



Los mejores placeres a nuestro alcance

Bacus suma a Autonomías una excelente charcutería en Cabestany

JAVIER GARCÍA ANTÓN

Dos rasgos forman parte indisoluble del gen de los Ruspira Morraja: el afán de la calidad y la vocación de servicio. Inculcados en el ADN familiar, constituyen el hilo argumental de sus pautas de conducta, cuya consecuencia inmediata es una preparación personal y profesional óptima para generar en sus clientes -y amigos- una confianza propia de quien sabe que está acudiendo al mejor templo para adquirir esa diferenciación entre la gastronomía y la mera alimentación que está en el placer. "Calidad a su justo precio". Esa es la máxima de Bacus Bodega Delicatessen desde que abriera sus puertas en Paseo de las Autonomías en el año 2000 y esa es la consigna de Bacus Charcutería en la calle Cabestany, donde se pone al alcance del consumidor la excelencia de manera accesible. En otra expresión, diferenciación sin elitismo, porque resiste exitosamente cualquier comparación en todos los parámetros.

Esta ampliación de la enseña Bacus se desarrolla por la vía de la especialización. Si en Paseo de las Autonomías la actividad se concentra en productos delicatessen (entre ellos, también embutidos o quesos) y una bodega con cientos de referencias de los mejores vinos, champanes, licores y espirituosos, en Cabestany la línea central es la de la charcutería aunque hay una granada representación de bebidas, de helados y de delicatessen.

Jorge Ruspira explica las claves de esta apertura reciente. "La familia Ruspira teníamos muchísima ilusión de ampliar el servicio de Bacus Bodega Delicatessen. Creemos que una ciudad de más de cincuenta mil habitantes requiere un servicio de estas características y la familia estamos encantados. Contamos ade-

más con el apoyo de Sole, Mariví y Yolanda, que con su trabajo se convierten en nuestro mejor referente". Además, en su intención también estriba "el agradecimiento a la aceptación que ha tenido Bacus Bodega Delicatessen. Desde el año 2000, hemos tenido el apoyo de la ciudad de Huesca, que aprecia nuestra idea de ofrecer calidad a su justo precio".

Escucha activa

Una de las normas de comportamiento que impregnan la cultura emprendedora de los Ruspira Morraja se concentra en "la comunicación con nuestro cliente. Les asesoramos pero, sobre todo, les escuchamos para satisfacer sus necesidades y sus sugerencias, para que no les falte nada de lo que estimen oportuno. La nuestra es una escucha activa".

De hecho, Jorge Ruspira es un viajero empedernido y siempre con interés profesional. "En cuanto tengo disponibilidad de tiempo, viajo para ver novedades, para acudir a presentaciones y para visitar tiendas, y no



Bacus Charcutería en la calle Cabestany de Huesca, toda una delicia para los amantes de quesos, jamones y embutidos. M.G.

sólo de alimentación, sino también de otros sectores como mercerías, perfumerías o de otros productos. No sólo tiendas homólogas, sino cualquiera en el que pueda apreciar los métodos de atención, o aquellas ciudades que marcan tendencias, que son avanzadas y de las que hay que aprender. Soy un comprador de impulso en esos momentos, que observa la atención al cliente, cómo se asesora, qué información se ofrece...".

Una gama excepcional y dinámica

La gama de productos en Bacus Charcutería, en la calle Cabestany de Huesca, resulta franca-

mente irresistible, pero es que, además, con ese principio de escucha activa y de estudio de los mercados y de las referencias de todo el mundo, incorporará permanentemente atractivos.

El estante de los quesos es sinceramente fenomenal, imbatible, con procedencias española, francesa, suiza, italiana, inglesa y holandesa, amén de toda la tipología de tiernos, semicurados, curados, azules, cremosos, en tortas o con cualquier textura. Además de algunos artesanos altoaragoneses y una buena representación nacional (manchego, Roncal, Idiazábal...), impresiona el escaparate aportado por un "afinador" francés que mima una selección exclusiva de representantes de queserías pequeñas y deliciosas, con una oferta en óptimo estado de curación y de presencia. Los Roquefort, Camembert, Comte, Brie, Petit Morbier y Foume D'Ambert comparten escenario con suizos como Appenzeller, Emmental o Gruyere, italianos como el Parmesano, Gorgonzola o Provolone, holandeses como el Old Rotterdam o ingleses como el extraordinario Blue Stilton.

En jamones, el abanico también seduce, desde el añejo de Bodega turolense, el de Denominación de Origen Teruel y hasta el sublime Jabugo 5J Gran Reserva, pasando por un Diego López de Los Pedroches cordobeses, un Antonio Nieto de la Dehesa Extremeña en Cáceres, dos Guijuelos de Bernardo Hernández

de etiqueta roja y negra, entre otros.

En embutidos, los más prestigiosos ibéricos y catalanes -algunas grandes referencias de Vic- con los más apreciados de Gaus.

Productos de Aragón

Si en quesos, jamones y embutidos hay una nutrida representación aragonesa, en la parte delicatessen la oferta incluye toda una cámara con Chelats Sarrate de Alcampell (helados de Vinagre de Módena, Violeta, Albahaca, Maracuyá, Gin Tonic, Mojito, Baileys, Leche Merengada, Stracciatella, Vainilla...). La apuesta por Aragón es evidente en patés como los de L'Aínsa (junto con los foies más reconocidos del mundo), frutos secos como los de Borén y Villacampa e Hijos, mermeladas La Marmitta de Boltaña, aceites de Bolea o el vinagre balsámico de El Grado, que combinan con rissotos, pastas italianas auténticas, conservas gallegas naturales, asturianas o navarras...

Y, como remate de este universo de placeres, unas cuarenta referencias en vinos, cavas y otras bebidas. Y es que por el placer hay que brindar.

Como colofón, el horario, que es importante: de 9,30 a 14 horas y de 17 a 21 de lunes a viernes, y de 9,30 a 14 los sábados. Pero, si el sábado surge algo por la tarde, en Paseo de las Autonomías Bacus abre de 18 a 21 horas. Con su sello intransferible: el placer



Impresionante bodega en Paseo de las Autonomías. MIGUEL GARCÍA

bacus
charcutería
Calle Cabestany, 17



bacus
Pso de las Autonomías, 1

Especializadas en vinos, licores, jamones, quesos, y otros manjares