajos
1/2 pimienta
2 tomates maduros
2 hojas de laurel
1 ramita de tomillo
1/4 kg. de setas
1 torta gazpachera (o pan sin levadura)

Pasos para la elaboración del Gazpacho Manchego:

Paso 1: Trocear el conejo, la perdiz los tomates, los pimientos y pelar los ajos.

Paso 2: Partir la torta en trozos menudos hasta obtener unos 4 puñados. Poner en un cazo con agua y calentar.

Paso 3: En una sartén con aceite, sofreír 2-3 minutos el conejo y la perdiz. Añadir el laurel, los ajos, el tomate y el pimienta. Sofreír 5-10 minutos.

Paso 4: Añadir agua caliente y sal, y dejar cocer unos 20-25 minutos. Aparte, preparar una infusión de tomillo (una taza).

Paso 5: Añadir los trozos de torta gazpachera y la infusión de tomillo.

Paso 6: Lavar y trocear las setas y añadirlas a la sartén y acabar de cocer hasta que la carne esté bien tierna (unos 15 minutos).

Truco: Antes de servir el gazpacho manchego, dejar reposar unos 10 minutos, así su sabor será muchísimo más exquisito.

No olvidemos que la Embajada Nocturna es el espectáculo estrella de las Fiestas.



Gazpacho Manchego/ARCHIVO