

HACIENDO

Calidad Concertada Desde 1959
Sala Gradín
RESTAURANTE | CATERING | PAZO DE XERLÍS

CINCO DÉCADAS DE TRADICIÓN EN LA COCINA

Sala Gradín es todo un referente en la celebración de bodas y grandes eventos sociales // El **Pazo de Xerlís** se ha consolidado como su buque insignia y cuenta con un cáterin que gestiona 7.000 comidas diarias en centros escolares

Restaurante Sala Gradín es una empresa familiar de A Estrada, fundado por Ramiro Abelleiro Lagos, que dio sus primeros pasos en 1959 como sala de fiestas y espectáculos. Por aquel entonces era todo un referente en Galicia por los conciertos y fiestas que organizaba, que atraían a miles de personas, ya no solo de la villa pontevedresa, sino de toda la geografía gallega. Así, el negocio fue evolucionando con el transcurso del tiempo hasta que se consolidó como la reconocida sala de bodas que ahora todo el mundo conoce. "En aquel momento solo había dos negocios como este en Galicia", recuerdan los hermanos Antonio y Adriana Abelleiro Cusidó, nietos del fundador y actuales gerentes de la firma, antes de apuntar que fueron muchas las familias que celebraron los momentos más importantes de sus vidas en Sala Gradín. "Primero se casaron aquí los padres, luego bautizaron a sus hijos, le hicieron la primera comunión, celebraron sus bodas de plata y de oro... y así generación tras generación", comentan en una entrevista concedida a este periódico.

La empresa estuvo siempre adaptada a los tiempos.

"Mejoramos nuestros servicios año tras año para moldearnos a las demandas del mercado y conocer el perfil de cada cliente", explican, al tiempo que añaden que en sus salones ofrecen la posibilidad de festejar cualquier tipo de evento social, desde bodas y banquetes hasta mítines políticos. En este sentido, uno de los principales objetivos de Sala Gradín fue siempre prestar un servicio de "inconfundible calidad y con una observable dedicación en cada uno de nuestros platos". Antonio y Adriana subrayan que la esencia de

su empresa es "atención personalizada a cada pareja, a cada cliente, que quiere celebrar en nuestros salones las fiestas más importantes. Se trata de un negocio con una identidad propia muy marcada y con un estilo diferente". Fue en 2004 cuando, tras detectar que la tendencia de los clientes

sultados en poco tiempo, ganándose el reconocimiento de un público exquisito: los escolares gallegos. Actualmente gestionan entre 5.000 y 7.000 comidas diarias en centros dependientes de la Consellería de Educación, Cultura e Ordenación Universitaria y de diferentes Anpas. Para ello fue necesario ampliar la

las instalaciones acogieron su primera boda. El Pazo de Xerlís tiene a disposición de sus clientes un amplio aparcamiento privado, varios espacios para fotos exclusivas y amplios comedores, destacando un comedor exterior con capacidad para 300 comensales. Toda la edificación está rodeada de un hermoso



www.salagradin.com

había cambiado hacia celebrar las fiestas en sus propias casas o en lugares con decorados concretos, nació Sala Gradín Caterin, que no tardó mucho en consolidarse en el sector y en amoldarse a las demandas del mercado. Así, solo cuatro años después, la empresa amplía su abanico de productos y comienza a gestionar servicios de cáterin para colectividades. Sin alejarse nunca de la cocina tradicional de calidad, y con una adecuada gestión de proveedores y materias primas, la firma consigue unos excelentes re-

formación de los profesionales que trabajaban en el cáterin para adaptarse a este público concreto. El negocio avanza por muy buen camino y los hermanos Abelleiro Cusidó se lanzan a la compra del Pazo de Xerlís, también emplazado en el municipio de A Estrada. El inmueble se encontraba en estado ruinoso, por lo que ponen en marcha un ambicioso proyecto para restaurarlo, decorarlo y acondicionarlo para sala de eventos, de manera que "todo el que pase por aquí se sienta como en su propia casa". En abril de 2012

jardín con distintos ambientes que consiguen una armonía única para aperitivos y otros eventos. Además, ofrece unas vistas maravillosas a la montaña. Está a tan solo 15 minutos de Santiago de Compostela, convirtiéndose en un referente para actos sociales. Sala Gradín gestiona a día de hoy tres importantes líneas de negocio en el sector de la hostelería: Gradín Restaurante y Catering, Sala Gradín Colectividades y Empresas, y el Pazo de Xerlís, todo un referente en cuanto elegancia y gastronomía. ■

