

# TERRAZA CARMONA 75 AÑOS DE PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Desde el cine de verano abierto en Vera en 1947 por Ginés Carmona y Beatriz Gallardo al actual hotel restaurante, tres generaciones de apasionados por la hostelería han hecho posible que la Terraza Carmona cumpla 75 años como referente de la gastronomía tradicional y de vanguardia de la provincia.

MIGUEL BLANCO  
FOTOS: VV.AA.

Cuando Ginés Carmona y Beatriz Gallardo abrieron su terraza de cine de verano con un pequeño bar en la Vera de la posguerra, no imaginaban que, tres cuartos de siglo después, la evolución de aquel local iba a llevar varias décadas asentado como uno de los referentes de la gastronomía almeriense y andaluza. La idea original de aquel emprendedor fue aprovechar la carencia de espacios de ocio en el pueblo para poner en marcha un cine donde ver los éxitos del momento, y de paso celebrar verbenas en las fiestas, con artistas de renombre, y otros eventos más o menos modestos. Ahora, la Terraza Carmona es sinónimo de alta cocina y de platos tradicionales, de evolución de las clásicas ollas de toda la vida a formatos y recetas acordes al siglo XXI.

Los 75 años que ahora cumple este hotel restaurante han sido posibles gracias a la pasión de una familia por la hostelería. Y a ir subiendo escalones paso a paso, desde el Bar Alegría y la Terraza Cine Carmona que se abrió en 1947, al hotel restaurante con un Sol de Repsol actual, sin olvidar los orígenes ni la tradición, pero con una búsqueda constante de la innovación a partir de los productos de la zona.

En esta trayectoria han ido creciendo, primero con el paso a hotel de dos estrellas, más tarde de tres. Han representado a Almería y Andalucía en las ferias agroalimentarias y gastronómicas más importantes del mundo; han recibido reconocimientos y premios locales y nacionales; han creado jornadas como las del Toro Bravo en la Cocina, con 25 ediciones ya; han sobrevivido a una pandemia que ha sido el azote de la hostelería en todo el país; y todo ello sin dejar de lado dos premisas indispensables en su cocina: que las recetas tradicionales con las que comenzó su abuela en el bar no se pierdan y apostar por la calidad de los productos de kilómetro cero.

## LOS ORÍGENES DE LA TERRAZA CARMONA

La actual Terraza Carmona comenzó su andadura como cine de verano con un pequeño bar, que primero se llamó Alegría y poco después ya cambió a Terraza Cine Carmona. Al frente, Ginés Carmona y Beatriz Gallardo, primera de tres generaciones que han pasado por este estableci-



miento. Era un cine de verano que Carmona aprovechó, por las características del local, para organizar verbenas durante las fiestas del pueblo, en septiembre.

“En aquella época no había ningún lugar donde los jóvenes pudieran salir a divertirse, solo

en las calles del pueblo que se montaban

las cuatro atracciones y los bares que había en el pueblo, así que mi abuelo decidió hacer verbenas los cuatro o cinco días de la fiesta”, cuenta Antonio Carmona Baraza, actual chef de la Terraza Carmona y nieto de sus fundadores. Como reclamo, el abuelo siempre intentaba traer orquestas, grupos o solistas famosos en aquella época. “Estuvieron Los Panchos, Antonio Machín y una serie de cantantes que en aquella época eran de los que más sonaban en la radio”, asegura el nieto.

El negocio funcionaba bien pero la muerte repentina de Ginés Carmona a principio de los años sesenta precipitó que su único hijo, Antonio, tuviese que hacerse cargo de él con tan solo 16 años. Dejó los estudios y se puso al frente de la terraza, con su madre en la cocina, hasta que se casa con Manola Baraza y esta comienza a trabajar también tras los fogones.

De allí salían platos tradicionales de la zona, “gurullos, torticas de avío, ajo colorao, olla de trigo, guiso de pelotas, cuajaderas que hacían con pescados, con jibia, con pargo, también las típicas cuajaderas de carne, con adobo, los asados de cabrito... Y la repostería tradicional, la tarta borracha, que la hacía mi abuela, dulces típicos de aquí”, recuerda el chef. Estos platos se servían en el pequeño bar pero también en las modestas bodas que se celebraban en aquellos tiempos, en las que se servían los “cuatro o cinco platos que hacían siempre, pero para más gente, aunque tampoco era como se conoce hoy en día un evento”.

