

LA TAPA DE ALMERÍA, EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Una serie de bares de la capital apuesta por un cambio de modelo en el tapeo almeriense. Tapas gourmet con suplemento y raciones sustituyen a las tapas tradicionales y los clientes miran a los barrios y localidades cercanas para ir de cañas. La tapa tradicional está en serio peligro.

MIGUEL BLANCO
FOTOS: SONIA RODRÍGUEZ

La tapa de Almería está en peligro de extinción. Esa es la opinión de numerosos almerienses, que aseguran que cada vez es más complicado tomarse unas cañas con sus tapas de la manera en que se ha hecho aquí toda la vida. Tapas gourmet con suplemento, raciones obligatorias, límite al número de tapas por cliente e, incluso, que no haya tapas con la bebida son algunas de las situaciones con las que se encuentran quienes tan solo quieren pedirse una caña o un vino con unas migas, un lomo o unos boquerones.

La oferta de tapas con suplemento o las raciones llevan años conviviendo con la típica tapa incluida en el precio de la consumición, pero cada vez tienen más relevancia en la oferta de muchos bares de la capital. Un efecto colateral de la pandemia y, sobre todo, la escalada de precios de los productos, alimentos, energía y combustibles para el transporte, que en ocasiones complica que a los bares les salgan las cuentas con el modelo tradicional.

¿La solución? Cada establecimiento está buscando la suya, la que más le conviene. Mantener el modelo almeriense, ajustando cantidades, eliminando ciertos productos o incluso subiendo el precio, es una opción en la que muchos se mantienen, sobre todo en el caso de los bares más veteranos. Pero también está la de apostar por tapas más elaboradas, cobrando entre uno y tres euros extra por ellas, mientras que la lista de tapas incluidas en el precio de la bebida se va reduciendo hasta dejarla en testimonial, con cinco o seis opciones. Hay hosteleros que consideran que este es el modelo de futuro, en el que Almería tiene que enfocarse si quiere seguir ofreciendo calidad sin que los negocios sean ruinosos. Es el modelo de Sevilla, entre otras localidades andaluzas y del resto del país.

Como consecuencia de la pandemia, cuando no se podía entrar en los bares y había que consumir en terraza, ha quedado asimismo la costumbre de llamar para reservar mesa, dejando poco margen para aquella manera casi improvisada de ir de tapas, entrando en el bar de turno y pidiendo en barra; y si no había sitio, buscándolo en cualquier otro cercano que nos gustase. Ahora, no son pocos los establecimientos que han optado por eliminar la opción de pedir en barra, y

en las mesas solo se sirven tapas cuando uno llega y encuentra sitio libre; si reservas, tendrás que pedir raciones. En algunos casos, en exclusiva; en otros, además de las tapas, con un mínimo de raciones por cliente o no. Las posibilidades son tan variadas que en redes ya se coordinan almerienses 'hartos', creando guías improvisadas de locales donde se puede ir a tapear "como siempre" y alertando incluso de sitios donde ha sido imposible hacerlo.

CLIENTES HARTOS

Uno de estos clientes hartos es Ginés Jesús Parra. "Cada vez que salimos es un cabreo", asegura. "Hace cuatro o cinco años no teníamos que reservar en ningún lado, salíamos y si en un bar no había sitio, lo había en el de al lado, pero ahora hay que reservar y a partir de ahí empieza el problema", cuenta. Una de las particularidades con que se ha encontrado ha sido la de llegar al bar y que les digan que solo se pone tapa con la primera bebida. En otra ocasión, a su hijo y sus amigos, cuatro en total, les dijeron que tenían que pedir una ración por cabeza si reservaban mesa.

Otro problema que señala Parra es que "los mismos bares no funcionan igual todo el año. En Semana Santa o agosto tienen unas normas, y cuando pasan estas fechas, vuelven a las antiguas". Por eso, asegura que "hay bares a los que les hago una cruz, no voy más, es que ya te hartas". Él reconoce que la hostelería ha pasado por un momento complicado a raíz de la pandemia y que entonces se tomaron medidas comprensibles en medio de una crisis, pero critica que ahora se mantengan. Y sobre el aumento de precios de los productos, tiene claro que, a pesar de esa inflación, "las condiciones que están poniendo para que consumas tienen que darles muchas ganancias" a los propietarios de los bares.

Pedro Sánchez-Fortún, propietario de la bodega Las Botas y presidente de la asociación de hosteleros de Almería, ASHAL, matiza que "no es que estén desapareciendo las tapas de cortesía, pero la evolución que hemos tenido últimamente, con los aumentos de costes y demás, lleva a tener que tomar algunas decisiones empresariales, que no son generales de todo el sector, aunque es verdad que hay negocios que han optado por no poner tapas o reducirlas mucho".



