

# P Granada Costa

## Proyecto Global de Cultura

Nº 557 JULIO - AGOSTO 31/08/25

Periódico de información nacional sociocultural

Suscripción anual 104€

### LA BRASA: TRADICIÓN FAMILIAR Y CARNES A LA BRASA QUE HICIERON HISTORIA EN VÉLEZ DE BENAUDALLA



Pgs. 36-39

Historia viva de La Brasa: tres generaciones, brasas de leña y hospitalidad en Vélez de Benaudalla. Tradición familiar, carne a la brasa emblemática y un enclave rodeado de patrimonio y naturaleza.

### CHURRIANA DE LA VEGA CONSOLIDA SU PRESTIGIO CULTURAL CON LA ENTREGA DEL IV PREMIO NACIONAL DE POESÍA “CIUDAD DE CHURRIANA”



Pgs. 33-35

Crónica de la gala del IV Premio Nacional de Poesía “Ciudad de Churriana”: una noche de palabra y música donde Carmen Palomo fue la gran protagonista, consolidando a Churriana de la Vega como referente cultural.

### LA DOCTORA QUE HIZO DE LA HOSPITALARIA UN PUENTE ENTRE EDUCACIÓN Y SALUD



Pgs. 30-31

Doctora Toñy Castillo Meléndez, referente en pedagogía hospitalaria y literatura educativa, homenajeada por el Proyecto Granada Costa con el galardón Ecos de las Leyendas por una vida dedicada a educar y acompañar con ciencia, ternura y compromiso.

### ENTREVISTA AL DIRECTOR DE ORQUESTA ALFREDO GARCÍA BUENDÍA

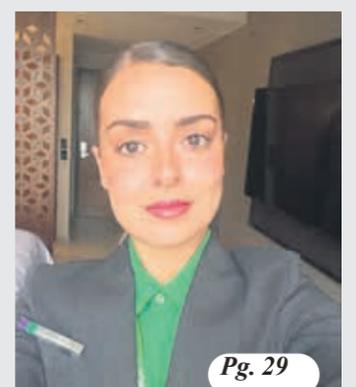


Pgs. 18-19

Ricardo Campos entrevista a Alfredo García Buendía: director de orquesta, profesor y compositor. Habla de sus maestros, su pasión por Beethoven, su experiencia internacional y su faceta educativa. Una vida entregada a la música y a formar generaciones desde la batuta y el aula.

### ENTREVISTA A MARÍA MARTINEZ MORALES

Ángeles Martínez entrevista a María Martínez Morales, azafata de vuelo nacida en Berja (Almería). La joven comparte su formación, experiencias en distintas aerolíneas, viajes internacionales y reflexiones sobre una profesión exigente pero enriquecedora, que combina aventura, sacrificio y crecimiento personal.



Pg. 29

# BREVE PINCELADA DE JOSÉ RUIZ HARO



De derecha a izquierda: José Ruiz Haro, su hijo José Andrés y su nieto

**D**ecía un sabio que la grandeza de los hombres no se mide por las riquezas heredadas, sino por las brasas que encienden con sus propias manos. Y así comienza la historia —o mejor dicho, la leyenda— de **José Ruiz Haro** y su amada **Encarna**, quienes, como dos almas predestinadas, levantaron con esfuerzo y sacrificio el emblema que hoy conocemos como **Hotel-Restaurante La Brasa**.

Corría el año de 1940 cuando **José** vino al mundo en Guájár Fondón. España acababa de salir de su guerra, y el planeta entero ardía en la llama de otra mayor. Aquellos eran tiempos en los que los niños cambiaban pronto el pupitre por la azada, y así lo hizo **José**, cuidando almendros, regando huertos y labrando la tierra mientras otros soñaban con juegos.

Su padre, **Andrés**, y su madre, **Concha**, tuvieron tres hijos: **Andrés**, el mayor; **José**, el protagonista de esta gesta; y **Conchita**, la pequeña. Era familia trabajadora, de las que seguían el paso de las estaciones: unas veces en la vega de Granada, otras en la Costa Tropical, donde la caña de azúcar mandaba. Y mientras los padres se afanaban en la faena, el joven **José** quedaba al frente de las tierras del pueblo, como si ya fuese hombre aun siendo mozo.

