

« Volvemos a Platea, para celebrar con ellos el Día del Chef y la inauguración de su nueva coctelería »

27 de octubre de 2014 | 10:55 CET



La semana pasada en Platea, con motivo del **Día del Chef**, convocaron a los medios para comentarnos lo satisfechos que estaban de lo bien que estaba yendo todo, y también para anunciarnos que acababan de abrir la zona de la coctelería arriba, en la zona del palco.

Marcos Morán, Paco Roncero, Pepe Solla, el maestro pastelero Alejandro Montes y el dúo de *bartenders* formado por Luca Anastasio y Diego Cabrerías nos atendieron a todos en el escenario de platea, sí allí donde tienen lugar todas las actuaciones y también los *shows-cookings*.

Lo primero que me gustaría decir es que la vista panorámica desde el escenario sobre todo **Platea** es una experiencia que todos deberíamos vivir en algún momento de nuestras vidas.

Platea Madrid se inauguró a finales de junio, y los fines de semana se pone hasta la bandera. "Ahora ya sólo nos falta dinamizar el resto de la semana, comentó con franqueza Pepe Solla".



Para los madrileños despistados que todavía no hayan oído hablar de Platea, comentar que se trata de un espacio que conserva la forma de un antiguo teatro de los años 30 donde existen **15 microespacios temáticos** en cuatro alturas donde se puede degustar una cocina basada en la materia prima y en el concepto tapa de tres regiones distintas de España. Un espacio dedicado a los sabores de hoy y de siempre donde también se pueden disfrutar de guisos como aquellos que hacían nuestras abuelas.

Aprovechando que el **chef Pepe Solla** - uno de los socios fundadores del grupo Sinergias junto con Marcos Morán y Paco Roncero -, se había apartado un poco del núcleo central para hablar con el chef Gustavo Valbuena, director ejecutivo de Platea, me acerqué hasta ellos para saludarlos, y darles la enhorabuena por lo bien que estaban yendo las cosas.



Pepe, ¿podrías decir a nuestros lectores cuál es la clave del éxito de Platea?

*La oferta de Platea es muy española. A nosotros lo que nos interesa es que la gente que venga a vernos disfrute, y viva **toda una experiencia gastronómica**.*

Cuéntanos un poco cómo es la mecánica.

*Muy sencilla. La gente tiene que acercarse hasta los puestos, para ver expuesta la mercancía y luego, en función de lo que más les apetezca hacer su pedido, que pueden comer de pie junto a las barras, o buscar una mesa de su elección donde poder **sentarse tranquilamente**.*

Además, acabamos de implatar una nueva modalidad por la que yo había apostado desde el principio, y es el tema de hacer pasar un carrito entre las mesas. Por ejemplo, hacemos una empanada, y la sacamos cuando todavía está templada, porque no queremos que la gente espere por la empanada sino acercar la empanada a la gente. Es una forma más de ofertar y un arma de venta muy buena.

Sobre todo porque me ha dicho un pajarito que quien empuja el carrito es un Tarzán encantador, que está estudiando para ser actor, y que ya tiene muchas incondicionales que se acercan todos los fines de semana sólo para que él las atienda.

*Risas. Esa es la idea, y también para **ofrecer un poco de comodidad** a la gente que ya está sentada, que a lo mejor considera que ya está servida, pero que si ve pasar cerca algo delicioso y humeante, a lo mejor también se anima a probarlo. El carrito va pasando por todas partes, arriba que es la zona más de picoteo, pero también abajo donde la gente se sienta para comer más de cuchara.*



Platea es un **espacio muy versátil**, donde todas las semanas se organiza algo nuevo. Aquí puedes desayunar en Mamá Framboise y, a partir de las 12,00 h y hasta las 24,30 h (los domingos, lunes, martes y miércoles) o hasta las 02,30, de jueves a sábado, comer ininterrumpidamente. Puedes comer a las 17,00 h o a las 19,00 h, ya que los puestos están siempre abiertos, pues no cierran.

La coctelería abrió hace justo 15 días, y en ella también hay una pequeña oferta de pinchos, para que no haya que bajar desde el segundo piso. Ven te voy a presentar a **Luca Anastasio** y a **Diego Cabrer**as que son quienes llevan juntos la oferta líquida de Platea.



Diego Cabrer

as es un italo-argentino cuyas raíces están en Trento (Italia), y Luca Anastasio es un *italiano vero* de la Costa Amalfitana cuyo concepto está basado en **emplear todas sus energías en preparar buenos tragos**. El espectáculo que ofrecen lo hacen siguiendo todo un ritual, dando mucha importancia al movimiento de la coctelera y al de la cucharilla, siguiendo toda una liturgia a la hora de servir, pero sin malabarismos.

*Nuestra coctelería, explica Luca, es una **coctelería con muchos matices, muy divertida**, con auténticas creaciones. Yo recomiendo a la gente que nos venga a ver para vivir toda una experiencia pues servimos nuestros cócteles, en vez de sobre posavasos, sobre hojas de bambú o conchas de playa, lo que sea con tal de transmitir un ambiente hawaiano. En Platea lo que se pretende es hacer disfrutar a la gente de varios tipos de comida, y bebidas, pero bien hechas, no te diré que rozando casi la perfección pero casi.*



¿Es cierto eso que dicen que los bartenders tienen que ser, además, un poco psicólogos?

*Risas. Los bartenders tiene esa capacidad o psicología de ver donde otros no ven. La diferencia entre un barman y un chef es que el barman lo tiene que hacer todo de cara al cliente, por lo que no se le puede engañar. No quiero decir con eso que los chefs engañen, sino que tenemos que **saber reaccionar de forma muy rápida** y entrenarnos para que el cliente no perciba si hemos perdido las llaves o nos hemos levantado con el pie izquierdo.*

*A los restaurantes se va porque comer es una necesidad, mientras que **lo de beber es más un ritual, es un lujo**. Si te sientes mal vas para revertir una situación, si estás feliz para festejar, y el anfitrión no te puede aguar la fiesta, comenta Diego que como buen argentino, podría muy bien haber sido psicólogo.*