

Abril. Año 2011

RS
sevilla

primavera ser

Revista gratuita de Radio Sevilla

Gloria bendita:
Las estrellas Michelin de Sevilla

Moda de Sevilla

Entrevista a Juan Robles

Por fin FIBES

Las tapas "Radio Sevilla"

El Maestranza:
Teatro y ciudad son uno

Una nueva radio
en Semana Santa

Entrevista a Vicente Martín
Supermercados MAS

Toros:
Los mejores carteles
posibles



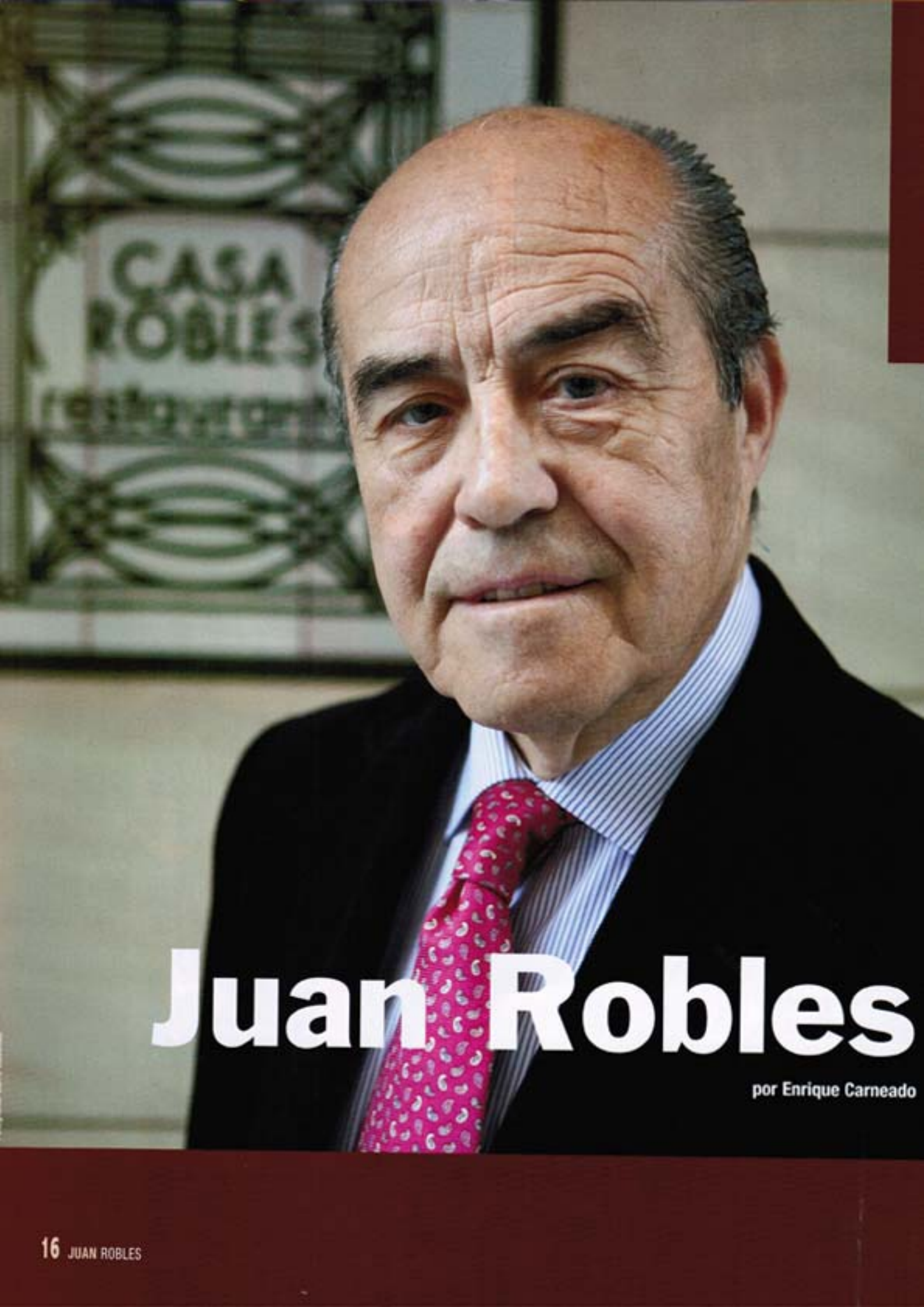
OLOR

COLOR

SABOR

CADENA
SE2

 PRISA R



Juan Robles

por Enrique Carneado

“Sevilla tiene gancho y no se puede comparar con ninguna otra”, así describe Juan Robles la ciudad a la que prepara mesa y mantel cada día desde hace más de 57 años. En 1954, con el patrocinio de su padre, abrió su primer establecimiento en la calle Álvarez Quintero, donde comenzó su aventura entre fogones. Hoy cuenta con cinco restaurantes, servicio de catering y una saga de herederos dispuestos a seguir ampliando un negocio que ha pasado de padres a hijos conservando, eso sí, la cocina tradicional.

Mucha gente desconoce que los inicios de Robles están vinculados a los viñedos de la provincia de Huelva.

Mis padres eran naturales de Villalba del Alcor. Mi padre trasladó su primer negocio a Sevilla en 1935, a la Puerta Osario, donde empezaron a trabajar con los mostos de Villalba. Yo le ayudaba en la venta, y ya en el año 1954, con 18 años, me hice cargo del primer establecimiento en Álvarez Quintero. Por

ahora con la crisis se está volviendo a imponer la tapa frente al plato. En estos tiempos, como en mis comienzos, hay que tirar de imaginación.

Ahora que está tan de moda frente a lo tradicional. ¿qué opina de la cocina moderna?

En Robles Aljarafe tenemos dos cocineros muy buenos

“Tengo buenos cocineros, pero como mi mujer ninguno”

entonces contaba con 12 metros cuadrados y un camarero. Hoy ya cuento con cinco restaurantes y un centenar de empleados.

¿Cual ha sido la clave del éxito, incluso en plena crisis?

