



José Morán, en la cocina de su restaurante entre dos cocineros, supervisando el menú del día. / ALBERTO DI LOLLI



1 de 6.000.000 / JOSÉ MORÁN

«Adrià hace cada día comida de De la Riva para él»

Restaurador. Lleva una de las casas de comidas más conocida de la ciudad, donde sólo se dan almuerzos y una buena sobremesa. Abierto desde 1932, no hay un menú fijo y la premisa es que 'todo, hasta el helado, es casero'

CARMEN SERNA
José Morán, propietario de una casa de comidas en Madrid, tiene claro qué vende su local: «Comida de calidad y sobremesa». En De la Riva (calle de Cochabamba, 13) no hay carta fija, «depende de lo que haya cada día en el mercado». Los clientes se sientan, miran a Morán y le preguntan: «¿Qué podemos comer hoy?». La decisión está casi

servida (al menos ya cocinada) y el cliente sólo tiene que asentir con la cabeza y abrir los brazos para acoger su comida.

«Hoy los espárragos blancos en el mercado estaban buenísimos. Y hay unas alcachofas muy buenas. Después, gallos pequeños pero riquísimos y una carne asada...». Da igual el menú, los fijos de esta tradicional casa asumen todo confiados.

Unas horas antes, la conversación de confianza se repite en dos mercados de Madrid. José Morán, después de dejar a su hijo en el colegio, coge la bicicleta y va hasta el Mercado Maravillas a comprar los alimentos que luego pone en su mesa. «El producto popular es mejor allí. Los calamares, las patatas, la casquería... es increíble». Para los detalles del día, acude al Mercado de Chamarín. «Es más caro pero mi público es muy bueno y no ando arriesgando», aclara mientras escoge unas mangas, unos fresones y espárragos blancos de temporada, «éstos sólo duran hasta junio».

Conductor de bicicleta diario desde hace casi 10 años, reivindica este transporte por ahorro económico y vital. «Me dicen que si no tengo miedo a ir en bici gente que se está fumando un cigarro. Yo no veo necesario llevar a mi hijo al colegio a 500 metros de mi casa en coche». Aún así, Morán asegura que «son los madrileños los que no están preparados para la bici, no Madrid».

De la Riva abrió sus puertas en 1932. El matrimonio fundador, Paulino y Obdulia, le dio el toque tradicional a este restaurante. «Tuve la suerte de poder comprarlo hace 10 años y la eficacia de ganarme el puesto, apostando por mantener las cosas como se venían haciendo para no estropearlo».

Morán reconoce que De la Riva era lo que estaba buscando. «Un

José Morán

- 51 años • Propietario de la Casa De la Riva • Cada día va a comprar al mercado en bicicleta
- La carta, hablada, varía según el mejor producto que haya.

► «El perfil del cliente es mayoritariamente masculino. Los hay los de toda la vida, que vienen en sus peñas a jugar a las cartas. Los de 30 años que comen aquí después del trabajo, y los nietos y los hijos de los de siempre, que vienen los sábados con la familia. Todos muy de casa».

► «Hago todos los días casi 30 kilómetros en bicicleta para ir a comprar al mercado. Puedo ahorrarme en gasolina unos 3.000 euros al año y el ejercicio que hago es buenísimo».

horario que me permita tener tiempo libre porque antes estaba en Archy y la noche es muy dura. Después de estar trabajando en sitios de cinco estrellas, esto es lujo de verdad para mí: la calidad, el horario, los clientes».

Pero ésta no es la única razón que le ha llevado a mantener su oferta sólo de comidas. «Nosotros hacemos todo aquí. Los helados, los postres... todo es casero. Si diéramos

servicio mañana y noche no podríamos mantener esta calidad».

Tampoco podrían conservar a los clientes de las peñas que tienen su mesa reservada para, además de comer como en casa, jugar su partida de mus. «Recuperamos la esencia de la sobremesa. Unos juegan a las cartas, otros charlan o toman una copa tranquilamente. La cuenta no se da hasta que no la piden».

Sabe de cocina. De hecho, en su casa, su mujer no toca ni un plato, pero prefiere que el personal que lleva casi 30 años en De la Riva se haga cargo del menú y él hacer que cada cliente se sienta como en casa. «No he sido amigo de sucursales ni de ampliar mesas cuando las cosas iban bien. La gente quiere llamarte por tu nombre y sentir la cercanía. Quizá por eso la crisis no nos está afectando mucho».

La esencia de este «ecosistema gastronómico», como lo llama su dueño, es mantener el gusto por los platos de cuchara, de los de toda la vida, servidos a la antigua. «Ferrán Adrià o Arzak hacen la comida de De la Riva todos los días para ellos. Nosotros no buscamos su estilo pero si no logras que la comida del personal sea buena, mal vas».

 ELMUNDO.es

► **Especial:**
Vea el 'slideshow' del restaurador.



Cumplimos 21 años

ofreciendole lo mejor de la cocina mediterránea y tradicional

Disfrute de nuestras

Cenas Especiales 28,00€

Especialidades

Cordero al horno de leña, variedad de Carpaccios, pescados al horno y carnes rojas.

De lunes a viernes, cene en mesa con carta y precios de barra

Posiblemente el mejor restaurante de Madrid relación precio calidad

El abrazo

Restaurante

C/ Capitán Haya, 51 (Interior) Tel. 91 579 08 49 - Plaza Castilla - www.labbraccio.com - Aparcacoches y Terraza Jardín