

MARIANO LÓPEZ Y FRANCISCA PÉREZ

PROPIETARIOS DEL RESTAURANTE LA ENCINA

«En la cocina guiso como si fuera para mí. Como disfrutas haciéndolo, te sale bien»

TEXTO: MIGUEL ÁNGEL BLANCO MARTÍN
FOTOGRAFÍA: M.B.M

Mariano López y Francisca Pérez aman la cocina y han hecho mucho por la oferta gastronómica en la provincia. La Encina es un referente de calidad de cocina tradicional y de magníficas carnes. Ni en la crisis bajaron la calidad, su máxima, y resistieron. Ahora miran atrás y repasan su trayectoria desde la tranquilidad.

¿Cómo fueron los comienzos de La Encina, hace ya 25 años?

Mariano: En la primavera del 92 hablamos con Manolo Cuesta decidimos montar un restaurante en calle Paco Aquino y también una carnicería, porque nosotros nos hemos dedicado muchos años al mundo de la carne. Lo inauguramos el 12 de octubre de 1992. Allí se fundó La Encina, hace 25 años. Estando allí, cogimos el Club Náutico de Aguadulce, que también se llamaba La Encina. Allí estuvimos durante ocho años y a continuación compramos el edificio donde está ahora, en el año 2000. En Paco Aquino el sitio era magnífico en cuanto a tamaño, pero la ubicación no era buena. No había aparcamiento, y no estaba en el centro. Estuvimos tres años.

Francisca: Como el Club Náutico nos iba muy bien, dejamos el otro.

Mariano: Y aparte, no podíamos tener nuestra atención personal en los dos sitios. Después de Aguadulce montamos aquí el restaurante, que fuimos pioneros en el Casco Histórico, porque cuando vinimos aquí solamente estaba el Puga. Algunos nos decían que estábamos locos, pero nos fue muy bien.

Y ahora, la zona está de moda...

Mariano: Ahora es lo que pensábamos que debería ser, porque en cualquier ciudad, todos los aledaños del casco histórico, la zona del Ayuntamiento o la Plaza Mayor funciona. En Madrid, Ávila, Salamanca, en todos los sitios.

¿En qué se diferencia La Encina de hoy de la de entonces?

Francisca: Ha evolucionado, porque la cocina va evolucionando mucho. Seguimos con unas cosas tradicionales nuestras, pero ha evolucionado muchísimo. Por ejemplo, las tapas de entonces eran muy básicas y luego ya se ha empezado con las tapas gourmet, que se venden muy bien. Sí es verdad que seguimos manteniendo las croquetas que hacemos de jamón ibérico, que gustan muchísimo, el arroz negro, las pobres con huevo.

Mariano: Además, hemos ido apostando por una cocina de calidad de Almería. Tenemos un menú degustación de Almería, con productos estrella de aquí, como la gamba roja, el calamar de potera al aceite, la sopa de Almería, las chuletas de cabrito fritas o el pulpo seco, que lo secamos nosotros. Es un menú de calidad que representa a la provincia de Almería.

Francisca: Se llama Menú Almería.

Desde hace diez años celebráis las Jornadas Gastronómicas de la Cocina Tradicional Española. ¿Cómo turisteis la idea?

Francisca: Llevamos ya diez años haciéndolas, y la verdad es que con un éxito estupendo. Surgió porque noviembre siempre ha sido un mes más flojito, y pensamos en hacer algo para atraer a la gente. Empezamos con las jornadas y desde el primer año ha sido bárbaro.

¿Qué lugares fueron los primeros?

Francisca: El primer año hicimos País Vasco, Galicia, Madrid y Andalucía.

Mariano: Porque el primer año no lo hicimos por provincias, pero nos dimos cuenta de que se nos iban a acabar rápido las comunidades y empezamos a hacerlo por provincias. Es que hay mucha riqueza gastronómica en España y en cada provincia hay materia prima y recetas suficientes para hacer una



semana. Hemos apostado mucho por que la gente, sin tener que viajar, pueda degustar los sabores de cada sitio. Y desde hace tres años, la capital de provincia que nombran Capital Gastronómica de España la hacemos siempre en la primera semana. El primer año Cáceres, el pasado Toledo, y este Huelva. *Por toda esta trayectoria, Francisca, has recibido el premio Toque Blanche que otorga Radio Turismo.*

Francisca: Estuve muy bien, porque se nota uno reconocido, te gusta que te den un premio. Nos lo entregaron en Torre del Mar, y me pilló un poco por sorpresa, porque no me lo esperaba. La verdad es que éramos muy pocos de España, cinco o seis. Yo, encantada. Tenemos muchos premios. A Mariano le nombraron Chambelán de Almería, y Platos de Oro tenemos tres.

Mariano: Y luego tenemos varios premios internacionales, como el Premio Internacional de Gastronomía 2005.

¿Ha evolucionado mucho la gastronomía en Almería en estos 25 años?

Mariano: Ha cambiado mucho y ha proliferado. Ahora mismo, desde el año 92, locales dedicados a la hostelería se habrán multiplicado por ocho. Los de entonces, sería capaz casi de enumerarlos. Y ahora se me escaparían bastantes. Lo que se ha notado también mucho es el incremento de turistas. Ahora mismo nos visitan mucho de fuera y antes era algo ocasional. De hecho, nos ha obligado a tener cartas en varios idiomas. Aparte, es que el estar recomendados por las principales guías, hace que la gente de fuera venga.

¿Y el cliente, también ha evolucionado?

Francisca: El cliente de Almería ha evolucionado también. Antes había costumbre de salir de tapeo y ahora la gente cada vez sale más, viene al restaurante. Con la clientela de Almería, nosotros estamos muy bien.

¿Tenéis alguna materia prima favorita?

Francisca: Una de ellas es el tomate raf.

Mariano: El aceite, que es indispensable.

Mariano: Nosotros, por ejemplo, en la freidora no utilizamos nada más que aceite de oliva. Es fundamental utilizar un buen aceite de oliva.

Francisca: También, los pescados. Yo siempre procuro, en pescados grandes, que sean salvajes, usar lo mínimo de piscifactoría, que no están mal pero no tienen nada que ver. Aquí hay pescados muy buenos, como la lecha, el rape, la lubina salvaje. Tenemos muy buena materia prima. Los pargos, también, que los haces al horno, en cuajadera, y eso está buenísimo. Y los salmonetes de aquí son los mejores.

Mariano: Los salmonetes de Almería siempre han tenido mucha fama, en España entera. En Madrid recuerdo que te ofrecían "salmonetes de Adra", como marca, como la gamba de Garrucha.

¿Cuál es el secreto para mantener un restaurante durante 25 años?

Francisca: El secreto es 24 horas de dedicación (risas), porque esto es... Mucho dedicación, no bajar nunca la calidad y estar aquí al pie del cañón.

Mariano: Y levantarte todos los días con ganas de venir.

Francisca: Es una cosa que te tiene que gustar. Yo entro en la cocina y guiso como si fuera para mí. Como disfrutas haciéndolo, te salen las cosas bien.

Mariano: Es dedicación, no es solo estar... Pero también es gratificante, cuando un cliente te da las gracias porque le ha parecido todo magnífico.

Francisca: Es que te guste y hacerlo bien. La hostelería te tiene que gustar, porque como no te guste es imposible llevarla. ■

Mariano: «Hemos ido apostando por una cocina de calidad de Almería»