Mantener la misma línea de siempre, basada en la cocina tradicional y de calidad. Esto es ilusión, trabajo, trabajo y trabajo. Además desde que me casé con 30 años, mi mujer ha estado siempre ayudándome. Tengo buenos cocineros, pero como mi mujer ninguno. Empezamos con los montaditos, y

creativos. Hay mucha gente de fuera que piensa que la gastronomía de Sevilla se basa en la tortilla, el gazpacho o el *pescaito frito* y hoy día contamos con todo tipo de cocinas, incluso de otros países, y eso es fundamental para el sector. En mi casa lo que el público demanda es la cocina de nuestros padres y yo confieso que soy más de cuchareo.

Si en algo ha tenido éxito es eligiendo las ubicaciones de los establecimientos. El último el de Laredo. »



Bodega en la calle Álvarez Quintero, 58. De izquierda a derecha: Toni Benítez, un amigo de Juan Robles y Juan Robles. La imagen es del año 1954.

Fotografía: cortesía de Juan Robles.

Para mí es el termómetro del turismo que nos visita porque es lo primero que se llena. Yo lo comparo con la plaza de San Marcos en Venecia, tiene unas vistas que hay que venir a verlas. Mi padre me indicó el camino y llevamos 57 años junto a la Giralda y la Catedral. Sólo una exposición universal ha hecho que mire al Aljarafe.

La mayoría de sus negocios están en zonas peatonales, ¿Eso le ha beneficiado?

No se ha inventado nada, las zonas peatonales ya están en las grandes ciudades. Yo por las obras tuve que cerrar temporalmente dos locales, pero después te alegras porque los establecimientos en estas zonas se revalorizan. Al final los que más lo valoran son la gente de fuera. Todo el que viene a Sevilla se queda maravillado y al final es un éxito. Sevilla tiene mucho gancho y ahora en primavera con este sol es incomparable.

“Ya en el año 1954, con 18 años, me hice cargo del primer establecimiento en Álvarez Quintero. Por entonces contaba con 12 metros cuadrados y un camarero”

¿Y que opina de la ley antitabaco?

