

VAMOS A ... LOCALES DE FAMOSOS

Televisivos taberneros y un tenista muy hospitalario

Futbolistas viticultores como Manolo Sanchís. Músicos con bares como Xoel López, de Deluxe. Las otras pasiones de diez personajes conocidos

PATRICIA GONSÁLVEZ - 19/12/2009

¿Te ha interesado?

0 votos

Imprimir

Envía este artículo

Prefiero trabajar con viticultores que con directores de cine. No hablan tanto". La cita es de Gérard Depardieu y no es broma. El actor francés lleva años amenazando con dejar la interpretación por la viña. En la introducción de su libro de cocina, *Ma cuisine*, escribe: "Sueño con atender las viñas y trabajar como un auténtico artesano, en armonía con la naturaleza". Podría ser que el galo tremendo se retirase a Toro (Zamora), donde tiene uno de sus varios viñedos, junto al prestigioso empresario del vino Bernard Magrez. El año pasado visitó la localidad para ver cómo había quedado la obra en el convento de Santa Catalina de Siena, fundado en 1563, alquilado para dar hogar a sus excelentes caldos que se venden en exclusivos restaurantes de París y Nueva York bajo la marca Spiritus Sancti (los de Depardieu) y Temperancia y Paciencia (los de Magrez).

Chiringuitos estelares

La noticia en otros webs

webs en español
en otros idiomas

El actor -que conoció los vinos españoles durante el rodaje de *1492: La conquista del paraíso*, en la que hacía de Cristóbal Colón - no es el único famoso metido a gastrónomo (también tiene varios restaurantes en Francia). Carreras inestables, como las de actores y músicos, o cortas, como las de los deportistas, empujan a muchos a invertir sus ahorros en viñedos, restaurantes

y hoteles. Personajes y negocios que no tienen nada que ver entre sí, aunque todos comparten una convicción: para triunfar no basta con un nombre conocido, el producto tiene que defenderse por sí mismo.

01 Tapeo televisivo

"Ser famoso te abre puertas, pero también conlleva más responsabilidad". La presentadora y actriz Belinda Washington abrió hace diez años La Vinoteca en Pozuelo de Alarcón, a las afueras de Madrid, donde vive. Lo hizo junto a su marido, que era director de *marketing* en un banco. Experiencia previa de ambos en hostelería, cero, pero tenían una afición en común: "Nos encanta ir de tapas", dice Belinda, que lleva la creatividad de los pinchos. Sus innovaciones más recientes: "Unos canutillos de rabo de toro y un pollo oriental macerado en vinagre balsámico con cuscús de tomillo al ajo". También presume de una tortilla de patata que llegaron a presentar a un concurso en San Sebastián y de una carta de vinos con 130 referencias. "En una profesión tan variable como la mía", explica la actriz, que está de gira con la obra *Las vacaciones de Josefa*, "nunca viene mal poner huevos en otras cestas". Aunque el negocio lo lleva su marido, ella se pasa "con amigas y con algún personaje conocido, que siempre viene bien para el negocio". ¿El secreto del éxito de un bar que ya cumple una década? "La suerte que tenemos con el equipo, que siente el proyecto como suyo; y los clientes, que también forman ya parte de la familia".

[Guía de Madrid](#)

02 La cata del Buitre

La bodega Casalobos empezó como una excusa. "Se me iba acercando la retirada y no quería perder el contacto con mis compañeros", explica Manolo Sanchís, ex jugador del Real Madrid. Su idea fue montar una bodega. Lio a casi toda la *quinta del Buitre* (Michel, Martín Vázquez, Butragueño) y, además, a Karanka. "Nuestro único vínculo con la gastronomía era la mesa, y aunque ahora el negocio se ha consolidado y tenemos consejo una vez al mes, tan importante es la reunión como la comida de después". La amistad sigue siendo el motor de esta bodega que en 2008 embotelló más de 66.000 botellas, y a la que se han seguido uniendo socios conocidos como el modelo Andrés Velencoso o Miguel Bosé. El cantante vinculó a muchos de los socios con la jamonera Monsalud. "La idea es tener las cuatro patas de la gastronomía española: vino, jamón, aceite y queso", dice Sanchís. "Lo más divertido es montar una empresa desde cero; para la bodega pasamos mucho tiempo buscando una finca bonita, que se pudiese enseñar, y luego lo decidimos todo juntos, desde la forma de la botella hasta el nombre", dice el ex futbolista, a quien le sorprendió sobre todo "lo complejo que es hacer un vino". "Te das cuenta de que no basta con plantar parras, pisar y embotellar; es un proceso tremendo, y es fundamental contar con un buen enólogo". ¿Sirve la fama para vender? "La curiosidad puede vender la primera botella, pero si el vino no se defiende, nadie abrirá la segunda".

