

BUILDING: 40 AÑOS DE TRADICIÓN

Diego García Molina, presidente de ASHAL, falleció de forma repentina el mes pasado. Aquí cuenta la historia de más de 40 años del restaurante Building, que pusieron en marcha sus padres y dirigía en la actualidad. Sirvan estas páginas de pequeño homenaje a su trayectoria y entrega a la hostelería.

MIGUEL BLANCO / FOCO SUR



MIGUEL BLANCO

FOTOS: M.B. / PEDRO PARRA

El pasado 11 de febrero, la hostelería almeriense perdía a quien había luchado durante los últimos ocho años por mejorar las condiciones de un sector clave en la provincia de Almería. En últimas semanas antes de que su corazón dijera 'basta', Diego García Molina, de 54 años, presidente de ASHAL, había mantenido reuniones con distintas administraciones y entidades para reclamar soluciones para el sector de la hostelería, muy castigado por las restricciones provocadas por la pandemia. Trabajando hasta el último minuto, tanto al frente de la asociación de hosteleros como al frente del restaurante Building y de la taberna El Portón de la Bahía, Almería recuerda ahora al profesional de la eterna sonrisa, amante del cine y la salsa.

En Foco Sur, recordamos la trayectoria del restaurante familiar, el Building, pionero en el Paseo Marítimo de Almería, cuando aun llegaba la arena de la playa al borde de los edificios, que ha celebrado 40 años dedicado a reivindicar la gastronomía tradicional almeriense. En una larga conversación, Diego contaba la historia de este emblemático establecimiento, las claves de su resistencia ante las nuevas modas culinarias, las anécdotas acumuladas y las personalidades de la cultura o la política que degustaron sus platos a lo largo de estos años.

BUILDING: CUATRO DÉCADAS DE TRADICIÓN

Llevan más cuatro décadas dando de comer a almerienses y turistas frente a la playa del Zalillo. La cocina tradicional de la provincia y los platos con los pescados y las hortalizas de la tierra son los protagonistas de una carta que apenas ha variado en este tiempo y que ha convertido al restaurante Building en una de las referencias de la gastronomía de la ciudad. Una clientela asidua y el trato familiar son algunas de las claves de su éxito.

«El sueño de mis padres era poner un restaurante en la playa. Estuvieron mirando por la zona de Cabo de Gata cuando aun no era Parque Natural. Aquí no había ni Paseo Marítimo, llegaría muchísimos años después», rememora Diego García Molina, actual propietario del restaurante, junto a su hermana María del Mar, y presidente de la asociación de hosteleros de Almería, ASHAL.

Al final, acabaron encontrando su espacio en el bajo del edificio Building, que aun se estaba terminando de construir, en la playa del Zalillo. Allí compraron un local con el dinero ahorrado tras años trabajando en el bar del Cine Moderno. El padre estuvo también trabajando muchos años en «lo que ahora se conoce como cátering, pero que entonces era el camión de comida de las películas», cuenta Diego García.

El barrio tenía fama 'regular' en la época, y al principio habían abierto una cafetería, pero la

gente entendía que era 'otra cosa' y al poco pasó a funcionar como restaurante, unas semanas iniciales como marisquería, por la cercanía al mar, pero pronto pasó a apostar por la cocina tradicional almeriense. «La primera olla de comida que se hizo aquí me acuerdo que fue de acelgas esparagás, que la hizo mi madre para los que estábamos trabajando. Decía que estaba harta de comer ensaladilla de gambas y salpicón». A algunos de los clientes que pasaron les dieron a probar las acelgas y fueron ellos mismos los que convencieron a María de incluir ese tipo de platos en la carta: «Decían "esto hay que hacerlo todos los días, es una maravilla"», recuerda su hijo. «Y así empezó el restaurante como prácticamente sigue siendo hoy en día».

LA ILUSIÓN DE UNA FAMILIA

«Fue la ilusión de una familia, de dar de comer como en casa», asegura. Como en tantos restaurantes familiares, la madre se hizo cargo de la cocina y el padre, del servicio. La cocinera era autodidacta, había aprendido las recetas que su abuela le había ido enseñando, trigo, gurullos, potaje de acelgas, arroz, ajillos, majas, gazpacho... Con esa carta comenzó a despuntar el restaurante, «y sobre todo con mucha base de todo el pescado del Zalillo, porque entonces había barquitas, este era el barrio de pescadores, que salían, ahora sería impensable, a pescar el chanquete, que se vendían por barreños», recuerda Diego García. Los calamares de potera, el pulpo, los salmonetes, la breca, la lecha, el gallo Pedro son frecuentes en una carta que depende de la oferta





Flores en la puerta del Portón de la Bahía en homenaje a Diego García Molina; Diego y su hermana María del Mar, en la terraza del Building; placa en homenaje a María, madre de Diego, cocinera y fundadora del restaurante, ya jubilada. En la página anterior, Diego con el equipo del Building.

MIGUEL BLANCO / FOCO SUR



diaria del mercado. Tampoco faltan las verduras y hortalizas almerienses, las únicas que utilizan en sus cocinas. Un ejemplo es su paella de verduras, elaborada con motivo de la capitalidad de la gastronomía en 2019, y que tiene el sello de 'Plato Saludable' certificado por Nutrisanum.

