



“PILAR”: mujer, piedra o Parador



Texto y Fotos: Jesús Rivero Laguna
Fotos especiales: Red de Paradores

Nonagésimo segundo, y actualmente, último Parador abierto en la Red, fue inaugurado por S.M. el Rey el 7 de junio de 2007: el Parador de La Granja de San Ildefonso, en Segovia, ofrece un escenario exclusivo, que ha hecho de él un auténtico “pilar” para la Red.

“Pilar” es nombre de mujer, muy español por cierto. Pero también es una especie de pilastra –además de un hito o mojón para señalar los caminos– que sostiene aisladamente en los edificios otra fábrica o armazón cualquiera; es decir, una cosa que sostiene o en que se apoya algo. Nos quedaremos con este último significado, aunque son bastantes más las acepciones que otorga la Real Academia Española al término “pilar”: desde la de una persona que sirve de amparo, o desde la de una fuente pública o abrevadero, hasta la de los repliegues musculares que unen los bordes laterales de la membrana del velo del paladar a las paredes de la laringe.

Todo esta turbulencia lingüística asaeteó mi cerebro, cuando he conocido con datos económicos, y disfrutado muy a mi pesar sólo fugazmente, las enormes posibilidades del último Parador que ha abierto la

Red en nuestro país: el Parador de la Granja, decimoquinto de los establecimientos en Castilla y León.

Ciertamente podemos referirnos a él como “pilar de Paradores”, por:

- Facturación: se encuentra entre los cinco primeros, en este momento, sólo superado por grandes clásicos como el de Santiago, León o Baiona; de hecho, uniéndose a su “hermano” de Segovia, encabezaría el ranking.

- Potencialidad como “Centro de Convenciones y Congresos”, sólo con el edificio del *Cuartel de la Guardia de Corps...* y ello, sin “sumar” la del *hermano de Segovia*.

- Equipamiento técnico y audiovisual de última generación que incorporan sus salones.

- Alternativas de ocio y SPA (incluyendo piscina para nado contracorriente), con sofisticados simuladores para la práctica de deportes, como el del golf... sin salir del “recinto artificial”: un “putting

green” y un simulador que permite practicar en 20 campos distintos de primer nivel.

Dos Palacios, en uno

Cualquier Parador de la Red es sinónimo de buena elección para alojarse. Y ello, pese a que cada Parador es un mundo propio en sí mismo, con sus encantos y peculiaridades específicas, que le definen y diferencian de los demás.

El Parador de La Granja ofrece idos Palacios Reales, por el precio de uno!

Uno de los Palacios, donde se encuentran los alojamientos, restaurantes, zonas comunes y de ocio, etc. es la **Casa de Infantes**.

Carlos III, ordenó su construcción en 1770 bajo la dirección de José Díaz Gamoens, siguiendo la tipología de la arquitectura oficial de La Granja y con destino a la servidumbre de los



Casa de Infantes

Infantes don Gabriel de Borbón y Sajonia (1752-1788) y don Antonio de Borbón y Sajonia (1755-1817), ambos hijos de Carlos III y María Amalia de Sajonia.

El edificio que pasó a ser propiedad privada de ambos infantes, presenta unas fachadas muy sobrias en contraste con la riqueza de los patios interiores, configurados por poderosas arquerías. En estas fachadas se aprecia el fuerte desnivel existente, de unos 8 metros, que caracteriza la imagen de edificio hundido en el terreno. Posee además un gran espacio de jardín y una construcción anexa, el "Canapé", que proporciona las áreas de esparcimiento del Parador.

Antes de la remodelación tras el incendio que sobrevino en el año 1984, su deterioro era muy grande. Sin embargo, las obras acometidas han recuperado el carácter original del edificio: una construcción rectangular muy alargada, organizada en torno a tres patios, que configuran sus recorridos mediante corredores estrechos que dan acceso a las diferentes dependencias.

En la reconstrucción de la **Casa de Infantes** se han utilizado desde los sistemas más tradicionales (reposición de aparejo de ladrillo deteriorado, construcción de arcos de ladrillo,

rehabilitación de muros de mampostería, revocos a la cal y reposición y rehabilitación de carpinterías de madera), hasta las más novedosas tecnologías constructivas (excavaciones con morteros expansivos, uso de estructuras de sofisticado diseño, etc.). El edificio estaba construido sobre unos sólidos muros de carga de ladrillo de más de un metro de espesor, con mampostería en su interior.

