vinetur

El Mesón de Alberto, un restaurante de altura en Lugo

martes 15 de enero de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



El Mesón de Alberto es un restaurante que ha crecido en altura con el paso del tiempo. En 1975, en Lugo, abría en la planta baja de una casa en la que hoy ocupa cuatro plantas. Y no solo en altura. Según uno de sus gerentes, Alberto García Fernández, “fue un crecimiento lento y con mucho esfuerzo, siempre mimando tanto las materias primas como el trato al cliente”; es así que el restaurante ha ido mejorando progresivamente y esto se ha manifestado en la mejor publicidad que alguien puede hacer de uno: la recomendación de boca a boca del cliente satisfecho.

Ponte da Boga.- Alberto, ¿qué ha cambiado desde su apertura hasta hoy?

Alberto García.- Mucho. Hay que adaptarse a los tiempos, y como es obvio, el contexto ha cambiado mucho desde el año 1975. Han cambiado sobre todo las instalaciones, los métodos de trabajo, la tecnología utilizada... pero lo importante es que no se pierda la filosofía de ofrecer el producto de más calidad y un trato al cliente que le haga sentirse agusto en nuestro restaurante.

PdB.- ¿Por qué abrir el restaurante en Lugo? ¿Cuál fue tu experiencia profesional previa? Hoy, ¿volverías a hacerlo?

AG.- El restaurante lo abrí en Lugo porque la tierra me tiró mucho. Yo trabajé en Barcelona como tantos de mi época y tuve la posibilidad de abrir un restaurante allí pero me entró la morriña y volví a mi ciudad. Nunca sabré como hubiera sido, pero no me arrepiento porque he sido muy feliz en mi ciudad al lado de mi familia.

PdB.- ¿Qué tiene Lugo que todo el mundo habla maravillas de su cocina?

AG.- En Lugo, como en toda Galicia, tenemos el privilegio de contar con una materia prima que no existe en ningún sitio. Tanto nuestras costas como el interior, nos regalan productos de primerísima calidad. Yo creo que la diferencia de Lugo es que supimos desde siempre tratar todos estos productos sin perderles su esencia y conjugarlos como en ningún otro lugar.

PdB.- ¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

AG.- El trato con los clientes. En esta profesión la relación con el cliente es muy cercana.

PdB.- Adentrándonos en el Mesón de Alberto, ¿cómo es el local en cuanto a distribución y decoración?

AG.- El restaurante Mesón de Alberto consta de una planta baja con una tapería y dos plantas más con el restaurante y los salones privados. Está ubicado en una típica casa lucense de piedra y su decoración es clásica basada en la piedra y la madera.

PdB.- ¿Qué se puede degustar en él?

AG.- Hacemos una cocina tradicional gallega. La estrella de nuestra carta es la despensa gallega. No renunciamos a las nuevas técnicas en la cocina, pero siempre respetando los sabores de los productos que utilizamos.

PdB.- En cuanto a vinos, ¿disponéis de una carta extensa? ¿Cómo funcionan las D.O gallegas? ¿soléis recomendarlas?

AG.- Nuestra carta cuenta con alrededor de 200 referencia. Todas las D.O. gallegas están representadas en nuestra bodega. Somos defensores de todo lo que representa Galicia a nivel de restauración y los vinos no son una excepción. Se están haciendo grandes vinos en Galicia que merecen recomendarse y darlos a conocer.

PdB.- ¿Con qué maridaríamos un Ponte da Boga?

AG.- En nuestra carta hay un plato que maridaría perfectamente con un Ponte da Boga: grelos con marisco.

PdB.- ¿Cuál es vuestro cliente tipo? ¿Y el precio medio por plato?

AG.- Nuestro cliente es tanto un turista que visita Lugo, como el cliente de empresa como el cliente familiar. Nuestra oferta es muy diversa y puede satisfacer a cualquier perfil de cliente.

PdB.- Justo acabamos de dejar atrás una parte de estas fiestas navideñas, ¿menos, más o igual en cuanto reservas si lo comparamos con el año pasado?

AG.- Las navidades han seguido la tendencia de todo este 2012. No ha sido un buen año en ningún sector y la hostelería no ha sido una excepción.

PdB.- ¿Por qué elegir el Mesón de Alberto para nuestras celebraciones?

AG.- Ofrecemos un producto seleccionado de primera calidad y un trato personalizado. Nuestra oferta desde la tapería hasta los salones privados se puede adaptar a cualquier tipo de celebración

PdB.- Por último, ¿cómo ves el restaurante en el 2013?

AG.- Tenemos que seguir con la filosofía de siempre, pero como en todo este recorrido de 38 años que tiene el restaurante Mesón de Alberto, adaptarnos al nuevo escenario que se nos presenta.