Pedro Sánchez-Fortún, propietario de Las Botas y presidente de ASHAL; José Ángel Pastor, gerente de Casa Puga; Paqui López, propietaria y jefa de cocina de La Encina; Moisés Ferrón, gerente de Nuestra Tierra; y David Ibarra, propietario de La Plazuela, Real 31 y Casco Antiguo, en Almería, y Por Un Beso en el Puerto Deportivo de Aguadulce.

Abajo, El Quinto Toro, un clásico del tapeo en la capital, y terrazas en la plaza Marqués de Heredia y tres de las tapas más famosas de Casa Puga: gambas rebozadas, pulpo y boquerones.

En la página anterior, Casa Puga, uno de los referentes del modelo almeriense de tapas.

Sánchez-Fortún apunta a que “la gente ha dejado de querer lo que antes se ponía como tapa de cortesía, pincho, lomo, hamburguesa, morcilla y el pescado del día, y demanda tapas más elaboradas y diferentes a las que hemos tenido tradicionalmente”. Estos platos más elaborados, continúa, “en algunos casos, se pueden mantener como tapas de cortesía y en otros hay que cobrar un pequeño suplemento”. Pero tiene claro que no por ello va a desaparecer la tapa. De hecho, en su bodega, las tapas incluidas en el precio son mayoría.

Como presidente de los hosteleros, sí señala que “es ilegal” que varios establecimientos pacten eliminar las tapas, subir los precios o cualquier decisión de carácter empresarial, en conjunto. “No se puede ni unificar precios ni que todo el sector diga que se quitan las tapas”, porque sería infringir la ley de competencia.

LAS DIFICULTADES DE LOS BARES

“La gente nos critica pero no sabe lo que hay detrás”, asegura David Ibarra, propietario de La Plazuela, Real 31 y Casco Antiguo, en Almería, y Por Un Beso, en el Puerto Deportivo de Aguadulce. “Es una historia que da pena, porque mucha gente no llega y acaba cayendo. Es muy complicado ir al día con empleados, proveedores, la luz y el agua”, recuerda. Él es uno de los que han apostado por dar más relevancia a las tapas con suplemento, aunque mantiene las que van incluidas en el precio de la bebida, que mal llamamos “gratis”, cuando no lo son.

Asimismo, reconoce que en alguna ocasión ha tenido que limitar el número de tapas que ponía a cada consumidor, para promover que haya rotación de mesas. “Esto empieza a las nueve y a las once ya no hay nadie, porque una cosa que ha quedado de la pandemia es que ya no se alargan las cenas hasta las doce y media o la una y ni siquiera se toman copas en los bares, porque han reservado en sitios especializados en copas, así que tenemos un tiempo muy limitado en el que tenemos que pagar muchos gastos”, explica.

En la misma línea, Moisés Ferrón, de la taberna Nuestra Tierra, cuenta que “antes la tapa dejaba una rentabilidad que hoy en día no existe, porque ha subido el precio de los productos, los alquileres”. Como Ibarra, apunta a la subida de la luz como uno de los principales problemas que han tenido a la hora de cuadrar cuentas. Por eso, insiste en que “nosotros





Nuestra Tierra, en Jovellanos, y La Plazuela, en la calle Real, apuestan por las tapas con suplemento para compensar la subida de gastos por la inflación.

► estamos poniendo los suplementos para conservar el margen que teníamos anteriormente, no para subir los márgenes que ganamos". Para Ferrón, la solución está clara. "Yo soy un gran defensor de la tapa de Almería y me encanta ir a tapear y creo que se tiene que seguir haciendo y defendiendo, pero la solución es cobrarla", asegura. En este sentido, añade que "Almería tiene una tradición de tapas y creo que ahora se está haciendo incluso mejor que antiguamente, con más calidad y con más gama de productos, pero no queda otra solución que cobrarla, porque con la tapa como existía antes, por dos euros una caña y una tapa de lomo, el bar pierde dinero". En este caso, considera que habría que bajar el precio de la bebida, sobre todo de la cerveza, que es más cara que en las provincias cercanas o incluso que en Madrid, ya que ahora incluye el precio de la tapa.

