

THE RICE FACTORY
URDULIZ

Dirección Dobaran, 17 Teléfono 623 94 97 20 No perderse
El arroz de chuleta.

Una cabaña de esquiadores a un paso de la playa

Marcos Jimeno cambia Kanala por Urduliz en The Rice Factory, el proyecto definitivo de un hostelero autodidacta en el mejor momento de su carrera



PRECIOS

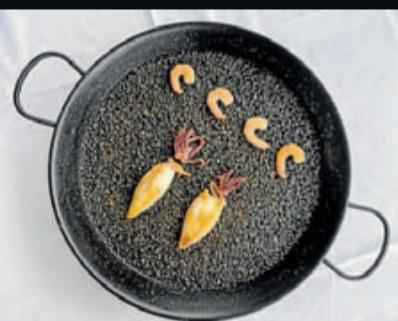


- Boquerones: 16 €
- Ensalada tomate, bonito y cebollera: 18 €
- Mejillones Thai: 16 €
- Arroces: 19-22 €/pers.



Pizzas y buena música

Marcos Jimeno y su socio y lugarteniente en la cocina, Darian Carvajal, han decidido desdoblarse la oferta del restaurante para sacarle chispas a un espacio muy versátil. Mientras que al mediodía se centran en arroces y buenas carnes, por las noches ofrecen una carta de pizzas de masa muy fina hecha a diario en la casa, destinada a un público más informal. La amplitud de los jardines y la selección musical de Marcos lo convierten además en el refugio ideal para rematar una jornada de playa con un copazo y unos bailes.



G. ELEJABEITIA

GUILLERMO ELEJABEITIA

A la hora de montar un restaurante con ciertas aspiraciones, lo habitual empieza a ser contratar una consultoría que ayude a definir el producto, un estudio de diseño para crear la imagen de marca, otro de interiorismo para armar una atmósfera a tono o una agencia de comunicación para desarrollar un discurso y transmitírselo luego a periodistas e influencers. Esa tupida red de líneas estratégicas está destinada a captar a un comensal que, por cierto, tendrá que pagar con su cubierto a toda la nómina de profesionales.

Marcos Jimeno tenía tan claro el restaurante que quería montar que lo ha hecho todo él mismo, con la inestimable ayuda de su fiel equipo de cocineros y camareros. Durante los meses previos a la apertura de The Rice Factory han echa-

do el resto lijando listones de madera, armando sillas, reparando puertas o convirtiendo paellas en apliques de pared. El antiguo Benta Barri de Urduliz, una cervecería que llevaba diez años cerrada, ha dado paso una especie de cabaña de esquiadores a tiro de piedra de la playa que solo podía haber salido de la inquieta cabeza de este amante de la nieve reconvertido en maestro del arroz.

Refugio de hosteleros

El caserón se divide ahora en distintos ambientes, desde un café bar con su propia cabina de disc jockey, dos coquetos comedores forrados de madera o un terrazón destinado a sacarle chispas al jardín. Acudimos un lunes y el comedor al aire libre está lleno de hosteleros de libranza y proveedores cercanos. Solo lleva dos semanas abierto, pero su fama le precede. Esta es la clase de restaurante al que van los que saben, quizás por eso no necesita seducir con trucos efectistas.

Los grandes protagonistas de la carta son los arroces que hicieron célebre su espacio de Kanala, tanto secos como melosos, cocinados al momento –nada de marcados previos– y rematados en el horno. En la casa caben 180 comensales y hay que

ser muy ducho para clavar los puntos de veintipico paellas a la vez, ellos se empeñan en cocinarlos al límite.

Probamos uno negro con chipirones a la plancha y arroz dinamita en seco y el ya icónico ‘Te tiro una chuleta encima’ con carnaroli en meloso. Antes hemos hecho un recorrido por un capítulo de entrantes cargado de buenas ideas que Marcos ha ido tomando prestadas de sus mesas favoritas. Los boquerones del madrileño La Tierruca, la ensalada de tomate con pimientos y cebolla salteada del Miguelito de Jaca o el aguacate con cebolla dulce y piñón del Charoles, en El Escorial. El mantel blanco, la vajilla o la cristalería visiten un servicio más afinado que en su predecesor, pero sin perder nunca un espíritu relajado y disfrutón que es parte de la esencia de la casa.

DEJO COMANDA

Larga vida a los bares



GUILLERMO ELEJABEITIA

Cuando se anunció que iba a cerrar el último bar del pueblo vecino, el abuelo sacudió la cabeza con gesto apesadumbrado. «Un pueblo, sin bar, se muere», sentenció. No tanto porque vaya a verse privado de artículos de primera necesidad como el vino o la cerveza –eso siempre puede encontrarse en una tienda de alimentación y consumirse en casa– sino por el papel que juegan los negocios de hostelería como escenarios de la vida social.

En esos tubos de ensayo de la humanidad que son los pueblos de unos pocos cientos de habitantes, se aprecia con más facilidad. Como si al verlos a través de un microscopio nos dieramos cuenta de que es en los bares donde se desarrolla el ritual lúdico que ayuda a sobrellevar la rutina, donde corren las noticias –no el runrún de la actualidad mediática, sino las que de verdad interesan– o donde algunas personas tienen quizás la única conversación que mantendrán a lo largo del día.

Si el bar en cuestión se esmera, incluso puede ejercer de polo de atracción en la comarca. Es ahí donde los lugareños avistan forasteros y mantienen contacto con el resto del mundo. Pero no hablamos tanto de esos bares que abren solo los fines de semana o en temporada alta, para abreviar a los veraneantes. Sino de los que mantienen el fuego encendido incluso cuando en la barra no se acoden, con suerte, mas de cuatro almas.

Cuántos esfuerzos se ahorraría la administración contribuyendo a que estas tascas de pueblo no cerraran la persiana. Un bar abierto es casi como un centro de día, capaz de suplir una panoplia de servicios públicos. Sin embargo, todos esos servicios juntos no son capaces de insuflar a un pueblo la energía que le proporciona un establecimiento de hostelería.

Un estudio reciente de alguna universidad americana que ahora no viene al caso se preguntaba por la alta esperanza de vida en nuestro país, siendo como somos bebedores, fumadores y pendencieros. Concluía que la clave estaba en mantener una vida social activa hasta edad avanzada, sentir que se forma parte de una comunidad. Ergo, los bares alargan la vida. Mi abuelo, por cierto, llegó a los 96, y hasta el penúltimo día de su vida no faltó al bar de la plaza del pueblo.