Cuando empecé lo que se prohibía en las bodegas era el cante. Ahora toca el tabaco y aún no hemos amortizado la inversión realizada en acondicionar los locales, aunque si queremos estar a la altura de otros países de Europa hay que adaptarse a los cambios legislativos. El público se adapta porque las terrazas están llenas y

el negocio tiene que adaptarse igualmente. Nosotros fuimos de los primeros en poner microclima en los veladores para el verano y ahora ha pasado con los calentadores. A lo mejor perdemos algo en negocio pero ganaremos en salud, sobre todo para los trabajadores.

Casa Robles ha sido embajador de la cocina sevillana, no sólo en la Expo del 92, sino en otros países ¿Lo ha notado en el turista que le visita?

Lo que ha relanzado aquí al sector hostelero ha sido el AVE y ahora las líneas aéreas de bajo coste porque a la gente le gusta venir y comer bien. Aunque la mejor promoción siempre ha sido el boca a boca. En una ocasión una pareja vino recomendada por unos sevillanos a los que habían conocido en la Plaza Roja de Moscú. Yo siempre digo que Robles tiene que ser como una aduana, el turista que venga tres días, »

por lo menos uno tiene que pasar por aquí. Es un orgullo promocionar nuestra gastronomía por todo el mundo.

Desde luego la restauración es un empleo vocacional y muy sacrificado, y más ahora en plenas fiestas primaverales.

Ahora cuando tengo 76 años es cuando empiezo a disfrutar de la Semana Santa sin tener que asomarme por las ventanas del restaurante de Álvarez Quintero. Mi familia es muy cofrade y vivimos con especial interés Pasión, Santa Marta y San Esteban, de la que soy hermano desde hace 50 años; la Feria es también especial por el ambiente de los toros. La vivo en familia, con mi mujer, ya que ahora son mis hijos los que están al frente del negocio.

Un negocio que avanza de generación en generación.

Mi hija Laura es una experta repostera que se ha formado en ciudades como París y Barcelona y ahora surte a los restaurantes, y mi hijo Pedro es el que está al frente del negocio que seguro se irá ampliando. Gracias a ellos siempre hemos ido por delante, son muy creativos y emprendedores. Yo ahora me limito a hacer de relaciones públicas.

Y después de 57 años ha retomado la tradición de su padre en los viñedos de Villalba

Ha sido una iniciativa que hemos iniciado hace relativamente poco, junto con Modesto, El Espigón, El Cairo y otros empresarios hosteleros con raíces en Villalba del Alcor. En las bodegas Marqués de Villalúa hacemos un vino joven, afruta-

Abajo, vista panorámica del interior de Robles Placentines.

Fotografía: cortesía de Casa Robles.

“Mi padre me indicó el camino y llevamos 57 años junto a la Giralda y la Catedral”

A la derecha, Juan Robles en la calle Placentines.

Abajo, el bar Robles Laredo, en la plaza de San Francisco.

Fotografías: Curo Casillas.



do con la uva autóctona de Villalba y que está teniendo muy buena aceptación. No tiene que envidiar a ningún otro. Hemos querido rendir homenaje de alguna forma a un pueblo que ha llegado a contar hasta con 100 bodegas en la tierra de mis padres. ♦

Al cierre de la edición de esta revista conocía la noticia de la concesión de la Medalla de la Ciudad a Juan Robles. Un gran acierto.





Mark Delia, chef del Restaurante Robles Aljarafe:

“Es una base de verduras del puchero de la abuela, patatina rellena de ropa vieja, y aire de Sevilla. Consta del puchero de la abuela de toda la vida. ¿Qué alimenta más que un puchero? Y ¿qué radio informa mejor que Radio Sevilla?”

La similitud entre ambas: el puchero te da una buena nutrición y Radio Sevilla te llena de muy buena información, actual y veraz. Con esta tapa, convertimos un plato tradicional, en uno vanguardista, que nos muestra actualidad y modernidad, que es lo que encontramos en Radio Sevilla. Consiste en aprovechar al máximo todos los ingredientes del puchero. Y en el cielo de la tapa, como las ondas de la emisora: ¿qué es más característico de Sevilla que el olor de azahar y de sus calles?”

