

ADOLFO MUÑOZ MARTIN nace en Belvís de la Jara (Toledo), el 23 de Agosto de 1953, toda su infancia transcurre en su pueblo natal donde cursa los estudios primarios y ayuda, siempre que puede, a su padre en las labores del campo, como era en la huerta familiar, en la recogida de la uva y de la aceituna durante la temporada de la misma. Este hecho hace que nazca en él el entusiasmo y cariño que tiene por los productos de la tierra.

A los trece años se traslada a Toledo para trabajar en la hostelería, aquí empieza su pasión por este mundo. Trabaja en el restaurante El Quijote hasta los 17 años, como pinche de cocina y en el comedor, se traslada como jefe de producción y personal a una cafetería-repostería de la capital imperial durante 4/5 años.

En el año 1976 conoce a la que será su mujer, **Julita García Sánchez**, natural también de Belvís de la Jara, en esta época con 22 años monta lo que sería su primer negocio en régimen de alquiler, durante dos años, el club de tenis de Toledo. Después Adolfo y Julita ponen juntos su primer negocio, una pequeña cafetería en el centro de Toledo, en la cual Adolfo hace algo distinto de lo que se hacía en Toledo, dando más importancia al vino, al queso y al aceite de la Mancha. Esta iniciativa tuvo mucho éxito y fue punto de reunión para mucho Toledanos que se acercaban a departir en torno a una buena cocina.

En **1979** abren el restaurante Adolfo en la calle de la Granada a pocos metros de la Catedral de la Toledo, donde buscarán otro público al que enfocarse dando mucha más importancia al servicio y en especial a la cocina. En 1984 afronta una ampliación del restaurante y se da apertura a otra calle Toledana, frente a la Catedral.

En **1980** nace su primer hijo Adolfo, en el 1982 su segundo Javier y dos años más tarde en 1984 su hija Verónica. En esta etapa de felicidad y con un constante crecimiento en el ámbito personal y profesional, crea unas jornadas gastronómicas en las que invitará a grandes figuras de la cocina Nacional y Europea a cocinar en su casa, esta "fiesta de la cocina" se repite año tras año en Febrero.

En **1984** abre el Restaurante La Catedral, donde hace una cocina basada en la tradición local, reformándola constantemente.

En **1986** inaugura junto con un socio el Hotel María Cristina y el Restaurante Ábside. Promociona la cocina regional en el sur de Francia, durante el hermanamiento de Agen con Toledo y es nombrado Mariscal de las Cotês de Duras en la provincia de LOT ET GARONNE. También representa a Toledo y a su gastronomía en Evora (Portugal) en el ENCuentro HISTORICO DE LAS

CIUDADES PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD. Este mismo año realiza un staff de cocina francesa en el Hotel Le Midi propiedad de su amigo Benito.

En **1998** recibe el premio a la Actividad Turística por la Cámara de Comercio e Industria. Debido a su carácter innovador crea el premio literario Puerta de Bisagra que mantendrá durante 10 años. Este mismo año imparte conferencias la Universidad de Aranjuez sobre la gastronomía y los dulces castellano-manchegos.

Los dos siguientes años recibe el premio Ganímedes por su que hacer en la difusión de vinos de nuestra región, y el de Castellano-Manchego del año nombrado por la casa de Castilla-La Mancha en Madrid.

Desde **1991** asume la presidencia provincial de Empresarios de Hostelería de Toledo después de haber ocupado durante varios años los cargos de vocal y tesorero en la junta directiva compartiéndola hasta el año 1997 con la presidencia de la Federación Regional de Hostelería.

En **1992** abre su primer restaurante en Japón en régimen de franquicia, su cocina tiene un éxito impresionante en el país del sol naciente y en tres años se abre otro en Yokohama, los viajes a Japón son constantes, con intercambios de profesionales japoneses con españoles, y con varias conferencias y clases en diversas escuelas de hostelería como la de Osaka ante alumnos y profesionales, y la de ATTORI (Tokio) donde hizo una demostración de recetas españolas para promocionar el Aceite de Oliva, asistieron más de 500 alumnos. También en Tokio y Osaka participa en la difusión gastronómica del programa cultural "Salamanca emprende" durante 15 días.

En **1992** recibe el Primer Premio Nacional "Alimentos de España" por el Ministerio de Agricultura y representa a la cocina española en unos jornadas gastronómicas en Buenos Aires.

En **1994** es nombrado presidente de la Asociación "AQUÍ ESPAÑA" de restaurantes en el extranjero; este año también difunde la cocina española en Sao Paulo y participa en la Semana Gastronómica "A la tavola con D. Quijote" sobre cocina castellano manchega en el Tour Season de Milán.

