



No se prevé por el momento el cierre ni la privatización del Parador de Turismo de Manzanares

Inauguración de las Jornadas Gastronómicas de la Caza



El viernes 8 de noviembre se celebraba en el Parador de Turismo de Manzanares el acto de inauguración de las Jornadas Gastronómicas de la Caza que estos establecimientos van a

desarrollar durante los fines de semana que dure la temporada. El acto estuvo presidido por la Gobernadora Civil de Ciudad Real, Mercedes Cuéllar, asistiendo el Alcalde de Manzanares, Miguel Angel Pozas, el teniente de la Guardia Civil Santiago Rico, miembros de la Corporación Municipal, el capitán de la Guardia Civil de Herrera de la Mancha, Alberto Sánchez Carrazón, y otras personalidades, junto a los medios de comunicación.

La jornada comenzó con la intervención de Juan Martínez Ortiz, director del Parador de Manzanares, quien dio la bienvenida a este emblemático edificio que inició su andadura en 1.931, justificando seguidamente la celebración de estas jornadas, agradeciendo el esfuerzo de Juan Pizarroso, jefe de comedor, y de Luis Mora, jefe de cocina, en cuyos nombres hizo extensible el agradecimiento a todos los miembros de la casa por el esfuerzo realizado.

A continuación intervino el Director Técnico de Explotación de Paradores, el herenciano Emilio Gómez-Calcerrada, artífice de las jornadas, quien dio una charla sobre la evolución de la gastronomía de la caza, calificándola de «tesoro que hay que cuidar y guardar», porque supone una envidia para la mayoría de los países extranjeros, principalmente europeos.

Consideró la caza como el principal y a veces el único medio de subsistencia del hombre desde los tiempos primitivos, desarrollando más tarde formas de elaboración que han quedado como obras maestras del arte culinario. Invitó a amar, respetar y cuidar la Naturaleza, porque ella será la encargada de ofrecernos sus mejores elementos para conseguir una buena cocina, por lo que estas jornadas tratan de rescatar platos y recetas que en otras épocas fueron exclusivas de palacios, conventos y monasterios, ofreciéndonos la posibilidad de disfrutar de esta gastronomía tan rica y variada, degustando un menú escogido de platos de caza que alternarán con platos típicos de la zona, regados con los mejores con los mejores caldos de nuestra tierra y adornados con misteriosas salsas. Mencionó sabrosas recetas elaboradas a base de la carne brava de la caza, para deleite de buenos comensales.

Finalmente, el jefe de cocina Luis Mora explicó y confeccionó ante los asistentes dos de estos ricos platos: el lomo de ciervo marinado, que una vez laminado, emplatado y salseado debe guarnecerse con frutos secos macerados en brandy, higos agrídulces y mermelada de frambuesa, y el rico paté de perdiz sobre tosta al aceite de oliva, que una

vez elaborado fue degustado por los asistentes, quienes fueron obsequiados con una magnífica cena confeccionada a base de platos realizados en función de la caza y con elementos de la misma.

Sobre las noticias aparecidas recientemente indicando que el Parador de Manzanares tenía gestión negativa, preguntamos a Juan Martínez, quien nos manifestó que por el momento no hay nada acerca de la privatización de este Parador y mucho menos de su cierre, puesto que recientemente se han realizado mejoras y está previsto que en corto espacio de tiempo se lleven a cabo importantes reformas en el edificio, disipando así las inquietudes surgidas en torno a nuestro Parador de Turismo.

Camas gigantes en nuestro Parador de Turismo

Los arquitectos fueron D. Martín Domínguez y D. Carlos Arniches. Costó unas 380.000 pts. y fue inaugurado el primero de abril de 1.931 (el tercero de España), por el Excmo. Conde de la Cimera D. Alfredo Gung (suizo).

El primer director que pasó por la casa fue el Sr. Abegle. Tenía ocho habitaciones (seis dobles y dos sencillas) y sólo había dos cuartos de baño. El precio por habitación era de 40 pts. y el la comida 8.

Primeramente se denominó Gerencia de Turismo, después Patronato y finalmente Parador de Turismo. En aquella época de inauguración, se encontraban de camareras Antonia Laguna y Felisa Carrión.

Durante los años de Guerra Civil no hubo servicio al público, sólo a los jefes militares en trayecto.

La ampliación iniciada en abril de 1.965 se paralizó, continuando en noviembre de 1.979 (CONSA), con un presupuesto de 300 millones.

Fue reinaugurado por el ministro D. José Luis Alvarez (UCD) el 17 de noviembre de 1.980. Cuenta con 50 habitaciones, tiene más de 40 puestos de trabajo y se encuentra ubicado en la Autovía de Andalucía N-IV Km. 174. Sus precios oscilan entre 9.500 y 10.500 pts., según temporada. Actualmente es de los más rentables dentro de la red de Paradores de España.

Le recomendamos pasar un fin de semana en alguna de sus habitaciones, con camas de 2,10 por 2,10, perderá la noción del tiempo; y después, un singular y extraordinario buffet.

S.

