

En la carta del restaurante Nuestro Bar, cada pueblo de la provincia de Albacete tiene un plato representado

¿es que tienen ustedes un bar?", explica Fernando, añadiendo que tras la enorme popularidad que pronto adquirió el nombre, intentaron no defraudar con la comida que servían, de manera que cada día se abarrotaba más el local.

Siete años después, Manolo Martínez, el hermano de Fernando, y su esposa decidieron abrir la cafetería La Fuente, quedándose Fernando y su esposa al frente del negocio que fueron ampliando con sucesivas reformas hasta configurar el actual local: un restaurante con cinco comedores, aunque desde la calle, por la pequeña longitud de su fachada, parezca aquel pequeño restaurante que se inauguró en los años 60, y en el que día a día trabajan este emprendedor matrimonio junto a sus tres hijos.

Genuina gastronomía manchega

Nuestro Bar ofrece a sus comensales la más típica gastronomía manchega: lomo de orza, perdiz Nuestro Bar, atas caburras, queso frito, ajo de mataero, gazpachos con caza, migas ruleras con uva y chorizo, cordero, pisto manchego, moje, miel sobre hojuelas, panecitos de semana santa, pan de calatrava... Además, en la carta de Nuestro Bar cada pueblo de la provincia de Albacete tiene un plato representado, que únicamente hay que solicitar con 24 horas de antelación.

Según indica el propietario de Nuestro Bar, Fernando Martínez Useros, la mayor demanda se inclina, sin lugar a dudas, hacia "los gazpachos manchegos, en plural, que no es lo mismo que el gazpacho, en singular", aclara, para apuntar que en verano incluyen en el menú "Duelo de gazpachos", que consiste en tomar como primer plato gazpacho andaluz, a modo de ensalada, y de segundo, como plato fuerte, los gazpachos manchegos, "que no todo el mundo los conoce y a la gente le encantan cuando los prueban", afirma.

Desde sus inicios, Nuestro Bar ha ofrecido a sus comensa-



El restaurante Nuestro Bar lleva más de 40 años con la calidad por bandera en el servicio.

les las más típica cocina manchega: "En un principio fueron nuestras esposas las que pusieron la piedra fundamental a la cocina. Posteriormente, la publicación del libro de recetas de Carmina Useros reforzó todos nuestros deseos de dar a conocer la cocina de nuestra tierra", señala, elogiando la labor realizada por Carmina, quien junto a su esposo, Manuel Belmonte, recorrió toda la provincia de Albacete, pueblo a pueblo, para plasmar en sus libros las recetas más tradicionales.

Progresar hacia las raíces

En cuanto a la línea vanguardista que se está imponiendo en los últimos tiempos en el mundo gastronómico, aunque para Fernando es muy importante innovar y no quedarse estancado, "en el caso de Nuestro Bar el progreso siempre ha sido hacia las raíces", destaca, precisando la importancia que tiene hoy en día el cuidado de la presentación, poniendo como ejemplo la diferencia que hay entre la vaji-

lla que se usaba antes y la que se usa ahora, siendo en ocasiones "más caro el plato en sí que la comida que se sirve en él", comenta, para añadir que todavía hay quien prefiere degustar ciertos platos como se han comido tradicionalmente, en cazuela de barro.

En los últimos tiempos, es frecuente encontrar restaurantes en los que sirven pequeñas degustaciones presentadas en grandes platos, con las que Fernando cree que los comensales se quedan hambrientos, y aunque habrá sitios donde se

Los productos manchegos pueden ser degustados en Nuestro Bar. En la foto migas ruleras, típico plato manchego.