Llegaron los años cincuenta y la familia se asentó en Motril, en la calle de las Monjas. Padre e hijos se hicieron labradores con yunta de mulos, y fue en ese tiempo cuando **José**, al que todos llamaban **Pepe**, conoció a **Encarna**, que sería su amor eterno.

Pero el destino no se escribió en la tierra natal. Alemania, tierra lejana y de promesas de oro, llamó a **Pepe**. Allí fue en busca de fortuna, y tan bien le fue que llamó a su amada, casándose con ella y juntos trabajaron. Mas en el corazón de **Pepe** ardía un fuego distinto: no quería ser solo jornalero en tierra ajena, sino forjar su propio camino. Así regresaron a España con ahorros, y el mozo compró un camión. Era el tiempo en que la fábrica de papel de Motril abría sus puertas, y el transporte de mercancías se tornaba negocio floreciente. Por las carreteras de España entera rodó **Pepe**, conociendo pueblos, gentes y posadas, y fue allí donde descubrió que un buen restaurante de carretera podría ser empresa aún más próspera.

Era la década de los setenta, y la carretera de Motril-Granada-Madrid abría paso por el río Guadalfeo. Allí, en Vélez de Benaudalla, halló un terreno con buen aparcamiento, y sobre él levantó lo que entonces fue solo **Restaurante La Brasa**.

Mas no hubo camino fácil: la cimentación falló y hubo que cerrar y volver a abrir, con economía escasa y corazón firme. **Pepe** y **Encarna** decidieron que esa sería su vida, y en aquel suelo pusieron sus esperanzas. **Pepe** había elegido bien el nombre: **La Brasa**, porque en horno de leña asaba pollos, conejos, chuletas de ternera, cerdo y cordero, cuyas brasas ardían como símbolo de su empeño.

La filosofía del matrimonio fue clara y sencilla: calidad en lo servido, amistad en lo recibido. Clientes y amigos eran uno mismo, y sabían que de ese eco nacería la prosperidad.

De aquella unión nacieron tres hijos: **José Andrés**, **Jorge** y **María**. No escatimaron en estudios, mas al llegar la madurez entraron al negocio familiar. Y como si el fuego de la Brasa los uniera, también sus parejas se sumaron al empeño, siempre con dignidad, contrato y salario justo. Así la empresa creció, ampliando plantilla e ingresos, como árbol que da sombra cada vez más ancha.

**Encarna** se ocupó de la cocina hasta su jubilación, y **Pepe**, siempre en la tarea de comprar carnes, pescados y vinos, veló por el buen rumbo del negocio. Al mismo tiempo, con visión de futuro, la familia invirtió en bajos comerciales, así como en fincas de varias hectáreas. Teniendo un patrimonio para el disfrute de su descendencia.

Y la moraleja de esta leyenda se resume en cuatro llamas: **calidad en el producto, amistad en el cliente, honradez en el trato y sabiduría en la inversión**. Con varias reformas y ampliaciones, aquel humilde restaurante se tornó en lo que hoy luce con orgullo: el **Hotel-Restaurante La Brasa**, faro de hospitalidad en la tierra granadina.

Así, quien se acerque a sus mesas no solo hallará comida, sino el fuego de una historia de amor, esfuerzo y triunfo que, como toda verdadera leyenda, arde aún en el corazón de quienes la cuentan.



## La Brasa: tradición familiar y carnes a la brasa que hicieron historia en Vélez de Benaudalla

**E**nclavado en el corazón de Vélez de Benaudalla, el Hotel-Restaurante La Brasa se ha convertido en un referente de hospitalidad, tradición y buen hacer desde que abriera sus puertas en 1978. Con una oferta de 14 habitaciones que van desde estancias individuales hasta suites con bañera de hidromasaje y una adaptada a personas con movilidad reducida, este establecimiento familiar combina la cercanía de un hotel pequeño con la comodidad y diversidad de un gran alojamiento. Pero La Brasa es mucho más que descanso: su nombre está ligado a la excelencia gastronómica, en especial a las carnes a la brasa, un sello pionero en la zona que marcó un antes y un después en la cocina local.