CASA PUGA Y QUINTO TORO, REFERENTES

Otros establecimientos, al igual que Las Botas, tienen claro que seguirán apostando por el modelo tradicional de Almería. Es el caso de un clásico como Casa Puga, uno de los referentes en tapeo de la ciudad "Nuestra filosofía es mantener exactamente lo que venimos ofreciendo en esta decena de años atrás, que es la cultura de la tapa de Almería", confirma su gerente, José Ángel Pastor. Una apuesta firme por la tapa, con unas 50 referencias a elegir por el cliente cuando consume en barra, con la ensaladilla rusa y los champiñones como platos estrella, seguidos por el atún o la aguja a la plancha.

En cualquier caso, siendo realista con la situación actual de inflación, apunta a que "si en el futuro un producto se eleva tantísimo de precio que incluirlo en una tapa es inviable, tendremos que prescindir de esa tapa, pero sería una". Sobre la apuesta por las tapas de pago y las raciones, entiende que "algunos bares se lo planteen y me parece legítimo, pero nuestro modelo de negocio es el que es". Y añade que "nosotros compatibilizamos estupendamente el servir tapas en la barra con los platos para compartir en las mesas".

En la misma línea, otro clásico de Almería, El Quinto Toro, mantiene su apuesta por la tapa tradicional almeriense. "Nosotros no ponemos suplemento porque esto es una taberna de toda la vida, con clientes fieles, somos un negocio familiar que venimos de la tapa y moriremos con la tapa", afirma Manuel Leal, uno de los propietarios del bar, ya jubilado. Y recuerda que, "como decía mi padre, una tapa es "poquito pero de calidad", porque hubo una época que ibas a los bares y te daban un bocadillo con la cerveza, que en mi modesta opinión, es porque nadie hizo una valoración de lo que costaban esas tapas tan grandes".

Leal sabe que "hay tapas más elaboradas, que tienen un valor añadido, pero el bar de toda la vida tiene que seguir poniendo sus tapas". Si no, añade, "que ponga en la puerta 'restaurante'". Para combatir la

subida de precios, su solución sería "reajustar los precios, o hacer la tapa más pequeña, y el que quiera un plato, que lo pida". Paqui López, jefa de cocina de La Encina, también es defensora del modelo de tapa almeriense. "En Almería se siguen tomando tapas estupendas y no se van a quitar", asegura, y señala que "hasta los extranjeros vienen a por su cerveza con su tapita de cortesía, eso no se puede quitar". Ella no es partidaria de las tapas con suplemento, aunque entiende que haya quien las incluya en su carta. "A mí, lo de poner un extra a las tapas no me gusta, prefiero hacer un plato de degustación, poner un poquito más de cantidad y que sea ya un plato en condiciones", explica.

Como encargada también de las compras para la cocina, es consciente de la subida de precios que está habiendo durante el último año, en las que un producto tan típico de aquí como el pulpo "ya vale más de 20 euros", lo que hace imposible incluirlo como tapa. Por ello, apuesta por ofrecer menos cantidad y de cosas que sean rentables para mantener las tapas 'de toda la vida'. "En Almería quitas las tapas y se rebela la gente", afirma.

DE TAPAS POR LOS BARRIOS

En cierto modo, la rebelión ya ha comenzado. Hartos de las situaciones que han vivido en las últimas ocasiones que han intentado ir de tapas por bares del centro o de la costa, algunos clientes han comenzado a mirar a los bares de barrio y de poblaciones cercanas. "Nosotros, cuando no queremos ponernos a pagar suplementos, nos vamos a los bares de barrio, a Los Ángeles, Cortijo Grande o la zona del Quemadero hacia abajo, hasta Puerta Purchena", enumera Ginés Jesús Parra, que recuerda que "El Alquíán siempre ha sido un sitio con fama de ir porque hay muy buen pescado". Asimismo, hay quienes se acercan a las poblaciones más cercanas a la capital, como Huércal de Almería o Benahadux.

"En general, los barrios antes no tenían esa cantidad de bares y comercios que tienen actualmente, y la gente tenía la referencia de ir al centro para tomarse una cerveza o para comprar", cuenta Pedro Sánchez-Fortún. Pero en la actualidad, "afortunadamente, hay barrios donde la hostelería funciona muy bien, es una hostelería que cada vez lo hace mejor, así que al final, el centro tiene que competir con esos barrios".

