

Manuel de la Osa, innovación y tradición en alta cocina

Abanderado de la nueva
gastronomía castellano-manchega

Manuel de la Osa está considerado como uno de los diez mejores restauradores de España

Alta cocina en Las Pedroñeras

A pesar de no encontrarse en un lugar estratégicamente situado, el restaurante Las Rejas de Las Pedroñeras, en la provincia de Cuenca, se ha convertido en un destino culinario de primer orden dentro de la geografía española y visita obligada para cualquier amante de la buena cocina. Son muchos los comensales que recorren cientos de kilómetros para disfrutar de la cocina del restaurador conquinense Manuel de la Osa, en la que tradición popular y vanguardia se fusionan para ofrecer los mejores manjares manchegos renovados y actualizados.

Para Manuel de la Osa, todo evoluciona con el tiempo y la alta cocina cuenta en la actualidad con unas técnicas que permiten realizar grandes innovaciones, aunque tampoco hay que olvidar el cuidado de los productos, empleando los mejores y tratándolos ade-

Desde hace ya algunos años el concepto de la **gastronomía** ha evolucionado a través de un proceso de **renovación** que también ha llegado a los **fogones manchegos**, en los que algunos **restauradores** de **Castilla-La Mancha**, preservando siempre sus **raíces autóctonas**, se han sumado a esa iniciativa creadora. En el **pueblo conquinense** de **Las Pedroñeras**, **Manuel de la Osa** ofrece en su **restaurante Las Rejas** succulentas **recetas de vanguardia**, una interesante propuesta regional aderezada con diversos **elementos creativos** mediante una **técnica admirable**.

En un **ambiente rústico y sobrio**, últimamente ampliado y reformado para adaptarlo a los **tiempos actuales**, este **reconocido restaurador** recibe a multitud de **comensales** procedentes de los lugares más dispares de **España** que se acercan a conocer sus **innovadoras propuestas**, en las que la **creatividad** no está reñida en absoluto con la pasión por las **tradiciones gastronómicas manchegas** y sus productos más representativos.

Galardonado con multitud de premios, entre los que destaca el **Premio Nacional de Gastronomía**, y considerado uno de los diez mejores restauradores de **España**, **Manuel de la Osa** tiene sus raíces tan arraigadas al paisaje de **La Mancha** que, a pesar de las propuestas recibidas, no se ha planteado en ningún momento desarrollar su **actividad profesional** en otro espacio que no sea su **tierra natal**. Lejos de sentirse seducido por establecerse en un lugar más estratégico, se ha embarcado en un **nuevo proyecto**, la **comercialización** de sus **propios productos**, que lo enraiza todavía más, si cabe, a su entorno manchego.

Manuel de la Osa, con la **amabilidad** que le caracteriza, ha recibido en su casa a la **revista La Cerca** y a través de la siguiente entrevista se refleja la imagen de un hombre que ha llegado a las más altas cimas de la **gastronomía** con la misma sencillez que ha dignificado la **cocina popular** de **Castilla-La Mancha**.