Un lugar muy especial es el "Patio de la Arqueta", donde hoy podemos encontrar los ascensores panorámicos. En dicho Patio se encontraba un original sistema de evacuación de aguas residuales, pionero en su época, en la que todavía se utilizaba el sistema de "agua va" característico de la mayoría de las ciudades europeas: se trataba de un gran patio de vertido de aguas sucias situado en la parte central del edificio, que disponía de bocas de vertido en cada planta, separadas por muros de ladrillo solapados, y que finalizaba en la planta semisótano en un pozo de clarificación; este pozo se conectaba mediante galerías al saneamiento exterior.

El segundo de los Palacios es el antiguo **Cuartel de la Guardia de Corps** que alberga el Centro de Congresos y Convenciones del Parador



Cuartel de la Guardia de Corps

de La Granja. Este monumento, con planta en forma de "T", está situado a pocos metros de la Casa de Infantes.

Es un proyecto de Juan Esteban, datado en 1764, y que fue realizado por los maestros Antonio Niño y Bartolomé Reale; Isabel de Farnesio lo mandó construir para albergar la escolta real y a los guardias alabarderos. Su uso ha sido siempre de cuartel y su fachada es simétrica a las Caballerizas Reales, situadas enfrente.

En el momento de iniciarse las obras de restauración, del edificio original sólo quedaban las fachadas (pintadas ahora de un llamativo color verde "papagayo" original de la época, y con trampantojos en forma de columnas clásicas). Por consiguiente, la reforma ha permitido dotar al inmueble de amplios espacios diáfanos, con múltiples posibilidades de panelación, que favorecen la celebración de todo tipo de eventos sociales y reuniones de empresa.

Eclecticismo en la decoración

La decoración de la **Casa de Infantes** no deja frío a nadie: detractores seguros, los amantes del



clasicismo de la época; defensores apasionados, los modernistas, y los fervientes huéspedes de la funcionalidad y los espacios abiertos. Pero todos se alojan en el Parador.

Desarrollado por el departamento técnico de Paradores, se ha abordado el proyecto de decoración con la intención de ofrecer una "Ilustración Imaginada" a los visitantes del Parador. De esta forma, además de abordar una propuesta profundamente artesanal, se ponen en valor los aspectos que hacen de La Granja una ciudad nueva del Siglo de las Luces, en la que tienen cabida todos los intereses de la época, desde la ciencia botánica, a la industria del vidrio, pasando por los múltiples avances en las obras auxiliares hidráulicas, militares y ornamentales, todo ello importantísimo en la vida y actividad de la comarca.

Ofrece la bienvenida al Parador una magnífica lámpara de Cristal de la Granja de cuatro pisos, de 2'30 metros de altura por 1'60 metros de diámetro. Una pieza clásica que, junto al Apolo situado en el patio central del Parador, resulta fundamental en la decoración del establecimiento.

La recepción se completa con un juego de figuras decorativas, espectaculares y "curiosas", que reproducen humanos de rasgos indefinidos, y que invitan al recorrido mágico del establecimiento, siempre "vestido" con muebles de madera cruda y textiles en colores claros que enfatizan la luminosidad de los espacios.

Algo similar ocurre en el **Cuartel de la Guardia de Corps**: su decoración es moderna y funcional, y está complementado por una colección de pintura contemporánea española.

Así, por ejemplo, en el espacio central de Guardia de Corps, el Salón de Banquetes "La Granja" es una estancia diáfana, de más de 500 metros cuadrados, ricamente iluminada por una espectacular cúpula



Eduardo Ollé, Director del Parador

y coronada por una llamativa lámpara. En ella, más de 600 personas pueden participar en todo tipo de eventos; desde banquetes nupciales, a grandes recepciones, pasando por presentaciones de todo tipo de productos.

Segovia: un paraíso de la mesa

Nadie duda de los encantos intrínsecos a Segovia... pero los hay que anteponen aquellos que provienen

de su característica y atrayente restauración: el **Parador de La Granja**, compite con los mejores restaurantes de la zona, ofreciendo una interesante fusión entre la cocina tradicional y la contemporánea.

