

Mahora, municipio íntegramente de la comarca de la Ribera del Júcar, de la provincia de Albacete, tiene una extensión de 109 kilómetros cuadrados y se halla situado a 27 Km de la capital y 24 Km de la cabeza del partido judicial (Casas Ibáñez); a 39º 12´ 45´´ latitud norte y 1º 57´ 45´´ longitud este.

El terreno es ondulado. El territorio es de naturaleza arcillosa, arenosa y pedregosa.

La altitud media del término municipal es de 679 m, siendo su punto más bajo, Casa Tía Juliana (654 m).

Pertenece a la Comarca de la Manchuela, junto con Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá del Júcar, Balsa de Vés, Carcelén, Casas de Ves, Casas de Juan Núñez, Casas Ibáñez, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, Jorquera, La Recueja, Madrigueras, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villaviente. La actividad económica predominante de la Manchuela es la agricultura, con su cultivo de cereales, legumbres y viñas.

GASTRONOMÍA

Como materias primas Mahora destaca en las siguientes:

Cereales, como el trigo, la avena y la cebada; los viñedos son el cultivo más importante de la localidad. Vinos de tonalidades desde un color rojo picota hasta un oscuro rojo rubí, limpios y con brillantes tonalidades púrpuras, de aroma afrutado y puro

y de cuerpo intenso con sabor potente.

El azafrán ,cada vez más escaso, sigue conservando su calidad.

El girasol, los garbanzos y la lenteja se han adecuado a las circunstancias de la zona ocupando algunas tierras que estaban destinadas al cereal. Debido a la existencia de aguas subterráneas, también se han incluido el maíz, la remolacha y la alfalfa.

Los platos típicos que se pueden degustar en Mahora son los típicos de La Mancha, con componentes muy básicos y como principal ingrediente en muchos de ellos el cerdo.

En los meses más fríos del año podemos templar el cuerpo con **“Atascaburras”, “Gachas”, migas de pastor, "ajeaceite", tortilla de harina y una vez más con todas las viandas que obtienen las gentes de la matanza.**

El “ajo de mataero” , el potaje de garbanzos, calabazas al horno, migas ruleras con uva o chocolate o un buen surtido con chorizos, morcillas, lomo... son una sabrosa fuente de energía.

El gazpacho manchego la variación en los distintos ingredientes del sofrito da mucho juego para adaptar esta comida a todos los gustos.

La deliciosa repostería tiene como protagonistas: desde dulces y mermeladas de tomate, melón o membrillo, tortilla de higos (sin huevo), los rollos fritos, buñuelos de vientos y bocaillos de pan dulce acompañados de un sabroso caldito.

