

1



**FUERA DE FOCO**

1. Adrián González, después de viajar e indagar, se especializó en las brasas.
2. El local se divide en varios espacios, todos con decoración austera.
3. Los platos principales se acompañan con vegetales de temporada a la brasa.
4. En la carta reinan toda suerte de cortes carnívoros.

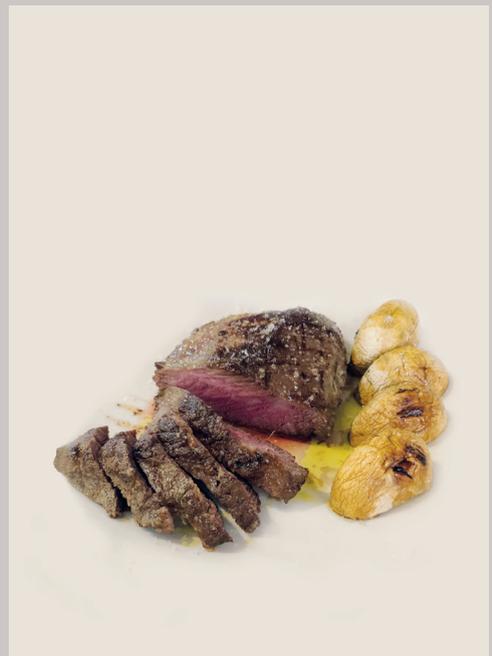
2



3



4



# El bodegón en su brasa

En el territorio colombino de Palos de la Frontera está el llamado Bodegón, donde en los 50 la familia González, palermos (gentilicio) de historia, elaboraba sus mostos y tenía sus tinas de vino. Posteriormente Adrián, autodenominado humilde aprendiz eterno y buscador de la excelencia, se instruyó casi como un monje viajando, leyendo e indagando para crear un iniciático y singular espacio. En la propuesta le acompaña Mercedes que de manera autodidacta empezó a buscar los secretos del vino y de la sala. Todo en pos de un bagaje gastronómico de mente abierta.

#### Chimenea y terraza

Fue en esa búsqueda de autenticidad por la que Adrián se decantó y le nació la cocina a la brasa de encina. Y la explosión de carnes, bacalao, quesos, anchoas, verduras. Evidentemente en todo camino que se pretende seguir recto, se encuentran dificultades. No toda la clientela comprende sus conceptos

ni en la forma ni en los precios, aunque lo cierto es que en el Bodegón se paga en justicia por lo que se come, con un ticket medio que en la actualidad ronda los 40 €. ¿Se puede dar más felicidad con ese pellizco pequeño a la cartera? Estamos ante un local bello y austero, con suelo de barro cocido, paredes de muros gruesos encalados, mobiliario de madera maciza y alguna decoración imagen de tiempos pasados. Se divide esta casa en zonas claramente diferenciadas, con el sabor de entrada de la barra, el lagar y un pequeño grupo de mesas con una evocadora chimenea que en invierno resulta deliciosa. Desde esta primera zona se sale al patio, ideal para las cálidas temperaturas del entorno, pasando por la abierta y bella cocina de brasas en la que, con una gran chimenea conformada por un artilugio de fundición, opera Adrián como un cirujano del fuego. Al otro lado de la chimenea del primer salón está el acceso al segundo comedor, algo más moderno, climatizado y con amplios ventanales. En este salón se encuentra además una pequeña barra donde Mercedes elabora con delicadeza un ritual cafetero distinto a lo habitual. Cada espacio tiene alma. Y en los rincones del Bodegón uno puede pasar tan pancho el momento de espera a las maletas en la calle.

#### Rumor andaluz

Comer en El Bodegón implica como primera estación de penitencia tomar un aperitivo en la barra, a ser posible con un fino o palo cortado junto a unas sublimes aceitunas manzanilla. En este aperitivo, además de conversar con los caseros y atisbar la cocina, es conveniente ir planteando la comanda de los entrantes. Todo es tan libre como el estado de ánimo de comensales y tabernero. Una vez en el escaño de la mesa, porque esto es parlamento de vida, es el momento de ratificar y completar los entrantes, siendo obligatorio el tomate rajado con aceite y sal, además de chacinas, conservas, ensalada o alguna otra novedad que Mercedes nos proponga, sin citar los quesos, capítulos aparte. Entre los bocados principales, es imprescindible el sencillo y espectacular bacalao confitado, un atún glorioso, y toda suerte de cortes carnívoros, ibéricos de verdad, cordero, pato, vaca, buey. La delicadeza de los puntos tiene escasos parangones. Siempre acompañadas de unos platos de verduras de temporada a la brasa realmente maravillosos. Los postres son de la casa sin tapujos, licores a mansalva, y la tertulia de dos quijotes en este mundo raro de vanidades, para las que están curados de espanto. La verdad a veces se esconde a la vista debajo de tanta alharaca. Puro rumor andaluz. ●

### EL BODEGÓN

C/ Rábida, 46  
Palos de la Frontera  
(Huelva)  
Cierra martes

Fuera de las dictaduras de las guías y de los fudis, hay casas de comidas que aglutinan sabores, saberes y casi diríamos actitudes ante la vida absolutamente insobornables. Texto—Andrés Sánchez Magro Fotos —Luis Marquínez García