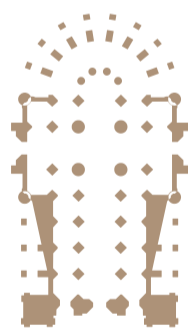


PRENSA

GRUPO PARRO

RESTAURANTE

La Huerta
Kiosko-Bar Parque de la Buhaira



LA BASÍLICA
SEVILLA



CRÓNICAS URBANAS

De proyecto de templo a restaurante

Con «La Basílica» se rescata la iglesia inconclusa de La Milagrosa

PABLO FERRAND

SEVILLA. En este mes se cumplen 75 años del inicio de un sueño que no prosperó. En mayo de 1928 el cardenal Illundain bendecía la primera piedra de la Inmaculada Milagrosa, la gran basílica neogótica que el arquitecto Aníbal González había proyectado para ser erigida en los terrenos jesuíticos de la Huerta del Rey, junto a los jardines de la Buhaira. Faltaba algo más de un año para la inauguración de la Exposición Ibero Americana, y esta era una de las zonas que atraían más atención, por los cambios urbanísticos que allí se pensaban hacer. Enfrente se erigía la plaza de toros «La Monumental», que nació tocada del ala y pronto feneció por ruina; una avenida la uniría con la basílica, delante de la cual se había propuesto una plaza muy amplia que diera realce al nuevo templo. Y es que la Milagrosa casi venía a igualar en altura con la de la Giralda, mucho antes que el puente del Alamillo la rebasara, pues las dos torres de estilizadas agujas góticas pretendían alcanzar los 100 metros.

Una planta monumental

Para su construcción, Aníbal González se había llevado a los obreros que, procedentes de la Plaza de España, se encontraban entonces sin trabajo, pero el entusiasmo se diluyó en seguida, cuando al poco tiempo se pararon las obras, dejando apenas el arranque de los pilares. Lo que ha quedado es la silueta de su generosa planta con los elementos en relieve.

La yerba creció entre los restos de la gran «maqueta» inconclusa, que jamás tomó el aspecto un viejo yacimiento arqueológico. Son demasiado nuevos, demasiado perfilados. A vista de pájaro se aprecia en su totalidad la planta de cruz latina, con su hermosa cabecera y la girola. De cerca sorprende la calidad constructiva de su fábrica y la robustez de unos pilares —aho-



Una de las terrazas del restaurante

ROCÍO RUZ

ra macetones — que traspasan la altura de una persona.

Muchos años ha permanecido este sueño en el olvido; propuestas no han faltado para su uso, pero ninguna se había hecho realidad hasta ahora. Así, gracias a la iniciativa privada, es posible almorzar o cenar entre los restos de algo que nunca llegó a terminarse. El restaurante «La Basílica» abrió ayer su puertas en el mismo mes que se cumple el 75 aniversario de la primera piedra de la Milagrosa. Tiene capacidad para 550 comensales; 200 en los salones interiores y 350 en las terrazas. De fácil acceso para las personas con minusvalía, el nuevo restaurante cuenta con sala de lactancia y amplios salones para todo tipo de celebraciones.

La utilización de edificios religio-

sos para otros usos no es algo nuevo. En Jerez de los Caballeros, una antigua capilla funciona ahora como bar-restaurante, en Guadalcanal sucede algo parecido y uno de sus templos hace las veces de mercado. Algunos paradores han conservado sus capillas incorporadas a otros usos. El caso de la basílica neogótica de Aníbal González es distinto. No es un segundo uso, es quizás el primero que se le da al proyecto frustrado de un templo que nunca lo fue y que, por ello, no puede transmitir la misma tristeza de las verdaderas ruinas; el caso, por ejemplo de la inmensa abadía francesa de Cluny que, en otro plano y en otras dimensiones, siempre serán las ruinas del mayor edificio románico del mundo. La pena es que no se realizara en su momento este hermoso sueño de Aníbal González.

DE OCIO

GASTRONOMÍA ■ RESTAURANTE LA BASÍLICA

Allí donde una vez el Cardenal Ilundain y Aníbal González soñaron con dos torres más altas que la Giralda hay un templo de nuestra gastronomía absolutamente immaculado

Basílica milagrosa

TEXTO: ALBERTO GARCÍA REYES FOTO: ARCHIVO



Salón del restaurante La Basílica, que respeta al milímetro la edificación original

Un año antes de la Exposición Iberoamericana, Sevilla estaba revolucionada. El arquitecto Aníbal González extendía sus influjos por todos los recovecos de la ciudad. En muchos casos, esos influjos se transformaron en edificios históricos. En otros, sólo en leyendas. Pero leyendas con fundamento. Leyendas como la de la Huerta del Rey, allá por la Buhaira. Allí bendijo la primera piedra de lo que debía ser una majestuosa basílica el cardenal Ilundain. La Basílica de la Inmaculada Milagrosa. Fue en mayo del 28. Aquello era el germen de una futura iglesia neogótica con dos torres de cien metros, 20 más que la Giralda.

Sin embargo, como si de un efecto Gaudí se tratase, aquel templo se paró. Aníbal González había muerto. Su sueño de convertir los terrenos de la Compañía de Jesús en una gran catedral moderna se desbarató y la Inmaculada Milagrosa se quedó para siempre en su capilla de la calle Jesús del Gran Poder.

Y toda Sevilla olvidó lo que pronto se ocultó bajo los yerbajos. Ante el desdén de mu-

Restaurante La Basílica

Dirección: Avda. de la Buhaira s/n.

Teléfono: 954 63 11 12

Datos de interés: Los dueños del restaurante cuentan con un magnífico archivo hemerográfico sobre el inicio de las obras de la Basílica y sobre la visita que hizo el rey Alfonso XIII a las mismas, auténticos documentos que demuestran el valor añadido que tiene este restaurante.

cha gente, la Buhaira fue sepultando el recuerdo de una obra magna. Hasta que en el año 2000 aquella piedra resucitó con un nuevo objetivo. Si no había podido ser basílica de la Inmaculada Milagrosa, sería basílica milagrosa de la gastronomía sevillana. Julio Díaz de la Hera y Luis Parladé fueron los culpables. A ellos les debe Sevilla poder ver cuanto se construyó de aquel templo, porque el Restaurante la Basílica respeta al milímetro las obras originales: la planta de cruz latina, las girolas exteriores... En 2001 se les unió Pedro Pablo Moreno. Y entre los tres sueñan con ser el aníbal gonzález del yantar. Desde que

inauguraron el negocio hace dos años, construyen cada día platos tan neoclásicos como el queso a la murciana o el paté de hígado de pato al oporto. Porque en la basílica todo es milagroso: el carpaccio de presa a la sal con parmesano, el de solomillo de ternera con aceite de trufa, el de gambón con gula al ajillo, el arroz cremoso de champiñones, el arroz con perdiz, la carrillada de cerdo a la provenzal, el lomo de bacalao con pisto y pil-pil, la caballa gratinada con jamón y langostinos, el jarrete de cordero, el solomillo de cerdo en civet o el codillo son algunos ejemplos. Pero esta basílica se ha terminado de construir. Llega hasta los postres: tarta de manzana y hojaldre con crema helada, crepes con dulce de leche y nueces o ensalada de frutas con yogur. Así que sus tres arquitectos la inauguraron el 7 de mayo de 2003, justo 75 años después de la colocación de su primera piedra. Ahora el negocio crece en medio de una Sevilla revolucionada, como aquella del 28. Crece porque tres milagros lo salvaron. Gracias, aníbales.

VIVIR en Sevilla

16
octubre

VIOLETA BAENA Es la directora de la primera Escuela Oficial de Idiomas que ha creado en Sevilla la Consejería de Educación, para impartir 5 lenguas.

agenda@diariodesevilla.es Pueden también enviar información o contactar con nosotros en la calle Rioja, 13; en el teléfono 95 450 62 00, o por fax (95 450 62 22).

Restaurante La Basílica Sevilla

Avenida de la Buhaira, s/n Domingos noche y lunes cerrado. 'www.labasilicasevilla.com'



1. Uno de los tres salones que componen La Basílica Sevilla. 2. Desde las cristaleras del restaurante se observan los restos de la basílica de la Inmaculada Milagrosa, obra inacabada del arquitecto sevillano Aníbal González.