Amparado por la majestuosa puerta que le da su nombre, encontramos el **Restaurante Puerta de la Reina** en el que de forma sosegada y elegante podemos degustar una cocina tradicional y auténtica, pero con matices de renovación, que marca un equipo de cocina, joven y profesional, capitaneado por **Javier Gómez**.

Como no podía ser de otro modo en Segovia, el "Puerta de la Reina" tiene su propio horno de leña para preparar asados lentamente hechos, según mandan los cánones de la cocina castellana. Pero además de los asados (cordero lechal y cochinillo), no faltan para el deleite gastronómico otras carnes guisadas y a la parrilla, como las chuletillas de lechazo a la brasa; tampoco faltan los pescados, en particular la "trucha del Eresma", rellena de lentejas de la Armuña y foie.

Por supuesto, pueden degustarse los típicos platos castellanos y con historia: las migas del pastor con sus



SPA del Parador



Henar Puente, Sumiller del Parador



Equipo de cocina (Javier Gómez; tercero por la derecha)

acompañamientos, los obligados –y no por ello menos excelentes– “judiones del Real Sitio de La Granja, estofados con oreja de cerdo”,... la sopa de ajo con huevo poché, lascas de jamón y pimentón de la Vera, y los huevos rotos con garbanzos y morcilla de Burgos.

Claro está que una buena comida sin un excelente postre, como el mundialmente conocido, “ponche segoviano”, de mazapán y yema (con quenefa helada de queso fresco, si puede ser), no alcanzaría el sobresaliente.

Discúlpeme, pero no puedo aguantar por más tiempo el apetito que se me ha abierto... y, supongo que a Vd. también. Por eso, y mientras decide su comanda con **Marcelino Cambeiro**, el Jefe de Comedor, permítame que le pida una “entradilla” para los dos: un corte de jamón ibérico de bellota (DO de Guijuelo) que tienen, excelente, y... unas almejas de Carril guisadas a la Marinera y azafranadas, que no me resisto a recomendarle y de cuya cazuela estoy seguro mojará –sin vergüenza– y hasta puede que termine sorbiendo directamente el jugoso caldo que las acompaña.

¡Ah!... si quiere más argumentos para no dejar de visitar el Parador de La Granja y su Restaurante “Puerta de la Reina”, le regalaré dos:

1. Además de otros platos de cocina contemporánea en los que hoy no me detendré, encontrará en la *Carta*: un equilibrado “Menú de Parador” y un irrenunciable “Menú Degustación”, a precios excelentes; y, un Menú para “Cocina Vegetariana” (con vinos ecológicos), un segundo de “Cocina para Celíacos”, y un tercero de “Cocina para Diabéticos”.

2. Dispondrá para un mejor maridaje de sus platos de una completa y extensa bodega, pese a las limitaciones propias que impone en cuanto a disponibilidad la propia Red de Paradores, con una apreciable armonía y equilibrio en sus caldos, gracias a la labor de **Henar Puente**, un encanto de *Sumiller*, agradable y competente a la vez. No faltan los vinos de gran tradición y los estrenos de mercado y nuevas añadas; asimismo, encontrará desde “pequeñas botellas” (18’75 cl.) a una selección de *Mágnam*, pudiendo también tomar copas de vinos y cavas. Por variedad, hasta la

encontrará en las aguas minerales: naturales y carbonatadas.

Buena gestión, acorde con una buena decisión

El **Parador de La Granja** está dirigido por el mismo equipo que el **Parador de Segovia**: **Eduardo Ollé**, es el Director y, **Juan Sarrapio** el Subdirector.

Sin duda una buena decisión de la Red de Paradores, la de no enfrentar intereses comerciales ni competitividades baldías: se trata de sumar esfuerzos de gestión y reutilizar de modo conjunto recursos complementarios.

Los resultados están ahí: los esbozaba al comienzo. Por otra parte, este Parador, con las humanas divergencias de opiniones acerca de gustos y preferencias inherentes a cualquier huésped, tiene muchas papeletas para convertirse en un “caballo ganador”.

Por lo pronto, es un “*pilar*” de la Red de Paradores... a un *tiro de piedra* de Madrid, en las inmediaciones de la Sierra de Guadarrama y a sólo 11 km de Segovia. ♦