

# mesa y cocina aceite

Nº 5-2006-5 €

ENTREVISTA

Texto y fotos: Miguel Ángel Almodóvar

## ADOLFO MUÑOZ RESTAURADOR

*“El secreto para conseguir lo más saludable del jugo de la aceituna y a la vez lograr su máxima expresión, es tratarlo a baja temperatura”*

El tiempo, la dedicación y el amor al entorno han hecho que Adolfo y Toledo se conviertan en sinónimos y en hispánico tanto monta, monta tanto. Adolfo Muñoz es amante del producto, sea éste vino, azafrán o aceite y un nacionalista radical por elevación: de manera que, ante todo, es de su pueblo Belvis de la Jara, y luego toledano y después, siempre muy cerca, castellano manchego y español, a tanta honra, que no le duelen prendas a la hora de españolear, llevando hasta Tokio la cocina de Sancho el escudero



### Tapas, tienda y jugo de aceituna



Adolfo Muñoz ha reconvertido su tradicional tienda de mazapanes, ubicada en pleno centro histórico de Toledo, en un espacio grato de minimalismo vanguardista, donde conviven vinoteca, barra y mesas para la degustación de tapas exquisitas y una tienda donde el aceite es protagonista. Su amor y dedicación al fluido y la asesoría de sus personales gurús, José Ignacio Millán Valderrama y Marco Mulleli, han contribuido a la elevación de un auténtico altar dedicado al jugo de la aceituna, en el que oficia de gran sacerdotisa Verónica Muñoz, que, a naturales encanto y belleza, suma afición y ganas de casta y a raudales. En la tienda y espacio de tapeo Adolfo Colección hay lugar para catas, y sosiego umbrío para sentir el prodigio que nos cantó Neruda... las vasijas, el milagro, el aceite.