

Tiene el acierto la red de Paradores, dependiente del Gobierno, de estar ubicados en aquellos lugares de más relieve en España, porque se ha sabido elegir para ellos el escenario más bello, el más atractivo caserón, aquello que fue o aún pertenece a la historia nuestra.

Este de Toledo, por ejemplo, el del Conde de Orgaz, es una clara muestra de cuanto dejamos dicho. Da la sensación de que se trata de un edificio rezumando historia, por el que han pasado años y hechos, pero no es así, apenas si lleva construido una docena de años, así ocurre, que está formado para contentar al más exigente de los viajeros. Luego el terreno donde está ubicado es algo único, realmente sorprendente, digno de encomio.

Formando un promotorio lejano de la ciudad un río que serpea de por medio, el Parador Nacional «Conde de Orgaz» está llamado a despertar vivas

UN PARADOR DELICIOSO

muestras de admiración, por el trato que en él puede encontrarse y por su cocina, que en esto de gastronomía es un puntal bien necesario, digno de tener en cuenta.

Nosotros hemos visto al frente de ses hogar a Felipe Ruiz, chef, 30 años en la profesión, andaluz por más señas pero competetradísimo con la idiosincrasia de la cocina regional, en este caso la manchega.

Será quien nos diga cómo éste es el parador que más turismo atrae, que más trabaja frente al turismo.

Es un hombre que gusta de verse rodeado de gente joven, emprendedora y ejemplar en el noble sentido de ir amoldándose al trabajo que la cocina de-

para.

Nos afirma que va dejando escuela, que son muchos los jóvenes que ha ido formando a lo largo de su carrera y que hoy son ya jefes de cocina a su vez.

Con apenas veinte años ya era jefe de cocina el amigo Ruiz. Comenzaría su singladura a los trece años, en Ubeda. Firmo su primera nómina a los 14 años, esa edad en que muchos chavales piensan con suerte, en logaritmos, otros en esa cría de trenzas doradas, los más en el cine o en practicar cualquier clase de deportes, y, en una determinada circunstancia, menos trabajar.

—Entré en la profesión porque me gustaba. Ganaba una peseta al día.

BOUTIQUE

Carmina

La más moderna,
Ropa Femenina
Todas las tallas
Bisutería fina
Complementos

C/. Sillería, 8
Teléf. 20709
Toledo

MODA PREMAMA
Y NIÑO



CHAPINERIA, 11
Telf. 22-24-22
TOLEDO