



## Asador La Chumbera

SYLVAIN Y SU EQUIPO HAN CONSEGUIDO SER UN REFERENTE DE COCINA DE CALIDAD, MARINERA E INTERNACIONAL

**S**in bajar ni un sólo día la apuesta por la calidad de los productos y sin escatimar en el tiempo y el mimo a la hora de prepararlos, este restaurante en pleno Parque Natural de Cabo de Gata Níjar lleva diez años como referencia gastronómica en la provincia de Almería, donde es el único con el sello Bib Gourmand a la mejor relación calidad-precio, de la Guía Michelin.

Cuando Sylvain Galindo decidió montar un asador en Agua Amarga, eligió el local que más le gustaba del pueblo, “porque está apartado, con vistas, mucho mejor que lo que hay abajo”. El local no funcionaba y él y su equipo le dieron la vuelta con una propuesta de carnes a la brasa, “un asador como no había en la zona entonces, hace diez años, aunque ahora los hay por todos lados”. Nació así a finales de 2011 el Asador La Chumbera, que desde entonces no ha parado de cosechar éxitos en forma de distinciones, con el sello Bib Gourmand de Michelin como más destacada, y, sobre todo, de respuesta favorable de los comensales.

De madre nacida en Agua Amarga, Sylvain Galindo llegó al pueblo en 2008 desde su Francia natal. Y emprendió la aventura de montar un asador en un cerro frente a Mesa Roldán, en pleno Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, sin tener experiencia previa en la hostelería o la cocina, más allá de ser el encargado “desde pequeño” de hacer las carnes a la brasa en su casa. “Cada vez que iba a casa de alguien, tenía que hacer yo la carne”, recuerda. Hasta entonces, su experiencia laboral en Francia había sido en una destilería.

Para elaborar las propuestas de la carta, “yo me caliento la cabeza y las chicas de la cocina ejecutan los platos”, explica Sylvain. Con una excepción: “Las carnes solo las toco yo”. Y aunque es conocido precisamente por sus carnes, el asador La Chumbera destaca asimismo por su oferta en pescado, que ahora también elabora en las brasas. Al principio, solo el pulpo, pero ahora pasan por estas brasas de madera japonesa el atún, el lenguado o la lecha.

En origen, los clientes llegaban del pueblo, a los que se fueron sumando los turistas que llegaban en verano a Agua Amarga. Y poco a poco, La Chumbera fue ampliando su radio de atracción, con clientes recurrentes que llegan desde Murcia, Vera o El Ejido. “Tenemos un abanico en la zona bastante amplio”. Algo que también les ha facilitado el sobrevivir a las restricciones de movilidad provocadas por la pandemia. De hecho, al contrario de tantos locales en zona turística, abren durante todo el año, no solo en la temporada de sol y playa, excepto en noviembre, que cierran por vacaciones.

“La calidad de los productos ha ido cambiando con los años, siempre a mejor”, cuenta Galindo, que reconoce que “en la forma de hacer las car-

nes también hemos ido evolucionando, mejorando cada año”. Porque este chef autodidacta tiene claro que el cliente valora que, aunque cueste más, el producto y su elaboración justifican lo que pagan.

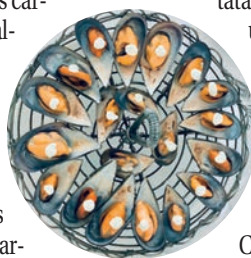
Carne madurada, chuletón, entrecot, solomillo, presa ibérica, chuletilas de cordero lechal o el magret de pato forman parte de esta oferta. “El entrecot de vaca se vende mucho todo el año”, asegura Galindo, que añade que “lo que sobre todo viene buscando la gente son los chuletones madurados”. El secreto de su elaboración es utilizar “un fuego muy fuerte para solo marcar la carne y hacer como una costra, y que se quede crudo por dentro”. De hecho, si alguien lo prefiere muy hecho, Sylvain le avisa de que no lo va a hacer así. En su lugar, lo prepara como siempre y lo presenta con una placa caliente para que el comensal lo termine en la mesa hasta el punto que prefiera. “Yo no destrozo la carne”, sentencia.

