

ALMERÍA

PROTAGONISTA



RUBÉN GARCÍA FELICES

Artista, fotógrafo y comisario de exposiciones • www.rubengarciafotografia.es

ANTONIO JOSÉ LÓPEZ GARCÍA. PROPIETARIO DE LA CAFETERÍA VIRGEN DEL MAR Y BAR EL TRONCHO

● El éxito de la Cafetería Virgen del Mar y Bar El Troncho es que el cliente se siente como en casa y por eso repite. Sus productos provienen en su mayoría del comercio de proximidad de Almería y provincia



FOTOGRAFÍAS: RUBÉN GARCÍA FELICES

“Ya tenemos reservas para el Día de los Reyes Magos”

Antonio José López García (Almería, 1996) es copropietario de la Cafetería Virgen del Mar y Bar El Troncho junto a su padre y tío Antonio y Juan Carlos López Rubia. Dueños de un negocio que lleva instalado hace más de 20 años en la carretera Venta Cabrera, número 57, en el barrio de La Cañada. La idea del bar fue de su abuelo que harto de sudar en los invernaderos planteó a sus dos hijos montar el local. En la actualidad, El Troncho es un bar de referencia en Almería, donde se puede disfrutar de las tapas y raciones típicas de la zona. Se trata de un bar que da la bienvenida a los perros en su terraza. Y, como verdaderos amantes de los “cuatro patas” que son, si lo pides dan a tu mascota un cuenco para que pueda beber agua, cosa que los que tenemos perros agradeceremos mucho.

—¿Desde hace cuánto tiempo está abierto El Troncho?
—Desde el 19 de diciembre de 1986, hace unos 37 años.
—Imagino que la familia habrá sí-

do la gran sacrificada en un negocio que el vuestro y eso ha hecho que tú quieras seguir la senda.

—El proyecto de empresa familiar nació fruto de una idea repentina que tuvo mi abuelo paterno. Un día pensó que estaba harto de trabajar en un invernadero y les propuso a mi padre y a mi tío montar un local. Tan en serio se lo tomaron que, de hecho, al día siguiente, fueron a Campohermoso a comprar los ladrillos para construirlo. Y en doce meses ya lo tenían montado. El negocio comenzó como bar de tapas, pero a los cinco años aproximadamente se convirtió en un pub de copas. Unos años más tarde, concretamente el 24 de abril de 2003, fue cuando se trasladaron al actual local, que está situado en la misma calle donde tenían el antiguo, en carretera Venta Cabrera. Luego en el 2011, con la crisis del ladrillo, no tuvimos más remedio que reinventarse de nuevo y decidieron volver a las tapas y las raciones. Ahora llevamos el negocio mi padre, mi tío y yo, por lo que estoy empezando a

coher las riendas del mismo, como que mi padre tiene 61 años y, mi tío, aunque es más joven que él, también se está haciendo mayor.

—Llegaste aquí de adolescente con 16 años. ¿Cómo recuerdas tus comienzos en el bar?

—Yo empecé a trabajar aquí los fines de semana mientras estudiaba (tengo el Graduado en Educación Social) y la verdad es que no me gustaba nada hacerlo, porque veía a mis amigos disfrutar y comer en las mesas de mi bar y yo tenía que estar trabajando y no podía estar con ellos. Al principio me costaba socializar con la gente, hasta ahora que me he adaptado muy bien para conllevar cualquier situación.

—¿Cuánta gente trabajáis aquí?

—Para atender a la gente estamos mi padre, mi tío, un camarero y yo. En la parte de la cocina están la cocinera que se encarga de hacer las comidas y dos ayudantes de cocina.

—Háblame de las tapas y comidas que se pueden degustar en vuestro local.

—Pues servimos principalmente ta-

pas tradicionales y caseras, como pueden ser fideos, berza, pollo al horno, patatas a lo pobre, etcétera. Tenemos más de cien tapas diferentes, también platos combinados y raciones.

—¿Es un buen lugar para degustar los sabores de Almería?

—Por supuesto que sí, porque empleamos especialmente productos frescos de la tierra y compramos en pequeños comercios como carnicerías y pescaderías del barrio.

—¿Contáis con menú de tapas del día?

—Sí, aparte de nuestra carta fija de tapas siempre tenemos una gran variedad de tapas fuera de carta, como puede ser comida caliente tradicional como por ejemplo rullitos con jibia, gachas de panizo o berza (los platos estrella del bar), y otras tapas elaboradas, además de pescado fresco a diario.

—¿Dónde está el secreto de las papas a la brava (que tanto nos gustan a mi mujer y a mí)?

—(Nos reímos). Aparte de que las patatas son las de toda la vida, las del huerto, la salsa picante es casera y el aceite empleado es siempre

limpio. Todos los sacos de patatas los compramos en Frutas y Patatas Gayca, en Huércal de Almería.

—¿Y por qué son aptas para celiacos como yo?

—Porque tenemos freidoras especialmente para comidas para personas con celiaquía.

—Después de tanto tiempo sirviendo comida, ¿hay algún plato o tapa que sea tu favorita por algún motivo especial?

—Las patatas a lo pobre. Tienen ese toque especial casero y suelen estar tan jugosas que se deshacen en la boca.

—Dime que perfil de clientela tienes.

—Un perfil de clientela muy variado. Hemos tenido celebraciones de jubilaos, celebraciones familiares, cumpleaños juveniles... Como ves, un ambiente de clientela muy diverso.

—El Troncho, ¿vive o sobrevive?

—Vive. Tenemos muy buena clientela, ya que hay muchos agricultores y trabajadores en la zona. Además, cuando una persona conoce el local y viene aquí por primera vez a comer, se da cuenta de la calidad que ha comido, por lo que habitualmente vuelve otro día y repite. Por este motivo, para que la gente venga una y otra vez, en nuestro bar solo podemos ofrecer comida de la mejor calidad posible, aunque nos cueste más cara. Por lo demás, todos nuestros productos son frescos y a ser posible de Almería. Dos ejemplos de ello son: que compramos los tomates de Almería y el calamar nacional fresco (no procedente del extranjero).

Es curioso pero ya tenemos reservas para el Día de los Reyes Magos. (Nos reímos de nuevo).

—Solo por curiosidad, ¿por qué el nombre de El Troncho?

—Es un mote que viene del pueblo de mi abuelo con el que llamaban a mi familia. Mi familia proviene de Fiñana y cuando llegó aquí al barrio de La Cañada la gente la siguió llamando por el mote de “Troncho”. Yo aún no había nacido.

—Una anécdota que quieras contarme.

—Una vez un hombre al que le llevé calamares a su mesa me preguntó enfadado que por qué se los servía crudos. Yo le respondí que “de crudos nada”, que los probara y que después me dijera. Y así lo hizo. Seguidamente me pidió disculpas. Resulta que vio los calamares tan blancos que pensó que no estaban cocinados. Le expliqué que tenían ese aspecto por el aceite limpio que usamos para cocinarlos. Fijate si es limpio que, cuando vienen los del reciclaje del aceite, me dicen que el aceite que se lleve de mi bar es uno de los más limpios de Almería.