

Santiago Díez Ponzoa del Perro Chico, el restaurante de los artistas

“Puse el restaurante porque me arruiné con los discos”

Arturo Trueba

SANTIAGO Díez Ponzoa cumple en 2011 veinticinco años al frente del Perro Chico, un restaurante de Bilbao La Vieja frecuentado por las grandes figuras del arte, la ópera, el teatro o el cine. Pero también es un refugio para los amigos más fieles. Desde su emplazamiento permite ver el Mercado de la Ribera y el puente de San Antón. Acondado en la terraza, uno puede imaginarse el escudo de Bilbao. Allí, en Aretxaga kalea 2, junto a la Ria. El reconocido restaurante ha tenido que superar momentos difíciles como la crisis actual, la apertura de 70 nuevos restaurantes, o la vecindad, durante varios años ya pasados, de un centro que repartía Metadona. Pero con todo, el restaurante de paredes azules y con muchas obras de arte colgadas, celebra su primer cuarto de siglo con nuevas ideas y brindis con viejos amigos. La entrevista transcurrió en estereo en algunos momentos, porque Santi quiso compartirla con su cocinero Rafa García Rossi, quien fue futbolista de primera división en el Cádiz.

—**Veo que siguen fieles al color azul...**

—Es el azul Bilbao, del azulaje que tiene 112 años, que con el suelo hidráulico son los originales de esta casa. Este era un tipo de azulaje que hacían a mano. Era el de las casas pobres de Bilbao, de los portales y las cocinas.

—**El Perro Chico sigue siendo un restaurante con arte?**

—Es peculiar. A lo largo de los veinticinco años... (suena de fondo el taconeo y las palmas del cocinero Rafa) hemos tenido la suerte de recibir a tres Nobel: Vargas Llosa, Patarroyo (candidato varias veces) y Saramago. Tuvimos una misma noche a Frank Gehry, Dennis Hooper, Jeremy Irons, Laurence Fishbourne de *Matrix*... Ha venido Oliver Stone. Sidney Pollack rodó en esa esquina (la señala en el local) una parte del documental sobre Gehry. También estuvieron el cantante Robbie Williams, Antonio Banderas, Miguel Bosé, Carolina Herrera, Jean Paul Gaultier, Armani, Brad Pitt...

—**Se debe a que tienen buena relación con el Guggenheim o a otra razón?**

—Originalmente, pero luego fue el boca a boca, y en las guías extranjeras aparecemos con una buena relación calidad/precio. Richard Serra nos hizo un autorretrato maravilloso, que nos regaló. También el arquitecto que hizo el hotel Sheraton, el mexicano Legarreta. Tenemos un dibujo de Frank Gehry, que vino más de veinte veces y hasta cocinó, pero se cargó el plato con un bote de chile. Francisco Clemente, Manolo Valdés, Miquel Barceló, Mariscal, Mari Puri Herrero... (los nombra a medida que iba mostrando auténticas obras de arte entre autógrafos y cariñosas dedicatorias, contenidas en los libros de firmas). El di-

Santiago y Rafa, dueño y cocinero del Perro Chico



“Celebro los 25 años del Perro Chico dando menús a 30 euros y poniendo una terraza que atrae a una clientela más joven”

rector de cine Arturo Ripstein, Phillipe Starck, autor de la actual Alhóndiga...

—**Rafa, ¿cuál es su plato favorito?**

—Santiago: Uno de bacalao, el que creó él mismo ya que el pil-pil le parecía demasiado aceitoso. Rafa jugó al fútbol en el Cádiz, como Rossi, que es su segundo apellido. Se llama Rafa García Rossi.

—**¿Cuál es su equipo, Rossi?**

—Rafa: El Cádiz. Mi segundo equipo es el Athletic. Fue la primera equipación que tuve de crío. Hay mucha afición al Athletic. Además, llevo 18 años aquí.

—**¿Estaba usted en los álbumes de fútbol?**

—R: Sí, con el Mágico González, que era maravilloso como persona y como futbolista. (Y como perturbado —apunta Santiago). Estuve a finales de los ochenta, hasta el 90. Tuve una triada, una lesión en la rodilla, mal cuidada, por lo que me tuve que retirar. No me rehabilité bien, y fui como los cangrejos. También estaba Jaro, Montero, Juan José ‘Sandokan’... Aquel era un equipazo. Jugábamos en primera. Yo era defensa libre.