Su chuletón de ternera, auténtico emblema culinario, comparte protagonismo con menús diarios, celebraciones personalizadas y amplios salones capaces de acoger a 600 comensales. Todo ello enmarcado en un espacio de estilo medieval que dialoga con el entorno histórico del pueblo, a un paso del Jardín Nazarí, el castillo y el embalse de Rules. Hoy, bajo la ilusión de la tercera generación, La Brasa continúa evolucionando sin perder su esencia: un lugar donde tradición, gastronomía y paisaje se unen para ofrecer al visitante una experiencia inolvidable.

### Instalaciones y servicios

**¿Con cuántas habitaciones cuenta el hotel y qué comodidades ofrecen a los huéspedes?** El Hotel Restaurante La Brasa dispone de 14 habitaciones, entre ellas habitaciones dobles, individuales, suites y habitación adaptada a personas con algún tipo de discapacidad de movilidad. Aunque se trata de un hotel pequeño, ofrece múltiples comodidades: aire acondicionado, suites con amplias bañeras de hidromasaje, habitaciones triples, estancias estándar y zona de minibar. En definitiva, a pesar de su reducido número de habitaciones, reúne una gran diversidad de opciones y una atención cuidada, ideal para disfrutar de una estancia o un fin de semana agradable.

**¿Qué tipo de experiencias gastronómicas puede encontrar un cliente en su restaurante?**

Nuestra propuesta gastronómica se basa principalmente en la cocina mediterránea, sencilla pero muy auténtica. Apostamos por una comida casera que conserva la esencia de la cocina tradicional heredada de nuestras abuelas, especialmente en la elaboración de carnes. Hemos procurado mantener esa trayectoria y autenticidad en cada plato. No obstante, la especialidad más destacada de nuestro restaurante es, sin duda, las carnes a la brasa, que constituyen el sello principal de nuestra oferta culinaria.

**¿Cuál es el plato estrella de la carta y qué lo hace especial?**

## Cultural

Resulta complicado señalar un único plato especial en La Brasa, ya que la verdadera esencia del restaurante son las carnes a la brasa, con las que hemos trabajado y perfeccionado nuestra especialidad a lo largo de los años. No obstante, si tuviera que destacar uno como plato estrella, sin duda sería el chuletón de ternera, que representa la máxima expresión de nuestra cocina y del carácter con el que nació este restaurante.

**¿Ofrecen menú y servicios especiales para bodas, comidas de empresa y otros eventos, adaptados a las necesidades de cada cliente?**

Correcto. Contamos con una amplia variedad de menús. De lunes a viernes ofrecemos un menú diario pensado especialmente para trabajadores, comerciales y clientes habituales. Durante los fines de semana disponemos de una extensa carta, y además ponemos a disposición de nuestros clientes amplios salones con capacidad para aproximadamente 600 comensales. En ellos se pueden celebrar todo tipo de eventos: bodas, comuniones, comidas de empresa, reuniones de amigos, entre otros. Cada ocasión se acompaña de menús totalmente personalizados, diseñados para adaptarse a las necesidades de cada cliente.

**¿Qué diferencia a La Brasa de otros establecimientos similares de la zona?**

La gran diferencia radica en que fuimos pioneros en la introducción de las carnes a la brasa en la zona. Cuando el restaurante abrió sus puertas en 1978, no existía ningún negocio que ofreciera este tipo de cocina. Fue una idea que mi padre trajo de otras regiones y decidió implantar aquí, marcando así un antes y un después en la oferta gastronómica local. Esa iniciativa y carácter pionero constituyen, sin duda, el sello distintivo de La Brasa frente a otros establecimientos.

**El local cuenta con una decoración de estilo medieval muy característica. ¿Cómo surgió esta idea y qué importancia tiene en la experiencia del cliente?**

Desde su apertura en 1978, el local no ha dejado de evolucionar mediante obras y mejoras continuas. En sus inicios fue una pequeña pensión u hostel; posteriormente se añadieron comedores de distintos tamaños: primero de 200 metros, luego de 400, más tarde de 600, hasta alcanzar la capacidad actual.

La idea de dotarlo de un estilo medieval surgió por el propio entorno en el que nos encontramos: rodeados de los Jardines Nazaríes, el castillo y, en general, la riqueza

histórica que caracteriza a Vélez. A esto se suma el enclave natural de montañas que envuelve la zona, lo que nos llevó a diferenciar nuestro establecimiento con una decoración singular, en armonía con el paisaje y la historia que nos rodea.