[Guía de Castilla - La Mancha](#)

03 Tomates estrellados

Aunque la gente no se lo crea y le mire dos veces, no es raro encontrar a [Juan Echanove](#) vendiendo tomates en Madriguera, un precioso pueblo rojo de la sierra de Ayllón (Segovia). "Me encanta vender a pie de granja, plantar y recoger; me emociona cortar un tomate a la caída de la tarde y probar un sabor que está perdido". El actor es socio de la Granja Rosendo, donde se recuperan sabores, como el del tomate negro, plantando semillas autóctonas navarras a más de mil metros de altura. "Como muchos viticultores, llevamos al límite serrano la floración y el sabor resultante tiene una intensidad que no se conoce", explica Echanove, a quien se le ocurrió la idea de la granja en un prado junto a su amigo Chema Martín, dueño del restaurante La Pizarrera, en Madriguera (donde se pueden probar sus verduras). Bebían cerveza y escuchaban el rock de Rosendo, de ahí el nombre. Junto al también amigo Floren Domenzain (que desde su empresa de la Rivera Navarra provee de vegetales a casi todos los restaurantes con estrella Michelin de España), crearon una granja autosuficiente donde "las hortalizas se cuidan como si fuesen bebés". Protegidas del frío serrano

con microtúneles, las plantas se podan en verde al 50% ("renunciamos al peso en favor de la intensidad", dice el actor) y no se utilizan fertilizantes químicos. Según Echanove -que está a punto de estrenar un programa gastronómico en TVE, *Un país para comérselo*-, este tipo de horticultura de altísimo nivel "puede ser sostenible, pero no es para hacerse rico". No importa, sus razones son mucho más poderosas que el dinero: "Dentro de 15 años, el que no lo cultive no lo va a comer".

[Guía de Castilla y León](#)

04 Un hotel musa

"Somos anfitriones más que hosteleros", explica el actor Carlos Tristancho, que, junto a su mujer, Lucía Dominguín Bosé, dirige el hotel "atípico" Rocamador en la dehesa extremeña. "Ambos nos hemos pasado la vida en hoteles y decidimos ofrecer todas las cosas que echábamos de menos". Objetivamente, el Rocamador es un exquisito alojamiento rural de cuatro estrellas sito en un antiguo monasterio del siglo XVI. Pero para sus dueños es mucho más: "Un espacio único para crear historias únicas". En él se han escrito obras y guiones, y ha compuesto Vicente Amigo (que incluso tiene un tema titulado *Rocamador*). La última propuesta del hotel es Álbum, una suerte de sociedad *gastroanímica*: "Queremos alimentar el cuerpo y el alma; sacar a los artistas de sus espacios habituales -el escenario, la galería, la película- y al público de su butaca para que compartan un fin de semana en la distancia corta", explica el actor. En Rocamador también hay un balneario "donde la gente va a darse masajes por dentro en vez de por fuera". Masajes con forma de tertulia con copa de vino. "Hemos adaptado la hostelería a nuestro estilo de vida", resume Tristancho. Es una concepción rebelde y poética del negocio: "En la entrada, en vez de las típicas estrellas, tenemos una interrogación y la frase: 'Aquí las estrellas siguen estando en el cielo'".

Hotel Monasterio de Rocamador (www.rocamador.com). Carretera Nacional Badajoz-Huelva, km 41,100. Almendral (Badajoz). La doble, desde 130 euros.

[Guía de Extremadura](#)

05 Una noche con ventaja

Esta Nochevieja la podrá pasar junto al tenista Juan Carlos Ferrero. Estará en el hotel que lleva su nombre en la valenciana sierra de Mariola. Una masía del siglo XIX de 120.000 metros cuadrados restaurada para contener un minimalista y moderno hotel de 12 habitaciones. "En el mundo del tenis, las carreras son muy cortas y hay que ver de cara al futuro", explica el tenista. "Viajo mucho y siempre me ha gustado la hostelería; lo más entretenido fue montarlo, formar parte de decisiones como la decoración". De momento, Ferrero no se dedica a tiempo completo al hotel. "Estoy concentrado en lo mío, pero me entero de lo que pasa", admite. Para las labores de campo cuenta con dos expertos, el vanguardista *chef* Paco Morales y la premiada sumiller Rut Cotroneo, que se hacen cargo del restaurante gastronómico y sus 400 referencias de vino. Además de *spa*, piscina y un completo gimnasio, el hotel tiene, como no podía ser de otra manera, pista de tenis, en la que imparten clase los entrenadores de la Academia Equeelite que Ferrero tiene en Villena, muy cerca de Ontinyent, donde nació. ¿Van muchos tenistas? "En la zona no viven muchos", explica Ferrero, que, sin embargo, ha traído de visita a sus compañeros de federación. Según la *web* del hotel, por la fiesta de Nochevieja (95 euros con cena de gala y cotillón hasta las seis de la mañana) también se pasará David Ferrer.

