

Toledo, capital de la gastronomía... y del ibérico de bellota

Dentro del programa de actividades correspondientes a la designación de Toledo como Capital Española de la Gastronomía 2016, el mes de abril está destinado al jamón ibérico de bellota y sus posibilidades como ingrediente dentro de las propuestas culinarias de la restauración.



Toledo, panorámica. Foto Turismo Toledo

Para ello, Toledo celebrará, del 21 al 24 de abril, unas jornadas gastronómicas dedicadas al sabor ibérico de bellota, para las que diferentes restaurantes de la provincia han diseñado menús especiales protagonizados por productos derivados del cerdo ibérico, tanto curados como carnes.

Cada uno de ellos ha diseñado un menú ibérico y habrá propuestas para todos los gustos. Desde las más creativas que apuestan por la fusión culinaria, como la *Pluma Ibérica a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes* o la *Papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso con judía de mar en escabeche*, a opciones que potencian la calidad de la materia prima como el *Corte de presa ibérica y patata violeta con berenjena de Almagro y vinagreta de encurtidos* o *Solomillo ibérico en salsa de ciruelas o carrilleras guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada*.

Las jornadas —cuya presentación tendrá lugar mañana miércoles en el [restaurante Adolfo](#) de Toledo— incluyen menús para diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos creativos a opciones gourmet en establecimientos que cuentan con Estrella Michelin. La iniciativa pretende acercar a los toledanos y a los miles de visitantes que recibe Toledo a diario, de las posibilidades del sabor ibérico como elemento diferenciador de la gastronomía española.

Capital Española de la Gastronomía

‘De Toledo, cocinero o cochero’, dice un viejo aforismo que glosa el buen hacer culinario de la ciudad. Un saber guisar que cristaliza en platos succulentos y meritorios. ‘A quien Dios quiso bien, en Toledo le dio de comer’, se decía ya en el siglo XV.

Una cocina pregonada por algunos de lo más insignes literatos: de Cervantes a Benito Pérez Galdós, pasando por Lope de Vega y Fernando de Rojas, Alejandro Dumas y Theophile Gautier. Fue en Toledo donde se publicó el primer tratado de cocina en lengua castellana, el *Libro de Guisados*, de Ruperto de Nola, en 1529 coincidiendo con la estancia en la ciudad del emperador Carlos V.

La espina dorsal de la gastronomía toledana antigua se sustenta en platos sabrosos e intensos, de habitual elaborados con elementos humildes: *puchero y cocido, gachas, migas, pan, pote y pisto, legumbres y hortalizas* —a destacar la *berenjena*—, *bacalao, guisos de caza menor y de aves domésticas, escabeches, vinos, aceite de oliva, quesos*... Un listado que se completa con algunas aportaciones y destellos más suntuosos: *perdiz estofada, cordero o carnero, gallina en pepitoria, pichones asados, ciervo, mazapán, dulces conventuales*...

Pero Toledo, capital de la gastronomía durante todo este año 2016, cuenta igualmente con un excepcional grupo de prestigiosos chefs que han prestado su pleno apoyo a la candidatura. Toledano de alma y vocación, **Adolfo Muñoz**, desde su Restaurante Adolfo de Toledo o el Palacio Cibeles, en Madrid, es decano de la cocina toledana y uno de sus más dinámicos renovadores. **Pepe Rodríguez**, protagonista destacado del televisivo MasterChef está al frente del restaurante El Bohío de Illescas con una estrella Michelin; **Iván Cerdeño**, chef de El Carmen de Montesión, con una estrella Michelin; **Tomás Palencia**, del Asador de Palencia; **Javier Bricchetto**, Restaurante Musakaya, Premio Tapa más vanguardista en concurso nacional; **José Carlos Fuentes**, del restaurante del hotel Valdepalacios, en Torrico (Toledo), también con una estrella Michelin, así como el ganador de MasterChef, el joven talaverano **Carlos Maldonado** o **Inés Gárate**, gerente del centenario Obrador Santo Tomé, artífices del universal mazapán.