**Emplazamiento y entorno**  
**¿Qué significa para usted estar ubicado en Vélez de Benaudalla?**

Principalmente, el entorno. Creo que su ubicación es clave, ya que está rodeado de paisajes de gran valor como el Jardín Nazarí, el Tajo de los Bajos, el río y la presa de Rules. En definitiva, lo más importante de estar en Vélez de Benaudalla es poder disfrutar de un entorno tan singular y privilegiado.

Además de ello, La Brasa cuenta con una amplia zona de aparcamiento y se sitúa en un enclave estratégico, con conexión directa a la antigua carretera de Motril, Los Guájares y el Valle de Lecrín, enlazando finalmente con la carretera de Granada y con buena conexión con la Alpujarra también añadir que tenemos la **playa a 10 minutos y Sierra Nevada a 1 hora** de camino. A esto se suma la riqueza natural de la fauna del entorno, favorecida por el pantano de Rules y el río, que realzan aún más el atractivo de la ubicación.

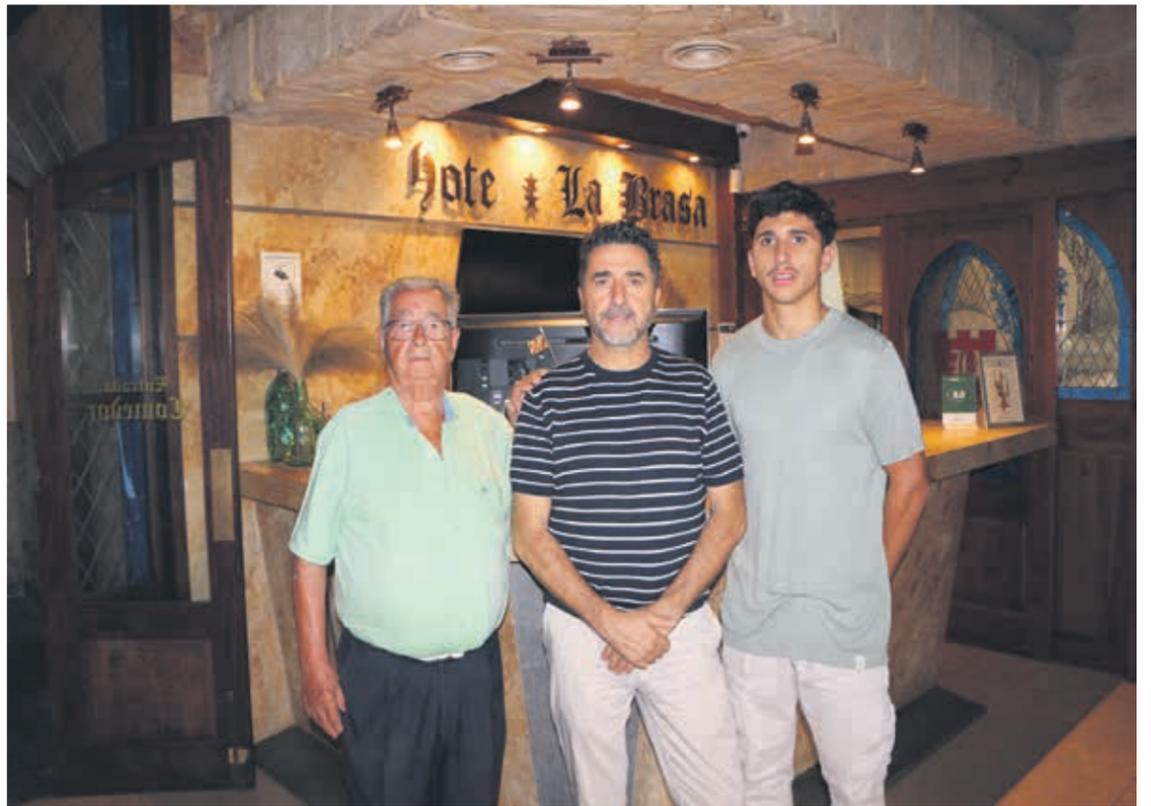
**¿Cómo influye el paisaje, el clima y el patrimonio del pueblo en su oferta turística?**

Influye de manera muy positiva. Cada vez son más los turistas que se acercan a Vélez de Benaudalla para disfrutar de un fin de semana y conocer lugares emblemáticos como el Jardín Nazarí o el castillo. El clima, especialmente favorable en esta zona, también juega un papel fundamental, ya que invita a recorrer y disfrutar del entorno. En conjunto, el paisaje, el patrimonio y las condiciones climáticas convierten a Vélez de Benaudalla en un destino muy atractivo para los visitantes.

