



Adolfo Muñoz constituye una seña de identidad de la gastronomía española y en particular de Castilla-La Mancha

Grupo Adolfo-Toledo

El Grupo Adolfo-Toledo, dirigido por Adolfo Muñoz Martín y su familia, está integrado actualmente por el Restaurante Adolfo; el Restaurante la Perdiz; la tienda de productos delicatessen Adolfo-Colección; Viñedos el Cigarral Santa María, restaurante y bodega donde se elabora el vino Pago del Ama; la Escuela de Cocina y el Vino de Toledo y el obrador de pastelería y panadería.

Muy cerca del Restaurante Adolfo se encuentra la bodega, en una casa judía construida entre los siglos IX y XI, en la que se conservan más de 1.900 referencias para regar el menú. Además, este reconocido restaurador es copropietario del Hotel Palacio Emperatriz Eugenia de Montijo, donde en 2006 inauguró el que es, hasta hoy, su último restaurante: Belvis.

Sin embargo, la actividad empresarial de Adolfo Muñoz

Adolfo Muñoz Martín, a través de sus restaurantes en Toledo y en Japón, ha adquirido **renombre internacional**, constituyendo una **seña de identidad** de la **gastronomía española** y en particular de **Castilla-La Mancha**, ya que su cocina ha viajado con él por más de 30 países en los que ha difundido la **riqueza** de los **productos naturales**, especialmente los más representativos de **La Mancha** y con atención particular al **aceite de oliva extra**, indispensable en su **cocina**.

Nacido en **Belvis de la Jara (Toledo)** en 1953, su infancia transcurrió muy vinculada a las **labores del campo** en la **huerta familiar**, lo que ha desarrollado en su interior el **entusiasmo** por los **productos de la tierra** que le llevó en 1997 a plantar **viñas** en el **Cigarral de Santa María** en el que elabora el **vino de calidad excepcional Pago del Ama**.

Junto a su **mujer** y sus tres **hijos** ha creado el **Grupo Adolfo-Toledo**, en el que no sólo se incluyen sus diversos **restaurantes**, sino también la **Escuela de la Cocina y el Vino de Toledo**, un **obrador de pastelería y panadería** y **Adolfo-Colección**, un espacio vanguardista para degustar y adquirir productos de **gourmet**.

A través de la siguiente entrevista, **Adolfo Muñoz**, **apacible** y **gran comunicador**, muestra la **ilusión** que le impulsa a ofrecer una **gastronomía** en la que **tradición** y **calidad saludable**, junto a las **nuevas técnicas** de **cocina**, son las bases de todos sus platos en los que los **alimentos** se transforman en auténticas **obras de arte**.

no sólo se centra en Toledo, sino que entre 1992 y 1998, mantuvo en régimen de franquicia dos restaurantes en Japón. Así, en 1992 abrió su primer restaurante franquicia-

do en Tokio en el edificio Metropolitan Plaza-Ikebukuro. Su cocina obtiene el éxito esperado 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 y llevando a cabo intercambios de profesionales japoneses con españoles.



La bodega de Adolfo está situada en una casa judía de los siglos IX y XI en la que se conservan más de 1.900 referencias

Difusión de la cocina mediterránea con raíces castellano-manchegas

En Escuela de la Cocina y el Vino de Toledo, creada por Adolfo y Julita en 1997 y dotada de las mejores instalaciones, se imparten cursos de formación, dando así respuesta a las necesidades del sector de la hostelería con el objetivo de perfeccionar, reciclar y cualificar a los trabajadores y empresarios del sector mediante la difusión de conocimientos de las nuevas tecnologías, así como insertar en el mercado laboral a los colectivos más desfavorecidos y con menos posibilidades.

Como referente nacional en el campo de la hostelería, esta Escuela colabora con diferentes instituciones públicas y satisface las demandas de diversas organizaciones (Cruz Roja, ONCE, COCFME, Asociación de Hostelería de Toledo, CC.OO., UGT, distintas asociaciones de mujeres, etc.).

Adolfo colabora con la Escuela en cursos monográficos y con la Universidad regional en Toledo y Ciudad Real en cursos de verano sobre la aplicación de la dieta mediterránea, cocina integral, el vino, la salud, la caza y sobre gastronomía en general.

