

Un vino con...

José María Ruiz

Si algo define a José María Ruiz, además de su afabilidad reconocida por todo aquel que le rodea, es la pasión por su familia. En estas líneas descubrimos el lado más personal del capitán de Restaurante José María y la Bodega Pago de Carraovejas, que subraya la necesidad de innovar, pero sin perder de vista la tradición y los valores familiares, como ingredientes esenciales de éxito.

Pongamos que se acaba de sentar a tomar un vino y tiene que invitar a estos cuatro perfiles para que le acompañen. ¿Podría decirnos con quién se lo tomaría y por qué?

A. Con qué personalidad de la gastronomía: Pedro Subijana. Una persona muy culta en gastronomía y muy buen cocinero.

B. Con qué personalidad de Segovia: Pedro Palomo, un gran empresario implicado con el desarrollo de las empresas de nuestra sociedad.

C. Con qué personalidad del deporte o la cultura español: Antonio Garrigues Walker. Me fascina su filosofía de vida, además tiene una cultura inmensa. Como todos sabemos su trayectoria empresarial es magnífica y muy interesante, de donde podemos aprender mucho.

Una vez ya estamos con nuestro vino, Pago de Carraovejas seguramente, hablemos de usted. Emprendedor, cocinero, sumiller, viticultor, bodeguero, empresario y, sobre todo, 'humano', pero ¿cómo se define a usted mismo?

Me defino por excelencia, optimista, soñador, perseverante y muy apasionado por nuevos proyectos y retos. Hay que ponerse objetivos en la vida que te hagan feliz.

Fue todo un orgullo para Segovia y la profesión que se alzara con el Premio Empresario Hostelero en la XII edición de los Premios Nacionales de Hostelería. ¿En quién fue la primera persona que pensó cuando se lo notificaron?

Pensé en mi mujer Chon, mi alma gemela, con quien siempre he compartido todo en la vida; en mis hijos que siguen apostando por las empresas, haciendo un gran trabajo, y en mis cuatro maravillosos nietos.

Un premio a toda una carrera que ya desde hace años va unida en la línea estratégica de restaurante con su hija Rocío Ruiz y de bodega Pago de Carraovejas con su hijo Pedro Ruiz. ¿Qué valores les ha inculcado para continuar con el negocio familiar?

Los valores familiares, los tenemos muy claros. Estos son la actitud, compromiso, pasión, humildad, trabajo, prudencia y sentido común. Sin esfuerzo no hay recompensa.

Volviendo la vista atrás, ¿cuál es la receta para que un establecimiento como Restaurante José María y bodega Pago de Carraovejas maride valores tradicionales con nuevas tendencias gastronómicas?

Liderazgo innato con inquietud, actitud, trabajo y mucha ilusión, pienso que son los ingredientes esenciales.

Hay una frase que me gusta mucho, 'Sin tradición, no hay innovación.'

No hay que olvidar de dónde venimos, cuidando las raíces y sintiendo pasión por lo que hacemos, por supuesto, seguir soñando con nuevos proyectos.

El Cochinillo de Segovia seguirá siendo el plato estrella de la casa y a estas alturas conocemos todos sus secretos, pero ¿a quién le ha hecho especial ilusión servirle uno?

A sus Majestades los Reyes en víspera de su boda

¿Cómo puede mejorar este plato y la Marca de Garantía que usted mismo impulsó?

Ambas van unidas y para mejorar hay que seguir trabajando en el I+D+i de nuestros cochinillos para definir una genética diferenciada, y así encontrar la excelencia, seleccionando y cuidando todos los pasos desde la crianza, el faenado y el asado hasta llevarlo a la mesa.

Sabemos de unos cuantos que no pueden visitar Segovia sin pasar por su mesón para tomar un vino con sus torreznos. ¿Qué novedades tenéis planeadas para seguir atrayendo visitantes?

Seguir en la línea de la innovación, con el esfuerzo, la formación continua y siempre centrados en la 'Atención al Cliente'.

¿Hacia dónde va Restaurante José María? ¿Cuáles son sus planes de futuro?

Pensamos en seguir trabajando en la excelencia, en el crecimiento sostenible, en los servicios que aporten valor.

Realizar el proyecto ambicioso de hacer más moderna nuestra granja 'Agrocorte Gourmet' donde continuamos investigando en la genética de nuestros cochinillos y pensamos cultivar productos ecológicos para cubrir la demanda del restaurante, y en el sector de la vitivinicultura aparecerá algún proyecto nuevo de nuestras bodegas.

Como colofón y siendo sinceros. ¿Cómo ve el proyecto de ciudad para Segovia y hacia dónde va su hostelería? ¿Necesita de más ingredientes o lo mantenemos como está?

Obviamente, debemos cuidar la oferta cultural gastronómica como principal atractivo, teniendo en cuenta cómo regularlo de manera que no vayamos a 'morir de éxito'.

Mejora continua en la excelencia del servicio y la creatividad en nuestras cocinas, principalmente con productos autóctonos y regionales.

