

Logroño Un nuevo restaurante con una vieja historia



GASTRONOMÍA Y CULTURA. Asunción Duarte se asoma al balcón del edificio que acoge la Taberna Herrerías, frente a la fachada de San Bartolomé. / MIGUEL HERREROS

Taberna Herrerías, ubicada en el Casco Antiguo, abrirá al público en septiembre y ofrecerá una cocina riojana de siempre, con precios de 25 a 60 euros

Comer mirando a San Bartolomé

MARÍA DEL MAR SICART LOGROÑO

Para el mes de septiembre está prevista la inauguración de la Taberna Herrerías, que ofrecerá sus servicios en un inmueble del siglo XVI, totalmente restaurado, potenciando así sus maravillas arquitectónicas.

Con vistas hacia las iglesias de San Bartolomé y de Palacio, el edificio está enclavado en pleno Casco Antiguo de Logroño, concretamente en el número 24 de la calle Herrerías.

La iniciativa surgió hace dos años de la mano de Carlos Sáenz, su hermano Eduardo y la madre de ambos, Asunción Duarte, quienes junto a Óscar Aragón, amigo y copartícipe en la inversión, modelaron un proyecto minuciosamente concebido para mantener el espíritu renacentista, pero con todas las comodidades de la vida moderna.

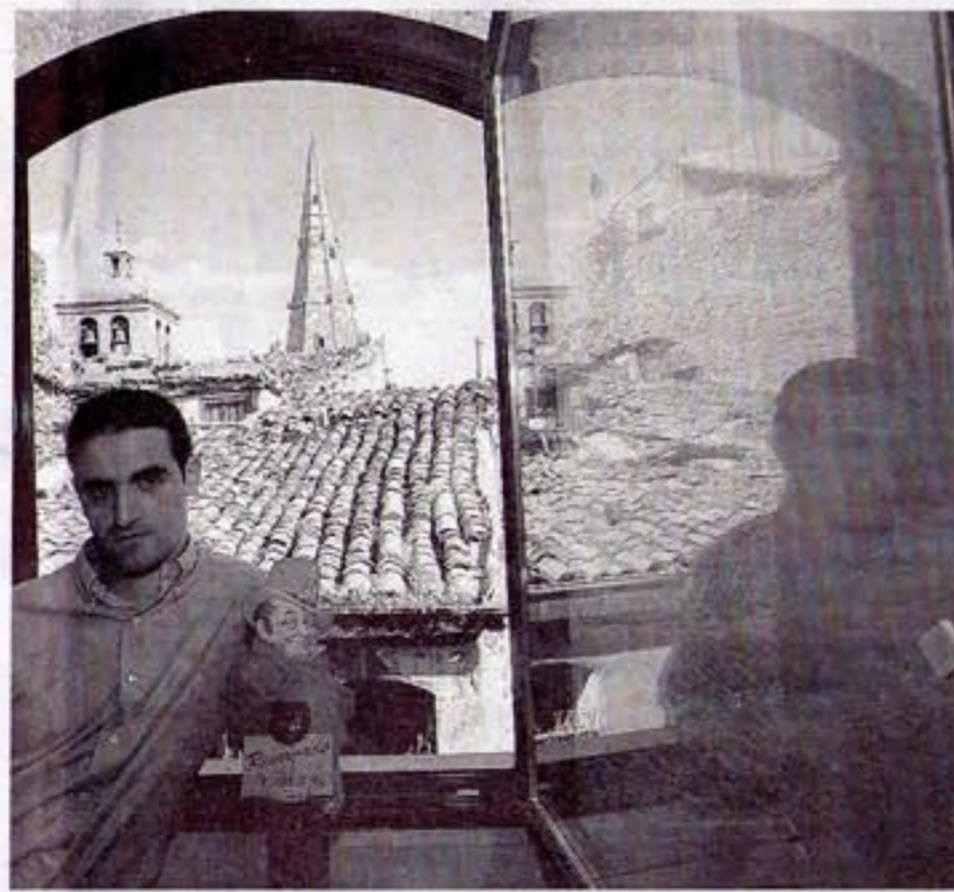
«Se podía haber hecho una rehabilitación tumbando las paredes, y con la altura que tienen sacar una planta más. Ello nos hubiera permitido ganar 140 metros. Pero la idea era mantener el edificio», señala Carlos Sáenz, miembro de

una conocida familia, con amplia y reconocida trayectoria en el mundo de los fogones, ya que regentan desde hace años 'La taberna del tío Jorge', establecimiento ubicado en la calle Galicia.