Comer entre los restos de un sueño

Ana Fernández

Construido sobre los restos de la planta de la que iba a ser la Basílica de la Inmaculada Milagrosa, obra inacabada del arquitecto sevillano Aníbal González, se alza hoy el restaurante La Basílica Sevilla. Ubicado en un entorno privilegiado y emblemático de la ciudad como son los jardines de la Buhaira, tradición y modernidad se unen en la cocina. Un combinado que le ha valido un sitio de honor dentro de la restauración sevillana.

Dos años después de su apertura, La Basílica ha sabido ganarse la confianza de clientes y expertos y aprovechar el espacio donde en 1928 se empezó a construir una iglesia de estilo neogótico de importante valor arquitectónico. Tal fue su repercusión en ese momento que incluso el rey Alfonso XIII llegó a visitar la ejecución de las obras. Así lo atestiguan las fotografías de la época que Julio Díaz de la Hera y Luis Parladé Romano, socios fundadores del restauran-

te y también propietarios del quiosco La Huerta de la Buhaira, se encargaron de rescatar de la hemeroteca, junto a otras informaciones que ponen de relieve el interés del edificio.

Con la muerte de Aníbal González, las obras de ejecución de la basílica quedaron suspendidas y la planta, abandonada hasta su nueva adjudicación en concurso público en diciembre de 2000.

Toda la historia, la antigua y la actual, queda reflejada y explicada en la carta del restaurante. Un aperitivo para conocer de cerca a qué corresponden los restos que acompañan el almuerzo o la cena y que, a través de las cristaleras que forman las paredes del restaurante, se aprecian en todo momento.

El respeto por los elementos arquitectónicos de la antigua basílica de la Milagrosa estuvo presente durante la creación del restaurante. Pasado y futuro conviven entre modernas paredes y una decoración adaptada a los nuevos tiempos, a la vez que se mantienen intactas la

forma de la planta en cruz latina, característica de las iglesias góticas, y las girolas exteriores.

Distribuido en tres salones —donde 16 personas trabajan actualmente— capaces de albergar hasta 250 personas, el restaurante cuenta con un amplio espacio ex-

INNOVACIÓN

La Basílica ha renovado su carta con menús especiales para vegetarianos, diabéticos y celíacos

terior que puede concentrar cócteles de hasta 500 invitados.

Una sala de lactancia y la adaptación de la entrada y baños para minusválidos, facilitan la comodidad del cliente y se presentan como peculiaridades de este local preparado para acoger cenas de empresa o presentaciones comer-

ciales, entre otros actos, sin perder la idea de salón a la carta.

Pero si por alguna cuestión es conocida La Basílica Sevilla ésta es la gastronómica. 56 platos quedan recogidos en una carta que recientemente ha sido ampliada con nuevas propuestas internacionales. El tataki de atún, de origen nipón, el magré francés, la lasaña italiana, el bacalao dorado portugués o el rosbif inglés se unen con una de las especialidades de la casa, la carrillada de ternera acompañada de dulce de calabaza y pistachos.

La caballa gratinada con jamón y langostinos o el arroz cremoso de champiñones, acompañados de un revuelto campero, ensalada templada de pato al Oporto con uva y queso de cabra o el surtido ibérico de chacinas son sólo una muestra de los platos y entrantes que de la mano de Rubén Coca, jefe de cocina, allí se preparan.

Los postres también son los protagonistas en La Basílica. A las típicas tartas de chocolate o sorbetes del li-

món, se incorpora la tarta de manzana y hojaldre con crema helada.

Desde los 20 euros, cualquiera puede deleitarse con esta fusión de la cocina tradicional, elaborada con ingredientes de la dieta mediterránea, y las innovaciones culinarias más recientes, pero "sin llegar a ser minimalista", indica Julio Díaz.

La Basílica también ha querido atender a sectores de la población que, normalmente, se ven marginados a la hora de salir a cenar fuera de casa. Así, la preparación de menús específicos para vegetarianos, diabéticos o celíacos se ha convertido en otra de las claves fundamentales en el éxito de este restaurante.

Éxito que se ha visto reflejado en el reciente estudio que el local ha realizado. En él se observan el crecimiento del año fiscal de un 37 por ciento y los resultados del recuento de 550 hojas de sugerencias. De los datos se extrae que el 97 por ciento de los clientes piensa que la experiencia tras pasar por el restaurante ha sido buena o excelente.



POCOS HAN SABIDO COMBINAR TAN SABIAMENTE LOS AMPLIOS SALONES, ESCENARIO DE CELEBRACIONES Y EVENTOS, CON LAS EXCELENCIAS EN LA COCINA

EL TEMPLO DE LA BUENA MESA

Han hecho tan bien su trabajo que sobran los halagos al enclave, a la magnífica recuperación del proyecto que Aníbal González concibió como Basílica de la Inmaculada Milagrosa y no pudo ver terminado. El nuevo milenio ha traído a aquellos terrenos otro templo de diferentes características. En La Basílica que finalmente se ha erigido sobre aquella planta de cruz latina, se rinde devoción a Sevilla a través de los sabores; los de **una cocina basada en productos bien escogidos y mejor preparados**, con la sencillez a la que obligan las buenas materias primas y el punto justo de atrevimiento que saben agradecer los nuevos paladares.

Sus salones acristalados pueden albergar hasta 250 personas, y otras 500 que se acomodan en el exterior. Y ahora viene lo mejor: especialidades como el carpaccio de presa ibérica a la sal con parmesano, las verduras salteadas con caldo de ave... y las estrellas de la casa -en las fotos de la derecha-, **el bacalao con pisto y pil-pil, el jarrete de cordero glaseado con pastel de patatas o la carrilera de ternera con dulce de calabaza y pistachos**, resultan igual de deliciosas al paladar de dos que al de doscientos comensales. No esperen a tener algo que celebrar para comprobarlo.



sevilla

LA BASILICA



restaurante

Avda. de la Buhaira, s/n
Tel. 954 63 11 12
Fax 954 63 22 20
www.labasilicasevilla.com

Precio medio: 35 €
Sugerencias de cocina: Lubina
salvaje con cremoso de arroz.
Risotto de setas con parmesano.

GENTE



Francisco Mencía, Pedro del Barrio, Fernando Pons, Miguel Ángel Serrano y señora, y Javier Pérez de los Santos y señora



Dominic Jermeý, Carolina Gray y Joe Cooper, agregado comercial británico para Andalucía

REPORTAJE GRÁFICO: KAKO RANGEL

Recepción en Sevilla de la Embajada Británica

El ministro consejero de la Embajada Británica en Madrid, Dominic Jermeý, ofreció una recepción en Sevilla con motivo de la inauguración de la Oficina Comercial Británica en la capital hispalense. La oficina, ubicada en la isla de La Cartuja, no funcionará sólo para ofrecer servicios a los empresarios británicos interesados en mantener relacio-

nes comerciales con Andalucía, sino que también será un punto de información y apoyo para los empresarios andaluces que quieran abrir mercados en el Reino Unido. La recepción, a la que acudieron numerosas personalidades de distintos sectores de la vida social sevillana, se celebró en el restaurante La Basilica de la Buharia