Asimismo, continuaban con el cine de verano y las verbenas, aunque no sin dificultades al principio, debido a la corta edad de Antonio Carmona Gallardo. Así, su hijo recuerda que “iba, tan joven, a contratar orquestas para la verbenas a una empresa de Almería, Joaquín de la Muela, y le decían que adónde iba, que quién lo avalaba, y tenía que ir con tíos míos para que le acompañaran”. En 1979, Antonio padre y Manola deciden dar un





Arriba, los orígenes, la Terraza Cine Carmona; abajo, en el bar del cine de verano, Ginés Carmona y Beatriz Gallardo, en la barra, y Antonio Carmona padre, delante. A la derecha, de arriba a abajo, verbena en la terraza; Ginés, Beatriz, Manola y Antonio Carmona, con su madre, Manola Baraza, en el centro, reciben la renovación del Sol de Repsol este mismo año; José Luis López Vázquez, con Antonio Carmona Gallardo, a la derecha, y otro cliente; Antonio Carmona padre e hijo, y Manola Baraza, en el Hotel Westin de Tokio. Página anterior: Terraza Carmona, hoy, con escultura de Antonio Carmona Gallardo, hijo predilecto de Vera; y la familia Carmona.



paso adelante y construir un hotel en el terreno donde durante tres décadas se habían proyectado películas y habían actuado estrellas como el Dúo Dinámico o un Chiquito de la Calzada en su originaria faceta de cantaor de flamenco.

## HOTEL RESTAURANTE

Un año después, en 1980, se inaugura el Hotel Restaurante Terraza Carmona, que aunque ya no tiene terraza, mantiene el nombre en homenaje al negocio original montado por los padres de Antonio, con dos estrellas y 24 habitaciones. Al crecer, también amplían plantilla en la cocina y deciden ampliar la carta. Eso sí, manteniendo esas recetas tradicionales que ya eran marca de la casa.

El problema era que la gente que iba al restaurante no pedía esos platos, ya que eran los que a diario podían consumir en sus respectivas casas. España se modernizaba, eran los ochenta, y la gente, cuando acudía a un restaurante, quería algo más elaborado, de más categoría, carnes, pescados, sorprenderse con la forma de cocinarlos y presentarlos... La apuesta entonces era por el producto local y de la máxima calidad, pero Antonio padre tiene claro que no va a dejar que esas recetas que durante 30 años habían cocinado su madre y su esposa caigan en el olvido.

Siguen preparando todas, pero en menos cantidad, “cada día un plato diferente, y los presentaba en lebrillitos de porcelana, típicos de Albox”, recuerda su hijo, “ponía tres cazuelitas, con un par de cucharadas cada una, para degustar los tres platos, como una tapilla, y luego podías pedir otra cosa”. En aquellos tiempos, “nadie hacía cocina tradicional en los restaurantes, y mi padre decía que si nosotros también nos quitábamos de en medio, caería en el olvido”, así que “la siguió manteniendo todos los años hasta el punto de que, hoy en día, restaurantes que no oferta-



## TERRAZA CARMONA, 75 AÑOS DE PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

► ban ese tipo de cocina se han sumado al carro de lo tradicional”, destaca.

La fórmula funciona y el restaurante comienza a labrarse un nombre. Sin publicidad, sin aparecer en los medios, solo por recomendación de quienes se han acercado a probar sus platos. Por allí pasan Enrique Tierno Galván, alcalde de Madrid e impulsor de la Movida, en 1982. O Manolo Escobar, Rocío Jurado, Gloria Fuertes, José Luis López Vázquez y otros muchos artistas. También gente de la política, de Madrid, cuando acuden a Almería para alguna presentación o inauguración.

### LA TERCERA GENERACIÓN

En esos años ochenta, los hijos de Antonio y Manola van mostrando que su intención es continuar con la tradición familiar y comienzan a estudiar hostelería, turismo, marketing... Y el padre, viendo que una tercera generación asegura la permanencia del negocio, decide ampliarlo, con salones más grandes, otras 14 habitaciones, hasta 38, y subiendo de categoría a tres estrellas.

“Desde jóvenes, los fines de semana y en verano, cuando terminábamos el instituto, veníamos a ayudar”, rememora Antonio hijo. Y una vez finalizados los estudios, a partir de 1990, los hermanos pasan a ocupar diversos puestos de responsabilidad. “Ginés es maitre y sumiller, yo jefe de cocina, mi hermano José, que falleció, era jefe de barra, Beatriz la directora del hotel, Manola lleva la calidad de compras para la cocina, Javier tiene una empresa de publicidad y nos lleva las redes y la comunicación, y Alejandro, el pequeño, trabaja en la barra”. Ellos se encargan de dar un nuevo impulso al negocio a partir de 1995, cuando el padre sufre un derrame cerebral y tienen que tomar las riendas del hotel restaurante. El establecimien-



Antonio Carmona padre y su hijo reciben el Premio Alimentos de España a la Restauración.

to va evolucionando, y al mismo tiempo lo hace también su cocina, con Antonio Carmona hijo al frente. “Empiezo a incorporar platos nuevos, que he ido aprendiendo en la escuela de hostelería, adaptando las recetas a los productos de aquí, a los pescados de la zona, y empiezo a crear mis propias recetas”, explica, “y con la cocina tradicional de mi abuela y mi madre, comienzo a hacer versiones más actualizadas, con un toque más refinado, reduciendo las grasas saturadas en platos como el trigo, y también en una versión más moderna, más actualizadas, para de esa manera dar una oferta gastronómica más variada, rica y succulenta”.