Por otra parte, Adolfo contribuye en la divulgación de la cocina nacional y regional a través de su participación en jornadas e intercambios gastronómicos en diversos lugares del mundo como Miami, Toronto, Buenos Aires, Brasil, Alemania, Bélgica, Italia, Francia, Portugal, Hong-Kong, Japón, etc. Además, durante 18 años llevó a cabo la celebración de Jornadas Gastronómicas en el Restaurante Adolfo, en las que se invitaba a cocinar a grandes figuras de la cocina nacional y europea.

Durante dos años Adolfo presentó el programa "Los Fogones de Adolfo", emitido en la Televisión de Castilla-La Mancha. También realiza colaboraciones y reportajes en diferentes periódicos y revistas, tanto de ámbito nacional como internacional.



Haciendo eco de su buen gusto tanto en el sector gastronómico como en el vitivinícola, la bodega de Adolfo Muñoz constituye un verdadero placer para los amantes de los buenos caldos. En la foto, imagen de la bodega.

Merecedor de importantes galardones

Conocido como el cocinero del vino y la salud, a lo largo de su dilatada carrera profesional, Adolfo ha recibido innumerables premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

Entre los muchos reconocimientos, destacan el Premio a la Actividad Turística, concedido por la Cámara de Comercio e Industria en 1988, el Premio Ganímedes a la extensión y difusión de los vinos re-

gionales en ese mismo año o el Primer Premio Nacional "Alimentos de España" en 1992, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En 1997 recogió el Premio Nacional de Gastronomía Marqués de Desio al mejor profesional de la restauración española, otorgado por la Academia de Gastronomía Española.

Además, Adolfo fue nombrado castellano-manchego del año, en 1992, por la Casa de Castilla-La Mancha en Madrid y Mariscal de las Cotès de

Duras en la provincia de Lot-et-Garonne en 1986 y fue investido Maestro de la Table de la Chaîne de Rotisseurs.

Cocina basada en los productos regionales

La cocina del toledano Adolfo Muñoz se basa en los productos castellano-manchegos: aceite, vino, especias, caza, verduras, carnes, frutas, que, en muchos casos, él mismo produce: "Utilizo mucho el queso, la miel, por

Vista de una de las salas del restaurante Adolfo en Toledo.



Para Adolfo, lo importante es que los comensales degusten y vivan buenas sensaciones

En la cocina de **Adolfo** cobra especial protagonismo el cuidado por la **alimentación sana**, a lo que concede mayor importancia que al **valor gastronómico**, que además depende del gusto de cada persona. Por ello, **Adolfo** procura que sus platos se acerquen lo más posible al **producto natural**, estableciendo el **valor gastronómico** real de un plato en su **potencia de sabor natural**.

Así, su cocina consiste en **transformar** las materias primas en una **obra de arte** en la que no se produzcan extorsiones en los **puntos saludables** (vitaminas, proteínas, hidratos, etc.) para que los **comensales** degusten y vivan **buenas sensaciones**.

Siguiendo con esta similitud entre **arte** y **gastronomía**, igual que el artista sólo piensa en los aplausos del público, en la cocina lo único que se busca, manifiesta **Adolfo**, es el agrado del **comensal**, quien probablemente disfrutaría mucho más de un menú si fuera posible elaborarlo delante de él: "Resulta difícil hacerse a la idea del **complejo proceso** que hay que seguir hasta que llega un plato a la mesa, desde la **elección** y **compra** de la **materia prima**, pasando por el **extremo cuidado** que hay que poner en su **manipulación** para que no se **oxide**, hasta la **confección** de los menús y su **elaboración**", precisa, para señalar el **carácter efímero** del **arte de la gastronomía** en comparación con otras **actividades artísticas** cuyo legado tiene una **permanencia** en el **tiempo**.



La cocina de Adolfo consiste en transformar las materias primas en una obra de arte.

La "impronta manchega" siempre está presente en la cocina del restaurador Adolfo Muñoz

supuesto el cordero, las berenjenas de Almagro que tienen un sabor impresionante y son muy saludables, los melones, el ajo morado o el azafrán de La Mancha, que es inigualable", significa Adolfo, resaltando especialmente la caza: "La caza en general es uno de los platos más importantes que tenemos en carta, siendo la perdiz, quizá, la reina, aunque son también muy estimables el ciervo, el gamo, el corzo, la tórtola, la paloma torcaz", matiza.

Por otra parte, en su opinión, la región de Castilla-La Mancha cuenta con la ventaja de su ubicación estratégica en la Península para conseguir los mejores pescados y mariscos, tanto de Murcia y Levante como de Madrid, el mejor puerto de mar de Europa para el Restaurador, quien confiesa que la clave de su cocina está en saber combinar esos magníficos productos de Castilla-La Mancha con los que tenemos a nuestro alrededor, poniendo como ejemplo un plato de merluza utilizando aceite de cornicabra con azafrán de La Mancha, con lo que adquiere "nuestra impronta

manchega".