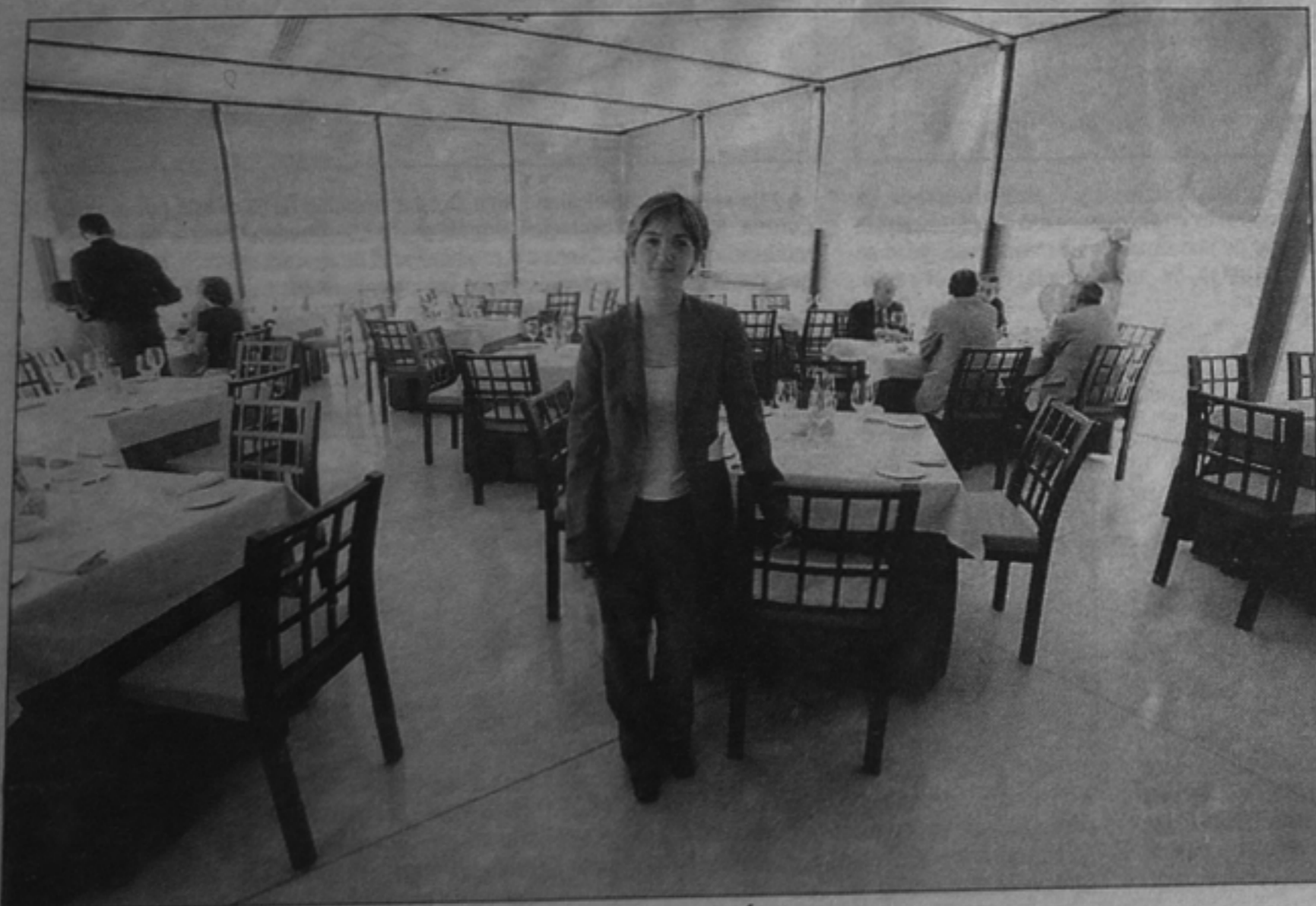
De izquierda a derecha, el cónsul británico **Charles Francis Formby**; el comandante naval de Marina; Manuel del Valle; Faustino Valdés y señora; Enrique Álvarez Riestra; Juan Rojo, Bruce McIntyre, cónsul británico en Andalucía, y Roberto Echevarría, cónsul general de Finlandia



La cónsul de Australia, Virginia Cowley; José Jiménez, cónsul de Letonia y su hija; José Lerga, cónsul de los Países Bajos y señora; el cónsul de Alemania, y Gerry Enright



Manuel Bellido y señora, Javier Hunt y señora, de la Federación onubense de Empresarios; Vicente Rodríguez y Justine Winterbourne, de la Embajada Británica



La encargada de La Basílica, en el salón principal del restaurante./ FERNANDO RUSO

DE TIENDAS

La Basílica: Un reflejo gastronómico de la memoria viva de Sevilla

Gastronomía. De proyecto interrumpido de iglesia neogótica a restaurante. Cuando Anibal González falleció antes de terminar una de sus obras, cuando los jesuitas, durante la guerra civil, fueron expropiados y se acabó el dinero no imaginaron que lo que sería una continuación de la catedral hispalense acabaría acogiendo a un restaurante reflejo de la Sevilla tradicional y moderna. Justo cuando se cumple el 75 aniversario de la primera piedra del nuevo templo, el restaurante La Basílica abre sus puertas con una cocina sencilla, pero sin ser minimalista, de gran elaboración, con muchos sabores y contrastes, pero respetando lo auténtico. Es la cocina de siempre adaptada a los nuevos tiempos. Con un di-

seño que mantiene intactos los elementos arquitectónicos ya existentes (planta en forma de cruz latina y la girola exterior) en este restaurante se sirven platos como el foie frío en terrina con castañas y queso de cabra; la merluza de pincho con pulpo, patatas y cebolla confitada; la carrillera de ternera acompañada de dulce de calabaza y pistacho y la ensalada de fruta con sopa de chocolate. Para la temporada estival, preparan platos más frescos, como el ajoblanco con langostinos, vinagreta de zumo de naranja y granizado de uva negra.

Dónde: Avenida de la Buhaira, sin número (basílica de La Milagrosa). Abierto, ininterrumpidamente, de 12 de la mañana a medianoche. Mariló Palomeque.



Max Adam Romero, Lilyane Drinoa, Mercedes Alconada y Manuel Grosso



Tarik Louajri, Luis Pablo Salamanca, Carmen Caballero, José de la Rosa y Alejandra Gutierrez



Brigitte y Jean Luc Lagoussinie, José Ángel Domínguez y Olga Gil Rubio



François Frenette, Michele Frenette y Marc Geissmann



El cónsul de EE.UU., Jerry Johnson, con el cónsul de Perú, Umberto Urteaga

LA GALERÍA

Pepa Juste



«El acto consistió, en un saludo protocolario de los anfitriones, con calurosas palabras a los asistentes, en las que felicitó al nuevo presidente de Francia»

Celebración de la Fiesta Nacional de Francia en Sevilla en el restaurante La Basílica

El Día de Francia se ha convertido en los últimos años en una oportunidad utilizada por el país vecino para darse a conocer y estrechar lazos diplomáticos, de manera que se ha hecho tradicional la celebración, en todas las embajadas y consulados, de la toma de la Bastilla el 14 de julio de 1789, fecha que se ha tomado para la Fiesta Nacional gala.

El acto consistió en un saludo protocolario de los anfitriones, dirigiendo unas calurosas palabras a los asistentes, en las que felicitó al nuevo presidente francés, Nicolas Sarkozy. El cónsul general de Francia en Andalucía, Extremadura, Ceuta y Melilla, Jean Louis Sabatié, y su esposa Genevieve, recibieron en el restau-



Los anfitriones, Genevieve y Jean Louis Sabatié

te La Basílica, a los invitados entre los que se encontraban el general de la Fuerza Terrestre, Pedro Pitarch; el comandante de Marina, Ricardo Salameiro; el general de Aviación, Juan Luis Bonet; la presidenta del Cuerpo Consular, Carmen Caballero, cónsul de Colombia; el cónsul de Marruecos Tarik Louajri acompañado de su mujer Hajar Khatib; el restaurador, Clode Martel; el abogado Max Adam Romero; el cónsul de Suecia, José de la Rosa con su mujer Clarisa Reyes; el director del colegio San Francisco de Paula, Luis Rey; el cónsul general del Perú, Umberto Urteaga Dulanto; el cónsul general de Estados Unidos, Jerry Johnson o José Tobías Lerga Paz, cónsul de los Países Bajos.



Tere Reina, Augusto Lahore, Pepe Cañete y María Bravo



Emilio Gallego, Cristina Corona, Rosa María Carrasco y José Sandoval

La basílica del culto a la dieta mediterránea

El restaurante se sitúa entre los pilares del templo que no llegó a construirse ■ Fue el último proyecto de Aníbal González

CLARA GARCÍA ■ SEVILLA

En el lugar elegido por Aníbal González para construir la gran Basílica de la Inmaculada Milagrosa, hoy sólo se rinde culto al buen comer.

El encargo de los Jesuitas de levantar un templo neogótico en honor a la virgen quedó truncado por la muerte del afamado arquitecto sevillano que la proyectó con torres aún más esbeltas que la Giralda.

Entre los vestigios de aquel sueño yace hoy el restaurante *La Basílica*, fundado en 2003, que recuerda aquel proyecto truncado, no sólo con su nombre sino también por sus formas. El establecimiento se involucra con lo histórico de su entorno. Abre las amplias cristaleras de sus fachadas a los pilares del templo, cuya primera piedra fue bendecida por el Cardenal Illundain en 1928.

Julio Díaz de la Hera, el dueño del local, así lo ratificaba: "Se ha mantenido la planta de cruz la-

De tapitas

La otra opción en la antigua huerta mora

El kiosco de la Buhaira es también propiedad de Julio Díaz de la Hera. En este pequeño pabellón, a escasos metros de La Basílica, se puede tapear tanto de noche como de día e ir a tomar café, tartas o copas. Emplazada en lo que fue una antigua huerta mora, abrió sus puertas al público en 1999, tras ganar el concurso público de explotación un año antes.

tina del antiguo proyecto y desde cualquier punto de los salones comedores se pueden observar los cimientos de la basílica".

