Julián Galarza, el relevo generacional de Bodegón Sarria

ENTREVISTA A UN CLIENTE

Cristóbal Galarza: "Bodegón Sarria se distingue en la ciudad de Pamplona por el jamón que tenemos".

Hace ya dos décadas, Cristóbal Galarza y su mujer, María Cruz Lezea, compraron un establecimiento en declive situado en la céntrica calle Estafeta de Pamplona Tras rebautizarlo como Bodegón Sarria, este local se ha convertido en centro de peregrinación de los pamplonicas amantes del buen jamón, y ha conseguido ingresar en la lista de clásicos de la capital Navarra

¿Cuál es la historia de Bodegón Sarria?

Mi mujer y yo nos dedicábamos a la hostelería en Alsasa (Navarra). Decidimos venir a Pamplona y compramos el Señorío de Sarria en 1988, un local que en su tiempo había tenido su prestigio, pero había bajado mucho. Hicimos algunas obras, le cambiamos el nombre y empezamos con el negocio. Ahora mismo lo llevamos entre mi hijo, mi mujer y yo.

¿Cómo definiría su establecimiento?

Bodegón Sarria es un local elegante, de los que no se ven en cualquier sitio y llama la atención a cualquiera que venga. Es muy popular, muy conocido aquí en Pamplona, y la gente viene muy a gusto porque ya sabe qué es lo que se va a encontrar en nuestra casa. Vendemos los mejores productos del mercado y siempre intentamos hacer las cosas bien. Además, aunque vamos mejorando algunas cosas, la filosofía del negocio es siempre la misma.

¿En qué consiste esta filosofía?

Estar siempre al pie del cañón, siempre al frente. Desde el primer día no ha pasado ni una sola hora en la que no hayamos estado nosotros al frente del local y de los camareros. Esto, y vender siempre un producto bueno y de calidad.

¿En qué se diferencia Bodegón Sarria de la competencia?

Bodegón Sarria se distingue en la ciudad de Pamplona por el jamón que tenemos. Se dice que el mejor jamón de Pamplona es el de aquí, que Bodegón Sarria es la casa del jamón... Aunque también tenemos otras especialidades, como las alcachofas con jamón, el bacalao ajoarriero, algunas menudencias de cordero, callos, etc.

Pamplona está ganando peso en la elaboración de pinchos. ¿Tiene Bodegón Sarria algún pincho estrella?

Tenemos una gama muy selecta y una gran variedad de pinchos. El mostrador del Bodegón Sarria en fin de semana es un espectáculo. Por ejemplo, un sábado podemos hacer aproximadamente de 35 a 40 pinchos distintos y de cada uno de ellos preparamos alrededor de 20 unidades.

Tenemos un pincho que se ha hecho muy famoso, muy popular, el "Capricho de Escombro" Este pincho lo probó mi hijo en Sevilla hace tres o cuatro años. Le llamó la atención y lo trajo en la maleta, envuelto en papel de estaño. Una vez aquí, buscamos un pan parecido, le encargamos al panadero unos bollitos, los tostamos, los untamos con aceite y los rellenamos de pequeñas sobras de jamón, chorizo, tocino, lomo... todo bien picadito. Ha tenido tanto éxito que ahora picamos jamones enteros.

¿Qué caracteriza a la clientela de Bodegón Sarria?

Es una clientela bien asentada, muy respetuosa y muy formal. Aquí entra todo tipo de gente, vienen también muchos jóvenes.

La filosofía del negocio es siempre la misma, estar siempre al pie del cañon, siempre al frente.

¿Y son fieles? ¿Vuelven?

Sí, son fieles y no sólo vuelven los de aquí de Pamplona, sino que hay mucha gente de fuera que viene a vernos, especialmente catalanes, madrileños y andaluces. También bastantes franceses..., hasta han llegado de Argentina a visitarnos con una tarjeta del local. La mejor propaganda que nos hace la gente es el boca a boca, que es la mejor publicidad que se le puede hacer a un negocio de estas características

¿Desde cuándo trabajan con Sánchez Romero Carvajal?

Desde siempre. De hecho, el pasado 11 de marzo cumplimos 20 años desde que trabajamos con Sánchez Romero Carvajal. Empezamos con ellos por mediación de un amigo y estamos muy contentos. De hecho, hemos probado con otros jamones, pero no nos han gustado, no merecen la pena. Seguimos con el Jamón Ibérico Puro 5J de Sánchez Romero Carvajal.

¿Qué productos de la casa utilizan en su local?

Compramos Jamón Ibérico Puro 5J, caña de lomo y también chorizo y morcón, pero el producto estrella es el jamón.

¿En qué cree que se diferencia el Jamón Ibérico Puro 5J de otros?

En mi opinión, tiene un paladar totalmente distinto, buenísimo. Incluso el color del tocino es diferente, es un poco azulón, no es del todo blanco. No falla nunca en la calidad; ni en la punta ni en la contra sale nunca ningún resquicio raro. Y, además de la calidad, hay que tener en cuenta que es un jamón con una imagen que no tienen otros.

Además del "Capricho de Escombro", ¿de qué otras formas se consume el jamón en su local?

Vendemos raciones presentadas en platos grandes donde servimos entre 90 y 100 gramos de jamón, y también se está haciendo muy popular la Tabla Ibérica, que se presenta en una tabla especial, muy atractiva.

¿Cuál es el futuro de Bodegón Sarria?

El futuro del negocio está en mi hijo, que ha vivido la hostelería desde siempre. Trabaja con mucha responsabilidad y tiene mucha afición, ha hecho varios cursos de hostelería y está muy preparado para llevar este negocio.