Para Adolfo Muñoz, elegido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para colaborar en la promoción del aceite de oliva en Japón y en Canadá, la utilización del aceite de oliva, tanto el de cornicabra como el de las nuevas variedades que se están intro-

duciendo de aceituna, es fundamental.

En el proceso de elaboración de su propio aceite de oliva, que él denomina jugo de aceituna, su objetivo es conseguir un nivel de oxidación cero recolectando la aceituna, moliéndola y embotellándola en el menos espacio de tiempo

posible, envasándola además en botellas negras para evitar la luz. Este aceite, extraído a 18 grados de temperatura, tiene más polifenoles, más aromas y es más saludable que el que se extrae a 25 ó 30 grados, donde se consigue más cantidad de aceite pero se pierden polifenoles. →

Adolfo Muñoz, defensor a ultranza de los productos castellano-manchegos, elabora su propios vinos y aceites.



Para Adolfo, la familia, el trabajo y los amigos forman el triángulo básico de su vida y de su felicidad

Gran amante de la familia

Casado con Julita García Sánchez y padre de tres hijos, Adolfo concede, en el pódium de la vida, el oro a la familia, la plata al trabajo y el cobre a los amigos: "La familia hay que crearla, quererla y sentirla. El arte del padre es vivir y convivir con los hijos y con la mujer con la que has sido capaz de entenderte a través de muchos años de convivencia compartiéndolo todo –trabajo, alegrías, lágrimas, discusiones...-. Los hijos son el verdadero patrimonio y el triunfo del hombre si eres capaz de mantener a la familia unida y que esté contigo tanto en los momentos amargos como en los dulces", considera.

La plata, prosigue, "es el trabajo que nos permite tener carreteras, museos, parques, un coche, una casa, un entorno, etc. y, sobre todo, el amor al trabajo, conseguir la satisfacción a través del trabajo, no estrés como a mucha gente le produce", apostilla, situando en tercer término a los amigos. Para Adolfo Muñoz, si una persona consigue organizar su vida en torno a ese triángulo –familia, trabajo y amigos-, puede alcanzar la felicidad.

Conoció en 1975 a su mujer, Julita, natural de Belvis como él, con la que ha trabajado desde que estableció su primer negocio con mucha ilusión y esfuerzo para mejorar día a día. Julita desempeña un papel fundamental en el Grupo Adolfo, ocupándose, entre otras cosas, de las finanzas y del Cigarral. Su hijo Adolfo trabaja en los fogones del restaurante; Javier, el segundo de sus hijos, estudió restauración en Suiza y actualmente se ocupa de la bodega; y Verónica, la pequeña, pasó por la Escuela de Cocina y compagina la pastelería con la tienda delicatessen Adolfo-Colección.

Todos comparten la ilusión de seguir agradando a sus amigos, sus mejores clientes, a quienes brindan siempre el mejor trato posible. De hecho, Adolfo se confiesa ahora mucho más ilusionado que hace 30 años, "no hay momento que no esté pensado en



Adolfo ha sabido rodearse de grandes profesionales en su trabajo diario. En la imagen, parte del equipo del restaurante Adolfo de Toledo, con el propietario a la cabeza.

hacer cosas, por eso soy capaz de no frenarme y seguir ilusionándome. No he vivido para pensar en qué voy a hacer en el futuro, solamente he vivido el día a día, el presente constantemente, que es lo que me ha hecho seguir ilusionándome con mi cocina y mi equipo, con la gente..., y esto es lo que me hace vivir", señala Adolfo, quien, absolutamente consciente de lo que posee, afirma no sentirse más importante que cualquier persona que dignamente cumpla con su profesión y su trabajo.

Viñedos el Cigarral de Santa María

Adolfo cultiva vides y olivos en el Cigarral de Santa María, un lugar que retoma las villas romanas donde los musulmanes de la taifa toledana crearon huertos de recreo para el disfrute donde se funde en armonía el espacio natural y el humanizado: vides, higueras, olivos centenarios, enebros, pinos mediterráneos, almendros, cipreses, cerezos, más de cincuenta tipos de hierbas aromáticas, geranios,

azucenas, etc. configuran un entorno inigualable para sus salones, con capacidad para 450 personas.