Aunque la fantasía religiosa quedó truncada, la de este joven sevillano nació sesenta años después de sus ruinas: "abrimos en mayo de 2003, y la verdad es que nos va muy pero que muy bien",



El propietario, Julio Díaz de la Hera, en el restaurante La Basílica.

reconoce. A pesar de tener aforo para más de 250 personas, durante los fines de semana es imprescindible hacer reserva "porque estamos a tope", explica. "Y entre semana, preparamos sobre todo encargos de empresas", puntualiza. De hecho, ofrecen hasta tres menús especiales para este tipo de comensales.

La cocina que preparan se basa en la dieta tradicional mediterránea pero adaptada a los tiempos de hoy en día, según revela Julio. Los platos estrella son carrillada de ternera con dulce de calabaza y pistacho y el bacalao con pisto al pil pil, preparados bajo la supervisión de Rubén

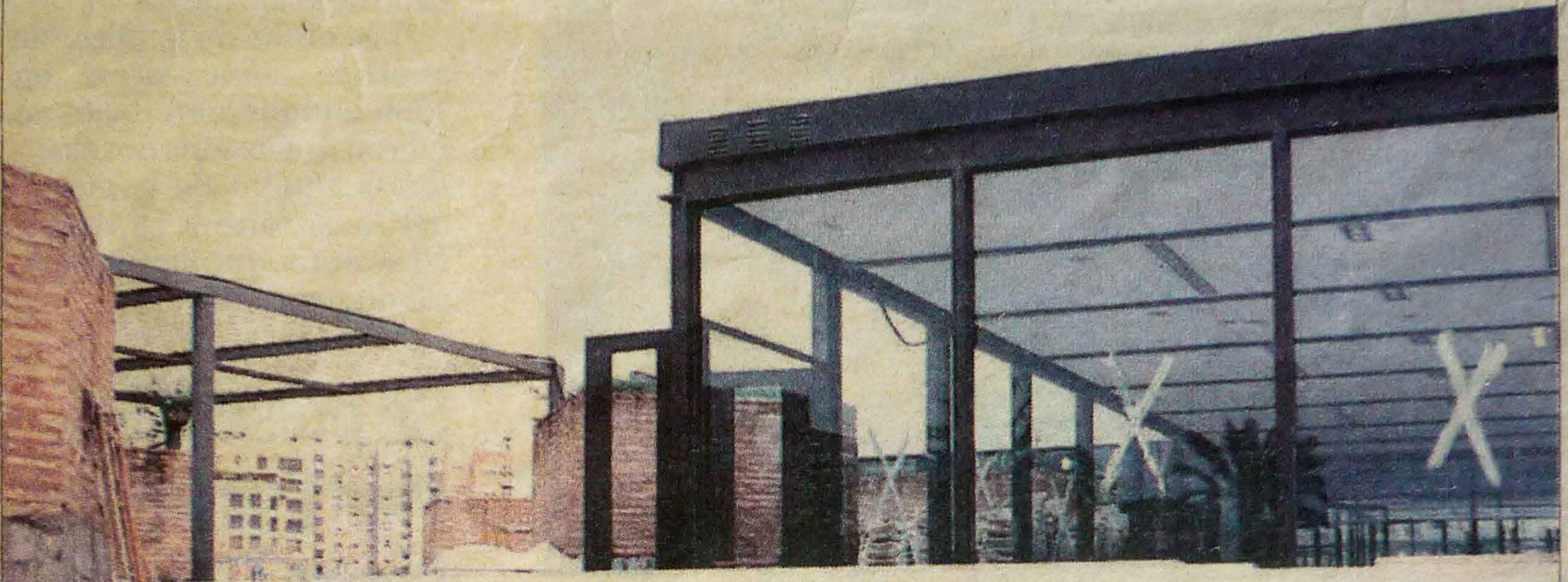
■ "Se ha mantenido la planta de cruz latina y desde cualquier punto de los salones comedores pueden observarse los cimientos de la basílica"

Coca, el chef. Revueltos, carpacios, arroces, carnes o pescados, todo tiene cabida en la carta donde adquieren una gran relevancia los productos andaluces.

Y en contra de lo que podría pensarse al contemplar el diseño del local: "Nuestros platos no son minimalistas", avisa el propietario, "no seguimos los imperativos

de la 'nouvelle cuisine', servimos grandes cantidades, que aquí nadie se queda con hambre", comenta el empresario entre risas.

El precio medio del menú ronda entre los 20 y los 30 euros. Así que muchos sevillanos han pasado durante estos dos años por sus mesas. Y gracias a la innovadora web también reciben visitas de turismo tanto nacional como internacional. "Desde el primer momento tanto mi socio, Luis Parladé, como yo quisimos apostar por las nuevas tecnologías que son el futuro", explica. Una perfecta simbiosis entre vestigios del pasado y las virtudes del siglo XXI. ■



Martes, 15 de abril de 2003

Manteles sobre altares

Se llama La Basílica y es un restaurante nuevo en Sevilla que ha sido ubicado sobre los cimientos de una antigua basílica que intentaron construir los jesuitas en los alrededores de los jardines de la Buhaira. El establecimiento se abrirá el próximo 22 de abril.

ANIBAL GONZALEZ

LA BASÍLICA RESTAURANTE



RECUPERANDO EL PASADO PARA MIRAR AL FUTURO

Imagina que el rincón en el que siempre deseaste comer fuera una realidad. Imagina un espacio histórico restaurado rodeándote mientras comes. Imagina unos platos exquisitos cuyo sabor te recuerdan la cocina de siempre con perfiles como nunca. Imagina,

LA BASÍLICA

El último sueño de Aníbal González

En la Huerta del Rey, junto a los Jardines de la Buhaira, se dibuja un espacio abandonado durante más de setenta y cinco años y que pudo haber sido uno de los monumentos más emblemáticos de la ciudad: La Basílica de la Inmaculada Milagrosa. La Basílica iba a ser una espectacular iglesia neogótica que comenzó a construirse en 1.928 pero cuyos trabajos quedaron interrumpidos por la muerte de quien la soñó: Aníbal González. Hoy, los restos olvidados de aquel ambicioso proyecto, despiertan para dar forma al restaurante La Basílica.

El objetivo es que el cliente valore lo que está comiendo, que vuelva a La Basílica por sus sabores, no por la ostentosis en el trato.

Gastronomía andaluza con aires renovados

En La Basílica se ha intentado ofrecer el equilibrio en todos sus platos. Una cocina que resulta satisfactoria pero no pesada, exquisita a la vez que tradicional. Platos de base andaluza enriquecida con recetas selectas de otros rincones del país para ofrecer al paladar un auténtico placer, una gran variedad de matices y texturas que mezcladas, producirán una explosión de sabor.

el pescado es acompañado con guarnición de habitas, jamón y cebolletas. Postres como tocino de cielo bañado con café y espuma de coco. Platos de siempre con toques innovadores, desconocidos para el paladar más exigente.

Un nuevo concepto del "Buen servicio"

La plantilla de camareros de La Basílica se caracteriza por su juventud y experiencia.



El respetuosos y cuidado diseño mantiene intactos sus elementos arquitectónicos como la planta de cruz latina o la girola exterior que permanecen inalterables entre sus salones acristalados.

Con cabida para 200 personas en el interior y 350 en las terrazas exteriores, es un espacio perfecto para todo tipo de celebraciones, presentaciones o cócteles.

Entrantes como la Ensalada Basílica: mezcla de brotes de lechuga acompañada de vinagreta de miel, naranja, queso y muesli. Carnes y pescados en los que prima la calidad del producto, rico en sí mismo, y acompañados de guarniciones igualmente exquisitas: Carrillada de ternera en su jugo acompañada de guarnición de calabaza con pistachos. Pescado a la dorada: equilibrante combinación de tierra y mar ya que

Gente capaz de asumir cambios en lo que se ha dado en llamar por mucho tiempo "Buen servicio". Un cuerpo de camareros caracterizados por la amabilidad y discreción en el trato y la atención a cualquier necesidad del cliente por encima de todo. El objetivo: que el cliente valore en su justa medida lo que está comiendo, que vuelva a La Basílica por sus sabores, no por la ostentosis en el trato. La figura del meitre es, así mismo, discreta. Cada miembro del servicio ha sido instruido para atender específicamente cada necesidad de una manera natural y eficaz. En definitiva, la cocina de siempre servida con la visión más cosmopolita.