El Building ha sido siempre un restaurante familiar, en una doble vertiente. Además de por ser el negocio de una familia, por el trato con los clientes. «Aquí tenemos clientes de toda la vida, seguimos teniendo la misma clientela y la misma carta casi sin tocar desde 1980, y eso es un privilegio dado los tiempos que corren», destaca el actual dueño.

Esa permanencia en el tiempo se refleja también en el personal. Alguno, como Paco Aguilera, lleva más de 40 años en el restaurante, prácticamente desde el primer día. Y el resto, también acumula años trabajando para la familia García: Torcuato lleva 20; Fernando, 18. «La plantilla se va manteniendo bastante fiel y eso es otra cosa que la clientela agradece», reconoce Diego. De hecho, este personal es el que ahora lleva adelante el restaurante, tras la muerte de el padre, Diego, en 2009, con tan solo 67 años, y la jubilación de María, la madre, hace ocho años.

La fidelidad de la clientela viene también por la cocina, que con apenas variaciones en estos 41 años, sigue apostando por el recetario tradicional almeriense, con platos estrella como el trigo con hinojos, «que tenemos que hacer dos días a la semana». En la sección de platos típicos, cada día se proponen dos, como las acelgas esparragás, las migas, las ga-

chas, las lentejas, los arroces o el cocido. Y como cada plato cae en un día concreto, hay clientes fijos que se acercan todas las semanas el día que saben que toca su favorito.

Y no solo clientes de Almería, también les llega mucho emigrante que se acerca por el restaurante cuando vienen a pasar unos días a su tierra, también pensando en el día que se ofrece un plato en concreto. Si el trigo es el plato estrella para los almerienses asiduos al Building, el de los que marcharon fuera a ganarse la vida es las gachas. «Algo que te encoge el corazón es ver a una persona mayor que, al comerse el plato de gachas, llora, diciendo que son como las gachas que hacía su madre», comenta emocionado.

ESTRELLAS DE LA MÚSICA Y EL CINE

A lo largo de estas cuatro décadas, son muchos los clientes ilustres que han pasado por la sala del Building, muchos de ellos vinculados al mundo del cine y el espectáculo. Al haber trabajado para cárterings de rodajes, el padre de la familia tenía aun contactos en este ambiente. Y así, poco más de un año después de abrir, el restaurante de la familia García Molina acogía la fiesta de fin de rodaje de 'Conan el bárbaro'. Con los decorados de esta película, una productora aprovechó para realizar una cinta de serie B sobre una especie de Conan en femenino. El equipo se alojaba en los apartamentos del mismo edificio y comían casi a diario en el restaurante.

Diego García recuerda asimismo el día que sirvieron al grupo de rock Tequila, que pidieron gurullos. Una habitual, cuando venía a pasar unos días de vacaciones a Almería, era Luz Casal. «Se levantaba muy tarde, y algunas veces se pasaba a las cinco y media o las seis, cuando estábamos comiendo nosotros, y se sentaba a comer también», cuenta Diego. Martirio también ha probado los platos del Building, como los actores Paco Rabal, Maribel Verdú y Emma Cohen, los periodistas Javier Sardá y Carlos Herrera, «al que siempre hay que hacerle revoltillo de tomate y huevo, un clásico de Almería que se ha perdido», el entonces presidente andaluz Manuel Chaves o los cantaores flamencos Rancapino y José Mercé.

Sergio Dalma incluso «celebró aquí su cumple-

años» con el equipo del concierto que había celebrado en el Auditorio Maestro Padilla. De concierto también estaban Mecano cuando comieron en el restaurante. En la sala, los músicos, y en el Maestro Padilla, con servicio de cátering contratado al Building, los hermanos Cano y Ana Torroja, a los que el propio Diego les llevó los platos.

Otro que repitió tras pasar a comer un día fue el actor José Sacristán, que volvió esa misma noche a cenar. Fue la última vez que estuvo en Almería, el año pasado, con una obra de teatro en el Auditorio. Le gustó lo que comió y le pidió a Diego que le sirviera «una ensalada y un pescado a la plancha» temprano, antes de abrir, para comer allí al día siguiente antes de coger el avión.

Con estas experiencias, el propietario del restaurante Building tiene claro que «el cantante, el actor, el artista, cuando está comiendo, relajado y a gusto, normalmente es una persona encantadora».

EL CLIENTE DEL DÍA A DÍA

Alguno de estos ilustres clientes ha dejado un poso especial en Diego García. Una tarde a principios de los ochenta pasaron por el Building el histórico dirigente de CCOO Marcelino Camacho acompañado por el sindicalista almeriense Pedro Baldó. Un grupo de clientes los reconoció y se puso a cantar el 'Cara al Sol'. «Fue un momento tenso pero Camacho se comportó como un señor», recuerda, «y mi padre tuvo que llamarles la atención, aquí no se habla de política y hay que respetar a todo el mundo, les dijo. Y se callaron». Y años después, el Building acogió una cena en homenaje a la viuda de Marcelino Camacho.

Los visitantes ilustres dan cierto prestigio a un restaurante, pero este no podría vivir si no es por «los clientes del día a día». Lo tiene siempre presente Diego García, que asegura que en el Building «no tratamos diferente a nadie por ser una persona conocida o no».

Tras 40 años acertando con la propuesta, Diego García tiene claro cuál es el futuro del restaurante Building: mantener la esencia con la que se puso en marcha: «Mis padres iniciaron el camino y mi hermana y yo solo hemos tenido que seguirlo». ■