

BODEGAS FONTANA

01/09/06



escapadas gastronomía

CASTILLA LA-MANCHA



Manchegos con buena estrella

La cocina racial y contundente de La Mancha, con sus mesones rústicos y vinos recios, por la que tanto suspiraba *Sancho* a su señor *Don Quijote*, ha ido cayendo en otras manos que, con la misma materia prima, más sus ideas y creatividad, le han dado un toque de calidad y le han reportado con justicia varias estrellas "Michelin". TEXTO: E. Calduch y R. Castillo FOTOGRAFÍAS: Luis de Pazos

Cada cual carga con su sambenito. Que la gran obra indiscutible de la lengua castellana, *El Quijote*, se desarrolle en La Mancha está muy bien, pero a veces puede ser agobiante. Logotipos con quijotes, con molinos... te asaltan por todos lados en esas tierras, y en el caso de la gastronomía ocurre exactamente igual, incluso más, después de que el año pasado se celebrara el aniversario de la obra. Conferencias, libros,

degustaciones sobre la cocina cervantina del *Quijote*. Que si Bodas de Camacho, que si Duelos y Quebrantos, todo centrado en La Mancha, de tal manera que mucha gente, cuando piensa en la cocina propia de esta meseta sur, cree que sigue siendo la misma que degustaba nuestro personaje de la triste figura.

Hay que poner las cosas en su sitio. Por una parte, es verdad que siendo Castilla-La Mancha una zona no demasiado rica y sin grandes núcleos urbanos, su evolución gastronómica ha sido más lenta que en otras zonas, y mirando las antiguas guías de restaurantes aparecían pocos de alto nivel por estas tierras. La cocina, racial y contundente, tampoco ayudaba mucho, y así, ir a comer allí era pensar en migas, caza, galianos o gazpachos manchegos, atascaburras, calderetas, pistos, queso de oveja muy curado, y todo ello regado con vinos tintos poco refinados. En cuanto a

establecimientos, triunfaba el mesón rústico, rusticidad que también se extendía al servicio y a la vajilla.

Cambio espectacular

Pero el cambio que se está dando en esta tierra es espectacular. Su restaurante estrella es uno de los mejores del país, con diferencia, y además también tiene estrellas, pero de *Michelin*. En cada ciudad capital de provincia hay al menos un restaurante de primera, y la característica que los define a todos ellos es que han partido de esa cocina tradicional de personalidad y se han dedicado a refinaria, de tal manera que, aunque en gran medida sigue siendo reconocible, impresiona el juego que le han podido sacar. De hecho, tres de los más grandes establecimientos empezaron siendo restaurantes de carretera, al frente de cuyos fogones oficiaba por lo general una señora que sabía cocinar bien los guisos tradi-



cómo ir
 Para llegar a Las Pedroñeras desde Madrid hay que tomar la carretera de Andalucía (N-IV) hasta Ocaña y, desde allí, desviarse por la N-301 hacia Quintanar de la Orden y Mota del Cuervo para acceder a la capital del ajo.



Para reservar

Las Rejas. General Borrero, 49.
Las Pedroñeras (Cuenca).
☎ 967 16 10 89.

El Bohío. Avenida de Castilla-La
Mancha, 81. Illescas (Toledo).
☎ 925 51 11 26.

Asador Adolfo. De la Granada, 6.
(Toledo). ☎ 925 22 73 21.

El Corregidor. Jerónimo Ceballos,
2. Almagro (Ciudad Real).
☎ 926 86 06 48.

Miami Park. Ronda Círculo, 34.
Ciudad Real. ☎ 926 22 20 43.

Amparito Roca. Toledo, 19.
Guadalajara. ☎ 949 21 46 39. ■

cionales, y que posteriormente fueron sustituidas por sus hijos, que allí habían aprendido el oficio, pero que tomaron el relevo cargados de ideas y de creatividad.

El más famoso de todos está en medio de ninguna parte, concretamente en el pueblecito de Las Pedroñeras (Cuenca), famoso por sus ajos morados que tienen denominación de origen. Allí está Las Rejas, llamado hasta hace poco Mesón Típico Las Rejas. Prosperó en un principio porque por allí pasaba la carretera general que conducía de Madrid hacia Albacete y Alicante. Cuando construyeron la moderna autopista, por otro lado, parecía que el negocio habría que cerrarlo, pero ya se puso al frente Manolo de la Osa y ahora hay que reservar mesa cualquier día de la semana porque hay tortas por comer allí, y eso que el restaurante es de categoría y caro.

Famoso por las sopas de ajo

Desde Madrid, un viaje de 157 kilómetros, va la gente únicamente a comer, y luego se vuelven a casa. Excursiones más largas desde el norte y desde Cataluña le llegan continuamente, y no es para menos, porque Manolo de la Osa, al que continuamente le está llamando gente para poner restaurante en Madrid, o que al menos asessoré -él no quiere-, empezó haciéndose famoso por una sopas de ajo deconstruidas y tomadas en una copa de cóctel, que dejaba bastante impresionados a los comensales, y que en la actualidad hace cosas como queso fresco de pastor con trufa, pichón rustido, hígado de pasto y especias, y cosas así.