En pescado, comenzaron con menos productos, pero han ido ampliando la oferta. Destacan los calamares de potera y “los pescados de la zona”. Además de los que se preparan a la brasa, se ofrecen otros a la plancha, como la lubina salvaje, y también galanes fritos, lo único en la cocina que pasa por la freidora, aparte de las croquetas de gambas y las patatas fritas. Cada uno de estos productos tiene su propia freidora de uso exclusivo, para no mezclar sabores.

Son detalles que van dejando patente esa calidad tanto en la selección del producto como en su preparación, y que le han servido a La Chumbera para hacerse con una clientela fija, que visita el asador incluso una vez por semana, cuando son de Almería, o unas cuatro o cinco veces mientras están en Agua Amarga de vacaciones.

Cuando La Chumbera llevaba tres años funcionando, la propuesta de Sylvain Galindo y su equipo llamó la atención de los críticos de la Guía Michelin. Así, un día, un comensal, tras terminar de comer y pagar, se acercó al propietario del restaurante para explicarle en qué trabajaba y que necesitaba ciertos datos sobre el asador. Esa es la señal de que la propuesta culinaria ha convencido al inspector de la Guía Michelin; cuando no lo hace, nadie se entera de que ha estado allí. “Fue una sorpresa, no lo esperábamos”, confiesa. El resultado fue que la prestigiosa guía gastronómica les concedió el sello Bib Gourmand, con el que distinguen a restaurantes de calidad excepcional, pero a un precio asequible. Es, en definitiva, el paso previo a la Estrella Michelin.

Sylvain, sin embargo, le quita mérito a haber logrado en tan poco tiempo este éxito por el que tantos luchan y pocos consiguen, asegurando que “es casualidad, el inspector podía haber venido otro día y salirnos mal”. Aunque reconoce que “es un orgullo” y producto “del trabajo de todos”.







La buganvilla y el blanco destacan a la llegada. Ese blanco y ese color se cuelean también en el interior marineru, acogedor, tranquilo y muy luminoso. El exterior es único, con Agua Amarga y la costa.



## Un lugar mágico

Como encargado de sala en su restaurante, Galindo señala que el papel de los camareros es también fundamental a la hora de conseguir reconocimientos y de mantener una clientela fiel. “Puedes ir a un sitio y comer bien pero el camarero te ha fastidiado la comida”, comenta. Por eso insiste en que el secreto del éxito es que todo el equipo funcione. En el caso de La Chumbera, ese equipo se compone de ocho personas, tres en cocina, uno fregando y cuatro atendiendo mesas, además de él, que está tanto en cocina como atendiendo. Otro secreto del éxito de La Chumbera es el cuidado con el que su responsable selecciona el producto que va a preparar. Por ejemplo, la gamba roja la compra en la lonja y de una pescadería le llevan el pescado, que tiene que ser de primera porque, si no, “se va de vuelta”. Algo que ya ha pasado en alguna ocasión, obligando a Sylvain a cambiar de proveedor.

“Y con la carne es peor”, asegura. “El pescado, si es fresco es bueno, pero la carne es un mundo totalmente diferente”, prosigue, ya que la única manera de comprobar que un chuletón o un solomillo son buenos es probándolos después de haberlos comprado. Así, mantener una calidad constante, que no haya un día con una pieza de calidad máxima y otro en el que baje el listón, “es lo más difícil de encontrar”. En esa búsqueda del mejor producto, a La Chumbera llega carne gallega, angus americano, de Holanda y Alemania, “que es lo que más le gusta a la gente, porque es tierna y con sabor”. De Almería, además del pescado, vienen las verduras.

