

XX EDICIÓN PREMIOS *Alimentos de España*

En plena Nacional Madrid-Valencia, Rocío Moreno dirige, desde 1982, este establecimiento, complementario del original restaurante Pepe, que regentaban sus padres desde 1958. Rocío interrumpió sus estudios a mediados de los setenta y, a los quince años, se unió a sus padres entre caceroles y tazas de café, internándose por los caminos de la restauración en el más amplio sentido de la palabra.

Aún recuerda a su madre haciendo chorizos caseros, potaje de judías pintas, ajoarriero, gazpacho pastor y otros platos de compleja elaboración, muchos de los cuales ya no están presentes en las cocinas actuales, aunque en Pepe II siempre aparecen. Y de su padre, Rocío ha heredado una especial habilidad para el trato con los clientes.

Sus comienzos están vinculados, por lo tanto, a sus padres y sus dos hermanos más pequeños, en un negocio que recuerda generaba mucho trabajo y pocas fiestas. Pero valora las lecciones aprendidas por aquel entonces en la hostelería.



A los 18 años se trasladó a Pepe II, a cuyo timón continúa. En una primera etapa, se especializó básicamente en el menú de carretera pero, poco a poco, fue asumiendo otros ámbitos de actividad, combinando la gastronomía manchega tradicional con nuevas tendencias e incorporando alimentos procedentes del resto de España, como pescados y mariscos frescos, buenas carnes rojas, etc.

Desde su establecimiento, Rocío ha sido, además, impulsora de productos tradicionales tanto manchegos como

del resto de España, además de ecológicos, así como vinos. En la carta de Pepe II predominan las recetas de Castilla-La Mancha, aunque no faltan los pescados frescos, las carnes rojas y otras sugerencias que cambian cada día aprovechando los productos de temporada y las nuevas tendencias, lo que ha convertido la propuesta del restaurante conqense en una

mezcla de tradición y vanguardia, con la que la propietaria se siente muy satisfecha.

VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS

El restaurante se beneficia de estar ubicado en la periferia de Graja de Iniesta, por lo que se nutre de los frutos de un huerto ecológico situado justo detrás del local. Así, de mayo a octubre disponen de las verduras y hortalizas más frescas del mercado. Sencillamente, recolectan por la mañana lo que van a consumir a lo largo del día, ya sean tomates, calabazas, espinacas, pepinos, berenjenas, acelgas, etc.

Como dice Rocío, es una gozada y un privilegio para el restaurante tener ese trozo de tierra tan agradecida a unos pasos de nuestra cocina. Además, destaca la tranquilidad que proporciona saber que son fruto del cariño y el trabajo y no de los productos químicos.



MODALIDAD: RESTAURACIÓN

PREMIO: MEJOR ESTABLECIMIENTO EN EL MEDIO RURAL

Pepe II



Hostal-Restaurante
Pepe II
Ctra. Madrid-Valencia,
km 220.
Tfno. 962 187 300
Graja de Iniesta.
Cuenca.

También está haciendo sus pinitos con el viñedo, otra herencia de su padre. Así, la bodega de Pepe II cuenta con más de 300 referencias, todos ellos cuidados y mimados, así como sometidos a la temperatura adecuada. Predominan los vinos de Castilla-La Mancha, pero no faltan ni Riojas ni Riberas del Duero, además de Utiel-Requena, Jumilla, Penedés, Navarra, etc.

La bodega, de la que Rocío se siente muy orgullosa, está situada anexa a la sala, con to-

dos los vinos expuestos, por lo que cada comensal puede visitarla y realizar su elección. No tienen carta aunque dicen que, si la tuvieran, tendrían que modificarla cada semana, puesto que están muy pendientes de la actualidad en materia de vinos, tanto a través de catas como de las recomendaciones de los expertos.

La propietaria de Pepe II

está inmersa en una importante tarea de difusión de la cocina conquesa. Como prueba de ello, ha participado en la I Feria de Mujeres Empresarias de Cuenca y ha colaborado en un programa de Radio Intereconomía de Valencia donde cada día introducía una receta característica de su cocina.

