

En su proyecto se ha marcado dos retos: fortalecer la unidad entre los socios y renovar la imagen de la bodega. Actualmente esta cooperativa cuenta con 740 socios y 38 trabajadores en periodo normal (en vendimia puede llegar casi a triplicarse).

Quesos García Baquero

La empresa alcazaña **Quesos García Baquero**, también recibirá una placa al Mérito Regional, “por su contribución a la industria agroalimentaria de la región”.

Durante los años setenta, en esta empresa alcazaña se instaló un sistema tecnológico automatizado de elaboración que ayudó a extender la marca por toda la geografía española. Fue una innovación tecnológica pionera a nivel nacional, procedente de los mejores procesos y tecnologías de países queseros como Francia u Holanda, donde Hersilio García Baquero fue para aprender de los maestros queseros. También lo fue pintar de negro la corteza del queso semicurado para diferenciarlo del resto de productos.

Con el tiempo, a la fábrica de Alcázar de San Juan, reconocida por su larga tradición en el mundo del queso, después de los 90 se añadieron nuevos centros de elaboración en Praia De Ancora, Palencia, Toro y Palas de Rei.

En la actualidad, la segunda generación da continuidad al negocio familiar, preservando los valores y la cultura de la empresa, el amor por el trabajo bien hecho, la constancia y el afán de superación, aportando nuevos conocimientos y visión empresarial.



Quesos García Baquero, Reconocimiento al Mérito Regional

Restaurante Coto de Quevedo

El **Restaurante Coto de Quevedo**, en Torre de Juan Abad, será reconocido con una placa al Mérito regional, “por su contribución a la innovación de la gastronomía regional”.

Este hotel rural de estilo rústico típicamente manchego con vistas a las llanuras y colinas áridas, se encuentra en Torre de Juan Abad a 15 minutos a pie de la Casa Museo Francisco de Quevedo, dedicada al escritor del siglo XVII, y a 14 kilómetros del castillo de Montizón.

Pero si algo ha puesto el nombre de Coto de Que-

vedo como un distintivo notorio e indiscutible en el último año, ha sido su restaurante, en el que su chef y propietario, José Antonio Medina, practica la cocina tradicional manchega, basada en la caza con un toque de vanguardia. Gran defensor de la despensa manchega, Medina define su cocina como de sotobosque: una cocina de monte y manchega actualizada.

Su depurada técnica y ambición culinaria, la fue adquiriendo en contacto con algunos de los nombres más reconocidos de la restauración castellanomanchega: Jesús Monedero (Palio), Jose Antonio Pintado (Granero) y, en particular y muy especialmente, Iván Cerdeño, chef que actualmente ateso-



Restaurante Coto de Quevedo, Reconocimiento al Mérito Regional 2022