**¿Qué punto de interés cercano recomendaría a sus huéspedes?**

Además de los atractivos locales como el Jardín Nazarí, el castillo y las numerosas rutas de senderismo —ideales tanto para caminar como para practicar mountain bike o ciclismo—, la ubicación de nuestro hotel es privilegiada. Nos encontramos a menos de media hora de Sierra Nevada y a tan solo diez minutos de la playa, lo que convierte a Vélez de Benaudalla en un enclave estratégico para quienes deseen pasar una semana de vacaciones y disfrutar de mar, montaña, naturaleza y patrimonio en un mismo lugar.

**¿Qué papel juegan el em-**



**balse de Rules y los Jardines Nazarí en la atracción turística de la zona?**

Tienen un papel fundamental, porque son dos de los grandes atractivos que hacen que la gente se acerque hasta Vélez de Benaudalla. Cada fin de semana recibimos visitantes que vienen expresamente a conocer los lugares emblemáticos de Vélez de Benaudalla.

El embalse de Rules, inaugurado en 2004, también es un punto de referencia. Además de garantizar agua para la costa y los cultivos de toda la zona, se ha convertido en un espacio de ocio donde cada vez se practican más deportes náuticos, como el windsurf. A todo esto se suma el entorno natural en el que está situado, con las montañas de Sierra Nevada y la Alpujarra muy cerca, lo que lo hace todavía más especial.

Por su parte, el Jardín Nazarí, conocido como el *Jardín de los Sentidos*, es una joya que no deja indiferente. Pasear por él es trasladarse a otra época: huertas, acequias, fuentes, cuevas y rincones que mantienen viva la tradición de los antiguos jardines hispanomusulmanes. El agua es la gran protagonista, y eso convierte el recorrido en una experiencia única para los visitantes.

Y no podemos olvidar el castillo, que fue restaurado en los años noventa y hoy ofrece unas vistas espectaculares del pueblo y del valle. Todo este conjunto —el embalse, el jardín y el castillo— hace que Vélez de Benaudalla sea un lugar con mucho que ofrecer y con un atractivo turístico cada vez mayor.

**¿Reciben visitantes nacionales, internacionales o ambos?**

Recibimos a ambos. Durante todo el año nos visitan muchos

clientes nacionales, sobre todo de provincias cercanas como Granada, Almería o Málaga, que aprovechan un fin de semana para desconectar y disfrutar de nuestra gastronomía y del entorno. También es habitual que lleguen familias y grupos de amigos de otras partes de España que buscan combinar playa y montaña en un mismo viaje, algo que aquí es posible gracias a la ubicación tan estratégica que tenemos.

En cuanto al turismo internacional, cada vez es más frecuente. Muchos visitantes extranjeros descubren Vélez de Benaudalla a través de rutas por la Costa Tropical o de recorridos por la Alpujarra y deciden quedarse aquí unos días. Les llama mucho la atención la autenticidad del pueblo, el Jardín Nazarí, el castillo y, por supuesto, la experiencia de probar nuestras carnes a la brasa en un ambiente que combina tradición y cercanía.

Hoy en día, con la facilidad de viajar y la difusión que ofrecen las redes sociales, notamos que nuestro nombre llega a más rincones del mundo. Eso nos ha permitido recibir turistas de diferentes países europeos e incluso de fuera de Europa, algo que hace unos años era más excepcional. Esa mezcla de visitantes nacionales e internacionales enriquece la experiencia y nos motiva a seguir cuidando cada detalle para que todo el que venga se sienta como en casa.

**Turismo y desarrollo local**  
**¿Cómo contribuye La Brasa al impulso turístico de Vélez de Benaudalla?**

Vélez de Benaudalla es un pueblo pequeño, con una población que ronda entre los 2.500 y 3.000 habitantes, y precisamente por eso es fundamental contar con negocios capaces de ofrecer servicios de calidad a quienes nos visi-

tan. En ese sentido, creemos que La Brasa juega un papel importante, ya que no solo damos respuesta a las necesidades de los turistas que vienen a pasar un día, sino también a los que deciden quedarse varios días en la zona.