El inmueble de Herrerías fue adquirido al Ayuntamiento de Logroño, que lo sacó a la venta pública con un concurso de ideas. El anteproyecto presentado ante el Consistorio incluyó la participación de un arqueólogo y un estudio histórico.

Aunque para la recuperación de la fachada y cubierta sus propietarios han contado con una subvención, el resto de las obras les ha supuesto una cuantiosa inversión que recuperarán a muy largo plazo. «Es más, creemos que nunca en la vida la recuperaremos. Si nos fijamos en ello, igual no lo hubiéramos hecho. No es un negocio inviable, porque sería una bobada iniciarlo, pero no es un negocio para ganar muchísimo dinero. Es la guinda de una carrera. Esto es una forma de vida. Este es el negocio que siempre quise tener en mi vida. Es una realización personal», confiesa.

Los primeros datos que se re-



PALACIO, AL FONDO. Eduardo Sáenz, con la aguja detrás. / M.H.

«Creo que la inversión nunca se recuperará, pero es el negocio que siempre quise tener»

La última inquilina fue reubicada en otra vivienda hace poco más de dos años

LOS DATOS

- **Ubicación:** Calle Herrerías, 24
- **Edificio:** data del siglo XVI.
- **Estructura:** dispone de planta baja en la que se ubica el bar y de otras dos alturas para restaurante.
- **Personal:** doce empleados.

gistran ubican el inmueble en el año 1567. Su primer propietario fue el licenciado Anguiano y su esposa, Isabel Gómez de Santa Gadea; con el transcurrir de los años, pasó a propiedad de personajes insignes, como Juan Basilio de Anguiano, corregidor en Ronda. Su última inquilina, una señora de avanzada edad, fue reubicada hace dos años en otro piso.

En la planta baja, a la que se accede por un arco recuperado, se encuentra el bar y su respectiva barra, donde se ofrecerán desayunos, tapas y picoteo. A la entrada se colocarán mesas donde poder disfrutar con calma de un buen desayuno. Tiene capacidad para veinte personas sentadas y otras veinte en la barra. Cuenta con una pequeña cocina que permitirá incluso servir un chuletón si el restaurante está lleno.

Logroño Un nuevo restaurante con una vieja historia



El guiso y la cuchara de Asunción

M. M. S. LOGROÑO

Asunción Duarte, madre de Carlos y Eduardo, será quien esté al frente de las cocinas de la Taberna Herrerías.

Sin grandes pretensiones ni denominaciones, tal como se ha puesto de moda, Carlos Sáenz explica que se basarán en la comida riojana tradicional, «entre el guiso y la cuchara».

«Mi madre guisa muy bien y hace muy buenas verduras, muy buenos bacalao y estupendos postres caseros. No queremos llamar a engaño y sí que la gente sepa que aquí se va a comer unas pochas, unos caparrones y un buen chuletón», añade.

En las cocinas han incorporado, además, un horno de carbón y otro para las brasas, para desarrollar en el futuro «alguna cosa distinta».

Como enólogo, ya que esa es la profesión de los hermanos Sáenz, tendrán una bodega de vinos donde incluirán los caldos riojanos, franceses y algunos chilenos.

La carta está dirigida a personas de cualquier nivel económico. Se puede comer perfectamente por 25 euros o puedes pagar 60. Abrirán al público de lunes a sábados. El teléfono para las reservas es el 941 241 001.