A parte de su vinculación al mundo de la viticultura por tradición familiar, Adolfo cree que existe un paralelismo entre gastronomía y viticultura, ya que en ambos casos se transforma una materia prima mediante cocciones y fermentaciones en las que es fundamental una manipulación perfecta que, junto a los avances de la ciencia, "permiten una transformación de las materias

Calidad y naturalidad constituyen algunas de las señas de identidad de la cocina del restaurador castellano-manchego.



El Cigarral es uno de los cuatro únicos viñedos del mundo plantados sobre un terreno urbano

primas con tratamientos de calor o de frío justo”, detalla Adolfo, reiterando su firme convicción de que un cocinero debe conocer el proceso de elaboración del vino, “complemento perfecto de cualquier plato gastronómico”, matiza.

En algo más de cuatro hectáreas, en el Cigarral se cultiva Syrah, Merlot, Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon y, recientemente, Pinot Noir, una variedad de la zona de Borgoña cuyo cultivo no es idóneo en España, lo que para Adolfo, lejos de ser un impedimento, supone un nuevo reto que confía superar con la elaboración de un gran vino.

En 2001 elaboró su primer vino bajo la marca comercial Pago del Ama. Aunque cree que la comercialización de los vinos bajo la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla contribuye a crear una marca, Adolfo tiene en proyecto obtener la calificación de Pago, sobre todo debido a que únicamente existen cuatro viñedos urbanos en el mundo



En algo más de cuatro hectáreas, en el Cigarral se cultiva Syrah, Merlot, Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir. En la imagen, vista de Toledo desde el Cigarral de Santa María, propiedad de Adolfo Muñoz.

—en Malibú, Viena, París y Toledo—, por lo que le parece importante la creación de un Pago de la ciudad de Toledo.

El viñedo del Cigarral, además de ser uno de los cuatro que hay en el mundo plan-

tados sobre un terreno urbano, posee unas peculiares características gracias a las cuales se puede elaborar un vino muy mineral y diferente. Las vides hunden sus raíces en un suelo rocoso en el que solo hay

cerca de diez centímetros de tierra en la superficie, lo que permite la disolución en el agua que absorben las raíces de todos los minerales que contienen las piedras.

La Cerca

“El viñedo castellano-manchego es una de las grandes riquezas de esta Región”

En cuanto al **arranque** del **viñedo** propuesto por la **Organización Común de Mercado (OCM)** del vino, Adolfo se muestra totalmente convencido de que no se llegará a producir: “Todos, entes públicos, políticos y sociales, tendríamos que alzarlos en contra porque el **viñedo castellano-manchego** es una de las **grandes riquezas** de esta **Región**”, estima Adolfo.

A pesar del problema de la producción de **vino excedente**, Adolfo cree que existen otras **opciones alternativas** al **arranque**, “tenemos capacidad para crear empresas de diferente tipo de **transformación** con el fin de **preservar** el medio de **vida** de nuestros **agricultores**”, subraya, para añadir que, “en caso de llegarse a hacer efectiva la **propuesta**, es tal la **riqueza** de nuestro **viñedo**, no sólo desde el punto de vista **económico** sino también **medioambiental**, que tendría que haber una **contrapartida** importante regional para que no se produjera una mayor **degradación** en la **tierra castellano-manchega**”, manifiesta.

Aunque los **vinos castellano-manchegos** ya se están vendiendo en el **mundo entero**, en nuestra **Región** la **comercialización** del **vino** sigue siendo un **problema** importante que, bajo el punto de vista de **Adolfo**, se podría solucionar con una **mayor inversión**, sobre todo en **formación**: “Puesto que somos la **región vitivinícola** más extensa de **Europa**, la **escuela** más importante de **sumilleres** debería estar en **Castilla-La Mancha**. Si formásemos aquí a nuestros propios **sumilleres**, gratuitamente si hace falta, podríamos **exportarlos** a todos los **restaurantes** del mundo donde, con un profundo conocimiento de los **vinos castellano-manchegos**, podrían **vender** y **promocionar** los **vinos** de **Castilla-La Mancha**”, propone **Adolfo**.

Bajo su punto de vista, igual que existe una **apuesta empresarial** por el **vino de calidad**, se debería invertir en inculcar la **cultura del vino** entre las personas que sirven en **tiendas** y **restaurantes**, ya que cree que la base está en la **educación** y la **formación del personal**.



Adolfo Muñoz en su bodega, contemplando su magnífico vino Pago del Ama.