Al mismo tiempo, van ampliando una bodega que es referencia en la provincia por su amplio catálogo de vinos, hasta 600, así como por su apuesta por los vinos de Almería. Al frente está Ginés Carmona, sumiller del establecimiento, que explica que la idea surgió “porque queríamos compaginar la oferta gastronómica con las mejores marcas a nivel nacional, algunas internacionales y, siempre, el vino de Almería, algo en lo que fuimos pioneros”.

Para ello, tuvieron que adecuar una bodega para mantener los vinos en condiciones óptimas. Ginés Carmona se encarga de elegirlos, buscando referencias con buena relación “calidad-precio” pero también “vinos de alta gama”.

En 1998, la Junta de Andalucía propone al restaurante que represente a la comunidad en unas jornadas gastronómicas que se celebran cada año en el Hotel Westin de Tokio. “Estuvimos dos semanas, haciendo 25 platos de cocina tradicional andaluza, rabo de toro cordobés, gazpacho, ajoblanco, con 200 personas que iban a comer cada día”, recuerda el chef. El éxito es tal que repiten al año siguiente, con nuevos platos pero manteniendo algunos que habían tenido especial aceptación. Y en 2000, vuelven a participar, en esta ocasión contratados directamente por el Hotel Westin.

Asimismo, han representando a Andalucía y a la provincia de Almería en ferias como Fruit Logística de Berlín, en Bruselas, en Holanda en la feria Floriade, y en México. Y han recibido distinciones de prestigio, como el Premio Alimentos de España a la Restauración, concedido por el Ministerio de Medio Ambiente. Y desde 2004, mantienen un Sol de Repsol.

Ahora, esta familia de tradición hostelera se dispone a celebrar los 75 años del local con el que se inició todo. Y, asegura su chef, en el futuro “Terraza Carmona va a seguir en su misma línea, cocinando productos de kilómetro cero y de calidad, dando a sus clientes lo que siempre le han solicitado y manteniendo esta cocina tradicional evolucionada”. ■

## Jornadas del Toro Bravo en la Cocina

Un clásico de la Terraza Carmona es la celebración de las Jornadas del Toro Bravo en la Cocina, con 25 ediciones ya. Las de este año, que tendrán lugar en noviembre, del 16 al 18, servirán además de evento de celebración del 75 aniversario del establecimiento.

“Las jornadas comenzaron porque el club taurino veratense, como se había cerrado la plaza porque estaba en ruinas, quería reivindicar que se reabriera con unas jornadas culturales taurinas, con toreros, ganaderos, empresarios y personalidades relacionadas con el mundo del toro, para que las autoridades pusieran el dinero necesario para rehabilitar la plaza. Con el tiempo lo consiguieron”, rememora Antonio Carmona. Ellos se sumaron dos años después con las Jornadas del Toro Bravo en la Cocina, por las que han pasado ya “más de cien restaurantes nacionales y unos 20 internacionales” que “elaboran platos en los que la carne ecológica de toro de lidia es la protagonista”.

La edición de este año, la 26ª, contará con la participación, cada día, de un restaurante de Almería, tres nacionales y Terraza Carmona. Cada invitado elabora un entrante y el anfitrión se encarga del se-

gundo y el postre. Así, el miércoles 16 participarán el Restaurante Blanca Brisa, de Cabo de Gata, con el chef Patricio Ubeda; El Doncel, de Sigüenza (Guadalajara), con Quique Pérez; Casa Dirección, de Valverde del Camino (Huelva), con José Duque; y Casa Miguel - Bodegón de Miguel, de San Fernando (Cádiz), con Miguel Ángel López.

El 17, será el turno de La Costa, de El Ejido, con José Álvarez; El Conjuro, de Calahonda (Granada), con Antonio Lorenzo; El Espigón, de Sevilla, con Miguel Ángel Moro; y Restaurante Taberna Almodóvar, de Córdoba, con Ángel Sánchez. El último día, estarán Casa Rafael, de Huércal de Almería, con Rafael Calatrava; El Capricho de los Torres, de Villacañas (Toledo), con Carlos y José Ángel Torres; El Churra, de Murcia, con Juan José Nicolás; y Casa Abilio, de Álor (Málaga), con Abilio Arteaga.

Este último día, dentro de los actos de clausura de las jornadas, se entregarán “los trofeos taurinos que llevan el nombre de mi padre” y se proyectará “un vídeo y una presentación con la trayectoria de todos estos años, tanto a nivel profesional como familiar”, de la Terraza Carmona.



El Cordobés, en las Jornadas del Toro Bravo en la Cocina.