

Nuevos modelos de negocio gastronómicos

Gastrobares, neobistró, ateliers con facturas ajustadas. Las tendencias gastronómicas apuntan a la permanencia de la mejor vanguardia, el magnetismo asiático y la sabia tradición para afrontar este año.

Restaurantes con sólo una mesa para clientes. Cuantiosas facturas que ya nadie quiere pagar. ¿Hacia dónde va la gastronomía española?

Maricar de la Sierra

Lo explica muy claro Francisco López Canis, editor y presidente del Salón Internacional del Club de Gourmets, que en abril celebrará su XXIV edición: "Se va a producir una depuración lógica. Había una proliferación de restaurantes que no se justificaba ni por su cocina, ni por su precio. No me refiero a los grandes, que atravesarán dificultades pero tienen una infraestructura sólida y resistirán. Incluso alguno de ellos se está adaptando, como *El Despacho de Príncipe de Viana*; o de *Eneko Atxa*, con un menú a precios asequibles en el Villamagna".

Para López Canis se producirá una vuelta lógica a la cocina tradicional: "Me lo decía un periodista neoyorquino: 'Yo no vengo a España a comer carne cruda, vengo a conocer la cocina de aquí'. Nos hemos cansado de restaurantes donde en un gran plato te ponen una ración pequeña y te dan mil explicaciones; es como si nos tomaran la lección".

Paco Roncero, cocinero de *La Terraza de El Casino de Madrid*, no cree que se trate de escoger entre cocina de vanguardia o tradicional, pero sí de adaptarse. "En la misma línea que muchos restaurantes europeos, hemos elaborado un menú ejecutivo al mediodía por 60 euros, más corto y en menos tiempo, pero sin bajar la calidad, y mantenemos el gastronómico por la noche. Los negocios que van a funcionar son los modernos bares de tapas, que no permitirán mantener los gastronómicos. En nuestro caso, vamos a inaugurar el segundo *Estado Puro*".

Para José Carlos Capel, presidente de la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión,



Horacio Marcar

que comienza la próxima semana en Madrid, "se consolida la informalidad en los restaurantes. Los modelos clásicos, como los grandes restaurantes franceses, ya no tienen vigencia. Ahora todo se comparte; las cartas tienen muchos entrantes y menos segundos. También se consolidan los gastrobares y las medias raciones. El ingenio y la imaginación abrirán paso a otros modelos de negocio".

Para Capel, "las técnicas, que tanto se han vendido en España, se esconden y dejan paso a la creatividad de cada cocinero". Eso no significa que forzosamente haya una vuelta a la cocina tradicional, sino que "coexistirán y quién nos dice que no se hará un pollo a la pepitoria al vacío en roner. En cualquier caso, y con el magnetismo oriental, vamos hacia una cocina global, cada vez más fusionada".

"Son momentos para crear nuevos conceptos y ajustar los gastos", explica Paco Roncero

Para Sergi Arola hay que dejar de ver la alta gastronomía como un lujo sólo para millonarios

"La cocina tradicional es la que ha salvado la crisis, no la de vanguardia", afirma Lorenzo Díaz

Para Sergi Arola, propietario de *Arola Gastro*, es el momento de buscar opciones con otro perfil y otro precio, manteniendo un buen estándar de calidad, algo bueno para la gastronomía española y para el consumidor". Un ejemplo es *Le Cabrera*, la gastro-coctelería que está a punto de inaugurar en Madrid.

Señas de identidad

Arola insiste en la apertura de nuevos mercados: "Hay una oportunidad clara que nos obliga a buscar otros mercados, dando a conocer fuera nuestra gastronomía, que se ha convertido en una seña de identidad de España. Si la promocionamos, terminará convirtiéndose en un elemento decisivo para la recuperación económica, porque además es un gran apoyo para sectores importantes, como el agrario".



Adaptarse a los tiempos que corren

"La Terraza de El Casino de Madrid" (a la izquierda) y "Estado Puro" (sobre estas líneas), ambos en Madrid, dirigidos por el chef Paco Roncero, son ejemplos de adaptación a los nuevos tiempos. Gastronómico y de alto nivel, el primero; más informal y moderno bar de tapas el segundo. Otros ejemplos por toda España son 'La Moraga' de Dani García, chef del aclamado 'Calima', de Marbella; 'Tapaç 24', de Carles Abellán, propietario de 'Comerç 24', y 'Velódromo', en Barcelona; 'Plató' de Pedro Larumbe; 'El Chafalán' de Juan Pablo de Felipe; 'La Taberna Gourmet', de María José San Román, propietaria de 'Monastrell', en Alicante; 'Petit Comité', donde se reparte Fermi Puig con 'Drolma'; o 'Inopia Classic Bar', de Albert Adrià.

También el presidente de Jóvenes Restauradores de Europa, Ramón Dios, propietario de *El Mesón de Fuenarral*, está atento al fenómeno de la globalización en la gastronomía. Considera que en este año tan difícil, "la solución es adaptarse a lo que el cliente quiere en cada momento, tanto en relación calidad-precio, como en servicio. El restaurante es un producto completo y hay que incidir en el valor añadido de atender muy bien al cliente, porque pervivirá el mejor en conjunto".

Entre las opciones, Ramón Dios destaca los catering de los propios restaurantes, o adaptarse con otro tipo de establecimientos, como el *Come Bien* que acaba de inaugurar. En la comparación con Europa, Ramón Dios afirma que "la crisis llegó antes a Francia y Bélgica, principalmente en

la alta gama, y los que no se adaptaron tuvieron que cerrar. Italia está aguantando, Holanda pasa un año difícil, y Alemania comienza a recuperarse".

Periodista y sociólogo, Lorenzo Díaz ve años clarificadores que ponen de manifiesto que "en las grandes crisis históricas en España, la cocina tradicional y la regional es la que ha salvado la crisis, no las vanguardias. Sin duda, se salvarán los grandes: los 'estrellados' de las *michelines* se convertirán en lugares para comer una vez al año, pero los clónicos desaparecerán, cada día uno, como en la película de *Diez Negritos*". Eso sí, advierte, "sobrevivirá la cocina tradicional bien hecha, no la llena de humo, caspa y grasa. Por eso, a restaurantes como *Puerta 57 o Aldaba*, se les devolverá el protagonismo que les ha ocultado la vanguardia".