

Restaurante histórico cubano recupera glorias pasadas



Por Roberto F. Campos

La Habana, 22 feb- El histórico restaurante habanero 1830 persigue hoy recuperar la atención no solo de los comensales de esta ciudad que le conocieron antaño, sino la preferencia de los visitantes extranjeros.

Tal propósito parece lograrlo a juzgar por la cantidad de clientes que llegan a sus salones, una casa señorial junto a la desembocadura del río Almendares, escenario privilegiado que en su momento fue la delicia de la aristocracia de esta ciudad y de enamorados.

Ahora, la casa de comidas aprovecha el auge del turismo y atrapa de singular manera a muchos viajeros que incluso no conocen su historia y tradición, tal y como lo resaltan sus empleados y directivos.

Ubicado en el Malecón y calle 22, muy de cara al mar, el Restaurante 1830 se encuentra en el extremo oeste de esa arteria que divide a la urbe de las aguas, y para muchos entendidos se trata de uno de los más elegantes de La Habana.

La historia del inmueble que acoge al establecimiento se remonta al siglo XIX, cuando en el lugar estaba un restaurante llamado Arana, cuya fama se extendía por la capital gracias a las especialidades de la casa.

Allí servían Arroz con Pollo a la Chorrera (nombre de la fortaleza colonial pegada al recinto) y el Bacalao a la Vizcaína.

El auge constructivo de inicios del siglo XX llevó a su conversión en el Hotel La Mar, levantado en mampostería y tejas, donde un altar servía de punto de conclusión a las procesiones de la Virgen del Carmen, que partían de la Iglesia del Carmelo.

A finales de los años 20, surge en el lugar una residencia bautizada como Villa Miramar, arrendada y adquirida finalmente en la década del 50 por la familia Currais.

Pero esta familia española tuvo mucho arraigo en la gastronomía cubana, pues habían levantado un negocio en otra parte de la urbe, el restaurante La Zaragozana, que aún hoy se conserva.

Especializado en comidas internacionales, con sello español, La Zaragozana abrió el 3 de diciembre de 1830 por Los Currais (de ahí el bautizo del restaurante que nos ocupa).

El nombre del establecimiento se originó en un cuadro colocado en su pared central, cuyo tema era el sitio de Zaragoza, región del noreste español, cercana a la frontera francesa.

Su ubicación primaria es la misma actual, Avenida de Bélgica número 352 (conocida popularmente como Monserrate), entre Obispo y Obrapía, parte vieja de la capital cubana.

Cuentan que Los Currais consideraban como restaurante de lujo una estancia para comidas en familia y no para debates de negocios, y como La Zaragozana se llenaba de comerciantes, los dueños, incómodos, la llegaron a calificar despectivamente de fonda.

Por esa preocupación, surgió entre ellos la idea de abrir otro comedor que se materializó después como el 1830, inaugurado en 1954 con el objetivo de que fuera estancia de lujo.

De ahí que su majestuosa construcción posea hermosas rejas de la época, vitrales y balcones de maderas preciosas torneadas que recuerdan el neoclásico. Allí se sirven (para una capacidad de 200 plazas) los más exquisitos platos de la gastronomía cubana.

Bajo la operación del Grupo Palmares de turismo extrahotelero, ahora trata de marcar nuevamente la diferencia, al recuperar su parque de piedra en el jardín, la glorieta y la belleza, junto a un servicio de calidad suprema, objetivo de la culinaria cubana actual.

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/122349-restaurante-historico-cubano-recupera-glorias-pasadas>



Radio Habana Cuba