



RESTAURANTE BAR CUENCA DE JIMENA DE LA FRONTERA. MEDALLA DE LA PROVINCIA

El Restaurante Bar Cuenca de Jimena de la Frontera acumula más de cien años de historia y lo hace con una salud envidiable. Ni el tiempo, ni los tan temidos relevos generacionales, ni siquiera las múltiples crisis que ha tenido que superar durante su siglo de vida, han podido con un negocio hostelero que se sitúa como referente para los amantes de la cocina tradicional no sólo de Cádiz, sino a nivel nacional. Y qué mejor reconocimiento que recoger la Medalla de la Provincia que le concede la Diputación.

Antonio Cuenca dirige este restaurante que fue fundado allá por 1920 por su bisabuelo Juan. De él pasó a su hijo Ernesto, al que el devenir de la vida llevó a hacerse cargo del bar con sólo 12 años. Y tras Ernesto fueron sus hijos Antonio y Celio quienes se hicieron cargo de un establecimiento que no ha parado de crecer y que incluso en 1977 cambió su ubicación original, en la plaza de la Constitución, a la actual, en la avenida de los Deportes. En total, cuatro generaciones que han mimado un legado gastronómico que huele a tradición y sabe a gloria.

Entre sus especialidades, un producto estrella: las setas. En potajes, revueltos o acompañando las espectaculares carnes que sirve el restaurante, previo paso por su propia cámara de maduración. Recetas que han perdurado con el paso de los años pero que han sabido adaptarse no sólo a los gustos del público, sino también a las nuevas técnicas de cocinado.

El galardón para el Restaurante Bar Cuenca llega en un momento álgido para el negocio, después de superar las tremendas dificultades que trajo consigo la pandemia del COVID-19. Un bache que se superó a base de constancia y muchas horas de trabajo. "Como no íbamos a superarlo, si mi padre y mi tío fueron capaces de hacer frente a situaciones mucho más duras en tiempos más complicados", dice Antonio Cuenca.

La Medalla de la Provincia no es el único reconocimiento que ha conseguido el Bar Cuenca. Ya en 2021 recibió la Medalla de Oro de Horeca, el máximo galardón que concede la patronal hostelera de la provincia de Cádiz.

El tesón y la ilusión de Antonio por mantener el proyecto familiar hacen que ya se esté planteando nuevos retos, siempre mirando al futuro, con la intención de crecer con nuevos proyectos y mejorando el establecimiento actual. Para ello, como no puede ser de otra manera, el Restaurante Bar Cuenca cuenta una plantilla de la que forman parte 21 hombres y mujeres. Todos conforman una empresa que es un modelo de gestión, resiliencia, excelencia y amor por los sabores de nuestra tierra.