

Es sábado por la mañana y el grupo atapero ya está dispuesto para emprender su primera ruta de tapas organizada por Sevilla, esperamos que sea la primera de muchas. En este caso, y aprovechando la época en la que entramos, vamos a elegir paquetes de bares y restaurantes de tres en tres, siempre intentando que la ubicación y distancia entre ambos sea idónea, para que en estos intensos "tours" de compras y visitas navideñas uno pueda tener un pequeño "break" y disfrutar de sitios interesantes.



Como primera ruta de tapas navideña nos pareció idóneo visitar tres barecitos del centro, cercanos a la zona de la Alfalfa, Plaza de la Encarnación, etc. Estos son: el Bar Jano, el Ajoblanco, y Los Claveles.

En los dos primeros tuvimos el placer de conocer a los dueños, conversar con ellos y curiosear un poco para responder a nuestras inquietudes respecto a sus negocios. En Los Claveles la cosa estuvo algo más complicada, era una hora punta, y no pudimos realizar un reportaje personalizado, aunque si deleitarnos con algunas de sus tapas, como no podía ser de otra manera.

BAR JANO

Llegada

"Te puede gustar más o menos...no puedo agradar a Griegos y a Janos

Y así comenzó la conversación con Claudia, brasileña de nacionalidad, y dueña y creadora de este pequeño rinconcito sevillano. Persona emprendedora donde las haya, pero con un currículum que ya muchos lo querían tener de respaldo.

Entrevista

¿Antecedentes?

"...fui alumna de Ferrán Adrià durante dos años. Formé parte del grupo de cocineros del famoso restaurante "La Taberna del Albardero" en la calle Zaragoza (Sevilla). También trabajé algunos años en "Casa Alfonso" (Alicante), elaboré parte de la carta de un famoso bar de la Cuesta del Rosario (Sevilla), y bueno, en algunos otros sitios de la capital sevillana."

¿En qué tendencia culinaria te definirías?

"...creo en la novedad, lo diferente, y por supuesto en el toque personal, pero siempre pensando en el bolsillo de los demás, un precio a gusto de casi todos."

Mis tapas son de autor, propias, personales y, por lo tanto, únicas."

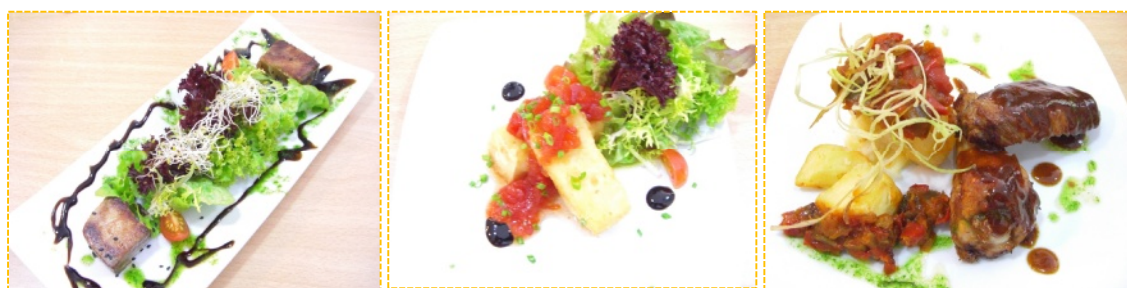
¿Y la competencia?

"...realmente la competencia es sana, cada uno debe luchar por su sueño, y en este caso, por su negocio. Creo que hay muy buenos bares y restaurantes en Sevilla, y algunos menos conocidos pero que, sin duda, van a dar mucho que hablar."

¿Recomendaciones?

"...recomiendo vivamente el restaurante Gastromium en el Provenir, sin duda uno de los que, a mi parecer, se convertirá en un referente de las ofertas de la ciudad."

Tapas degustadas



Conclusiones

Realmente sorprendidos por el trato recibido. La ubicación en una calle peculiar, pero muy céntrica, y desde luego no parece afectar al buen ritmo del negocio, que siempre está lleno. El servicio por supuesto lo mejor de la visita. Y por último la cocina, diferente, experimental, todo un hallazgo sin duda!

"La comida entra por los ojos, la boca es la consecuencia"

Muchas gracias Claudia.

Enlace a su ficha personal en Atapas.

AJOBLANCO

Llegada

Entramos y nos encontramos como en otro mundo, un pequeño mundillo en el que uno puede descubrir y darse cuenta que aún hay sitios en Sevilla que mantienen su originalidad, su encanto.

Recibimiento de lo más cordial de Manuel y su Hermana.

Entrevista

¿Inauguración?

“...en Septiembre del 87, herencia familiar, de padre a hijos.”

¿Cómo ha ido evolucionando vuestra carta a lo largo del tiempo?

“...la carta concretamente se ha ido construyendo por sí sola, a lo largo del tiempo hemos ido variando, quitando y añadiendo algunas cosas, según el éxito o la demanda. Por supuesto es tapa estrella el Ajoblanco, aunque hace poco hemos tenido una incorporación con muy buena aceptación, la sopa de cebolla”.

Y tan buena, tuvimos la suerte de probarla, nos sentó como agua de Mayo, con el frío que hacía en la calle, era como comer un plato casero en casa de tu abuela, exquisita.

¿Ha sufrido muchos altibajos?, y la crisis, ¿afecta o no afecta?

“...durante los 80 y antes de la Expo 92 el bar tubo una evolución muy correcta. Y con la entrada del Euro no podemos decir que se viera afectado el negocio negativamente, de hecho todo lo contrario, pocos serán los negocios hosteleros a los que les haya afectado la entrada del Euro. La crisis ha pasado algo de factura en este último año, sobre todo desde el Verano hasta ahora, que ha sido más largo de la cuenta, y al no tener veladores, eso se nota claro.”

¿Organizáis algún tipo de evento durante el año?

“...la verdad es que no, somos bastante tranquilos y conservadores, alguna vez hicimos algún acto de poesía y poco más, la verdad es que nos consideramos un poco “sosillos” en ese aspecto”.

Aunque sólo hace falta entrar en el local, ver la decoración única y echar una charla con Manolo, comprobando así que para nada hace justicia a ese comentario.

Interesante colección de vinilos...

“...me considero un apasionado de la música, de hecho antes de estar a la cabeza del Ajoblanco tenía mi propio local de actuaciones de Jazz en Sevilla. Tengo cientos de carteles en casa de grupos, autores y estilos diferentes, y he invertido parte de mi vida en el arte casi ya olvidado del Vinilo. Aquí los tengo a modo de exposición y, bueno, si hay alguna persona especialmente interesada en hacerse con alguno de ellos, se puede negociar. En casa puedo tener como 4000 discos más”.

Tapas degustadas



Conclusiones

El lugar increíble para los amantes de lo auténtico. Los dueños encantadores y amigables, se ve que tratan bien a la gente y que ya tienen una clientela asidua al bar. La comida, diferente, casera, también muy auténtica, perfecta para estas fechas en las que es difícil escapar del frío.

Una experiencia como mínimo agradable, y que sin duda se convertirá en punto de encuentro para futuras quedadas.

Gracias a los dueños!!

Enlace a su ficha personal en Atapas.

LOS CLAVELES

Como se citó al comienzo del reportaje fue completamente hablar con los dueños, porque era una hora punta y en estas fechas ya es difícil coger un sitio en Sevilla que no esté repletito de gente en horas de almuerzo.

Podéis ver con más detalle sus características principales en su ficha personal en Atapas.

Tapas degustadas