GALICIA

CUATRO NUEVOS CHEFS DE VANGUARDIA

Diversificar la oferta gastronómica y dinamizar el turismo en la comarca del Deza y su área de influencia es uno de los retos que se ha marcado la dirección del Pazo de Xerlís en los últimos tiempos. Uno de los primeros pasos para ello ha sido ampliar su carta gastronómica incorporando a su equipo de cocina a cuatro reconocidos chefs. Los elegidos para este nuevo proyecto son Roberto, de O Valado de Roberto e Marta (Boqueixón); Diego,

de La Molinera (Lalín); Tito, del Nixon (A Estrada); e Iñaki, de O Eirado da Leña (Pontevedra). Cada uno de ellos aportará "un estilo diferente de cocina", según explicó Antonio Abelleiro, gerente del Pazo de Xerlís. Esto les permitirá, añadió, "seguir creciendo" y ofertar una carta gastronómica adaptable a todo tipo de eventos, celebraciones, congresos y actos sociales. El producto gallego y de excelsa calidad es la base de la cocina que ofrece el grupo Sala Gradín. ■



ENTREVISTA

ANTONIO Y ADRIANA ABELLEIRO CUSIDÓ, gerentes de Sala Gradín

"LAS BODAS CAMBIARON MUCHO: ANTES NO DABAN LA TALLA SIN OCHO MARISCOS; AHORA, MEJOR ELABORADO"

Sala Gradín es un referente de la buena gastronomía, ¿qué fue necesario para lograr esta premisa?

Mucho trabajo y dedicación. Muchas noches sin dormir. Horas y horas en las que se observa cada detalle, por mínimo que sea. La opinión de cada cliente se valora mucho e intentamos ofrecer cada servicio que nos solicitan de la mejor forma posible. Además, elegimos los menús siempre con el cliente y es él quien

origenes y cómo fue la evolución?

Empezó nuestro abuelo, Ramiro Abelleiro Lagos, con una sala de fiestas y al poco tiempo amplió a los salones pa-



diseña prácticamente la carta para su fiesta especial. Por otra parte, los productos que utilizamos son gallegos. El fue quien nos enseñó prácticamente todo lo que sabemos. Estudiamos para esto, pero con lo que realmente se aprende es con el día a día.

La actual es ya la tercera generación, ¿cómo fueron los

ra bodas y banquetes. Con el tiempo fue nuestro padre, Ramiro Abelleiro Rey, quien continuó con el negocio. Él fue quien nos enseñó prácticamente todo lo que sabemos. Estudiamos para esto, pero con lo que realmente se aprende es con el día a día.

¿Qué caracteriza su cocina?

La nuestra es una cocina de mercado con encanto y en la que también cuenta mucho la dedicación que prestamos a cada plato. Y como dije antes, es muy importante el producto gallego de gran calidad. Ello es cien por cien garantía de éxito.

¿Qué tratan de transmitir al cliente?

Lo mejor de nosotros mismos. Cuando entra un cliente por la puerta nos dedicamos en cuerpo y alma a conocer sus necesidades. Aunque ellos te indiquen sus preferencias nosotros aportamos ese toque especial para que todo sea perfecto.

¿Han variado las exigencias del comensal?

Sí, y mucho. Hace años, por ejemplo, las bodas no daban la talla si el menú no contaba con siete u ocho mariscos. Hoy en día son mucho más trabajadas y sencillas. Los platos son más elaborados y casi se podría decir que

participaron políticos emblemáticos como Manuel Fraga, Fernández Albor, José María Aznar, Mariano Rajoy, Xosé Manuel Beiras, José Cuiña, Alberto Núñez Feijóo, Ana Pastor, Santiago Villanueva... y también personalidades de la aristocracia, como Alfonso Armada o Cayetana Martínez de Irujo. Además, tanto en la Sala Gradín de A Estrada como en la Sala Lennon, tuvimos el placer de acoger a numerosos músicos y cantantes famosos como Juan Pardo, Los Brincos, Siniestro Total, Alaska y Dinarama, Mocedades, Bertín Osborne, Nino Bravo, Parchís, Regaliz, Romina y Al Bano, Los Inhumanos o Barón Rojo, entre otros. ■

Por su casa han pasado numerosas personalidades...

Pues sí, la verdad es que muchas. Se hicieron mítines de todos los partidos políticos, en los que