En **1996** inaugura el restaurante La Perdiz en Toledo. Obtiene el 1er Premio de Restauración de Castilla la Mancha por el restaurante Adolfo y este año el C.O.I le elige para la Promoción del Aceite de Oliva en Toronto y Tokio, después de esta colaboración surgirán más en años posteriores, promoviendo el aceite de oliva por países como Chile, Bruselas, Tailandia, Puerto Rico, HONGKONG, Italia, Francia etc...

Participa en la elaboración De la Carta de platos y productos que se sirven en los 42 centros del Corte Inglés en su promoción de los alimentos de Castilla-La Mancha.

La cocina Castellano Manchega también representa a nuestros productos en la entrega de premios CARLOMAGNO en Aquisgrán. Realiza una conferencia sobre aceite de oliva virgen en la cocina de restaurantes en la Caja Rural de Toledo, acompañado por el grande Cobian, descubridor de la dieta mediterránea.

En **1997** recoge el Premio Nacional Marqués de Desio al mejor profesional de la restauración Española que es otorgado por la Academia de Gastronomía española. También el premio CEAC el mejor restaurante Español por su promoción de vinos y cocina tradicional Española.. En este mismo año planta vinos en su Cigarral de su propiedad,, con 6.600 cepas de diferentes variedades.

En **1998** y por su pasión por la hostelería abre la Escuela de Hostelería de Toledo, a la que dota de las mejores instalaciones y profesorado, esta escuela es pionera en Toledo, pronto cuenta con cursos monográficos sobre cocina Internacional, sumiller y nuevas técnicas.

En **1999** inaugura Viñedos Cigarral Santa Maria, un restaurante con un entorno privilegiado, en el mismo Cigarral, hace una bodega de crianza de vinos.

Da varias conferencias de presentación de la D. O. Azafrán de la Mancha, otras en Valdepeñas sobre maridaje, vinos y gastronomía.

Colaborador de la Universidad de Castilla La Mancha en Toledo y Ciudad Real, actuando como ponente en cursos de verano que organiza en torno a la aplicación de la dieta mediterránea, el vino , la salud, la caza y sobre gastronomía en general.

En el **2001** elabora su primer vino llamado "Pago del Ama", dedicado a su mujer Julita, Colección y Syrah.

Durante el **2003 y 2004** hace un programa de cocina "Los fogones de Adolfo" en la televisión de Castilla- La Mancha sobre su recetario y el de su región. Además participa en otras televisiones nacionales e internacionales.

Jose Peñín le da una clasificación más alta en su número de Febrero 2004 de Peñín Magazine con 93/100 (Pago del Ama Syrah 2001).

Por otra parte ese mismo año, Rober Parker , afamado critico de vinos de EEUU, califica su vino, Pago del Ama Syrah 2001: 94/100. Publicado en Wine Advocate, revista americana especializada en vinos.

Las revistas y la critica le definen como el cocinero del vino, la salud.

Su tenacidad, es compartida con su mujer y sus hijos que están cada día con el en los diferentes puntos de trabajo de la cocina actual, puede definirse de culto a la tradición y a la calidad, con nuevas técnicas de cocina.

En el **2006**, el grupo Adolfo comienza una nueva aventura hostelera, en este caso entrando con una parte de accionariado del nuevo Hotel Palacio María Eugenia de Montijo, de la prestigiosa cadena de hoteles Fontecruz, un flamante hotel de lujo u Spa de 5 estrellas recién restaurado y situado en el casco histórico de Toledo. Allí inaugura además el último de sus restaurantes, Belvís, situado en el interior de este Hotel.

En el año **2007** Viñedos Cigarral Santa María participa en la guía de Peñín junto con las 25 bodegas con su vino especial Pago del Ama Syrah 2004.

En el mes de Mayo, El grupo Jose Luis exponente durante 5 décadas en el sector de la hostelería Española e internacional entrega una bandeja de plata y una placa conmemorativa dedicada a Adolfo y toda su familia, como reconocimiento al más alto nivel del empresario hostelero español.

En este mismo año se lanzan las nuevas web del grupo Adolfo, www.grupoadolfo.com y la página web de viñedos cigarral Santa María www.cigarralsantamaria.com.

Este mismo año Pago del Ama, recibe el premio Mención de Honor como uno de los mejores vinos del año 2007, por la página web: MundoVino.com

En el año **2008**, Pago del Ama: Jay Miller para la revista Wine Advocate de Robert Parker Jr. Concede a Pago del Ama Syrah 2005 – 93 puntos.

En Mayo, Adolfo Muñoz y su hijo Javier son invitados a participar en el proyecto Hospice du Rhone, que se organiza cada año en EEUU, California. El vino elaborado por la familia Muñoz, Pago del Ama Syrah, ha sido elegido en EEUU como uno de los mejores Syrah de España.

Adolfo Muñoz recibió el premio Hot Concept Senior, por la revista restauración News. El galardón se recibió por su trayectoria profesional y su capacidad para adecuar su negocio al cambio de tendencias experimentado por el público a lo largo de los años.