



De aprendiz a dueño

Gancedo es un profesional de los pies a la cabeza. A sus dieciocho años abandonó Cangas de Narcea (Oviedo), cargado de ilusiones y de ganas de luchar. Tras trabajar en diferentes bares, «aterriza» en Manila —que sería su gran escuela, donde llegaría a ser encargado—. Trabajó primero en la cafetería de Callao,

tres años en Arganzuela, y es trasladado de nuevo a Fuencarral, hasta —que en 1985— decide establecerse por su cuenta y compra el local de Embajadores, 106.

En 1988 recibió el Premio Arganzuela al empresario tradicional y al trabajador ejemplar.

demente diseñada para gente de mediana edad, que busca disfrutar de un rato de tranquilidad. Gancedo es una cafetería, que siguiendo esta línea, ha conservado el esmerado trato a los clientes, junto con los tradicionales y copiosos desayunos y meriendas, con sus tortitas con nata, sus sandwiches, sus croissants a la plancha y el zumo de la casa, que exprimimos manualmente.

—Y en cuanto a la cocina, ¿cuál es su especialidad?



Un lugar donde disfrutar del arte de la tertulia

GANCEDO —Embajadores, 106— es algo más que una Cafetería; es un lugar donde aislarse del mundanal ruido y disfrutar del placer de la tertulia con los buenos amigos. Si a esto se une el inigualable sabor de sus tortitas con nata, la variedad de sus succulentos sandwiches y el trato esmerado de su personal, el placer puede convertirse en pecado.

Manila, manteniendo su tradición de una de las mejores cafeterías del barrio. No en vano, en el año 1988, recibió el premio Arganzuela al trabajador modelo y a la empresa ejemplar.

—¿Cómo definiría la línea de Manila, de la que se deriva Gancedo?

—Es una línea que pertenece a la hostelería «fina». Está especial-

—Hacemos todo tipo de comida. Durante la semana nuestro menú del día es de tipo casero; intentamos que la alimentación de los clientes que nos visitan a diario sea lo más sana y variada posible. Por este motivo, se puede elegir entre tres primeros y tres segundos platos, que se varían a diario. El módico precio —900 ptas.— in-

FOTO CINE

alhambra

- VENTA MATERIAL FOTOGRAFICO
- FOTO ESTUDIO DE COMUNIONES
- FOTOS CARNET
- REVELADO CARRETES
- FOTOCOPIAS



PLAZA BEATA MARIA DE JESUS, 1
TELEFONO 530 25 99 • 28045 MADRID

CAFETERIA - REPOSTERIA



Salones para bautizos y comuniones. Menú diario

EMBAJADORES, 106 - TELS. 517 24 20

MADRID

cluye el postre y la bebida. Además, contamos con seis platos combinados y una rica y variada carta, en la que incluimos toda la cocina internacional.

—En estas fechas, los vecinos andarán «cómo locos» buscando un lugar donde celebrar todo tipo de acontecimientos felices: (bodas, bautizos, comuniones...). ¿Podrían contar con el buen servicio de Gancedo; se celebran aquí banquetes?

—Sí. Tenemos tres salones, capaces de albergar a unas 200 personas. Presentamos a nuestros clientes una gran variedad de menús, cuyo precio oscila entre las 1.600 ptas. del cóctel más económico, hasta las 4.000 de la comida más cara. Incluso, si nos avisan con la suficiente antelación, podemos hacerle un menú de acuerdo a sus exigencias personales.

—¿Cuál es el horario de Gancedo, hasta qué hora prestáis vuestro servicio a los clientes?

—La cafetería está abierta desde las 7 de la mañana hasta las 12 de la noche.

—Además de su cuidada dirección, ¿qué otros factores contribuyen a hacer de Gancedo un lugar agradable?

—La seriedad, la tranquilidad, la falta de conflictos, el volumen moderado de la música... Es un lugar ideal para tener una tertulia con un grupo de amigos.

No solo un gran profesional, un hombre de gran corazón

Gancedo es un hombre de gran corazón, quien —a pesar de que el problema no le afecta directamente— es miembro de la Asociación de disminuidos psíquicos (ANDE).



—**E**l haber empezado desde abajo me ha permitido conocer todos los entresijos de la hostelería.



—**E**ste es un oficio muy sacrificado que apenas te deja tiempo libre.

Ayuntamiento de Madrid

Gancedo ha colaborado activamente con los juegos paraolímpicos. En este momento también «está haciendo todo lo que puede» para contribuir a la construcción de una residencia en Villalba.

También intentó patrocinar un equipo de fútbol, junto con el bar LA AMISTA, LA PAPELERIA PENINSULAR y otros comerciantes de la zona, pero el intento no tuvo demasiado éxito.

—¿Qué le llevó a establecerse en Arganzuela?

—Es un barrio de gente afable y poco conflictiva. He trabajado en barrios considerados de mayor poder adquisitivo, donde la gente «no vivía mejor que aquí, no tenía más dinero» y sin embargo, eran mucho «más estirados». Aquí mantengo una relación de amistad con todos mis clientes. Sin ánimo de posicionarme políticamente, uno de mis mejores clientes son los miembros de la Sede del Partido Popular de Arganzuela, empezando por su Presidente, José Nieto, que me honra habitualmente con su presencia.

—¿De qué manera han cambiado los hábitos de los españoles en los últimos años?

—Nos hemos vuelto más frugales en nuestros gustos. Antes había menús de 4 ó 5 platos, ahora con tres ya están hartos. Por otro lado, la gente tiene más prisa y dedica menos tiempo a la sobremesa, a la tertulia del café. Es una pena que esto se está perdiendo.

Desde luego el degustar un café, desayunar o comer en Gancedo es un lujo al alcance de cualquier bolsillo.

Texto: Lola M. CERRADA

Fotos: SANTIAGO