vinetur

Relais & Châteaux Molino de Alcuneza: 30 años defendiendo el territorio desde la hospitalidad

El proyecto de Blanca y Samuel Moreno consolida un modelo donde gastronomía, productores locales y sostenibilidad construyen una experiencia coherente.

martes 24 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



A poco más de una hora de Madrid, en las inmediaciones de Sigüenza, hay **proyectos** que trascienden etiquetas. **Relais & Châteaux Molino de Alcuneza** pertenece a esa categoría donde hotelería, gastronomía y paisaje conviven en un mismo relato. Treinta años después de su apertura, el proyecto mantiene intacta una idea que hoy adquiere mayor relevancia: cuidar el territorio como eje vertebrador.

Lo que comenzó como la rehabilitación de un molino harinero del siglo XV ha evolucionado hasta consolidarse como uno de los referentes de la hotelería gastronómica en España. **Blanca** y **Samuel Moreno** han desarrollado una propuesta que supera el concepto de hotel boutique para convertirse en un ecosistema donde confluyen productores, artesanos y cultura local.

Ese recorrido ha encontrado también reconocimiento en las principales guías **gastronómicas:** una **estrella Michelin**, la **Estrella Verde Michelin** —que distingue proyectos comprometidos con la sostenibilidad—, un **Sol Repsol** y el **Sol Sostenible**, reflejo de una manera de entender la cocina y la hospitalidad profundamente vinculada al entorno.



Una red que sostiene el paisaje

El planteamiento de **Molino de Alcuneza** trasciende el uso del producto de proximidad entendido como tendencia y adquiere una dimensión estructural. Apicultores, harineros, hortelanos, truficultores o salineros forman parte de una red de colaboración que el proyecto denomina "**Guardianes del Territorio**".

La relación con estos actores implica continuidad, conocimiento compartido y una visión común del oficio. Esta red sostiene una cocina que depende del entorno tanto en términos culturales como económicos. **Molino** actúa así como un punto de conexión que dinamiza una zona especialmente expuesta a la despoblación y convierte la gastronomía en una herramienta de dinamización rural.



Hospitalidad y equilibrio

El proyecto gira en torno a una idea de hospitalidad basada en la coherencia y la naturalidad. El concepto encaja con lo que hoy estendemos como “lujo silencioso”: espacios donde la experiencia acompaña con discreción.

Con 17 habitaciones, spa y jardines, **Molino de Alcuneza** propone una relación pausada con el entorno. La estancia nace desde la calma, la desconexión y una atención cercana, con una intervención medida que respeta el ritmo del huésped.

La cocina como lectura del territorio

La propuesta gastronómica de **Samuel Moreno** parte de una premisa clara: interpretar el territorio. Su cocina se construye desde la temporalidad del producto y desde una red de productores que define tanto el fondo como la forma de los platos. En ese marco, el trabajo con harinas ecológicas y trigos antiguos refleja con precisión esta línea. En colaboración con la harinera DeSpelta, el restaurante recupera variedades locales que se integran tanto en la panadería diaria como en platos donde el cereal adquiere protagonismo.



Los **menús degustación** (Molienda, Clásicos y Esencias) funcionan como un recorrido por ese paisaje reinterpretado. Aparecen referencias al recetario tradicional —sopas de ajo, caza, legumbres— junto a técnicas actuales que afinan fondos y texturas manteniendo el vínculo con el origen. Más que una cocina de autor en sentido

convencional, aparece una **cocina de contexto**: cada elaboración remite a un entorno concreto, a una estacionalidad definida y a un productor identificable.

30 años creando territorio

El 30 aniversario adquiere aquí un significado que trasciende la celebración. Bajo el lema "**30 años creando territorio**", **Molino de Alcuneza** convierte 2026 en un año para reforzar la relación directa con el entorno y con quienes lo hacen posible. La programación es una extensión natural del proyecto. A lo largo del año, el molino acogerá encuentros con productores —harineros, apicultores, salineros o truficultores— junto a jornadas de cocina en vivo y catas que permiten comprender el origen real de su despensa.



En paralelo, la cocina asume un papel central en la conmemoración. El menú especial 30 aniversario recorre la memoria culinaria del restaurante desde una mirada actual, con los trigos antiguos, los fondos y el producto local como hilo conductor. Entre las novedades, la apertura del desayuno a clientes externos amplía el acceso a una de las experiencias más reconocidas de la casa, donde panadería y producto de proximidad

condensan su identidad gastronómica. La conmemoración incorpora también propuestas puntuales como el paquete **"Eclipse & Stars**", vinculado al eclipse del 12 de agosto de 2026, que combina divulgación astronómica y estancia en un entorno con certificación Starlight.

Sostenibilidad integrada

El enfoque sostenible de **Molino de Alcuneza** está integrado en su operativa diaria. La selección responsable de especies, el uso de energías renovables, la gestión de residuos o el consumo de agua filtrada local configuran un modelo coherente en todas sus capas.



A esta línea se añade una implicación activa en iniciativas como *Slow Food* o proyectos vinculados al desarrollo rural. Este planteamiento sitúa la sostenibilidad como base del proyecto, plenamente conectada con su identidad.

Treinta años después

Molino de Alcuneza ha evolucionado en paralelo a la transformación de la hotelería en España, manteniendo una línea clara: vincular excelencia y territorio. Frente a una gastronomía cada vez más homogénea, el proyecto apuesta por la profundidad: conocer el entorno, trabajar con él y convertirlo en el eje de la experiencia.

Treinta años después, esa idea consolida su valor como principal seña de identidad. En **Relais & Châteaux Molino de Alcuneza**, el territorio ocupa el centro del discurso.

Molino actúa así como un punto de conexión que dinamiza una zona especialmente expuesta a la despoblación