■ RESTAURANTE LA BASÍLICA: PLATOS MEDITERRÁNEOS CON HISTORIA

Fue a principios del siglo XX cuando el arquitecto Aníbal González recibió el encargo de realizar la Basílica de la Inmaculada Milagrosa, un templo cuyas dos torres principales medirían cien metros de altura cada una. Los primeros trabajos incluso fueron bendecidos. Esta ambiciosa construcción quedó paralizada por la muerte de González, pero se conservaron sus cimientos, una planta con forma de cruz que Julio Díaz de la Hera y Luis Parladé han querido respetar rigurosamente a la hora de instalar sobre su base el restaurante La Basílica.

Este establecimiento no tiene paredes, sino cristalerías por todos sus flancos, para que los clientes puedan ver desde cualquier punto todos los pilares de lo que se iba a construir en un principio.

La Basílica no tiene una especialización concreta, ya que tocan casi todos los palos de la cocina andaluza y mediterránea: carrillera de ternera con dulce de calabaza, jarrete de cordero, lomo de bacalao, tataki de atún, ensaladas de rúcula o tarta de manzana con hojaldre son algunos de los sesenta títulos que aparecen en la carta. Para llevar todo adelante y con la calidad requerida, cuenta en su cocina con seis personas, entre ellas el responsable, Rubén Gómez Coca, quien, con un buen curriculum en su haber, es quien decide, junto a los socios del local, el contenido de la carta. Entre todos procuran tener siempre lo más novedoso del mercado, tanto en tecnología como en materiales y productos.

LA GALERÍA

Pepa Juste



«La promoción que cumple bodas de oro cursó sus estudios en el edificio de la calle Bustos Tavera, mientras que las que cumplen las bodas de plata, ya lo hicieron en el edificio actual de la calle Espinosa y Cárcel»

Oros y Platas se reúnen en el Colegio Santa Joaquina de Vedruna

El restaurante La Basilica, en los jardines de la Buhaira, fue el sitio elegido para celebrar conjuntamente las bodas de Oro y Plata de las promociones del Colegio Santa Joaquina de Vedruna. Organizada por la Asociación de antiguos alumnos de las Carmelitas de la Caridad y de Santa Joaquina de Vedruna, se reunieron después de 50 y 25 años de finalizar sus estudios. La promoción que celebraba las bodas de oro se educó en el edificio de la calle Bustos Tavera, al que las Hermanas llegaron en el año 1880, en la casa palacio que cuentan, que por su monumental escalera subía a caballo el rey Sancho IV el Bravo y donde se enmarca la obra escrita por Lope de Vega «La estrella de Se-



Gabriela Garzón, Asunción Garrido, Emilia García, Antonia García y Carmen Muñoz

villa». La promoción del 82 que celebraba las bodas de plata cursó sus estudios en el colegio actual en la calle Espinosa y Cárcel, donde las Hermanas se

trasladaron en la década de los 60 del siglo pasado, cuando estaba el barrio de Nervión en pleno desarrollo. En el encuentro, que fue muy emotivo, tuvie-

ron la ocasión de reencontrarse tanto las compañeras de clase como las profesoras, que pasaron una jornada inolvidable.



Salud De Jiménez, Sofía Garay, Inma Mora-Figueroa, Mariola Sabater y Ana Trillo



Ángeles Andrés, Ángeles Alcoba, Maruja Vilchez, Esperanza Gago y Leonor García, sentada, Ana María Álvarez



Nuria Ramos, Esther Peña, Nieves Guerra y Elvira Gordillo, sentada, Rosario Valverde



Amparo Rubiato, Mariola Palma, Blanca Morell y Carmen Villar, de pie. Sentadas Conchita Martínez, M^a Teresa Marina y Rocío Vázquez



Rocío Nieto, Marisol Ortiz, Rocío Ramírez, Consuelo Rodríguez e Isabel Pérez



Paquita Dávila, Lola Herrero, Manoly Casas y Amelia Gómez



Salud García, Maite Luna, María Luisa Moreno, María José Márquez y Alicia Carrasco

Seis secretos para redescubrir Sevilla

Una ruta alternativa por rincones íntimos de la capital andaluza

Del corral de Herrera a la arquitectura moderna de la S-30. Un paseo a orillas del río o por el parque del Alamillo, una visita al patio de la Antigua Casa de Contratación y una cena en la terraza de La Basílica.

INÉS ELÉXPURU

1 LOS CORRALES

Los corrales de vecinos son una institución de origen árabe en las barriadas tradicionales de Sevilla, hoy en vías de desaparición. Servían para organizar las viviendas en torno a un patio y una serie de instalaciones en común a salvo de intrusiones. Aunque privados, aún se pueden observar algunos en el barrio de Triana a través de las cancelas que separan el mundo vecinal de la vía pública. Auténtico dije de la arquitectura popular, algunos han sido rehabilitados, como sucede con el de Las Flores (calle de Castilla, 16) o el de Herrera (Pages del Corro, 111). Ambos tienen la forma de un corredor, con galerías de madera en torno a un patio a modo de adarve o callejón cerrado. Están a reventar de macetas, y con la fresca se puede ver a los vecinos pegar la hebra y compartir ocio. Otro caso interesante es el del corral del Conde (Santiago, 14; casco histórico), recuperado en 1984 según un proyecto del arquitecto italiano Aldo Rossi. Existente desde el siglo XVI, perteneció al conde-duque de Olivares y llegó a acoger a 4.000 personas. La literatura lo describió como un auténtico nido de picaresca, y el escritor Richard Ford, en su *Manual para viajeros*, pintaba un vívido retrato. Hoy el lugar se ha convertido en un oasis de silencio y verdor que ofrece apartamentos recoletos en medio del populoso centro sevillano.



El puente de Isabel II, en Sevilla, fue tendido sobre el Guadalquivir en 1852 para unir el barrio de Triana con el centro.

INÉS ELÉXPURU



El corral del Conde, del siglo XVI, fue restaurado en 1984.

talla acústica de hormigón tinto de óxido de hierro y de una serie de corredores que dan acceso a las viviendas. Tres grandes patios suspendidos, a modo de oquedades, contribuyen a dar aire a esta fachada rotunda y hermosa.

También destaca el restaurante La Basílica, en la avenida de Buhaira, s/n (954 63 11 12), construido sobre los cimientos de una basílica comenzada a levantar en 1928 por Aníbal González, quien murió antes de concluir la obra. Sobre sus cimientos y enormes pilares se ha levantado hace aproximadamente un año el restaurante, según proyecto de Javier Jiménez Sánchez-Dalp. La construcción actual ha respetado la planta en forma de cruz latina inicial, en una serie de volúmenes horizontales contruidos enteramente en cristal, sobre estructura de hierro, acero y hormigón. Al interior, depurado y luminoso, se suman las agradables terrazas para apurar la noche sevillana en épocas de calor. En cuanto a la cocina, aún productos clásicos con elaboraciones actuales (entre 20 y 25 euros).

2 ARQUITECTURA REGIONALISTA

Una de las razones de la opulencia arquitectónica sevillana, llena de color y exuberancia, es el estilo regionalista de principios del siglo XX, plasmado en un gran número de edificios neomudéjares y neobarrocos. El regionalismo primó ante todo la ornamentación, anteponiendo la plasticidad de las fachadas a la funcionalidad de la planta. Dos de sus máximos exponentes locales fueron Aníbal González, autor de la célebre plaza de España y responsable durante un tiempo de la Exposición Iberoamericana de 1929, así como Juan Talavera y Heredia. A Aníbal González debemos también el pabellón mudéjar del parque de María Luisa, todo un prodigio en el uso de la cerámica, el ladrillo y la arquitectura del agua. Juan Talavera, más práctico y menos reconocido en su tiempo que el anterior, levantó, sin embargo, un buen número de edificios singulares, atreviéndose incluso en su última etapa con el racionalismo, como lo demuestra el edificio de viviendas situado en Álvarez Quintero, 5. Obra suya es también el bonito mercado de Entradores, de la calle de Pastor y Landero, de corte neobarroco con visos funcionalistas. La sede de la compañía Telefónica, en la plaza Nueva, y el pabe-

GUÍA PRÁCTICA



Dormir
 ■ **Hotel Cervantes** (954 90 02 80). Cervantes, 10. Pequeño y agradable, en pleno casco histórico. Habitación doble, desde 90 euros.
 ■ **Hotel Becker** (954 22 89 00). Reyes Católicos, 4. Funcional, cómodo y céntrico. La doble, 99 con desayuno.
 ■ **Casa Imperial** (954 50 03 00). Imperial, 29. Bonita y lujosa casa palaciega en el casco histórico. Desde 240 euros, con desayuno.
Información
 ■ **Oficina de turismo de Sevilla** (954 22 17 14).
 ■ www.turismo.sevilla.org.

llón de Telefónica, en pleno parque de María Luisa, constan también entre sus logros.

