

## Jornadas Gastronómicas.

Durante 18 años llevó a cabo la celebración de Jornadas Gastronómicas en el Restaurante ADOLFO, con los platos más relevantes de la región y de la gastronomía actual española.

Jornadas Gastronómicas en Hotel Sheraton de Sao Paulo (Brasil), difundiendo La cocina española a través del Ministerio de Agricultura.

Representa al ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con la cocina española en Jornadas Gastronómicas celebradas en el Hotel Sheraton de Buenos Aires (Argentina).

Semana Gastronómica Castellano- Manchega en el Four- Season de Milán: “A la mesa con Don Quixote”.

Jornadas Gastronómicas de promoción en Santiago de Chile y Puerto Rico.

Intercambios gastronómicos con Italia, promocionando nuestra cocina.

Jornadas de colaboración con prestigiosos cocineros italianos que impartieron clases en nuestra escuela.

Jornadas e Intercambios Gastronómicos en 20 países diferentes, como Miami(Estados Unidos), Toronto (Canadá), Buenos Aires(Argentina), Brasil, Alemania, Bélgica, Italia, Francia, Portugal, Hong - Kong (China), Japón, Etc..

## Premios y Condecoraciones.

Promociona la cocina castellano- manchega en el sur de Francia, durante el hermanamiento de Agen con Toledo y es nombrado Mariscal de las Côtes de Duras en la provincia de LOT ET GARONNE.

Placa de plata al Mérito Gastronómico en París.

Premio a la Actividad Turística por la Cámara de Comercio e Industria.

Investido Maestro de la Table de la Chaine de Rotisseurs.

Premio Gánimides a la extensión y difusión de los vinos regionales.

Castellano- manchego del año nombrado por la Casa de Castilla-La Mancha en Madrid.

1º y 2º Premio de Restauración de Castilla - La Mancha.

1er. Premio Nacional “ALIMENTOS DE ESPAÑA” Por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Distinción como uno de los cinco mejores restaurantes del país en la III EDICIÓN DE PREMIOS ALFA ROMEO.

Premio Nacional de Gastronomía Marques de Desio al mejor profesional de la restauración española, otorgado en octubre de 1.997.

Premio CEAC al mejor restaurante de España por su promoción de los vinos y la Cocina.

Premio la “La Gula 2003” otorgado por “El Nuevo Lunes” a profesionales de la gastronomía

## Cursos y Conferencias.

Conferencia sobre gastronomía regional e historia del mazapán en Murcia.

Conferencia en la Universidad de Aranjuez sobre los dulces de Castilla- La Mancha.

Elegido por el C.O.I. (Consejo Oleícola internacional), para promocionar en Japón la utilización de aceite de oliva en la cocina.

Conferencia a profesionales de la cocina en Osaka y en Tokio(Japón).

Elegido nuevamente para colaborar con el C.O.I. (Consejo Oleícola Internacional) y llevar a cabo la PROMOCION DEL ACEITE DE OLIVA en Toronto (Canadá).

Difusión de la gastronomía en Tokio y Osaka acompañando al programa cultural “SALAMANCA EMPRENDE”, durante 15 días.

Conferencia de presentación de la D.O. Azafrán de La Mancha.

Conferencia sobre la importancia de la caza en Castilla La Mancha.

Conferencia en Ciudad Real y Toledo sobre maridaje, vinos y gastronomía.

En el año 2002 ponente en los cursos de verano que organiza la Universidad de Castilla La Mancha sobre el aceite de oliva en la gastronomía y dieta mediterránea.

Ponente en el 2003 en conferencia sobre la importancia de la caza en la región organizado por la universidad de Castilla la Mancha.

## Cargos y Presentaciones.

Representa al Ayuntamiento de Toledo y su gastronomía en Evora (Portugal) en el ENCUENTRO HISTÓRICO DE LAS CIUDADES PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD.

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Toledo después de haber ocupado durante varios años los cargos de vocal y tesorero en la Junta Directiva hasta diciembre de 1.995.

Presidente de la Federación Regional de Hostelería hasta septiembre de 1.997.

Presidente de la Asociación “AQUÍ ESPAÑA” de restaurantes españoles en el extranjero hasta 1.996.

Miembro de la junta directiva de la Academia de Gastronomía

Representación con nuestros productos de Castilla La Mancha en la ENTREGA DE PREMIOS CARLOMAGNO en Aquisgrán (Alemania).

Miembro de la asociación española de RESTAURANTES DE BUENA MESA.

## Colaboraciones.

Patrocinador durante 6 años del PREMIO PUERTA DE BISAGRA de género literario.

Participa en la elaboración y demostración de la Carta de platos y productos que se sirven en los 42 Centros de EL Corte Inglés.

Colaborador activo en cursos monográficos en la Escuela de Hostelería de Toledo.

Colaborador habitual desde el año 2001 de “LA TRIBUNA” publicando recetas diariamente.

Presentador programa de televisión que lleva su nombre “LOS FOGONES DE ADOLFO” en el canal regional RTVCM. Emitido a las 11:35 de la mañana de lunes a viernes.

Colaborador del Periódico on-line “TOLEDO MÁGICO” editando recetas diariamente.

Colaboraciones y reportajes en diferentes periódicos y revistas del todo el mundo, como Hojas, Iberia, El País, El Mundo, Food and Wine, Esquire Magazine Japón y otras revistas de ámbito internacional y libros de cocina como:

Los Ajos de Castilla – La Mancha.

30 Restaurantes excelentes de Castilla – La Mancha y sus recetas.

Quijote Gastronómico

Presentación en Aichi – Mayo 2005, de su libro **La Cocina de Sancho Panza**, escrito conjuntamente con el escritor y periodista Alfredo Villaverde, un libro de recetas y emociones.

## Apariciones en Prensa.

- ✦ ARTE DE VIVIR 1998.
- ✦ “La Cocina de los Sentidos” revista RESTAURADORES 1999.
- ✦ “Adolfo Rey de Toledo y los Vinos de Valdepeña” diario EL PAIS 1999 Feliciano Fideguoa.
- ✦ HOJAS diciembre 2002 por Rafael Anson
- ✦ RONDA IBERIA octubre 2002.
- ✦ “De Chef en zijn systeem ADOLFO MUÑOZ MARTIN.” revista HORECA JOURNAL febrero 2002 por Caroline Hülsenbek.
- ✦ “ADOLFO, TYCOON VAN DE TAPAS” revista HORECA JOURNAL JUNIO 2002.
- ✦ “Adolfo Grande de Toledo” revista VINO Y GASTRONOMIA por Alfredo Franco año 2002.
- ✦ “Man of La Mancha” revista FOOD AND WINE octubre 2003 por Anya Von Bremzen.
- ✦ EL PAIS, Suplemento EL VIAJERO, año 2003.
- ✦ “Aquí está el Gran-Chef nº1 de Toledo y la Gran Bodega nº 1 de España” revista “Esquire Magazine Japan” octubre 2003 por Kana Yukawa
- ✦ “Nuevas Tendencias: Pago del Ama” revista ADV noviembre 2003.
- ✦ Colección Ruta del Qvixote, Castilla La Mancha. EL PAIS, coleccionable. 2005.