Entrevista a Silvia Castelló

¿Cómo funciona hoy en día el Nou Manolín, uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad de Alicante? Esa es la pregunta que me hacía de camino a casa de Silvia Castelló, hija del fundador Vicente Castelló de los restaurantes Nou Manolín y el Piripi.

El restaurante lleva abierto más de treinta años y hoy en día sigue manteniendo esa vitalidad y ese buen clima de trabajo y atención al cliente.

Silvia Castelló nos lo cuenta en la siguiente entrevista.

- *¿Cuál es su función en el restaurante?*

  A groso modo es el tema de administración acompañado de un equipo especializado en el que hay economistas, un graduado social y administrativos.

  En el día a día del restaurante estar pendiente de que todo funcione bien, y de recibir al cliente de forma familiar.

- *A usted se le relaciona más con el Nou Manolín y a su hermano con el Piripi, ¿Cuál cree que es la diferencia entre ambos?*

  Pese a que mi hermano esté en el Piripi y yo en el Nou Manolín, el negocio está centralizado, es decir, cada cual se ocupa de aspectos distintos del restaurante, mi hermano lleva el tema de compras y yo en el de administración, y en el día a día cada uno acude a un restaurante.

- *Todos sus platos están realizados con alimentos de primera calidad, ¿qué plato recomendaría usted?*

  Recomendar un plato es muy difícil, pero podríamos ir desde marisco, jamón Joselito, arroces y pescados.

- *Ustedes tienen un comedor que en número de mesas es muy variable, porque lo mismo tienen ochenta comensales que trescientos, ¿Cómo solucionan ese problema?*

  Nosotros contamos con una plantilla prácticamente fija, con lo que contamos sobretodo es con la flexibilidad de la gente de nuestro equipo, es decir, en un momento determinado podemos contar con gente de la barra que suba al comedor, también intentamos trabajar con solo dos o tres extras, siempre los mismos y así nuestros comensales los consideran como de la casa.

- *En el 2000 ampliaron los comedores, situados en la casa donde nació Gabriel Miró, ¿cree que la decoración de la sala en cuanto a tonos claros y muebles de líneas sencillas ayuda a crear un buen ambiente para los comensales?*

  Si sobretodo el que materiales nobles: madera, ladrillos… También tenemos la suerte de poder tener las mesas muy separadas para que nuestros clientes tengan más intimidad.

- *¿Hay algún detalle que recuerde que allí nació Gabriel Miró?*

  El comedor situado en la primera planta de dicha casa se llama "Sigüenza" que es el personaje más famoso de la bibliografía de Gabriel Miró, también contamos con una vitrina que contiene elementos relacionados con la escritura como: plumas, tintero, papel… en la que hay cuatro o cinco libros de las primeras ediciones

de Gabriel Miró junto con un retrato suyo.

- *A su restaurante siempre se le ha considerado de los mejores de Alicante, además de su barra, es muy conocida su bodega situada en el sótano, ¿Esta bodega sigue estando abierta al público?*

  Si, no lo utilizamos como comedor diario, pero no hay ningún problema en utilizarla como reservado e incluso realizar catas.

- *¿La mayoría de sus clientes son clientes fijos o cada día se sorprende de la cantidad de gente nueva que va a probar sus platos?*

  La mayoría son clientes fijos, por suerte también recibimos a muchos clientes que nos visitan por primera vez.

- *Se podría decir que la barra del Nou Manolín es la más conocida de Alicante, ¿Cuál cree que es el secreto para que funcione tan bien?*

  El secreto si es que lo hubiera es la frescura del producto y un trato por parte del barman de respeto y familiaridad.

- *¿Es cierto que no cierran nunca?*

  Solo cerramos la noche de Nochebuena, y aún así desde hace unos años nos empiezan a llamar para preguntar si abrimos.

- *¿Cuáles son las fechas en las que más lleno encontráis el*

restaurante?

El viernes anterior de Nochebuena, a nivel de comidas y cenas de empresas.

El día de Navidad y de más fiestas señaladas: Día del padre, hogueras, Semana Santa…

- *Su restaurante ha ganado numerosos premios, entre ellos al de "Restaurante de territorio español con la mejor materia prima concedido por el ministerio de agricultura, ganadería y pesca." ¿Qué sensación tiene?*

  Mucha satisfacción y orgullo por el hecho de que se reconozca el esfuerzo y la ilusión que ponemos en nuestro trabajo.

- *Son muchos rostros conocidos los que se han dejado ver por aquí, entre otros Camilo José Cela, Penélope Cruz, Coppola, Serrat, Mario Benedetti… ¿Cómo se siente al saber que gente admirable ha estado en el restaurante?*

  Muy orgullosa de que decidan venir a nuestra casa.

- *Además del Nou Manolín y el Piripi, su hermano y usted se han lanzado a apostar por nuevos proyectos, como el 37 cool o la bodega "Va de vins" todo ello situado en la calle Castaños, ¿Cómo lo hacen para que todo en lo que apueste vaya tan bien?*

  Muchas gracias, teniendo un equipo muy bueno que es quien nos respalda.