Otro que también empezó siendo un restaurante de carretera es El Bohío, que está en el pueblo de Illescas, provincia de Toledo, a tan sólo 39 kilómetros de Madrid, lo que hace que también esté siem-

pre lleno. La familia cocinaba muy bien, pero luego entraron en acción los hijos y ahora se ha convertido en uno de los mejores restaurantes de todo el país. Al frente está Pepe Rodríguez, propietario de una imaginación y creatividad sorprendentes, pero bien logradas, mientras su hermano, Diego, dirige en la sala y actúa de sumiller. Comer allí es ponerse delante, por ejemplo, de un pichón asado en polvo de ajos morados o de sus famosas gachas 2000, que son impresionantes.

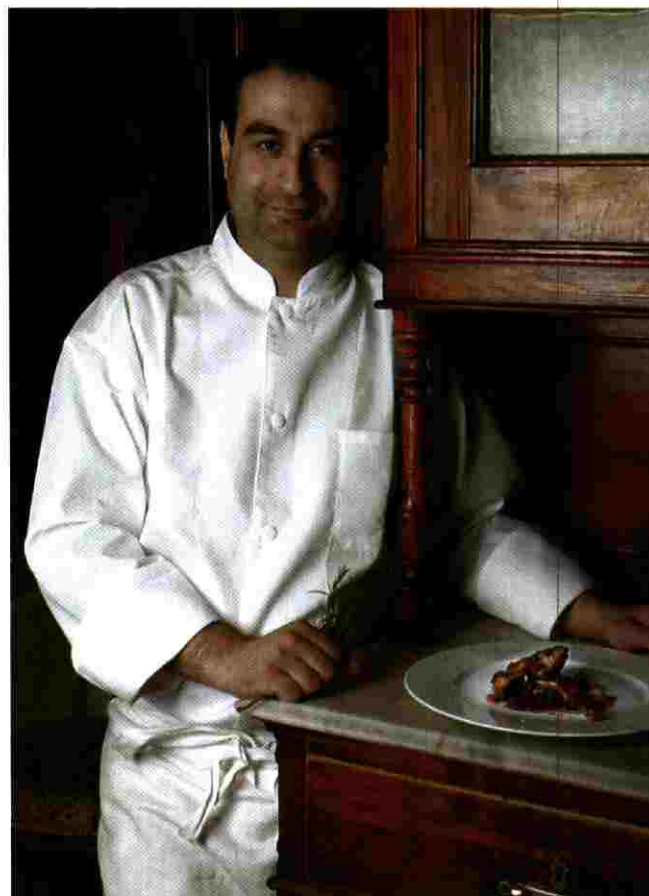
Siguiendo en Toledo, ahora en la capital de la Comunidad, encontramos el que fue un mesón clásico en pleno centro histórico, especializado en perdices, y que gracias al esfuerzo de su propietario, Adolfo Muñoz, se ha convertido en un lugar de culto. Se trata, claro, del Asador Adolfo, donde se siguen haciendo perdices, pero refinadas y sublimes. También hay que degustar el lechón confitado con crema de zanahoria. Además, la bodega es soberbia y elabora su propio vino.

Cocina moderna y de autor

En Ciudad Real hay dos puntos imprescindibles. El primero está en Almagro, una localidad preciosa donde se encuentra el Mesón del Corregidor. Está en una antigua casona restaurada, montada por Juan García, hace ya muchos años, y que tiene en la cocina a Juan José Garzón. Aquí se puede jugar a dos palos: uno sería la cocina tradicional muy bien elaborada, y el otro la cocina moderna y de autor. Aquí se puede tomar desde un hígado de pato a la plancha con frutos rojos y puré de mango hasta un pisto tradicional muy bien hecho. Como todos estos grandes restaurantes que comentamos, tienen una carta de vinos y de puros de primera.

El otro punto se encuentra en la misma Ciudad Real, y es el tercero de los restaurantes de carretera al que ha accedido esa nueva generación creativa. Se llama Miami Park, nombrecito que recuerda su pasado, y, como en El Corregidor, se puede jugar a cocina creativa o tradicional.

Y en Guadalajara está Amparito Roca, que toma el nombre del famoso pasodoble, y donde la pareja formada por Jesús Velasco y Raquel Doncel se lo bailan trabajando una gastronomía creativa, basada, claro está, en la cocina tradicional, pero sin



Pepe Rodríguez, chef del restaurante El Bohío, ofrece platos con una imaginación y creatividad sorprendentes. A la izquierda, Manolo de la Osa, que ha convertido Las Rejas en uno de los referentes culinarios nacionales.

darle concesiones; la creatividad está por encima de todo. Cositas para entrar como habas y almejas con caldo de cítricos y espuma de bergamota constituyen solamente un ejemplo. Atención a los postres que son fabulosos.

¿Se imaginan a *Sancho Panza* con la espuma de bergamota?; pues claro que no. ¿O con una brocheta de ciervo con caramelo de vino tinto?; pues tampoco. La gracia está en que estos restaurantes no están aislados, por muy buenos y espectaculares que sean y alejados unos de otros, sino que son la punta de lanza de toda una zona, que va como un tiro, y que por mucho que se identifique con *El Quijote*, quiere sacudirse la caspa gastronómica de aquella "olla de más vaca que carnero". ■

Dueto: equilibrado y fresco

En la Comunidad de Castilla-La Mancha se hacen muy buenos vinos, pero, a diferencia de otras zonas, unos se presentan como Denominación de Origen

y otros lo hacen como vinos de la tierra. Bodegas Fontana trabaja ambas presentaciones, y Dueto, que sale como vino de la tierra, es estupendo, con tonos frutales bien

definidos, recuerdos minerales y especiados de pimienta. En boca es equilibrado, potente, redondo, pero con sensación de frescura y fácil de beber. ■