En la primera planta se ubicarán pequeñas mesas, mientras que en la segunda esas mesas serán ya para grupos. La capacidad de cada planta es de unas cuarenta personas, por lo que el local tiene un aforo total para 120. En sus inicios el establecimiento funcionará con unos doce empleados y su bar estará abierto a todo público, mientras que el restaurante funcionará con previa reserva.

«Es el complemento perfecto», explica Carlos, quien como los demás partícipes del proyecto confía en que con la rehabilitación de la calle Herrerías, que comenzará en breve, siga potenciándose el Casco Antiguo de Logroño para el disfrute de propios y extraños.



AHORA. Carlos Sáenz posa delante de la fachada. / M. HERREROS



ANTES. Imagen del edificio antes de su rehabilitación. / E.C.

Libros ocultos, monedas y cerámica han salido a la luz tras rehabilitar el edificio

Arqueólogos, arquitectos e historiadores han trabajado en este proyecto, que ha durado casi dos años

M. DEL MAR SICART LOGROÑO

Las labores de rehabilitación de lo que pronto será Taberna Herrerías no estuvieron exentas de diversas sorpresas que encontraron los encargados del proyecto, dándole una nueva dimensión.

Los trabajos han sido realizados por la empresa Rafael Vega S. L., especializada en este tipo de tareas y que tiene en su haber las restauraciones de los Monasterios de Suso y Yuso, entre otras.

En las obras preliminares encontraron que el edificio estaba muy castigado, pues no en vano en 500 años había sufrido numerosas remodelaciones para adecuarlo a las necesidades de sus moradores. En los últimos tiempos ha funcionado como un edificio de seis apartamentos y en los bajos funcionaban una carnicería y una pescadería.

El conjunto está formado por dos edificios: el más antiguo, del siglo XVI, y un anexo, del XVIII. En el edificio más antiguo está la entrada principal y allí se ubican los salones para restaurante, mientras que en el edificio posterior se sitúan las cocinas, aseos, ascensor y escalera.

En la planta baja se localizó una especie de asentamiento anterior, pero sin gran valor, y restos de pintura mural. En una esquina de lo que hoy es el bar encontraron fragmentos de cerámica, que pueden datarse del siglo



FORJADO con alfarje en el techo de la entreplanta. / E.C.



RESTOS de un muro perpendicular a la fachada. / E.C.



PUERTA tapiada en la primera planta. / E.C.

XVII y una moneda de cobre recortada, acuñada en la época de Carlos II. Los restos de cerámica están en manos del arqueólogo para su documentación.

II República

Para reencontrar el edificio original debieron realizar arduas tareas de retirada de enlucidos, tabiques y falsos techos. Las paredes de piedra estaban ocultas bajo centímetros y centímetros de escayolas y pinturas.

En la primera planta, cuando fueron a tabicar, hallaron una cámara en la que se escondieron libros entre los años 1931 y 1936. Por el contenido de ellos, de temática religiosa, se presume que la ocultación se habría realizado en tiempos de la II República, quizá entre febrero y julio de 1936.

En el último piso se observaban unas zapatas de madera que hicieron presumir la existencia de un forjado oculto que estaría cubierto por escayola. Tal expectativa quedó confirmada cuando apareció una estructura compuesta por vigas de madera sobre las cuales se apoyaba un alfarje con casetones cuadrados, similares a los existentes en el Palacio del Marqués de Monesterio.

El único elemento contemporáneo y diferenciador integrado al proyecto es una escalera curva, diseño del arquitecto Pedro Álvarez Clavijo, ideada para quitar el aspecto rústico al edificio.

En la remodelación se han empleado materiales nobles: para el suelo de la entrada y el bar, una piedra de color gris oscuro, casi negro; y para los suelos del restaurante y el recubrimiento del bar, una madera de altísima dureza proveniente de Brasil, llamada 'sucupira'. Las paredes interiores son de tono ocre y de color vino tinto las fachadas.