

XXI Semana Gastronómica

Una gastronomía con vistas a la Hoz del Huécar

Por segundo año consecutivo, el Restaurante Figón del Huécar, acoge la tradicional semana gastronómica que organiza la empresa que lo tutela, tras veintiuna ediciones, como heredero de otras ubicaciones en el Restaurante de las Casas Colgadas y en El Figón de Pedro.

JUAN CARLOS LUJÁN
Fotos: Luisma Calvo

Otro año más, asomados a una Hoz del Huécar escarchada por los rigurosos fríos invernales que nos ha traído este año de 2005, asistimos extasiados a la ya clásica semana gastronómica que organiza el Restaurante Figón del Huécar. En este año de celebraciones, homenajes, actos y todo lo inimaginable en torno al cuarto centenario de la publicación de la genial obra cervantina *Don Quijote de La Mancha*, este veterano foro gastronómico no podía mantenerse ajeno a tan emblemática fiesta. Por ello, dedica esta edición a la conmemoración de estos cuatrocientos años transcurridos desde que la

pluma del inquieto manco, se deslizara sobre el papel plasmando el génesis de uno de los personajes literarios más universal y celebrado.

Este año, la organización ha corrido a cargo de Mercedes Torres, sucesora al frente de la casa de Pedro, padre, mentor y maes-

tro en las lides del negocio y de la vida. Ha propuesto llevar al cartel los motivos quijotescos con un Sancho charcutero rodeado de palabras, obra de Felipe de la Rosa, que mostrara desde el principio

el interés hacia el que se orientaba el evento. Insistió en este cariz, el lunes catorce en la ceremonia de inauguración, el pregonero invitado en este caso, que dijo bien por conocimiento tanto de la obra en sí, como

Asistimos extasiados a la semana gastronómica que organiza el Figón del Huécar. En este año de celebraciones, homenajes, actos en torno al cuarto centenario de la genial obra cervantina...



Pregón y mesa presidencial de las XXI Semanas Gastronómicas de Cuenca.



Vista general del comedor principal en la Jornada inaugural.

en la cocina manchega y de otras regiones por las que discurre el periplo. José María Pisa, que ha dedicado toda su vida al mundo de la edición y ahora dirige la editorial dedicada a temas históricos, antropológicos y literarios incardinados hacia la comida y la gastronomía, *La Val de Onsera*, organizó su discurso en torno a los saberes eruditos que han marcado el estudio gastronómico de tan memorable obra, con verbo vertiginoso en el que no cabía ni una coma más.

Tras el acto ceremonial que daba la salida a la semana, tomaron el control los

cocineros encuadrados en el equipo del Restaurante Los Olivos, de Petrel/Elda, en Alicante, al mando de Pedro Sánchez. Su oferta gastronómica se plasmó en un menú largo y algo menos estrecho, caracterizado por una fusión de propuestas imaginativas enmarcadas en el internacionalismo globalizador que invade hoy las cocinas. Desde la integración del carpacio de *magret* de pato con el *guacamole*, la crema de nécoras con huevas de trucha ahumadas, un robusto *tartar* de atún orientalizado por el *miso* y vuelto a la tierra con uvas y queso de cabra,