—**Pero hace cocina vasca...**

—R: Claro, hago cocina tradicio-

nal vasca, no andaluza. Todo lo aprendí aquí.

—Estuvo comiendo cinco días bacalao a la vizcaína —cuenta Santiago— creyendo que era con tomate, por eso el día que le dimos pil-pil, le pareció aceitoso. Se ha inventado uno con verdura debajo (berenjena y tomate), con el pil-pil más ligero y un poco de vizcaína mezclada, que tiene mucho éxito.

—**¿Se siente italiano y musical?**

—S: Me siento bilbainísimo. Pero llevo desde los doce años yendo a la ópera, me gusta el rock y voy a Kobetas, a pesar de mi edad.

—**¿Tenía usted una amiga que era cantante de ópera?**

—S: María Bayo y Ana María Sánchez, Aquiles Machado, que estuvo una vez hasta las 6 de la mañana cantando, y Roberto Alaña. Han estado Caballé y Teresa Berganza, Domingo, Carreras, Ainhoa Arteta, Marcelo Álvarez, Carlos Álvarez, Ángela Gheorg-

hiu, Fiorenza Cedolins... Tenemos una pared con fotos de cantantes de ópera. Mire qué dibujos (mientras seguía pasando páginas de firmas). Borja Cobeaga, el sobrino de Eguiñor, que obtuvo el primer Oscar a un documental en España. También vemos a Concha Velasco, majísima, con nosotros tiene mucha relación. Si está en Bilbao, los domingos que cerramos viene a comer a casa.

—**¿Cuál es el plato que más les piden?**

—S: La merluza gratinada al horno, la degustación de los bacalao, un bonito en láminas con encebollado y salsa negra de chipirón y el *steak tartare*.

—**¿Qué tipo de clientes tienen?**

—S: Viene mucha gente joven y mucho extranjero. Aprovechando los 25 años tenemos un menú de 30 euros, con platos de la carta. Puedes comer langostinos de entrante, solomillo al foie de segundo y luego una tostada caramelizada sobre natillas y helado de chocolate mezclada. Además, hemos sacado una terracita donde se pueden tomar raciones, copas... vinos y cervezas.

—**¿Y la crisis?**

—S: Han abierto 70 restaurantes en un año en Bilbao, con lo que... lo notamos, unos más que otros, pero todos. Prefiero dar por la noche a treinta personas a treinta euros, que dar a seis a cincuenta y cinco. Afortunadamente desde que hemos puesto ese menú estamos trabajando muy bien. Cerramos domingos y lunes.

—**Nació en Bilbao...**

—S: En Colón de Larreategui. Tengo 65 años, pero no me voy a jubilar, porque me gusta. Vienen muchos amigos. El mejor cliente que tengo y que he tenido es La Otxoa.

De la tienda al restaurante

—**Tuvo una tienda de discos, libros y cuadros...**

—Doce años estuve en Tango, en Gregorio de la Revilla 1, y cerré arruinado. Yo era el culpable. Alguien venía a comprar un disco, yo le vendía dos, pero como sólo le llegaba para uno le decía “ya te apunto, ya me pagarás”. Me daba vergüenza cobrar. Luego, se me anegó en las famosas inundaciones de Bilbao, porque pasaba el río Helguera por debajo. El seguro sólo me pagó el 10 por ciento.

—**¿Cómo pasó al restaurante?**

—Perdí mucho dinero en Tango, porque la instalación fue millonaria y el local no era mío. Tu-

ve que dejarlo porque no tenía para pagar. Vinimos a esta zona, que estaba marginada. Tras cinco años espectaculares nos pusieron a los de la Metadona. Fue un horror, dábamos de cero a cinco personas al mediodía. Resistimos gracias a la noche. La compra la hago yo, y compro buenísimo: merluza de la verdad y bacalao, almejas, langostinos y un foie buenísimo...

—**¿Cómo van a celebrar el 25 aniversario?**

—De entrada, con ese menú de 30 y la terraza. Poniendo los precios de hace muchos años. No me cabrían todos los clientes si doy una copa. A medida que vienen les invito a un aperitivo o a una copita.