

“El Quijote tiene un mensaje gastronómico muy bonito, una cocina rica, llena de matices y de grandes emociones”

siados detalles. Quizá la casa en otros momentos ha estado más recargada”, considera.

Estamos intentando con diferentes salones, continúa, ir buscando una actual visión de una decoración castellano-manchega pero una visión actualizada, marcando los colores. Para ello, hemos quitado todas las pinturas y todos los aperos de labranza que había. Incluso en el nuevo salón hemos seguido la misma tendencia: una actualización del espacio con elementos muy sencillos.

Arraigadas raíces castellano-manchegas

Manuel de la Osa, considerado por la crítica especializada como uno de los diez mejores cocineros del país, ha sido merecedor de numerosos galardones, entre los que destacan el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, otorgado por la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa; y la Medalla al Mérito Turístico de Castilla-La Mancha 2002.

Para este reconocido restaurador, estos premios son muy halagadores, “tanto los que nos dan en nuestra tierra como los nacionales”, valora, considerando todos igual de importantes porque “cuando reconocen te reconocen de esa manera, primero, es una sensación espléndida, y además quiere decir que hay gente a la que le preocupa el trabajo que estamos haciendo, que le gusta el mundo de la gastronomía y del buen comer”, significa Manuel.

A pesar de gozar de esta gran consideración, Manuel de la Osa, aun habiendo recibido infinidad de ofertas para establecerse fuera de Las Pedroñeras (incluso en capitales europeas), confiesa sentirse más cómodo rodeado de los paisajes que a él le gustan: la luz, los espacios en los que se mueve, la gente...

Manuel de la Osa se considera una persona poco ambiciosa, por lo que no cree que esas propuestas le puedan aportar nada que le muevan la conciencia: “Siempre busco la



La cocina de Manuel de la Osa está llena de matices, secretos y grandes emociones.

cercanía, la gente que conozco, los colores de los cielos de La Mancha, mis amistades, mis paseos, esta cultura... A mí me parece que es donde mejor siento, donde mejor me muevo, donde mejor cocino y donde mejores cosas puedo hacer”, reafirma convencido.

Referencias gastronómicas del Quijote

Con motivo del IV Centenario del Quijote, María Zorzalejos, reconocida gastronoma, recogió recetas de la coci-

na tradicional castellano-manchega en todos los lugares de la Ruta de Don Quijote, dedicando una segunda parte a la “Cocina del Quijote en el siglo XXI” en la que doce prestigiosos cocineros, seis de ellos castellano-manchegos, elaboraron el menú que le servirían al Ingeniero Hidalgo si éste visitara sus restaurantes en la época actual.

Entre esta selección de los mejores gastrónomos del país no podía faltar Manuel de la Osa, quien al igual que el resto propuso sus recetas realizadas con productos y alimen-

tos manchegos de la época del protagonista de la novela de Cervantes.

Bajo el punto de vista de Manuel, “El Quijote” tiene un mensaje gastronómico muy bonito, una cocina rica, llena de matices y de grandes emociones, una cocina tan actual como la cocina moderna: “Mientras que Sancho es el personaje manchego que disfruta de esa gastronomía, Don Quijote es el hombre inteligente que ve lo que transmite, esas ilusiones que lo transportan a la modernidad”, reflexiona.

Todo en el restaurante Las Rejas tiene sabor a La Mancha y a la esencia de Don Quijote.

