

## Historia del Grupo.

A los catorce años Adolfo se traslada a Toledo para trabajar. Su primer empleo lo encuentra en la hostelería, y ahí se levanta su pasión por este mundo. Comienza en el restaurante “El Quijote”, tanto en la cocina como en el comedor hasta los 17 años. Mas tarde pasa a trabajar en un obrador-cafetería de la capital imperial donde consigue después de dos años ser jefe de producción y personal.

En el año **1.975**, conoce a la que será su mujer, **Julita García Sánchez**, natural también de Belvís de la Jara. En esta época con 22 años, crea con un compañero lo que sería su primer negocio, El club de Tenis Toledo. Después, Adolfo y Julita establecen su primer negocio, una pequeña cafetería en el centro de Toledo, donde Adolfo hace algo distinto de lo que se hacía en Toledo, dando más importancia al vino, queso y aceite de Castilla La Mancha. Esta iniciativa tuvo mucho éxito y fue punto de reunión de muchos toledanos que se acercaban a debatir en torno a una buena cocina.

En **1979** abren el Restaurante Adolfo en la calle de la Granada a pocos metros de la Catedral Primada de Toledo, donde buscarán otro público al que enfocarse dando igual de importancia al servicio como a la cocina. En 1.980 nace su primer hijo Adolfo, en 1.982 su segundo hijo Javier y dos años más tarde en 1.984 su hija Verónica. En esta etapa de felicidad y con un constante crecimiento en el ámbito personal y profesional, inician unas jornadas gastronómicas en las que se invitará a cocinar a grandes figuras de la cocina nacional y europea. Esta “Fiesta de la Cocina” se repetirá año tras año en el mes de febrero durante 18 años. En 1.984 se afronta una ampliación del restaurante, dándose apertura a otra calle toledana frente a La Catedral.

En el 1984 abre el restaurante La Catedral, donde hace una cocina basada en la tradición local, con productos regionales, en constante evolución.

En **1.986** inaugura junto con un socio el “Hotel María Cristina” y el “Restaurante Ábside”. Le eligen para promocionar 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, Francia. También representa a Toledo y a su gastronomía en Evora (Portugal) en el Encuentro Histórico De Las Ciudades Patrimonio De La Humanidad y en Guipúzcoa (San Sebastián), hermanamiento entre las dos ciudades. Este mismo año realiza un stagiare de cocina francesa en el Hotel Le Midi, propiedad de su amigo Benito.

## Historia del Grupo.

En **1.988** 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. Ese mismo año imparte conferencias en la Universidad de Aranjuez sobre la “Gastronomía y los dulces castellano-manchegos” y en Murcia sobre “El mazapán”.

En **1.988** recibe también el premio “Ganímedes” por su quehacer en la difusión de vinos de nuestra región, y el de “Castellano-Manchego del año 1.989” nombrado por la casa de Castilla-La Mancha en Madrid.

En **1.992** abre su primer restaurante franquiciado en Tokio-Japón en el edificio Metropolitan Plaza-Ikebukuro. Su cocina obtiene el éxito esperado en el país del sol naciente y tres años más tarde abre otro en Yokohama. Los viajes a Japón, con su mujer Julita son constantes, aprovechando sus estancias para dar formación a la plantilla de los dos restaurantes, llevando a cabo intercambios de profesionales japoneses con españoles.

Actúa como profesor y conferenciante en diversas escuelas de hostelería como son la de Osaka ante alumnos y profesionales, y la de Hattori (Tokio) donde hizo una demostración para 500 alumnos de recetas españolas promocionando el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

También en Tokio y Osaka participa en la difusión gastronómica del programa cultural “Salamanca Emprende” durante 15 días.

Recibe el primer premio nacional “Alimentos de España” por el Ministerio de Agricultura en **1992** y representa a la cocina española en unas jornadas gastronómicas en Buenos Aires.

En **1.994** es nombrado presidente de la Asociación “Aquí España” de restaurantes españoles en el extranjero; este año también difunde la cocina española en Sao Paulo. Y es en el Hotel Four Seasons de Milán (Italia) donde participa en la Semana Gastronómica “A la tavola con D. Quijote” sobre cocina castellano manchega, teniendo como compañero al gran profesional de la cocina que es Sergio Mei.

## Historia del Grupo.

En **1.996** inaugura el restaurante La Perdiz en Toledo. Obtiene el primer premio de Restauración de Castilla-La Mancha por el restaurante Adolfo y ese mismo 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, Hong-kong, 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. También representa a la cocina castellano manchega con productos autóctonos en la entrega de premios CARLOMAGNO en Aquisgran, Alemania.

Da una conferencia sobre “El aceite de oliva virgen en la cocina de restaurantes” en la Caja Rural de Toledo, acompañando a Grande Cobián, el descubridor de la dieta mediterránea.

En **1.997** recoge el “Premio Nacional de Gastronomía Marqués de Desio” al mejor profesional de la restauración Española que es otorgado por la Academia de Gastronomía Española. En este año, su restaurante recibe el premio CEAC al “Mejor Restaurante de España” por su promoción de vinos y cocina tradicional española. En este mismo año planta viñas en un Cigarral de su propiedad 6.600 cepas de diferentes variedades.

En **1.998** y por su pasión a la hostelería abre la Escuela de Hostelería de Toledo, a la que dota de las mejores instalaciones y profesorado, dicha escuela pionera en Toledo, pronto cuenta con cursos monográficos sobre cocina internacional, de sumiller y nuevas técnicas.

En **1.999** inaugura Viñedos Cigarral Santa María, un restaurante con un entorno privilegiado y magnificas vistas de Toledo, 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 en los cursos de verano que organiza en torno a la aplicación de la dieta mediterránea, cocina integral, el vino, la salud y la caza sobre la gastronomía en general.

## Historia del Grupo.

En el **2001** elabora su primer vino llamado “Pago del Ama”, dedicado a su mujer Julita, Colección y Syrah. José Peñín le da la calificación más alta en su número de Febrero 2004 de Peñín Magazine con 93/100 (Pago del Ama Syrah 2001) y 90/100 (Pago de Ama Colección 2001). En ese mismo año Robert Parker, afamado crítico de vinos de Estados Unidos, califica a su vino, Pago del Ama Syrah 2001, con 94/100 publicado en Wine Advocate, revista americana especializada en vinos.

Durante los años **2003** y **2004**, hace un programa de cocina “Los Fogones de Adolfo” emitido de lunes a viernes en la televisión de Castilla-La Mancha sobre su recetario y el de su región, Además participa en otras televisiones nacionales e internacionales.

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