3 PROYECTOS ACTUALES

Además de todo el despliegue de la Exposición Universal de 1992, se puede contemplar alguna obra interesante, como un edificio de viviendas de protección oficial en la ronda de circunvalación S-30, salida Padre Pío.

Fue concebido en 2002 por Fuentana Nieto y Enrique Sobejano, cuyo proyecto ganó el concurso internacional European. Su principal mérito es el de haberse adaptado a un medio tan hostil como es la autopista. "Se trata de un conjunto de cinco diedros y 174 viviendas, hecho para contemplarse a 120 kilómetros por hora", señala Sobejano. Para salvar el ruido del tráfico, lo han dotado de una pan-

sión de arcos apuntados. Tras la época musulmana, el lugar se convirtió en la Casa de Contratación de Indias, creada en 1503 por los Reyes Católicos para gobernar el tráfico de bienes y personas provenientes de América. Hoy se puede visitar enviando un fax al 955 05 80 49, indicando la hora y el número de personas que acudirán.

5 EL GUADALQUIVIR

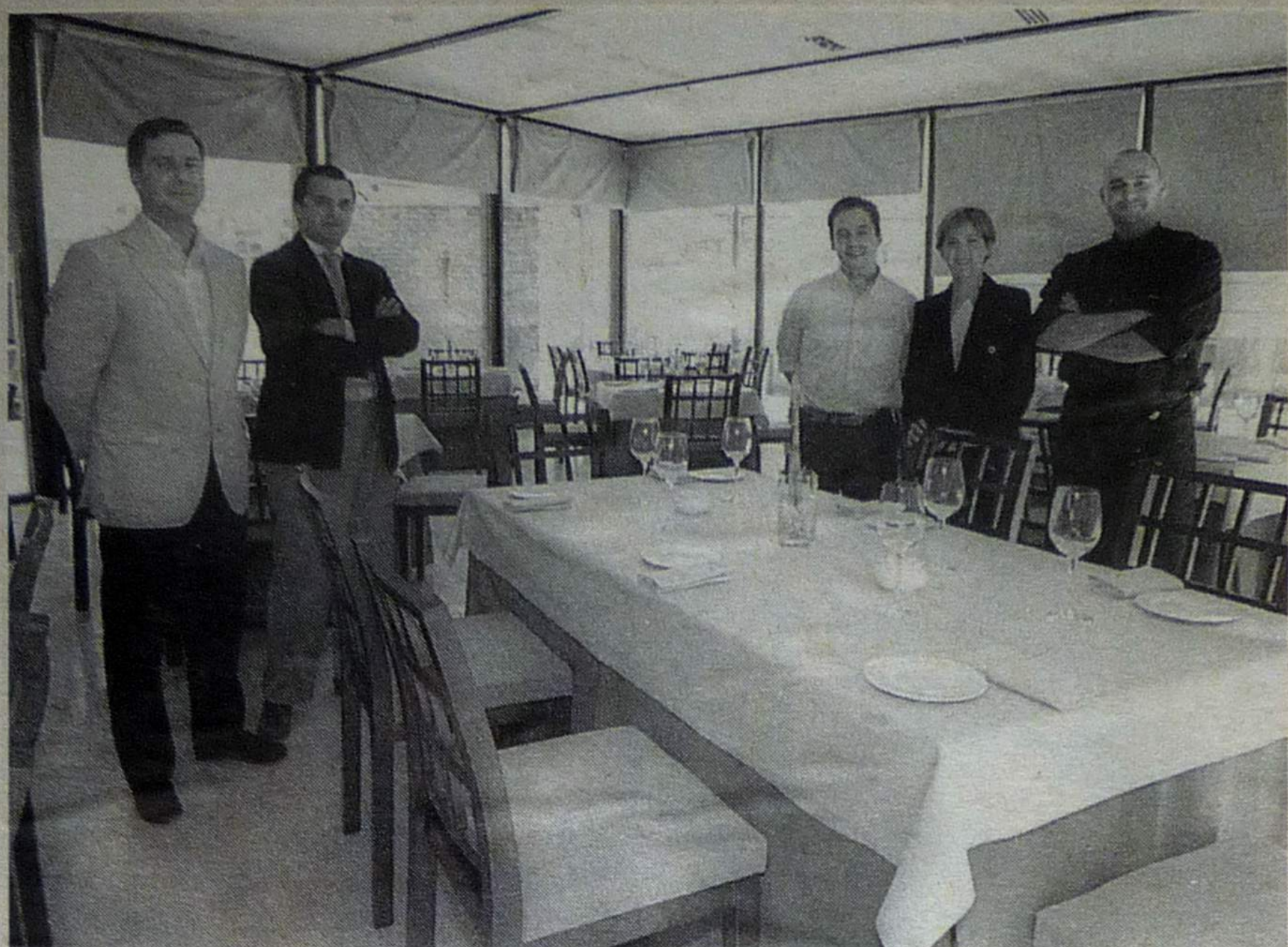
El río Guadalquivir parte la ciudad en dos llenándola de frescor y voluptuosidad. Navegable a lo largo de cien kilómetros, de Sevilla a Sanlúcar de Barrameda, su caudal discurre por aquí limpio y generoso, permitiendo a los piragüistas deslizarse sobre sus aguas. Los paseantes cuentan con un amplísimo paseo que lo bordea a lo largo de varios kilómetros de andenes y vegetación. Para disfrutar del río y contemplar la notable sucesión de puentes singulares se puede tomar una embarcación en la estación marítima Torre del Oro, frente a la misma. Entre los puentes que lo atraviesan, el más emblemático es el de Triana, construido a instancias de Isabel II en 1852, único en su género con su tipología de arcos metálicos y círculos de hierro en los tímpanos. Le sigue cronológicamente el de San Telmo, datado en los pasados años treinta y uno de los primeros levantados en hormigón. Después vendrían los contemporáneos, entre los que sobresalen el del Quinto Centenario, inicialmente diseñado por José Antonio Fernández Ordóñez, con su impresionante altura de 45 metros para dejar pasar grandes embarcaciones, así como el del Alamillo, de Santiago Calatrava, que se apoya en un solo punto de cimentación, el del pilón, en un auténtico alarde tecnológico. Es también espectacular el de La Barqueta, diseñado por Juan José Arenas y Marcos Pantaleón, tal vez el menos costoso de la serie, aunque hermosamente resuelto.

6 PARQUE DEL ALAMILLO

Situado en la margen derecha del Guadalquivir, en la isla de la Cartuja, el parque del Alamillo ocupa hoy unos parajes que aparecen citados por Cervantes y Lope de Vega como lugar de asueto para los sevillanos. Después se convirtió en una finca privada y hoy es propiedad de la Junta de Andalucía, que lo ha convertido en un frondoso parque público de 47 hectáreas de extensión que se prevé ampliar hasta alcanzar las 80. Lo novedoso es su acertada combinación entre espacio ajardinado y ecosistema mediterráneo. Para ello se optó en 1992 por un proyecto con criterios paisajistas y una vegetación exclusivamente autóctona, sobre un relieve ondulado en el que cabe hasta un lago atestado de aves, con observatorio para escolares. A las encinas, pinos, alcornoques y acebuches de porte respetable, y al verdor producido por una cubierta de grama autóctona, se une el atractivo del mobiliario, que incluye bancos y fuentes de diseño audaz y resistente. Algunas zonas aparecen tupidas como un bosque mediterráneo, y otras, más despejadas, como una dehesa. Está dotado de toda clase de instalaciones de uso público, y en el recinto restaurado Cortijo del Alamillo se ofrece una nutrida actividad educativa y medioambiental.

