

Auge de la cocina de Hotel

**RAFAEL
ANSÓN**

De las numerosas buenas noticias que han afectado en los últimos tiempos a la cocina española una de las que más nos llena de esperanza es el renacimiento de la cocina de hotel, que durante mucho tiempo no satisfizo las expectativas del público a causa de su excesivo formalismo y de un cierto descuido en el tratamiento y presentación de los productos.

Nuestro país posee cuantitativamente una de las redes hoteleras más importantes del mundo. Entre ellos, un buen puñado cuenta con instalaciones capaces de motivar al público más exigente, pero esto mismo no podía decirse con respecto al comensal que se veía obligado a soportar un trato estandarizado y repleto de carencias, entre ellas la escasa variedad o la falta de respeto por las tradiciones locales. Estas tendencias se están modificando de forma evidente y se puede decir incluso que algunos de los mejores restaurantes del país se integran en la actualidad en complejos hoteleros. Esta apuesta por la calidad se agradece especialmente en hoteles genuinamente turísticos, en muchos de los cuales se confundía la alta cocina con la ostentación y se sacrificaba sin pudor la calidad a la presencia. La nueva realidad se

OCIO

ha debido, sobre todo, a que la clientela es más conocedora y exigente y también a que las direcciones de los hoteles han comenzado a preocuparse de que a sus fogones acudieran los restauradores más prestigiosos. El auge y consolidación del sector hotelero, tan importante para la economía e incluso el bienestar de los españoles, pasa, sin lugar a dudas, por una continua mejora de la oferta, dentro de la cual el trato que se otorgue a lo gastronómico ocupará siempre un espacio esencial. Por el estómago se puede atraer al turismo tanto como presentándole monumentos, museos o paisajes de playa o de montaña. Y muchas veces, la cercanía del comedor, es decir, que se localice en el mismo lugar del alojamiento, facilita extraordinariamente las cosas y simplifica los movimientos de un público para quien el tiempo suele constituir un factor escaso y sumamente precioso.

A finales de siglo pasado, los grandes hoteles vinieron a heredar la alta cocina hasta entonces propia de las cortes palaciegas y de las grandes casas de la aristocracia, de la política, de la Iglesia y del dinero. La causa había que buscarla en la muy sencilla razón de que la complejidad de su elaboración y

presentación a la mesa la hacía factible únicamente cuando se contaba con un elevado número de comensales. De modo que aquellos banquetes de leyenda acabaron pasando de las casas particulares a los restaurantes públicos y, sobre todo, a los hoteles.

Ese gran momento histórico de la cocina de hotel coincidió, en esencia, con la consolidación de la gastronomía francesa como cocina internacional a partir de los postulados codificados y perfectamente vertebrados de cara al futuro por Auguste Escoffier desde las cocinas del Hotel Savoy de Londres.

Así se generó una grandiosidad que no fue demasiado duradera y que con el tiempo conduciría al apartado culinario de los grandes establecimientos hoteleros a la rutina y el aburrimiento que tan familiar nos seguía resultando cuando atravesábamos sus accesos. Incluso, los clientes de grandes hoteles tuvieron que salir al exterior en busca de calidad e imaginación. En nuestro país, sus suntuosos salones quedaron convertidos meramente en escenario para bodas, bautizos y convenciones. Tan sólo se generó un elemento de esperanza: en las cocinas de estos grandes hoteles se fueron formando todos los grandes cocineros de nuestro tiempo y a su calor se implantó la verdadera academia culinaria. La realidad hotelera española de nuestros días demuestra que vuelve a cuidarse la cocina y que, sobre todo, son cada vez más sensibles a las exigencias de la

clientela, integrada por gentes cada vez más conocedoras y entendidas y que son, a la postre, quienes marcan los rumbos de los establecimientos públicos. Además, el concepto unificador de alta cocina o cocina internacional parece haber pasado totalmente a la historia y los hoteles actuales apuestan más bien por una cocina moderna pero que no deja nunca de lado las referencias locales. Esta nueva coyuntura no afecta tan sólo a los establecimientos que son grandes tanto en el número de sus habitaciones como en el volumen de los servicios que suministran, sino que los hay también de pequeño tamaño e incluso ubicado en el medio rural que han apostado por esta suerte de revolución gastronómica.

El mejor exponente del fenómeno se localiza, no obstante, en Madrid, cuyos reputados hoteles llevan ya un tiempo otorgando plena satisfacción a su exigente clientela internacional, algunos de ellos incluso con nota elevada y situando a sus restaurantes entre los mejores de la ciudad. Es el caso del Palace (Plaza de las Cortes, 7. Tel. 429 75 51) que a la cuidada oferta que prepara desde hace tiempo Fran-cisco Rubio ha añadido más recientemente su lujoso restaurante italiano "La Cupola", en el que Elio Sironi va mucho más allá de la convencional cocina de la pasta y la pizza.

Entre lo más granado de la cocina madrileña se encuentra también el elegante comedor del Ritz

«El mejor exponente del fenómeno se localiza, no obstante, en Madrid, cuyos reputados hoteles llevan ya un tiempo otorgando plena satisfacción a su exigente clientela internacional.»



(Plaza de la Lealtad, 5. Tel. 521 28 57), en cuya oferta se mezclan platos tradicionales con recetas de aire afrancesado. Tal vez su elemento más llamativo sea el "brunch" que se ofrece todos los domingos en la vistosa terraza-jardín o en el interior con acompañamiento de música de piano en directo. En el Meliá Castilla (Capitán Haya, 43. Tel. 571 2211) el apartado gastronómico también resulta cuidado y diverso, con sus restaurantes "La Fragata", "El Hidalgo" y, sobre todo, "L'Albufera", el gran reino madrileño de los arroces, aunque tampoco se deben olvidar las cenas-espectáculo del Scala. Bajo la dirección general de Jose-chu Pérez y con Claudio García al frente de los fogones, el Meliá Castilla es una garantía de calidad gastronómica, que se confirma en otros establecimientos de la cadena, incluyendo los lejanos mexicanos Meliá Cancún y Meliá Turquesa, en Cancún.

¿Y qué decir del Hotel Miguel Ángel? (Miguel Ángel, 31. Tel.

442 00 22). Pues que bajo la dirección de Ángel Luis Alonso, también va reafirmando sus propuestas gastronómicas. "Florencia" (incluyendo su agradabilísima terraza) es el lugar adecuado para los partidarios del máximo refinamiento culinario, tanto en la propia cocina como en el servicio.

Aunque en busca del lujo y la distinción también se puede acudir al Villamagna (Castellana, 22. Tel. 576 75 00), en cuyo restaurante "Berceo", Cristóbal Blanco presenta una brillante y cuidada oferta de cocina internacional.

A muy escasa distancia se encuentra el Hotel Castellana Intercontinental (Castellana, 49. Tel. 310 02 00), en donde Ángel Victoria, máximo responsable de "Los Continentes", ha implantado muy sólidamente logradas recetas de la tradición mediterránea. En verano también está abierto "El Jardín".

Por último, si quiere organizar una comida de negocios para "epatar" a sus clientes puede llevarles a los distinguidos salones del Hotel Santo Mauro, ubicado en un bello palacete del centro de la capital. El restaurante "Belagua" cuenta, además, con una plácida terraza veraniega. Todos los establecimientos citados se configuran como los mejores exponentes de este auge de la gastronomía en los hoteles madrileños. Además, ni el cliente más exigente podrá poner pegas al resto de los servicios que cada uno de ellos nos propone.