

C U A D E R N O S
GOURMET

LA REVISTA ELEGANTE DE LA GASTRONOMIA DE CALIDAD

ENTREVISTA

**PEPE
RODRÍGUEZ**

RENOVANDO LA COCINA MANCHEGA

Entrevista realizada por Virginia Marco

CUESTIONARIO BREVE



PEPE RODRÍGUEZ

El último libro que ha leído

«La dieta de China»

Un libro que le ha marcado especialmente

Santi Santamaría «La ética del gusto»

Una película que recuerda especialmente

Hay tantas buenas que no podría decir una

Si tuviera que poner banda sonora a su vida ¿Cuál sería?

Los Rolling Stones

Será difícil invitarle a comer a usted y quedar bien, ¿no?

No hay nada difícil y si encima me invitas no puedo abrir la boca, si pago yo a lo mejor si soy capaz de decir lo que me ha parecido, si me invitas no digo ni «mu» (risas)

¿Cuál es el secreto de una buena tortilla de patata? ¿Dónde la hacen mejor?

No lo se hay tantas tan buenas y tan diferentes, hay tantas tortillas como comensales e incluso como cocineros

El plato creado por usted del que más orgulloso se siente

Cualquier versión que hemos hecho sobre el cocido

Un plato que recuerda de su infancia

Las albóndigas de mi madre

Un restaurante para invitar a su familia a comer (en España) y que no sea el suyo

Cualquier restaurante, vamos a todos

Un restaurante en España para una cena con su pareja

No se si he hecho alguna cena romántica, a lo mejor cuando era novio de mi mujer y me imagino que no lo buscaría por la cocina sino que lo haría por el lugar, pero ahora me da un poco igual voy a los sitios a comer y a comer bien y a lo mejor es el sitio mas incómodo del mundo pero si hay buena comida y la conversación es fluida con la mujer que tenga al lado ya me parece el sitio mas romántico del mundo

Un restaurante fuera de España que le impresionó y que recomendaría

He visitado muchos y no sabría que decirte

Un lugar de España que le fascina especialmente

País Vasco

Y para «irse de tapas»

Madrid, en El Doble

Un lugar fuera de España que le seduce especialmente

Tengo tanto por conocer todavía, no hay un sitio especial donde quiera volver

PEPE RODRÍGUEZ

Un vino que hay que probar
Todos los que sean buenos

Un cóctel que le gusta mucho
El whisky sour

Una especia imprescindible
El azafrán, aunque quedarte solo con una es un poco triste

Algo para comer crudo
No hay tantas cosas que se coman crudas, algunas verduras y algún pescado

Algo para comer solo a la brasa
Un buen pescado o una muy buena carne, una buena molleja es memorable

Dónde va cuando quiere estar a solas consigo mismo
A la iglesia, me doy un paseo por mi pueblo me meto en la iglesia de la Caridad donde hay 5 cuadros de El Greco, y en ese caso no voy a ver los cuadros voy a tener un minuto de tranquilidad.

Qué le recomendaría a una chica o un chico que quiere llegar a ser lo que usted es y está empezando ahora

Lo primero que no quiera ser como yo que no soy el modelo a seguir para nada, simplemente que sea feliz y si realmente quiere ser cocinero que trabaje mucho, que se forme y que disfrute de lo que está haciendo; y si soy el modelo de alguien o de algo por estar ahora en los medios de comunicación y piensan que soy un hombre de éxito, eso ha venido sin buscarlo, ni lo busqué, ni lo quise, ni lo entendí y en el restaurante lo mismo me metí por obligación y pensé si tengo que estar aquí lo voy a hacer lo mejor posible y lo mejor que pueda y ese ha sido el éxito si es que hay algún éxito detrás de mi.

PEPE RODRÍGUEZ

EL BOHÍO

El Bohío ofrece tres menús: el menú del día, que incluye snacks, entrantes, segundos y postres; el menú de temporada, con snacks y seis platos; y el menú degustación, que consta de 20 platos (ocho snacks, ocho platos degustación y cuatro postres). Además, El Bohío se ha especializado en servicios de catering, bodas y eventos y ofrece la elaboración de menús a medida del presupuesto que se solicite.

En la cocina se ve perfectamente la dualidad entre cocina tradicional renovada y cocina moderna, siempre en elaboraciones con sabor y productos de la tierra.

Sin lugar a dudas un referente en la cocina castellano-manchega actualizada.

Localidad: Illescas. Toledo
Dirección: Av. Castilla-La Mancha, 81
Código postal: 45200
Teléfono: 925 51 11 26