4 UN PATIO DE ÉPOCA ALMOHADE

Poco o nada conocido es el patio de la Antigua Casa de la Contratación, ubicado en la sede de la Consejería de Obras Públicas de la Junta de Andalucía, en la plaza de la Contratación, s/n. Se trata de una joya de la arquitectura musulmana de época almohade (siglo XII) perfectamente conservada, que antiguamente perteneció al alcázar. El arquitecto sevillano Rafael Manzano comenzó a excavarlo en 1973 y le devolvió su aspecto original. Hoy, este íntimo espacio intramuros ofrece la morfología del clásico patio de cruce, estructurado en cuatro andenes que articulan los arriates repletos de vegetación, a un nivel inferior, de suerte que el paseante pueda contemplarlos en elevación disfrutando de sus flores al alcance de la vista. Cuatro albercas en forma de cruz (lamentablemente hoy vacías) emulan los cuatro ríos del paraíso musulmán. A Sur y a Norte surgen dos hermosas fachadas porticadas con la clásica decoración en *sobka*, o panel, y una suce-



La Basílica

UN ENCLAVE CON HISTORIA

En la Huerta del Rey, junto a los Jardines de la Buhaira, no hace mucho que se inauguró un restaurante que pretende sacar del olvido un terreno olvidado durante 75 años. Donde un día se quiso y no se pudo alzar la Basílica de la Inmaculada Milagrosa, hoy está el restaurante La Basílica, enclavado entre la Sevilla tradicional y la moderna. Hasta 550 personas

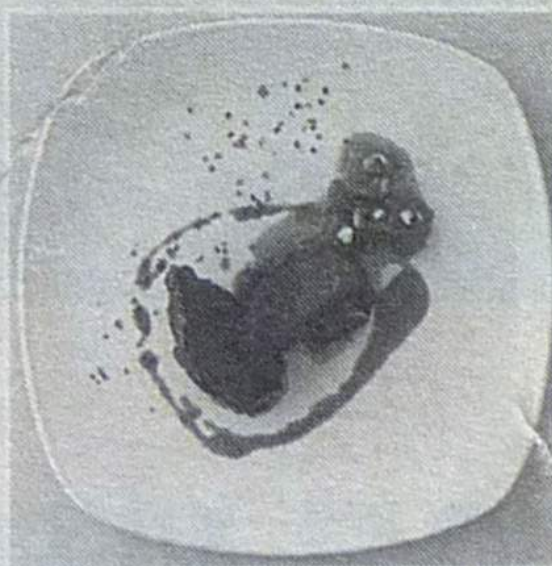
puede acoger este lugar, que promete ser un punto de referencia no sólo para comensales no sólo por su foie frío de ternera, su presa ibérica o su jarrete de cordero, sino también por sus celebraciones, presentaciones y cocktails. El lugar es inmejorable, y la carta ofrece platos como la merluza de pincho, el salmón con mantequilla de limón. Pasen, dentro hay más.



Verduras salteadas

Ingredientes: Ajo, jamón, caldo de ave, espárrago triguero, judías verdes y calabaza.

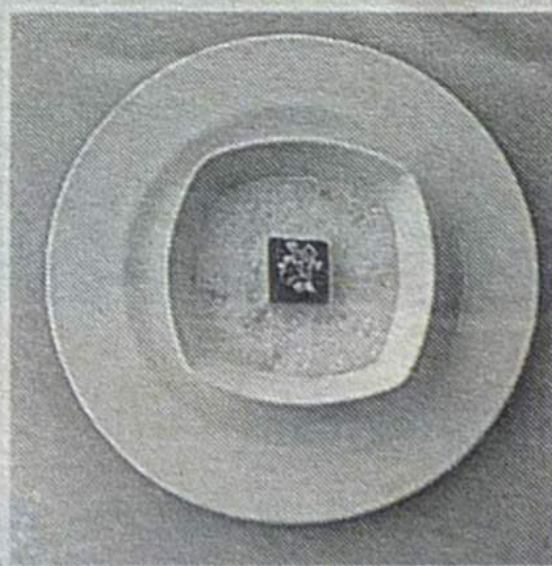
Para abrir boca. Primero se rehogan el ajo y el jamón. El salteado de las verduras debe hacerse respetando la dureza de cada una de ellas. A saber: primero las más duras y después las más tiernas. Al final se le echa el caldo a fuego fuerte y se deja reducir. Todo el plato se pone al punto de sai y ya está listo para servir.



Carrillera de ternera glaseada con dulce de calabaza

Ingredientes: Carrillera, caldo de ave, cebolla, zanahoria, ajo.

Lo primero es hacer el estofado con las carrilleras. Cuando están estofadas se separan del caldo y, con éste, se hace un glaseo, que es una reducción de un jugo. Se porcionan y se glasean en el horno. Para el dulce son necesario algunos ingredientes como azúcar o calabaza. Todo macera durante un día y luego ha de pone a fuego lento hasta que se haga confitura.



Tocino de cielo

Ingredientes: Tocino de cielo, café solo, jugo espumoso de coco (leche, gelatina, coco, azúcar y Malibú), avellana americana

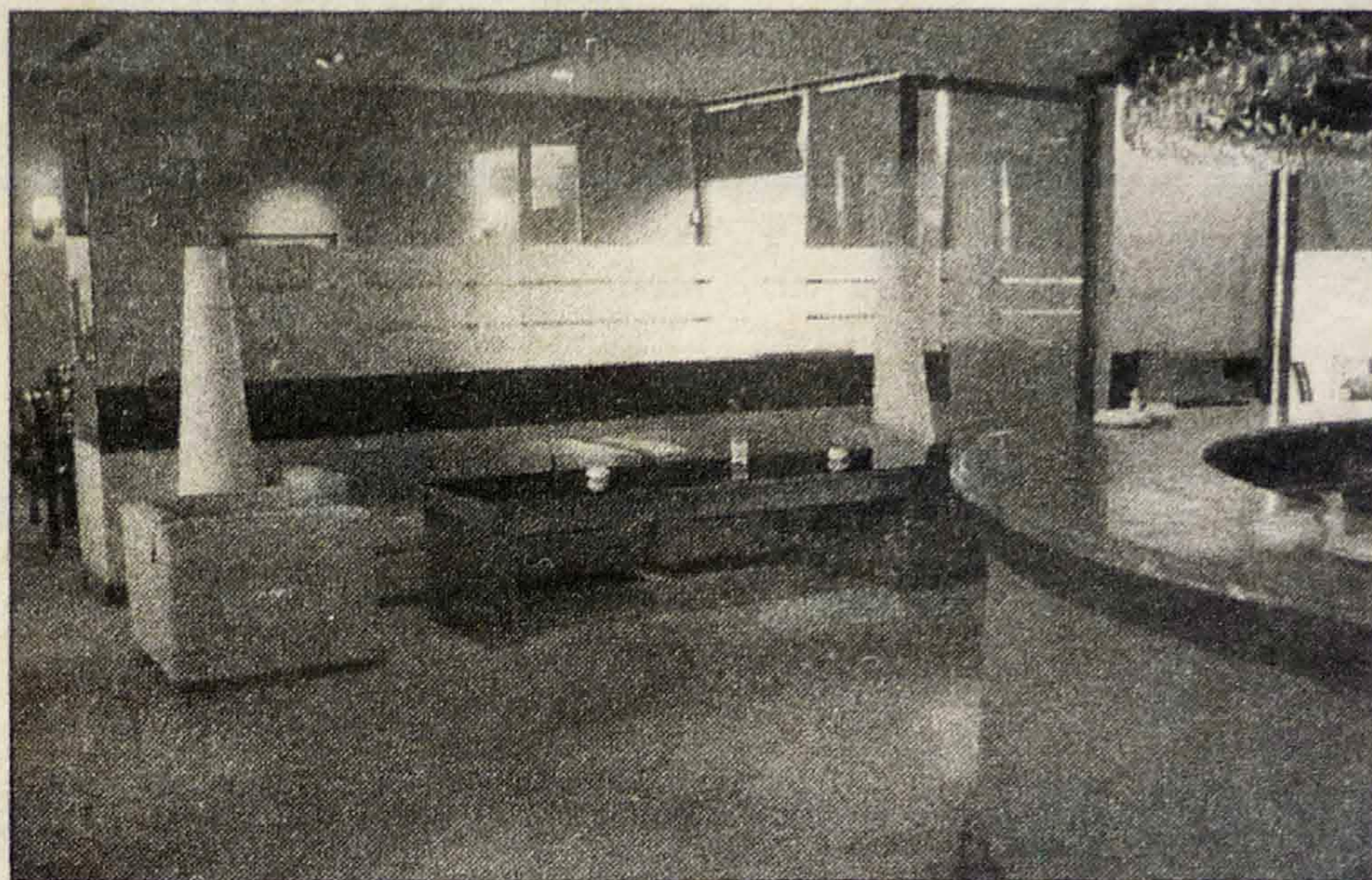
El consejo de Pablo, el cocinero, es que se mezcle todo cuando esté servido para que cunda al paladar el cruce de sabores. Se calienta la leche y se diluye en ella la gelatina. Se deja que todo se gelatinice y se mete en un sifón. El plato se monta poniendo en medio el tocino de cielo, sobre un fondo de café y alrededor el jugo espumoso.

