

"Cada día el público demanda más la gastronomía y los vinos de nuestra tierra"

aunque suelen ir acompañados de algún albaceteño. Sin embargo, los fines de semana hay un predominio de personas de Albacete, sin olvidar a aquellos que se acercan acompañados de familiares que han venido a visitarlos y los traen a Nuestro Bar para volver a disfrutar de aquellos platos que comían en su infancia.

En realidad, continúa Fernando, el local está lleno en todas las temporadas del año porque "lo que baja en verano del público de Albacete sube del turismo", sopesa Fernando, confesando que cuando hicieron la variante por fuera de Albacete temieron que bajase la clientela pero su sorpresa fue que la gente se desviaba de la carretera para acercarse a comer a Nuestro Bar, lo que considera de agradecer y "ha hecho que cada día estemos más volcados en un público que cada día demanda más la gastronomía y los vinos de nuestra tierra", asegura.

De hecho, Nuestro Bar, desde su apertura, gozó siempre de una gran aceptación, "sentando un precedente porque ahora en muchos restau-



Los distintos rincones del restaurante Nuestro Bar nos acercan a la cultura y tradición de La Mancha.

rantes se pueden comer platos típicos de La Mancha pero hubo una época en la que la tendencia era ofrecer otras cosas, por ejemplo gambas a la plancha, y nosotros en aquella época apostamos por potenciar la gastronomía castellano-manchega", resalta, agrade-

ciendo la fidelidad a los clientes que a través de estos 40 años siguen acudiendo y celebrando en Nuestro Bar sus acontecimientos familiares. No obstante, Fernando cree que es una profesión muy sacrificada, sobre todo para compaginarla con las relacio-

nes familiares, que bajo su punto de vista es lo más importante que hay en la vida. Sin embargo, muestra su gran satisfacción al afirmar que sus tres hijos continuarán con la misma línea que Nuestro Bar ha tenido siempre.

La Cerca

Internacionalización de la gastronomía manchega

Albacete viene experimentando un progresivo crecimiento de población que, en opinión de Fernando, ha repercutido positivamente en el sector de la hostelería, a lo que añade el aumento de afluencia de personas de fuera, "con un notable incremento a raíz de la celebración del IV Centenario con el que las instituciones han conseguido dar un gran empujón a nuestro turismo", asevera, corroborando esta afirmación por la cantidad de fotos que se hacen los extranjeros con los cuadros del Quijote de fondo.

En este sentido, Fernando confiesa haberse sentido muy orgulloso de haber podido llevar el Quijote y nuestra gastronomía a otros lugares del mundo a través de jornadas gastronómicas: unas, acompañados de otros restaurantes locales como las que se celebraron en el restaurante Alabardero de Washington, a las que acudieron también el restaurante Emilio de Hellín, Pincelín de Almansa y Álvarez de Albacete; o en otras ocasiones por contactos personales, como la invitación a Locarno por mediación de unos clientes suizos para que elaboraran en un restaurante de la cadena Mövenpick una degustación de platos manchegos, un éxito del que Fernando dice estar muy satisfecho. Además, existe una estrecha relación con una familia de Jerez de la Frontera y el Puerto de Santa María, actualmente afincados en Filipinas, que tienen gran interés en realizar unas jornadas allí.

Bajo el punto de vista de Fernando, todo este tipo de iniciativas ha contribuido a que "Albacete haya dejado de ser esa gran desconocida, incluso en ciertas ocasiones se mencionaba su nombre con cierto desprecio y nosotros mismos parecía que nos avergonzábamos de nuestra procedencia, pasando a ocupar el lugar que merecemos todos los que hoy en día nos sentimos orgullosos de ser manchegos", subraya Fernando Martínez Users.



El típico pisto manchego es otro de los famosos platos que se pueden degustar en el restaurante Nuestro Bar.