

CON MUCHA CARA / «Toda España hace buen vino» / «Las arrocerías están sustituyendo a los tablaos flamencos» / «Nuestro grano, del delta del Ebro, tarda dos meses en germinar» / Las mujeres no tienen tiempo para estar en la cocina» / «El arroz es el mayor conductor de sabores que existe» / «El grano más antiguo que se conoce es el bomba»

JOSÉ LUIS ARMENGOL / RESPONSABLE DE ARROCIERÍAS ST. JAMES

‘Las arrocerías sustituyen a los tablaos’

JAVIER MEMBA

Madridiño, de Usera ni más ni menos, José Luis Armengol es un apasionado del arroz como no hay dos. Máximo responsable de las Arrocerías St. James, ha conseguido desbancar a la tradicional paella con sus propuestas de arroces clásicos y modernos. No en vano, sus platos se ganan por igual a extranjeros, ávidos del *typical spanish*, como a nativos deseosos de la receta de la abuela.

Pregunta.— ¿A qué se debe esa eclosión de los arroces a la que asistimos?

Respuesta.— Bueno, en contra de lo que pueda pensarse, el arroz no es un producto reducido a una sola comarca. Aunque los levantinos son los que gozan de más prestigio, también se come buen arroz en Cataluña. Prácticamente, hay buenos arroces en toda España. Desde que se recuerda, es lo que ha comido la familia en los fines de semana. En Madrid, desde luego, los domingos se comía o arroz o cocido.

P.— Bueno, pero de la paella dominical en casa al arroz con bogavante, en una arrocería hay un trecho.

R.— Quizás se deba a que las mujeres, al haberse ido incorporando al mercado laboral, tienen menos tiempo para estar en la cocina y ese arrocito del domingo ha empezado a comerse en los restaurantes. Nosotros, los fines de semana, quintuplicamos nuestra clientela y, básicamente, son familias las que nos vienen. Además, todos nos hemos vuelto muy exigentes.

P.— Pero, además de la clásica familia, también hay protagonistas de la actualidad entre sus comensales.

R.— Hemos tenido al presidente Aznar con su señora, por citar al primero que se me viene a la cabeza.

P.— ¿Cuál es el arroz favorito de Aznar?

R.— El St. James o el arroz con bogavante.

P.— ¿Algún notable foráneo?

R.— El alcalde de Nueva York, Giuliani. Vienen muchos extranjeros. Casi puede decirse que las arrocerías están sustituyendo a los tablaos flamencos en los que las visitas al Madrid del *typical spanish* se refiere.

P.— ¿Dónde ha quedado la paella ante el arroz a banda y demás exquisiteces?

R.— No tiene nada que ver el arroz con la paella.



José Luis Armengol posa en su restaurante con un arroz listo para comer. / CARLOS ALBA

RETRATO

Origen. Madrid, 1957.

Currículo. Tras iniciarse con tan sólo 23 años en el ámbito mobiliario, José Luis Armengol fue distinguido con diversas condecoraciones por su actividad empresarial. Pionero desde sus restaurantes St. James de ese 'boom' de los arroces al que asistimos, bien puede decirse que ha jugado un papel en ese

favor de los comensales del que hoy goza el arroz abanda.

Aficiones. «La economía».

Debilidades. «Las mujeres».

Vicio. «La creación, siempre estoy pensando en nuevas recetas para mis arroces».

Virtudes. «El trabajo que requiere poner en marcha esas nuevas fórmulas».

P.— ¿Cómo es eso?

R.— La elaboración es totalmente diferente. La paella se hace en una paellera, en la que el arroz y los ingredientes que lo complementen se introducen al mismo tiempo para que vayan soltando su jugo en los granos. El arroz, como nosotros lo entendemos, requiere que los ingredientes, los *fumées* que les llamamos nosotros, es decir, que los mariscos y todo eso, hayan sido preparados previamente.

P.— ¿De dónde le viene tanta pasión por el arroz?

R.— Hace 20 años encontramos una tendencia hacia el arroz en el mercado y entonces descubrimos que es un producto que nos gusta elaborar. Y no gusta elaborarlo porque es muy difícil y muy complejo hacerlo.

P.— Seguro que hay un secreto...

R.— El grano ha de tener la capacidad de almidón suficiente para resolver los planteamientos del plato. A diferencia de lo que suele ser frecuente, nosotros no damos el sabor al arroz con los añadidos del pescado. Lo estamos haciendo independientemente y, luego, cambiamos los sabores a través de lo que incorporamos a cada plato. El arroz tiene una figuración compleja.

P.— Dicen los expertos que el arroz es el mayor conductor de sabores que existe. Pongamos por caso, si se presenta con unas calamares, sabe a calamares; si la propuesta es de chirlas; sabe a chirlas.

«Nosotros, los fines de semana, quintuplicamos nuestra clientela y, básicamente, son familias las que nos vienen»

R.— En efecto, el arroz admite por su almidón, que absorbe todos los caldos que se le incorporan y todos los sabores. Esto es algo que no se detecta en el arroz caldoso, en las sopas.

P.— Vayamos ahora a la bebida que acompaña a los arroces. ¿Por qué se ha pasado de la cerveza al vino?

R.— Antes, el vino no se podía beber. Ahora, las bodegas, hacen unos caldos espléndidos. El vino ha ganado mucha calidad de un tiempo a esta parte. Ya no son sólo los Riberas y los Rioja. Toda España hace buen vino.

P.— ¿De dónde traen ustedes el arroz?

R.— El grano más antiguo que se conoce es el bomba, que aquí en España, se cultiva con el primor en el delta del Ebro, de donde los traemos nosotros a siete euros el kilo. No se comercializa para los particulares, pero es un grano que tarda dos meses más en salir porque se riega con agua fría, limpia y de pantano. Y, como las personas, produce almidón bueno y almidón malo. Este grano tarda dos meses más en germinar. Pero brota mucho más compacto y tiene unas propiedades nutritivas más fuertes.



Venta especial de Vehículos de Re-estreno Porsche Approved, por regularización de stock, incluyendo flota de directivos, del 3 al 12 de Julio.

Aprovecha este momento.

- Vehículos revisados en 111 puntos
- 1 año Garantía Oficial Porsche de cobertura total
- 1 año Porsche Assistance (asistencia en carretera)
- Certificación Porsche de Vehículos de Re-estreno

Horario: lunes a sábado de 09:00 a 20:00 h. - domingo de 10:30 a 14:30 h.



CENTRO PORSCHE MADRID NORTE
Aeda. de Burgos, 87
28000 - Madrid
Tel.: 902 035 810
www.porsche-modularis.com

CENTRO PORSCHE MADRID OESTE
P.E. Carrizosa 1, C/Granja, 5
28020 Majadahonda - Madrid
Tel.: 906 542 810
www.porsche-modularis.com