UN RESTAURANTE DE INTERIOR

LA BASÍLICA

NATALIA CANO

Construido sobre los restos de la planta de lo que iba a ser la Basílica de la Inmaculada Milagrosa, se alza hoy el restaurante La Basílica. Pasado y futuro conviven entre modernas paredes y una decoración adaptada a los nuevos tiempos. El lugar es inmejorable y la carta ofrece una cocina mediterránea con toques andaluces. Algunas de sus suculencias son la carrillera de ternera glaseada acompañada de dulce de calabaza y pistacho, el timbal de setas con queso de cabra gratinado y el carpaccio de langostinos con gulas al ajillo. Deja hueco para la tarta



de queso con galletas o la tarta de chocolota con queso. La bodega esconde grandes referencias, destacando los vinos de la bodega González-

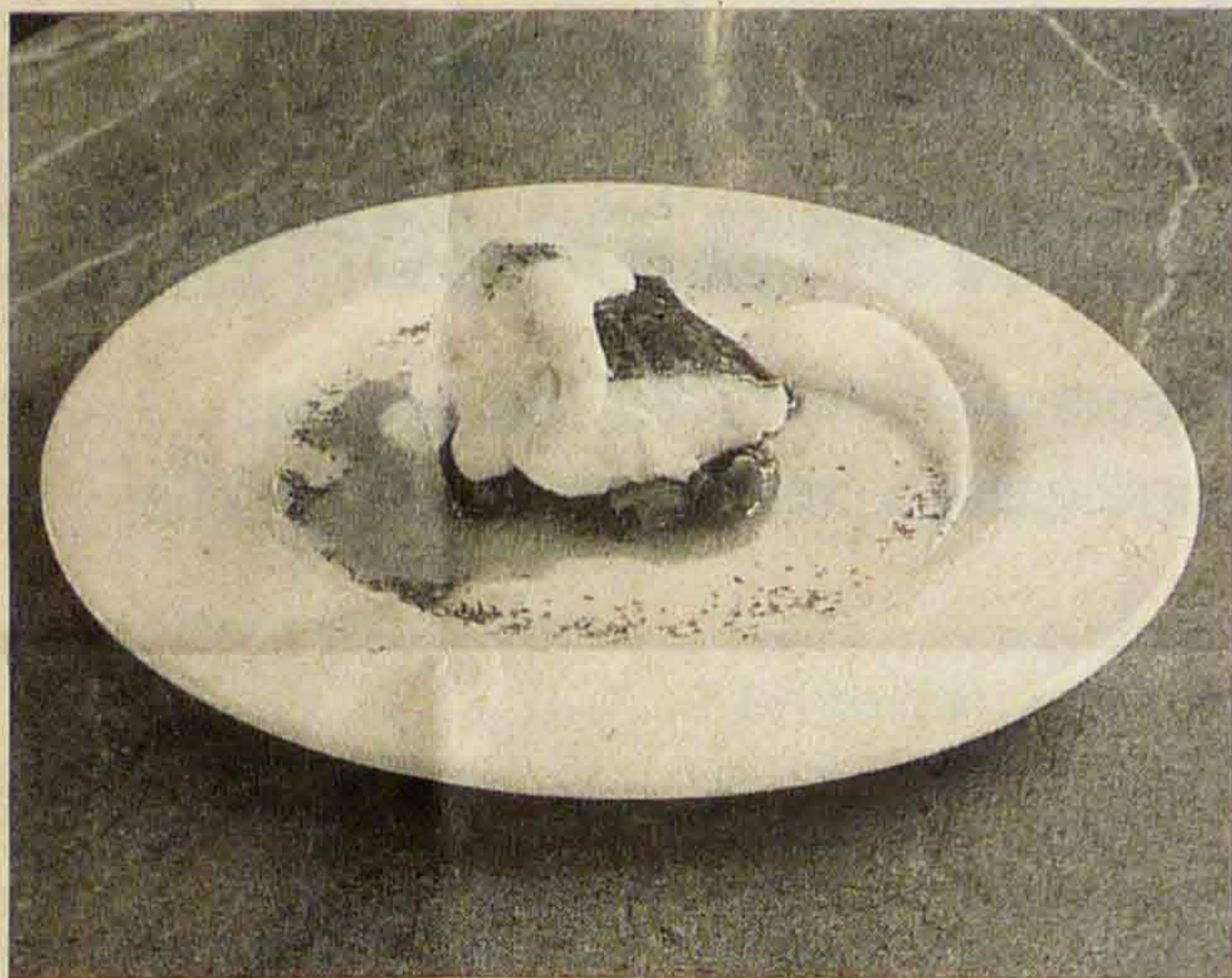
Byass. La Basílica es un punto de referencia no sólo para comensales, sino también para sus celebraciones, presentaciones y cocktails.

Dirección: Avenida de Buhaira, s/n. Sevilla.

Teléfono: 954 63 11 12. **PVP:** 20-30 €. www.labasilicasevilla.com

EL MUNDO, VIERNES 2 DE MARZO DE 2007

EL CAMINANTE



Restaurante «La Basílica Sevilla»

Una comida histórica

Los jardines de la Buhaira esconden en sus entrañas los restos de un proyecto inacabado que, en su día, el popular arquitecto Aníbal González quiso que fuera la Basílica de la Inmaculada Milagrosa. Hoy, estos restos arquitectónicos forman parte del restaurante «La Basílica Sevilla», un lugar en el que coexisten el diseño y la arquitectura tradicional.

Este restaurante, que regentan Julio Díaz de la Hera y Luis Parladé, se ha convertido en pocos años en un referente de la gastronomía andaluza. En su carta destacan recetas como la carrillera de ternera, el jarrete de cordero o el bacalao confitado. Son platos abundantes, con una moderna y cuidada presentación. Se presta especial cuidado a la clientela, tratando de dar un servicio exquisito y personalizado.

«La Basílica» cuenta con una capacidad para más de 200 personas, con tres salones para 120, 90 y 40 personas, y ofrece una zona habilitada para fumadores. Además, pronto inaugurará su terraza de verano, un



lugar inmejorable para tomar una copa al fresco tras el almuerzo o la cena.

También organiza eventos, cócteles y todo tipo de comidas de empresa. Un espacio que, sin duda, les recomendamos. Si pueden, hagan reserva previa. El cubierto medio ronda los 27 euros por persona.



LA HUERTA DE LA BUHAIRA ➔ Avda. de la Buhaira s/n (Jardines). Teléfono: 955 990 717.
Abren todos los días de 20.30 a 01.00 horas. Medias raciones: 5 euros.

A LA RICA CENA **al fresco**

El quiosco la **Huerta de la Buhaira** invita con una carta variada a una velada relajada en este atractivo pulmón verde de la ciudad

Las islas verdes que nos ofrece nuestra ciudad son el lugar idóneo para pasar las noches de verano. Estas terrazas naturales, frescas y animadas por el jaleo de pájaros nocturnos, se convierten en un improvisado salón al aire libre, donde podemos cenar a gusto con los amigos o la familia.

Uno de estos espacios verdes, cada día más frondoso, es el parque de la Buhaira y la Huerta del Rey. Espacios de ocio, donde la vegetación y el agua se han mezclado desde tiempos almohades. Y, aunque han pasado muchos años y ca-

si fueron olvidados por la ciudad, ahora aparece relucientes y muy a mano.

En el corazón de la Huerta del Rey encontraremos un quiosco, La Huerta de la Buhaira, un bar nuevo. Ahora, en verano, sólo abre cuando refresca, a partir de las ocho, y llena sus mesas con familias, parejas y algún que otro extranjero.

Es un sitio ideal para cenar con distintas raciones o quedarnos un rato y disfrutar de una copa relajada en un entorno vegetal.

Su carta contiene un poco de todo, carnes a la brasa, chacinas, pescado y pla-

tos fríos. Piden mucho el rollito de espárragos trigueros o el de tomates aliñados con melva.

Además, aquí, podremos conocer espacios con historia y ahora renovados. Como el restaurante La Basílica, de los mismos dueños que este bar, junto al parque de la Buhaira y que se construyó en lo que iba a ser una basílica ideada por Aníbal González, de la que Alfonso XIII puso la primera piedra y que nunca llegó a construirse; o el centro cívico, en el pabellón neomudéjar del s. XIX.

TRINIDAD MODESTO