

► Envíanos las **novedades** de tu bar o restaurante a **gurme@abcsevilla.es**



José Miguel en el salón de Barbiiana frente a un cuadro de su padre

ROCÍO RUZ

«No fue fácil heredar el negocio de nuestro padre de forma repentina y al comienzo de la crisis. Éramos inexpertos y nos implicamos al máximo»

glar una vieja sala donde se almacenaban películas. «Yo era un niño pero recuerdo que el local estaba destrozado. Había que rehacerlo entero», asegura José Miguel, uno de sus hijos. Y el Viernes de Dolores del año 86 abrió sus puertas para saciar los paladares que asomaban en su barra. Llegó Barbiiana.

Quien levantó este pequeño emporio de la gastronomía gaditana nunca soñó con que se hablase de él tras su muerte. Que me perdone. Pero hay que contar que fue un hombre humilde que sin quererlo se convirtió en un personaje de la ciudad. Por sus fogones pasaron toreros, escritores y artistas, y todos venían buscando ese refugio que el sanluqueño ofrecía: cocina tradicional, producto de calidad y trato cercano. Los clientes y amigos que le visitaban no querían nada más.

### Sagas familiares

## Barbiiana, un homenaje sanluqueño de tres décadas

José Miguel y Sergio Sánchez son los herederos del restaurante del padre

LUIS YBARRA RAMÍREZ

Sevilla pone el compás y Sanlúcar el cante. En la Plaza Nueva, Barbiiana es un homenaje a la desembocadura albariza del langostino. Un rincón que mira a la costa donde echó raíces hace más de tres décadas de la mano del hostelero Manuel Sánchez Cuevas. Hoy

son sus hijos José Miguel y Sergio quienes lo gestionan. Aquí la manzanilla viene de la barrica y se sirve helada. Los peces se muerden la cola y quienes acuden con frecuencia agradecen que esta familia remontara el río años atrás para varar en esta orilla que no tiene mar ni playa, pero sí el gusto necesario para valorar la cocina bien hecha. El sueño de ese chiquillo que servía tostadas a los marineros que se acercaban a Doñana se hizo realidad: crear una casa, no un restaurante, donde todos se sintieran agusto. Y que esta perdurara en el tiempo.

Para situarnos en el comienzo de esta historia, tenemos que navegar a favor de corriente por arrozales y marismas hasta Sanlúcar de Barrameda. Allí Manuel trabajó como camarero desde su juventud en numerosos bares y restaurantes de la zona. Sirvió desayunos a los pescadores y almuerzos a los de tierra adentro. Cuando hizo las maletas para marcharse a Sevilla y abrir un negocio desde cero, ya era conocido por quienes frecuentaban El Segundino donde él había echado los dientes. A la capital llegó con las manos vacías listas para arre-

### Sus hijos recogen el legado

«Lo fugitivo permanece y dura», escribió un poeta. Por eso Barbiiana continúa hoy bajo el mandato de los hermanos Sánchez Picazo. La carta ha cambiado desde la apertura pero la esencia sigue siendo la misma. Este homenaje a los orígenes lo comenzó el padre pero son ellos los que tienen la responsabilidad de mantenerlo. «Hace ya más de diez años que mi hermano y yo somos los encargados. Trabajar con la familia tiene algo que es muy bueno: a pesar de las diferencias y los conflictos que pueda haber, estás rodeado de personas a las que quieres y de las que tienes plena confianza», explica José Miguel.

El restaurante se ha transferido de una generación a otra sin perder cualidades. Y los encantos de Sanlúcar fluyen por esta familia que construyó su casa y la de todos desde una cocina en el reverso de la Plaza Nueva. Barbiiana. Tres décadas. Vaya homenaje. **Entrevista completa en GURME.es**