- Hotel Ferrero (www.hotelferrero.com). Carretera de Ontinyent a Villena, kilómetro 16. Bocairent (Valencia). La doble, desde 70 euros. En el restaurante hay menús degustación desde 58 euros.

[Guía de la Comunidad Valenciana](#)

06 Ven a mi bar

¿Qué es lo más complicado de tener un bar? "Tratar de no beber demasiado". El músico gallego Xael López, alma de Deluxe, tenía ganas de meterse en algo "que no fuese estrictamente musical y que al mismo tiempo sirviese de base de operaciones para reuniones, charlas, entrevistas, sesiones de fotos, conciertos o grabaciones". Así que cuando su hermano le propuso montar el Picnic, no se lo pensó dos veces. Está encantado: "Tiene todo lo que me gustaría que tuviese mi bar favorito: copas bien servidas; una selección musical con lo mejor del pop y rock, desde los Beatles hasta los Strokes, y una clientela que te da la sensación de que sea un bar que lleva toda la vida, en lugar del poco más de un año que tiene". Xael acaba de irse a vivir a Buenos Aires, por lo que Malasaña le queda "un poco a trasmano", pero cuando está en Madrid se pasa el día en el Picnic, que comparte socios con el mítico Tupperware -templo malasañero a punto de cumplir 15 años-, hecho que, según el músico, tiene más "tirón" que su presencia. ¿Sirve la experiencia como músico a la hora de montar un bar? "Sí, estando en la carretera terminas siendo un buen relaciones públicas y conoces a un montón de gente". ¿Y al revés? "También, ahora conozco muchas cosas de la hostelería que me pueden servir para la relación que se mantiene con los locales en las giras; el entender su realidad ayuda". Una última recomendación: "Los mojitos son cojonudos".

07 Nieto de tabernero

"Mi abuelo era tabernero o, como se diría ahora, restaurador". Dos generaciones después, el periodista y presentador Juanjo de la Iglesia decidió montar con unos amigos "una taberna donde se comiese bien". "La única experiencia que teníamos era al otro lado de la barra", admite el ex hombre de negro de *Caiga quien caiga* y actual colaborador de *Queremos hablar*, en Punto Radio. "Lo mejor de tener un restaurante es también lo mejor de hacer entrevistas: a veces conoces gente interesante", dice. El Bibendum, bautizado así en honor al muñeco de Michelin, está decorado con pósters y figuras de este icono del diseño vanguardista de los años veinte. En sus paredes se puede contemplar cómo el neumático monstruo ha evolucionado a lo largo de los años ("al principio fumaba, ahora es más Disney"). Incluso la barra tiene su típica panza con *michelines*. Sobre ella se sirve comida de mercado "con algún toque exótico", como *noodles* en la típica caja neoyorquina, hamburguesa de avestruz o *carpaccio* de canguro preparados por el *chef* Fabián Alonso. En la carta

también hay solomillo o secreto ibérico de toda la vida. De la Iglesia admite haber "puesto muchas copas y lavado muchos platos", pero también que "lo más difícil de llevar un negocio es la gestión". ¿Ayuda ser conocido? "Como para ligar, facilita que se te acerquen, pero luego te tienes que defender tú solo, como todo el mundo".

Restaurante Bibendum (www.restaurantebibendum.com). Cava Alta, 13. Madrid. Precio medio, 25 euros.

08 El café de los autores

"Pienso los nombres de mis locales mirando mis libros", explica el escritor Pedro Zarraluqui, que tiene un ya mítico bar musical llamado Falstaff (abierto hace casi 30 años) y un café más reciente bautizado Salambó por una novela de Flaubert. Ambos están en el barcelonés barrio de Gracia. "Teníamos el sueño de recuperar esa Barcelona de grandes cafés", dice el escritor, incluyendo en el plural a su socio Francisco Gracia, poeta. "Pretendíamos crear un lugar de encuentro donde la gente pudiese hacer lo que quisiera a cualquier hora; hay gente trabajando con el ordenador, otros que cenar y otros tomándose una caipiriña". El amplio café (era el almacén de una empresa textil) ofrece, además de mesas de billar, un premio literario, a la moda de los cafés parisinos. Se celebra en colaboración con la Fnac y el Ayuntamiento de Barcelona, y ya va por su novena edición. El último premiado fue *Todos los cuentos*, de Cristina Fernández Cubas. El jurado lo forman 15 autores que entregan el galardón (sin dotación económica) en un local de escritores. "Vienen muchos amigos", admite Zarraluqui, "y también mucha gente del cine".

Cafè Salambó (www.cafesalambo.es). Torrijos, 51. Barcelona. Menús entre 12 y 18 euros.

[Guía de Barcelona](#)