



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

APUNTES GASTROPOLÓGICOS: DECÁLOGO DEL RESTAURADOR/ARTISTA

La restauración acepta ser visualizada como un cuadro en blanco, un lienzo en el que el artista pinta ideas.

Son imágenes subjetivas, que acaban conformando un concepto más o menos definido después de un dilatado proceso creativo. El restaurador/artista sabe que para tener ciertas garantías de éxito en su apuesta de negocio (ese cuadro debe ser comprado por los clientes), está obligado a considerar numerosos aspectos tanto externos (ubicación, legislación, competencia, contexto socioeconómico...), como internos (planificación, instalaciones, oferta, decoración...).

Esta labor sólo puede realizarse con una buena dosis de paciencia, rigor y, por supuesto, dedicación plena. Debe contemplarse en la restauración moderna, desde la visión colectiva de un equipo multidisciplinar.

Cocinar sabroso, tener muchos amigos o haber desarrollado un buen concepto que ya funciona en otro lugar, no son garantías suficientes para acertar en nuestra aventura. Es, por lo tanto, necesario conocer el terreno que vamos a pisar, antes de iniciar el camino.

La metodología que adoptamos antes de nuestra aventura creativa nos va a proporcionar una serie de datos que correctamente analizados nos van a resultar clarificadores tanto con lo que sucede como con aquello que puede acontecer.

La antropología se ha ido dotando de una estructura eficaz para analizar lo concreto. La Gastropología aún es más precisa ya que está concentrada en dar luz a lo que acontece en el propio restaurante y, por extensión, en los alrededores que afectan y son afectados.

Eficacia y utilidad son pues las dos cartas que como gastropólogo me guardo en la manga.

Compatibilizar el proceso creativo con el trabajo de campo es la alternativa idónea que debemos considerar los restauradores; ganamos tiempo y somos más contundentes en nuestra necesidad de obtener datos relevantes.

Durante el último trimestre de este 2018, inicio una nueva aven-

tura en Barcelona. Un proyecto estimulante y de gran ambición que tiene como objetivo revalorizar una zona de la ciudad que a pesar de ser neurálgica y absorber gran cantidad de público, se ha venido abajo por la pésima oferta gastronómica y, cómo no, por la total ausencia de análisis y compromiso con la realidad socioeconómica. El Passeig Joan de Borbó, en la Barceloneta, merece mi entusiasmo y ya estoy con el boceto de los dos primeros locales que compondrán parte del cuadro definitivo que está previsto completar allí por el 2025 con un montante de 12 espacios.

Comparto en esta sección el decálogo que he desarrollado en este ejemplo práctico de Gastropología en fase 1.

1. Elije bien el proyecto.
2. Mide tus fuerzas.
3. Selecciona minuciosamente a tus colaboradores.
4. Infórmate de las novedades en cuanto a normativas.
5. Lee qué es tendencia (mejor si lo cuentan restauradores y no opinantes o "influencers")
6. Comunícalo con un buen plan estratégico.
7. Apuesta únicamente por la calidad.
8. Determina quién es tu cliente canónico.
9. Deja un margen para que el proyecto hable y adáptate a su evolución.
10. Sé coherente con tu concepto y consecuente con las decisiones que te han llevado al punto de partida.

Comparto, aprendo, descubro. Salgo de nuevo a torear en este ruedo ibérico. Y desde ya ¡tomo nota!

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.