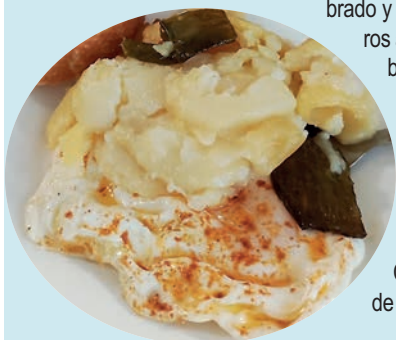
En cualquier caso, recordando aquello de que "el cliente siempre tiene la razón", Parra apunta a que "te sale más a cuenta como hacen en Sevilla, que tienen tapa, ración y media ración, pero una tapa bastante más considerable que las de Almería, que con tres has comido bien, y la cerveza no te la cobran al precio al que lo hacen aquí". Y sentencia: "Así que la tapa de Almería, que tanto la hemos defendido, cada vez tiene menos defensa". ■

TRES GENERACIONES APOSTANDO POR LA TAPA

Uno de los bares clásicos de Almería a la hora de ir de tapas es **El Quinto Toro**. La taberna ha cumplido ya 75 años desde que **Juan Leal Espinar** la fundara, tras perder el trabajo y no lograr hacer carrera en el mundo del toreo, en su actual ubicación, llegando al Mercado Central desde la calle Reyes Católicos. Hoy, ese tramo de calle lleva el nombre de quien inició una saga familiar dedicada al arte del tapeo, que ya va por la tercera generación.

Juan tuvo siete hijos, de los que varios acabaron trabajando tras la barra o entre las mesas del local. Uno de ellos es **Manuel Leal**, al frente del establecimiento desde principios de los noventa hasta su reciente jubilación. "Nosotros somos de la tapa de toda la vida", se presenta. Una vida que comenzó cuando su padre quiso poner en marcha una taberna del estilo de las que había conocido en sus viajes a Jerez. Con la ayuda de Francisco Gómez Angulo, que sería alcalde de Almería, y "su compadre" Juan Montoya, que regentaba la bodega El Observatorio en el Quemadero, consiguió que le alquilaran "una cochera para montar la taberna", en el mismo sitio, aunque distinto edificio, donde se encuentra hoy el bar.

Así, en 1947 comenzaba la andadura del Quinto Toro, nombrado y decorado en homenaje a la fiesta de los toros a la que Juan Leal, hijo de banderillero y sobriño del torero El Lagartija, no pudo dedicarse de manera profesional. "Los aperitivos los empieza a hacer mi abuela, que era cocinera", rememora Manuel. Era una época en la que "las mujeres no entraban en los bares. El aseo era solo de señores". Hasta que un día "entró Mercedes Casinello, que era telefonista en el locutorio de Telefónica que había en Navarro Rodrigo".



Cuando Juan Leal se casó, "empezó a hacer las tapas mi madre", cuenta Manuel, que reconoce que entonces "no se hacía la cantidad que se hace hoy en día". Como anécdota, cuenta que "los domingos se hacía ensalada rusa, como algo especial". Con el tiempo, la pareja tuvo siete hijos y "todos hemos pasado por aquí". Como tantos, trabajaban a la vez que estudiaban, y él pasó por la Escuela de Arte y por Arquitectura. Trabajaba de delineante cuando, en 1990, su padre enferma y le pide que ayude a su hermano **Curro** en el bar. Y ahí se acabó quedando más de 30 años.

"Cuando mi madre se quedó a cuidar a mi padre, entraron la mujer de Curro, **Reyes**, y la mía, **Carmen**, en la cocina". Ellas incluyeron en la oferta el remojón de San Antón, la ensalada asada con bacalao o el lomo frito al ajo. Y mantienen el trigo los viernes y los sábados, el arroz con pulpo el viernes y el arroz con caracoles el sábado. En la actualidad, "las papas a lo pobre con el huevo frito es la tapa estrella", igual que platos como las lentejas, la asadura de cordero, que siguen haciendo con la receta de la abuela de Manuel, **María**, o los callos.

"Las tapas han ido evolucionando pero han ido siempre con la tradición", asegura Manuel, que recuerda que, en su día, "la tapa estrella era el requetén, atún con pimiento morrón" y el montadito de lomo adobado que hacía su padre. Ahora es la tercera generación de la familia Leal la que continúa al frente de esta referencia del modelo almeriense de tapas.



Manuel Leal.

LA BRÚJULA

ACTUALIDAD, INFORMACIÓN Y ANÁLISIS

CON EL ESTILO Y LA CREDIBILIDAD DE
JUAN RAMÓN LUCAS

**LUNES A VIERNES
DE 20:00H A 23:30H**

105.2 FM/1341 OM ALMERÍA - 106.1 FM ROQUETAS DE MAR
91.3 FM EL EJIDO - 102.2 FM VELEZ RUBIO



TU RADIO