Más detalles: cuando compra gambas en la lonja, en cuanto llega al asador las pelan para que no baje la calidad del producto, que luego preparará como carpaccio o en croquetas, además de a la plancha.

El resultado es que La Chumbera es una referencia para quien visita Agua Amarga o la provincia de Almería. Y no son pocas las personalidades de la cultura o el deporte que pasan unos días aquí y se acercan al asador para probar algunos de sus platos. Es el caso, por ejemplo, de Iker Casillas o del cantante Leiva, “que estuvo unas cuantas veces”, dice Sylvain, aunque asegura que en muchos casos, ni se entera de que tiene en la sala un cliente de renombre. “Para mí son todos iguales, no me presiona que alguno sea famoso”, destaca.

Sin presiones, solo la de mantener la calidad en máximos, “seguir la línea sin ablandarse, mantenerse al pie del cañón sin fallar nunca”. Y en eso lleva ya diez años, en los que ha pasado de cocinero ‘amateur’ que hacía la carne para su familia o los amigos a mantenerse como el único restaurante de la provincia de Almería al que Michelin reconoce por su relación calidad-precio.

**Miguel Blanco**

Si soñáramos con un lugar mágico, con la luz del Cabo de Gata, al lado del mar, con blancos y buganvillas y olores de carnes y pescados, ese sueño podría estar perfectamente en este encantador restaurante sobre el mirador de Agua Amarga, rincón con gran encanto de la costa virgen del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar.

Azares de la vida, el chef Sylvain Galindo Martínez buscó hace años sus raíces nijareñas y encontró este rincón mágico, donde ha conseguido la cuadratura del círculo: fusionar la tradición marinera de la costa y las mejores carnes del interior de Almería y de España. Todo ello mezclado con las verduras de nuestras huertas y un toque de refinada cocina francesa en las terminaciones y detalles, que le han valido hacerse un hueco destacado entre los restaurantes de mayor prestigio de la provincia.

Nada de esto es fácil. Sylvain hace una cocina sencilla, pero con producto de primera y con mucho cariño. Acuerda con los pescadores en los cercanos puertos para conseguir los mejores pescados y busca la gamba roja, el pulpo, el atún rojo —el auténtico, dice—, la lubina salvaje y los mejores calamares, que los prepara confitados, con un toque especial, con el tiempo que requiere este plato, con tranquilidad. Solo calamar de potera.

En las carnes, las mejores, allá donde estén. Por eso insiste en que son, por ejemplo, chuletones madurados o cordero de Filabres. Eso luego se nota en el sabor, cuando los sirve con unos pimentitos fritos y unas patatitas de estas huertas. De la cocina francesa ofrece unos mejillones a la brasa hechos con una parrilla especial, el camembert a la brasa o el foie. Placer para los sentidos. El aceite es clave en su cocina, de oliva virgen extra. Clave en el sabor final de muchos de sus platos. Carnes y pescados son la clave, pero el entrante de salmorejo de raf y mango con helado de aceite casero es una delicia. Y la verdura salteada crujiente o el tomate raf con aceite de oliva.

Otra de las delicias que preparan Sylvain y su equipo son las croquetas de gamba roja y el carpaccio de gamba. Fritura no, salvo los galanes, exquisitez de esta zona de costa, que saben a galanes, sostiene el chef, solo a galanes. Postres caseros únicos y variados, pero la estrella es el café gourmand, una denominación de la casa que incluye café o infusión acompañado de tres postres: pannacota, crema catalana y mousse de chocolate.

En La Chumbera todo es placer para los sentidos. A la sombra de una buganvilla, en su terraza, se pueden pasar las mejores veladas, contemplando las estrellas o la luna mágica del Cabo. Si todo ello lo acompañamos de un buen vino, música tranquila y cualquiera de los platos que Sylvain prepara, rozaremos la felicidad absoluta. // **Diego Garcia**

