

LA OTRA CARA

11-17|08

Adolfo Muñoz

Restaurador y cocinero. Propietario del Grupo Adolfo (Toledo). Su nuevo barco insignia son sus vinos del Cigarral Santa María



«Para hacerme cocinero he leído muchos libros de Luis Pasteur»

PILAR NIETO
TOLEDO

Toledo es el Greco, es su judería y su mazapán. Y es Adolfo Muñoz. El de los vinos Cigarral de Santa María; el del restaurante Adolfo; el de la escuela de hostelería y el hotel Eugenia de Montijo. Restaurador metido a comunicador cuando la ocasión lo requiere. Especialista en maridajes y buen marido. Cocinero y cocinillas...

Adolfo Muñoz. ¿Es usted el gusto y el sabor de Toledo?

La gente dice que estoy aquí para marcar, no sólo en Toledo, sino en Castilla-La Mancha. El presidente José María Barreda me dijo que yo siempre iba por delante de la ciudad.

Decía Carlos I que sobre sus dominios nunca se ponía el sol. ¿Y sobre los de Adolfo Muñoz?

Venimos a este mundo a dar, por lo tanto tenemos que ser capaces de hacer un proyecto de ciudad. El sol sale para todo el mundo y, si piensas así, la respuesta es que el sol no se pone nunca.

Empezó recogiendo aceitunas y uva con su padre...

Mi padre era agricultor y, a las seis de la mañana, había que levantarse para ir al campo.



LA VISITA. Adolfo Muñoz, a la izquierda, enseña en su casa sus secretos a Gwyneth Paltrow y al cocinero Mario Batali

«EL PRESIDENTE BARREDA ME DIJO QUE YO IBA POR DELANTE DE ESTA CIUDAD»

¡Si hasta quise ser monaguillo porque era la única manera de quedarme algún domingo en el pueblo!

¿A qué sabe la comida de Adolfo para tener tanta fama?

Sabe a la materia prima, a los productos de la tierra.

¿Y sus vinos del Cigarral de Santa María?

Son la niña bonita. Hemos apostado por la marca Pago del Ama, dedicado a mi mujer, que ha sido valorado con 94 puntos en la guía de Robert Parker.

Me pongo en sus manos. ¿Qué me recomienda comer hoy?

Le pondría un aperitivo de atún con tamarillo, crema de cebolla con vieira de primero, y luego, sencillamente, una perdiz roja de Toledo en dos texturas.

Pone su aceite, hace su vino, recoge sus tomates... ¡No me diga que usted también caza!

Cazamos el amigo Arguiñano y yo un par de veces al año. Algo de tórtola, liebres.. alguna perdiz, conejo....

Parece usted el alquimista paciente...

La verdad es que para hacerme cocinero me leí muchos libros de Luis Pasteur. Hay que saber manipular los alimentos. Y eso lo hacemos muy bien en el grupo Adolfo.

¿A quién invitaría a cenar a su restaurante?

A mi mujer, Julita, que es una chica encantadora.

¿Ha dado de comer a muchas caras conocidas?

¡Uff! Camilo José Cela, Julio Iglesias, Carolina de Mónaco... Y Gwyneth Paltrow. Estuvo rodando en el Cigarral un programa con el cocinero Mario Batali. ¡Es increíble!

Ha organizado su propia escuela de cocina en Toledo. ¿Qué les dice a sus alumnos en la primera reunión?

Les digo, señores, están en una profesión donde se tiene que aguantar mucho y donde se trabaja de martes a lunes, 13 horas. ¿Se quedan?

Sin ser agorero. Va el médico y le dice que no puede beber vino...

Le diría que me quitara todo menos el vino. No es malo. El corazón necesita vino y la cabeza y el cuerpo, también. ■