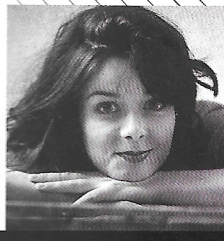


MARÍA
PAULINA
RODRÍGUEZ

Publicista
y reportera



JUAN MANUEL AGRELA



Un Gastrohunter*

EN GRANADA

— Ni cazador, ni periodista, ni cocinero, ni Antón Ego el crítico de Ratatulle, ni mucho menos un Chicote.

El *Gastrohunter* es un término que ha acuñado el granadino Juan Manuel Agrela, para denominar su labor como promotor gastronómico en www.gastrohuntergranada.com. Una labor que tiene una visión global de la hostelería, y que persigue mejorar y realzar el servicio gastronómico en todas sus dimensiones: producto, sostenibilidad, elaboración, presentación, servicio, diseño e imagen de marca y comunicación.

* Entiéndase *gastro*, como gastronomía. Del griego, *gastro*, estómago. Y *hunter*, del inglés, cazador. Digamos que hablando bien y pronto hablaríamos de “Cazador gastronómico”

Y es que señores, a los que nos gusta salir a comer y beber... nos cautivan a través de todas estas sensaciones. Es ahí, en un clima acogedor, con un buen servicio y una comida sabrosa, cuando sí que nos cazan, y bien cazados. Tanto, que irremediablemente repetimos y recomendamos a todos disfrutar de las mismas sensaciones que nosotros hemos experimentado.

Agrela, un tipo que, sin más, disfruta de la cocina. Del sabor de tres estrellas Michelin o del de una tasca de barrio. De Granada, de nuevos chefs y del producto de la tierra. Conozcámoslo un poquito más de cerca.

- **Juan Manuel permíteme el atrevimiento, pero a mí el término "hunter" me da un poco de escalofríos ¿Hasta qué puntos sois peligrosos los "GastroHunters" en la selva gastronómica Granadina?**

Pues posiblemente haya muchos peligrosos, pero yo no, yo soy bueno —afirma entre risas—. Yo soy bueno, porque no me dedico a ir por ahí haciendo daño. A fin de cuentas, yo llevo a Granada en la sangre y como promotor gastronómico, lo que me gusta es que se conozca y se reconozca el trabajo de nuestros restauradores y su equipo. Para que sepamos vender la gastronomía granadina allá por donde vayamos.

Visito un restaurante tres, cuatro, cinco veces. Las que considere necesarias. Entonces, es cuando hago una valoración. Si veo una cosa negativa, antes de emitir un juicio perjudicial para la imagen del establecimiento, y en consecuencia, de la ciudad y de la provincia, lo hablo directamente con el cocinero o con el equipo de sala.

- **Cuéntanos, con qué finalidad nace Gastrohuntergranada.com**

Nace al ver que en otras provincias están creando iniciativas desde la diputación como "Sabor a Málaga" o, por ejemplo, en Jaén que están invirtiendo capital y esfuerzo en posicionar su provincia y sus productos en ferias nacionales de ámbito internacional. Hay apoyo por parte de las instituciones, de gastronomos y de gente que está muy vinculada a este sector. Creo que en Granada esto no existe, y si existe, no es todo lo positivo que debiera ser.

Entonces me dije: "Si yo tengo la capacidad para desarrollar mi imagen, mi sitio web para hacer la promoción oportuna, y encima, visitar los restaurantes para hablar de ellos y luego moverlo para



“

LLEVO A GRANADA EN LA SANGRE Y COMO PROMOTOR GASTRONÓMICO, LO QUE ME GUSTA ES QUE SE CONOZCA Y SE RECONOZCA EL TRABAJO DE NUESTROS RESTAURADORES Y SU EQUIPO

GastroHunter ofrece un asesoramiento gastronómico y también de marketing a aquellos establecimientos que quieran seguir desarrollándose. Dispone de la colaboración de un variado equipo especialistas en diferentes campos. Como por ejemplo, el fotógrafo publicitario José SantoPalomo, la *sumellier* Montse Mengíbar o la directora de sala Lorena Arquellada. Además visibiliza la gastronomía de nuestra ciudad con iniciativas como "Granada va de tapas" que tuvo lugar el mes pasado y contó con la participación de 140 establecimientos.

generar un poco de audiencia... pues venga ¿por qué no?".

