

“Si no conocemos la tradición, difícilmente vamos a poder hacer ahora una cocina actual”

Incansable **investigador** en el mundo de la **gastronomía**, a **Manuel de la Osa** le gusta viajar por **España** y **Europa** para ampliar sus **conocimientos**, sacando consecuencias de estas **experiencias**. Así ha establecido el concepto de **cocina del mundo**, una **cocina para todos**, en la que al final todo viene a coincidir de forma muy sencilla y en la que en todos los sitios concluye de la misma manera, “**cocina del mundo** donde coincidimos todos en cómo nos alimentamos”, teoriza.

Por ello, **Manuel de la Osa** viaja por pueblos para probar su **cocina tradicional** y poder “añadir a la **cocina actual**, a través de **nuevas técnicas** y **nuevas formas de presentación**, la sorpresa de siempre”, revela, trayendo a la memoria su último viaje cuyo destino fue **Palma de Mallorca** e **Ibiza** y donde ha ido a encontrar la comida que hace la gente en la **montaña**: “A mí me interesa saber qué se come en la **isla**, cómo son los **fondos de sabor mediterráneo** o cómo cocinan los **mariscos**. Lo demás es algo que tenemos muy cerca los que nos dedicamos a la **gastronomía**, por ejemplo en los **restaurantes** de mis amigos que elaboran una cocina más **vanguardista**, pero para llegar a esto hay que conocer la **cocina tradicional**, cómo han cocinado las **abuelas**, porque si no conocemos la **tradición** y no aprendemos lo que hacían nuestros **antepasados**, difícilmente vamos a poder hacer ahora una **cocina actual** sin una **historia**, una **cultura** y una **tradición** en la que basarnos”, establece **Manuel de la Osa**.



Manuel de la Osa es un incansable investigador defensor de la cocina del mundo, cocina para todos.

En un ambiente rústico, el restaurante Las Rejas, situado en Las Pedroñeras, está decorado con estilo manchego

productos genuinos llenos de matices que se pueden conjugar en esa cocina del terruño”, considera.

El cordero manchego y el lechón son dos productos que, dentro del restaurante Las Rejas, Manuel de la Osa mima por diversos motivos y especialmente por tradición: “Son productos cercanos, de los que siempre hemos estado rodeados, con los que hemos trabajado desde antiguamente”, señala.

Un condimento que utiliza mucho Manuel de la Osa es el azafrán, un producto autóctono y emblemático de La Mancha que, bajo su punto de vista, habría que darle muchísima importancia. De hecho, en este momento cree se utiliza mucho más porque, a pesar de que se tiene la idea de que su precio es muy elevado, no es un producto tan caro y es muy enriquecedor, tiene esa magia de convertir sabores y matizarlos. Además, según indica Manuel, actualmente existe un interés en la gastronomía, tanto a nivel nacional como en Europa, por descubrir estas posibilidades que

ofrece el azafrán.

En definitiva, para Manuel de la Osa, los productos castellano-manchegos son productos que “inspiran y fundamentan la cocina tradicional, con sabores de monte bajo, humo y chimenea”, destaca el cocinero castellano-manchego.

Rusticidad adaptada a los tiempos actuales

En un ambiente rústico, el restaurante Las Rejas, ubicado en la parte más antigua del pueblo, donde estuvo en su tiempo la bodega del abuelo del Restaurador, está decorado

con estilo manchego.

Sin embargo, el restaurante de Manuel de la Osa ha experimentado una transformación adaptando la rusticidad de los comedores a los nuevos tiempos: “Estamos configurando un estilo propio, buscando la sobriedad, sin dema-

La decoración del restaurante Las Rejas sigue los preceptos de las típicas construcciones manchegas.