En 2005, participó en varios concursos de cocina. Así, en Mota del Cuervo, a nivel provincial, obtuvo el Primer Premio a las "Migas Ruleras" y, ya a escala nacional, fue semifinlista en el concurso "Cocinero del Año", lo que despertó el interés de Telemadrid, Televisión de Castilla-La Mancha y la Cadena Ser, entre otros medios.

PRESENCIA EDITORIAL

También ha participado en el libro "100 Empresarias" y se incorporará próximamente a otro proyecto castellano-manchego. Se siente orgullosa de aparecer en el libro-guía de los mejores restaurantes de carretera, titulado "El camionero recomienda", de José María Sallés, reivindicando su menú diario, elemento muy importante de su actividad gastronó-

mica, puesto que ése fue su origen y no ha dejado de ofrecerlo en otra de las salas del restaurante. Y se muestra especialmente satisfecha de que los clientes siempre vuelven y eligen Pepe II para celebrar eventos especiales o conmemoraciones familiares.

Rocío Moreno ha sido, sobre todo, una gran impulsora de los productos de la tierra, acaso porque es una gran enamorada de ellos, tanto vinos como aceites, quesos, carnes, pescados, verduras, frutas, etc. Porque dice que, cuando sale fuera de España, se da cuenta de la riqueza y calidad de nuestra materia prima y también del buen uso que se hace de ella. Y está convencida de que nuestra gastronomía es una de las más ricas y completas, al igual que los vinos que merecen que se siga hablando mucho y muy bien de ellos.

Con la entusiasta dirección de esta "pequeña hostelera-agricultora", como a ella le gusta llamarse, el hostel-restaurante Pepe II realiza diariamente una interesante aportación a la cultura gastronómica castellano-manchega y española.





Con el fin de estimular el conocimiento y la calidad de nuestros alimentos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación convoca anualmente desde 1987 los Premios 'Alimentos de España'. Estos Premios buscan el reconocimiento, en diferentes áreas vinculadas al sector de la alimentación, de los profesionales o entidades que, con su trabajo, colaboran en impulsar este espacio de la economía nacional.

Relación de Galardonados

2006

Restauración

Establecimiento en territorio español

- PREMIO Restaurante "Casa Robles" de Sevilla
- ACCÉSIT Restaurante "El Mesón de Fuencarral" de Madrid

Establecimiento en el extranjero

- PREMIO Comercial Rubayat Ltda. de São Paulo, Brasil
- ACCÉSIT Tierra de Vinos, SA de CV, de México D.F., México

Carta de Vinos

- PREMIO Restaurante "Coque" de Humanes de Madrid, Mad.
- ACCÉSIT Restaurante "Venta Moncalvillo" de Daroca, La Rioja

Establecimiento en medio rural

- PREMIO Hostal Rte. "Pepe II" de Granja de Iniesta, Cuenca
- ACCÉSIT Rte. "A Casa dos Martínez" de Padrón, A Coruña

Distribución y Comercio Alimentario

Establecimiento en territorio español

- PREMIO Raza Nostra, S.L. de Madrid
- ACCÉSIT Poncelet Alimentación, S.L. de Madrid

Canales de comercialización innovadores

- PREMIO Asociación de Comerciantes Mercat Onze de Setembre de Barberá del Vallès, Barcelona

Promoción Agroalimentaria

Acción promocional en territorio español

- PREMIO Campaña "El disfrute se prolonga en casa" del C.R. DOC Rioja y Euro-Toques
- ACCÉSIT Campaña de promoción e imagen del C.R. DO La Mancha

Acción promocional de producción ecológica

- PREMIO El Corte Inglés, S.L.
- ACCÉSIT Chocolates Orgánico, S.L. de Alcalá de Henares, Mad.

Medios de Comunicación

Labor informativa continuada

- PREMIO ESPECIAL Simone Ortega
- PREMIO Revista Origen, de Eumedia, S.A.
- ACCÉSIT Programa "Vamos a cocinar con José Andrés", de TVE

Trabajo periodístico

- PREMIO Publicación Spain Gourmetour del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX)
- ACCÉSIT Programa "A pie de campo" dirigido por Jorge Jaramillo Sánchez, de Radio Autónoma de Castilla-La Mancha, S.A.

Trabajo periodístico sobre producción ecológica

- PREMIO Suplemento "Noticias del Campo" del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra
- ACCÉSIT Programa "Dieta Mediterránea", de TVE