- **Tres años y medio apoyando y promoviendo el sector hostelero de Granada Juan Manuel. ¿Qué logros has conseguido?**

Pues he conseguido **juntar a profesionales de la gastronomía y hacer trabajo de pía. Empezar a concienciarles de que, teniendo mismos intereses, pueden enriquecerse mutuamente. Que tienen que unirse y dejar de hacer la guerra por su lado. Con un objetivo común: potenciar la gastronomía y el servicio de calidad.**

Estoy organizando retos sencillos con este objetivo. El primero sucedió estando con David Reyes que me dijo —Yo hago una tortilla que es una maravilla—, a lo que le tuve que contestar —¿Tortilla de patatas?, ¿Tú?... ¡Tortilla de patatas la mía!—, pero él insistió —¡Que no, que no! De todas maneras, tortillas como las de mi madre ninguna. Entonces surgió "Mis tortillas son mejores que las de tu madre" donde participaron 8 cocineros. Después vino "Mis croquetas son mejores que las de tu abuela" 26 cocineros. Y la última "¡Asúmelo! Mi ensaladilla es mejor que la tuya" cuarenta y tantos participantes, más acompañantes. Lo hicimos en Restaurante Ácimo, que acababa de abrir y era una buena oportunidad para hacerles promoción e introducir a su chef Pablo Molina en el mundillo de los cocineros en Granada.

- **¿Cuál es el valor diferencial de la gastronomía Granadina?**

Tenemos productos únicos que no tienen otras provincias, pero se potencian poco. Por eso es tan necesario el contacto con el productor. El producto es lo que realmente marca la diferencia. Y luego nuestra cocina tradicional es muy rica. En nuestra provincia, han surgido platos que luego adoptan otras provincias, como el ajo blanco, que surgió en Granada y antes se conocía como mazamorra. ■

CHEFS CON PROYECCIÓN

Varios, pero ojito con **Juan Andrés Morilla** (El Claustro) e **Ismael Delgado** (Restaurante La Fábula en el Hotel Villa Oniria).

RECOMENDACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

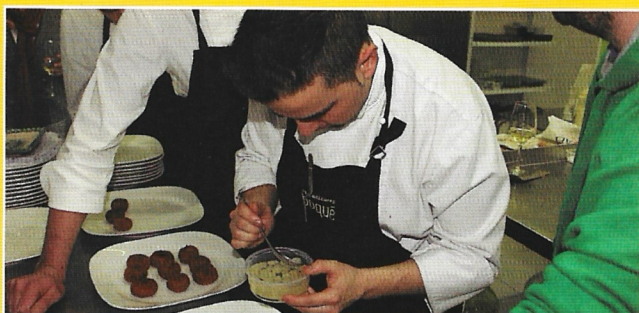
Bar FM, el templo del pescado y marisco. Y La Tana, especialidad en vinos, Luisa y Jesús, sabrán recomendarte el vino que necesitas en cada momento.

CONSEJO PARA EL EXPERTO GASTRONÓMICO

Cree en que una Granada gastronómica bien posicionada, es posible.

CONSEJO PARA EL CONSUMIDOR

Aprende a valorar la cocina de verdad, no solamente aquella que llena la tripa.



Izquierda.

Jurado de la IX edición de Granada de Tapas. **De izda. a dcha.** Juan M. Agrela, Jesús Olvera, Ana María Gutiérrez, David Reyes y Claudio Gómez.

Dcha. arriba.

Antonio Cañizares durante el RetoHunter2.

Dcha. abajo.

Legado Granadino 2.0, de La Milagrosa e Irreverente. Chef Nicolás Sánchez.

IX edición Luis Oruezabal "Chikito"
Granada de Tapas

La Milagrosa e Irreverente
Legado granadino 2.0



PRODUCTOS 100% GRANADINOS

Tomate serrano, tomate negro, tomate malacara, trigo valenciano, la patata copo de nieve, la quisquilla de Motril, queso de las RRR, queso de Leiva, ternera pajuna, lechón lojeño, miel de la Alpujarra, chirimoya, mango, aguacate, concuas...

PLATOS MADE IN GRANADA

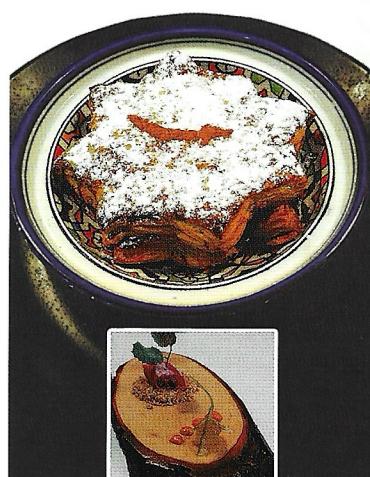
Mazamorra, remojón granadino, migas, habas con jamón, "empedraillo" albaiciner, cordero a la miel, tortilla sacromonte, zalamandroña, choto...



**Color
Café**
GASTROBAR

Cno. de Ronda, 138
T: 858 109 210

Síguenos en Facebook
ColorCafeGastrobar



la crio
gastro bar

Ven y déjate llevar

Plaza Campillo bajo, 10
18009 Granada
T: 615 98 59 71

Síguenos en Facebook

Diseño
y alta costura
flamenca
personalizada



rosapeula

Campo Verde, 1.
18001 Granada
958 258 794