Nuestro hotel y restaurante permiten que el visitante encuentre en un mismo lugar alojamiento, gastronomía y un trato cercano, algo que muchas veces es lo que marca la diferencia a la hora de recomendar un destino. Además, al estar ubicados en un enclave estratégico, servimos de punto de partida para que los huéspedes descubran los paisajes, monumentos y rutas que ofrece Vélez de Benaudalla y sus alrededores.

Hoy en día, en un momento en el que cada vez más personas buscan destinos auténticos, tranquilos y con encanto, creemos que nuestra aportación ayuda a poner en valor el pueblo y a generar un movimiento turístico que beneficia no solo a nosotros como negocio, sino también al resto de la economía local. Cada cliente que se aloja o come en La Brasa es también un visitante que pasea por las calles, compra en las tiendas del pueblo o se interesa por el patrimonio, y eso contribuye al crecimiento y la proyección turística de Vélez de Benaudalla.

**¿Participa en iniciativas culturales, gastronómicas o deportivas del municipio?**

Sí, siempre tratamos de colaborar en la medida de lo posible. Cada vez que en Vélez de Benaudalla se organiza algún evento cultural, gastronómico o deportivo, participamos de una u otra manera, ya sea apoyando directamente, aportando recursos o simplemente ofreciendo nuestros espacios y servicios.

Creemos que un negocio como

## Cultural

el nuestro debe estar ligado al pueblo, porque no solo se trata de recibir turistas, sino también de formar parte activa de la vida local. Por eso nos involucramos en actividades que ponen en valor la cultura, las tradiciones, la gastronomía y también el deporte, que atraen a muchos visitantes y dan vida al municipio.

Al final, todo lo que contribuye a que Vélez de Benaudalla crezca y se dé a conocer también repercute en nosotros y en todos los vecinos, así que lo entendemos como una colaboración mutua que enriquece a toda la comunidad.

**¿Han colaborado con el Ayuntamiento o asociaciones locales en proyectos turísticos?** Sí, hemos colaborado en varias ocasiones. Siempre que el Ayuntamiento o las asociaciones locales nos han propuesto participar en iniciativas turísticas, hemos estado presentes. Un ejemplo claro son los proyectos de *free tour* y visitas guiadas, en los que hemos aportado nuestro granito de arena para que los visitantes disfruten de una experiencia más completa.

Creemos que este tipo de colaboraciones son muy positivas, porque permiten dar a conocer no solo nuestro negocio, sino también todo el potencial de Vélez de Benaudalla. Trabajar de la mano con las instituciones y con el tejido asociativo del pueblo es fundamental para seguir impulsando el turismo y lograr que quienes vienen de fuera se marchen con ganas de volver.

**¿Cómo ha evolucionado el turismo en la zona en los últimos años?**

No se puede decir que haya sido un crecimiento desmesurado, pero sí hemos notado una evolución positiva y constante. Cada año llegan más visitantes atraídos por el encanto del pueblo, sus paisajes y, por supuesto, por el Jardín Nazarí, que es uno de los grandes reclamos. También influye mucho la mejora de las comunicaciones y el interés creciente por destinos más tranquilos y auténticos, alejados del turismo masivo.

En los últimos años hemos visto cómo aumenta el número de personas que deciden pasar un fin de semana completo aquí, combinando gastronomía, naturaleza y cultura. Además, las redes sociales y las plataformas digitales han contribuido a que Vélez de Benaudalla sea más conocido, lo que ha permitido atraer no solo turismo nacional, sino también internacional.

Es un crecimiento que quizás no se perciba de golpe, pero que se siente poco a poco en el día a día, con más reservas, más movimiento en el pueblo y una mayor proyección de la zona como des-

tino turístico.

**¿Qué retos y oportunidades ve en el futuro turístico de Vélez de Benaudalla?**

Las oportunidades son evidentes: cada vez se potencia más el turismo en la zona y eso abre un camino de crecimiento para todos. Nuestro objetivo es seguir ofreciendo un servicio de calidad, adaptándonos a lo que buscan los visitantes y progresando poco a poco para consolidar a Vélez de Benaudalla como un destino atractivo.

