

GUÍA DE OCIO

Sección coordinada por **Pilar Larrondo**



**SALIR
A COMER**



Gastronomía y ruta en tren en Valencina

El Ayuntamiento de Valencina de la Concepción organiza por cuarto año consecutivo otra edición de la Ruta de la Tapa, hasta el domingo. En esta ocasión participan 18 establecimientos y se ha incorporado un tren turístico para el fin de sema-

na como novedad de esta edición y bajo el lema *Saborea una tierra milenaria*. De entrada libre, el horario del tren es de 21:00 a 23:00 mañana, de 13:30 a 17:30 y de 21:00 a 23:00 el sábado y de 13:30 a 17:30 el domingo.



Novedad y tradición. Álvaro Rus Arévalo tenía claro que la fusión era un aspecto a tener en cuenta. Con el concepto de taberna muy arraigado, Rus ofrece cerveza en tanque de salmuera, vino de bodega, chacinas y quesos (entre otros), a la par que acoge reuniones de intercambio de idiomas en su local.



REPORTAJE GRÁFICO: JULIÁN VENEGAS

Una esquina con nombre **propio**

EL ACERAO

Dicen que quien tiene un amigo, tiene un tesoro. En el sector de la hostelería, el que cuenta con una buena esquinita, tiene una fortuna. No sólo por disponer de un trocito de calle para poner un par de sillas alrededor de una mesa, sino porque ser el del bar de la esquina imprime carácter. Si no, que se lo digan a Álvaro Rus Arévalo, un joven emprendedor que, después de varios años en el sector de la hostelería, reunió todos sus ahorros y montó su propio bar en la esquina de la calle Matahacas con la Puerta Osario. De nombre El Acerao, esta taberna es el santuario al que acuden los parroquianos de la zona a diario y por donde se dejan caer jóvenes y mayores de todas partes de la ciudad.

Abierto desde noviembre de 2015, El Acerao presenta aspecto de taberna renovada. Completamente remodelada, las tonalidades que priman son las claras, que hacen contraste con azulejos de Mensaque colgados sobre la pared, una trabajadora de la Hermandad de Los Gitanos (originales del local), un teléfono antiguo (do-

nación de un familiar) y una amplia pizarra rectangular en la que anota las tapas a degustar. Pero lo que realmente destaca de la decoración de este establecimiento es el tanque de salmuera que decora la estancia, además de un barrilero, y las barricas en las que se almacena el vino. Sellos indiscutibles de esta taberna, Rus Arévalo tenía claro que la cerveza y el vino debían ser dos puntos fuertes. Los barriles de cerveza ya están fríos, pero al pasar por el tanque de salmuera la cerveza adquiere unos matices muy particulares que hacen que los clientes del Acerao consideren su cerveza como "la más fresquita y buena". En el caso de los vinos, disponen de caldos de Sanlúcar de Barrameda, Chipping y El Puerto de Santa María. Todos ellos, además de beberse en el local, se venden a granel para que el cliente los disfrute en casa. Pero no sólo tienen vino de bodega, también disponen de embotellado.

En el caso de las tapas, Rus Arévalo ha planteado la gastronomía de su local al estilo abacería. Por eso disponen de ahumados, quesos, patés, chacinas, conservas y tostas. Pero no



faltan los clásicos montaditos y algunas tapas como la tortilla de patatas, el pisto o las albóndigas de choco. Como guiño a la anterior clientela del establecimiento, han querido mantener algunas de las tapas que antes había.

Conscientes de que los tiempos cambian y que lo nuevo puede –y debe– convivir a la perfección, en El Acerao mantienen el concepto taberna pero le aportan toques novedosos. Cada jueves hacen intercambio de idiomas con estudiantes de la academia Sevilla Language Center, forman parte de la iniciativa *Food Walking Tours*, a través de la cual un guía muestra diferentes bares y restaurantes del centro a los turistas, y siempre disponen de ofertas y participan en jornadas y eventos que dinamizan la actividad del bar y la del barrio. Porque El Acerao es un elemento más de la Puerta Osario y Álvaro Rus Arévalo se ha convertido en ese vecino que acaba de llegar pero al que todos saludan como si fuera de allí de toda la vida. Tener una esquina en la que se despacha la cerveza con cariño y con amor suma muchos puntos.

► Más **C/ Matahacas, 22. Abierto de martes a domingo de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:30 (sujeto a cambios en verano)**