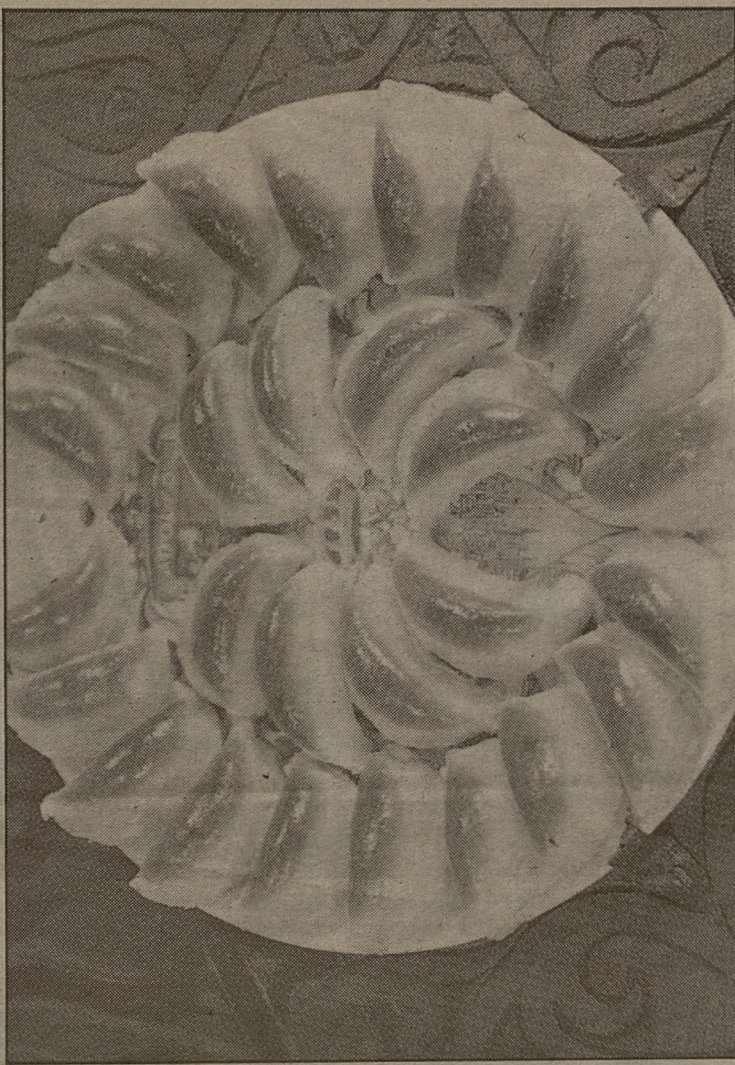


LA ASOCIACION DE HOSTELERIA PRETENDE DAR A CONOCER FUERA DE LA CIUDAD Y EN OTROS PAISES DIFERENTES RECETAS ELABORADAS CON PRODUCTOS DE LA TIERRA



La perdiz «a la toledana» y el mazapán son, sin lugar a dudas, las ofertas más populares y más frecuentes en las cartas de la capital, pero no son desde luego las únicas.

La oferta gastronómica cubre todos los gustos

La proliferación de restaurantes de diversos estilos no ha bajado los precios

El arte culinario, sobre la base de productos autóctonos y con recetas tradicionales adaptadas a nuestro tiempo, es el principal objetivo de la Asociación de Hostelería de Toledo. Esta entidad, que está empeñada también en la promoción de la gastronomía de la ciudad en el resto del país y en el exterior, quiere comprometer a todos los restauradores toledanos en la dignificación del oficio y en la mejora de la competitividad del sector.

Así al menos lo expone el presidente de la asociación toledana y de la Federación Regional de Hosteleros, Adolfo Muñoz, cuyo restaurante es uno de los más conocidos en la capital, junto a firmas como los diferentes Aurelio, el Anticuario, el Pórtico, etcétera. La principal innovación que aportan estos restaurantes es la eliminación de gra-

sas de algunas recetas y el uso de productos naturales de la tierra.

En Toledo hay alrededor de setenta restaurantes, que ofrecen una variada oferta, desde la más tradicional hasta lo que se ha dado en llamar «cocina imaginativa», cuyos principales exponentes son el restaurante Hierbabuena, o La Abadía.

Pero en la capital también existen otras posibilidades de comer. Muchos restauradores se decantan por la cocina internacional, junto a menús «caseros» comunes a todas las regiones españolas, y otros especializados en recetas de autonomías como la andaluza (La Cepa Andaluza), la asturiana (Casa Zapico) o la gallega (El Hórreo), e incluso de distintos países, como Italia, Argentina o la lejana China, de donde ya existen al menos cuatro establecimientos en la ciudad.

En la oferta gastronómica encontramos también establecimientos de platos rápidos, comida preparada, hamburgueserías y los «menús económicos» de gran aceptación entre los estudiantes y los

juicio de muchos toledanos, faltan en la ciudad locales intermedios, lo que ha propiciado que los más baratos hayan tenido que mejorar su calidad.

Lo más típico en Toledo son los platos basados

Una queja frecuente entre los ciudadanos es la que recoge que no existen muchos establecimientos de precio asequible para la familia media

jóvenes con menor poder adquisitivo, como el regentado por la popular Santiago, muy conocido en estos ámbitos.

Los precios varían según la categoría y la fama del establecimiento y están adaptados a casi todos los bolsillos, aunque, a

en la caza: «Perdiz a la Toledana» y «Judías con Perdiz» son muy conocidos; también los platos de venado, jabalí, etcétera. Y las «carcamusas», a base de carnes de ajo y cerdo. Entre los postres destaca por encima de cualquier otro el mazapán.

Muchos restauradores de la ciudad apuestan por la cocina internacional e incluyen en sus cartas sólo los platos locales de más tradición