

# hosteleriadigital.es

El portal de comunicacion de FEHR y sus Asociaciones

## Premio Nacional FEHR a la Empresa Hostelera

POR Redacción HD , 13/11/2014, 13:34 h



*Los Galayos ha sido testigo del devenir histórico de la capital desde 1894. La familia Grande, al frente de este emblemático establecimiento desde el comienzo ha conseguido mantener la tradición de nuestra cocina, y por su ubicación es un referente para los turistas,*

*convirtiéndose en uno de nuestros principales embajadores de la gastronomía tradicional española.*

**P- ¿Qué siente al recibir el premio a la empresa hostelera del año de manos de sus compañeros?**

R- Es un halago que nos sirve de estímulo para el quehacer diario y sobre todo viniendo de la mano de amigos y compañeros.

**P- Están en la plaza Mayor de Madrid, un lugar privilegiado pero que, por la fama que tiene, les debe exigir mucho para no perder ni un cliente, ¿no?**

R- por supuesto. Es un negocio que tiene más de 120 años y ha pasado por muchas generaciones. Tenemos que estar innovando y actualizándonos siempre, haciendo las cosas cada día un poco mejor que el día anterior.

**P- En su local se produjo la última reunión de la Generación del 27 antes de la guerra civil. ¿Estas paredes han vivido acontecimientos históricos?**

R- Efectivamente. El 29 de abril de 1936 se reunió por última vez el grupo de escritores y artistas del 27. Y aquí ha quedado el detalle como una foto histórica. A partir del estallido de la guerra civil nunca se volvió a reunir la Generación.

**P- Hablando de generación. ¿Son los dueños generaciones distintas de una misma familia?**

R- Bueno, hubo una familia con la que trabajó mi padre y a partir de ahí nosotros retomamos el negocio y entró otra saga. Hemos sido dos familias distintas pero ininterrumpidamente desde 1894 ha trabajado el negocio siempre con la misma filosofía.

**P- Unen en sus cartas tradición y modernidad. Atraen a los castizos para la Jornada de Callos en Madrid y también a clientes de rutas como Madrid Exquisito. ¿Suelen colaborar con actos de cultura de la ciudad?**

R- Sí, claro. Se trata de estar activo, de hacer por que venga público y que se mueva a nivel hostelero y conozca el tipo de actividades de los locales y los menús sugerentes que vamos lanzando para que sea más atractivo para ellos la visita a nuestro negocio.

**P- ¿Qué tipo de cliente suelen tener: turistas, empresas, grupos o familias?**

R- Contrariamente a lo que pueda parecer por estar en la Plaza Mayor, un tanto por ciento muy elevado de nuestra clientela, más del 60% es cliente habitual y español. No solo turistas. Llenamos muchos días con familias, amigos y clientes habituales, aunque siempre tenemos mucho turismo.

**P- Entonces, ¿Se pueden considerar ustedes un termómetro de la situación económica del mercado nacional y del turismo?**

**¿Constatan el crecimiento de ambos segmentos?**

R- Bueno, parece que vamos un pelín mejor, pero todavía hay mucho trabajo que hacer, sobre todo en Madrid en cuanto a turismo; pero las cosas se van viendo de otra manera.

**P- Suelen dar la bienvenida a las nuevas estaciones, y sobre todo, al verano y al invierno, con menús especiales, pero hay platos que nunca fallan en su restaurante, como el Cochinillo con Patatas Revolconas y el Cocido Madrileño en Puchero de Barro, ¿No?**

R- El Cochinillo es uno de los fundamentos y uno de los principales puntos de nuestro restaurante. Llevamos haciendo este plato de toda la vida, lo demanda muchísima gente y no cambiamos. También el cocido madrileño en puchero de barro. En invierno lo hacemos los siete días de la semana y viene gustando a todo el mundo.

**P- La barra es de madera, tallada a mano del siglo XVII. ¿Tienen más detalles históricos en el local?**

R- Sí, claro, hay muchas cosas. De hecho, por ejemplo, el salón donde se reunió la Generación del 27 está sin tocar, como estaba en aquel momento, con sus maderas y sus detalles y decoración y materiales originales. Intentamos mantener la esencia de aquel momento, pero el local está actualizado en elementos prácticos del trabajo para el día a día.

**P- Las cuevas también son preciosas, y cada vez más locales de la Plaza Mayor las recuperan como atractivo para los clientes, como ustedes...**

R- Sí, todas estas cuevas antes estaban conectadas unas con otras y se podía transitar por ellas y llegar al Palacio Real. Era una vía de escape de los Monarcas de aquel momento. Ahora son salones y zonas bonitas para los visitantes.