En cuanto a los retos, creemos que lo más importante es saber aprovechar ese interés creciente sin perder la esencia del pueblo. Hay que mantener la autenticidad, cuidar el patrimonio, proteger el entorno natural y mejorar poco a poco las infraestructuras para que el turismo se desarrolle de manera sostenible. Si se trabaja en esa dirección, el futuro turístico de Vélez de Benaudalla será muy prometedor y beneficioso tanto para quienes nos visitan como para quienes vivimos aquí.

**Clientes y experiencias**

**¿Cuál ha sido la experiencia más memorable que han tenido con un cliente?**

Sin duda, una de las experiencias más especiales para nosotros fue la visita de Su Eminencia el Cardenal Don Carlos Osoro. Fue un honor enorme tenerlo como huésped en La Brasa y poder compartir con él unos días que siempre recordaremos. Desde el primer momento se mostró cercano, amable y con una humildad que nos impresionó a todos.

Nos decía que había encontrado aquí una paz y un sosiego difíciles de comparar con otros lugares, y eso para nosotros fue muy emocionante. Pero lo más entrañable y simbólico de su visita ocurrió cuando, con un gesto que nos llenó de orgullo, quiso bendecir nuestras brasas. Ese momento fue único: sentir que el fuego que da vida a nuestra cocina, y que es la esencia de nuestro restaurante, recibía la bendición de un Cardenal de la Iglesia, lo vivimos como un regalo y un reconocimiento a nuestro esfuerzo y a nuestra historia.

Esa experiencia quedó grabada no solo en nuestra memoria, sino también en el alma de este lugar. Para nosotros no fue un día más: fue la confirmación de que La Brasa no es solo un hotel y un restaurante, sino también un punto de encuentro donde se funden la tradición, la hospitalidad y momentos que trascienden lo cotidiano.

**¿Qué tipo de público es el más habitual en su establecimiento? ¿Pareja, familia, grupo, algún deportista?**

La verdad es que tenemos un



público muy variado. Entre semana recibimos sobre todo a trabajadores y profesionales que vienen solos o en grupos pequeños, ya que nuestro menú diario es muy demandado por ese tipo de cliente. Sin embargo, los fines de semana el perfil cambia bastante: en torno al 90% de nuestros visitantes son familias y grupos de amigos que vienen a disfrutar juntos de la comida y del entorno.

Además, en los últimos años hemos notado un aumento significativo de deportistas, especialmente ciclistas y amantes de la montaña, que encuentran en Vélez de Benaudalla un punto ideal para entrenar y descansar. Al estar rodeados de rutas y paisajes naturales, es habitual que hagan parada en La Brasa, bien para reponer fuerzas con nuestras carnes a la brasa o incluso para alojarse y aprovechar la zona.

En definitiva, podríamos decir que nuestro público va desde el cliente individual que busca un menú rápido entre semana, hasta familias, grupos y deportistas que cada vez ven en La Brasa un lugar de referencia para compartir momentos y experiencias.

**¿Qué valoración suelen destacar más los clientes en sus comentarios?**

La mayoría de los clientes coinciden en señalar lo mismo: la esencia de La Brasa está en su cocina. Siempre destacan la calidad de nuestras carnes a la brasa, que es lo que nos diferencia y lo que nos ha dado nombre desde el inicio. También valoran mucho el trato cercano y el ambiente familiar, pero, sin duda, lo que más recalcan en sus comentarios es la experiencia gastronómica que encuentran aquí, con platos caseiros y el sabor auténtico de las brasas.

**¿Cómo gestionan la atención al cliente para ofrecer una expe-**

**riencia cercana y de calidad?**

Con el tiempo hemos ido evolucionando mucho en este aspecto. Hoy en día, además de la atención directa en el restaurante y el hotel, que sigue siendo la base de todo, también gestionamos muchas consultas a través de las redes sociales. Procuramos responder siempre con rapidez y cercanía, porque entendemos que la comunicación empieza incluso antes de que el cliente llegue a La Brasa.

Una vez aquí, lo más importante para nosotros es el trato diario: escuchar al cliente, estar atentos a lo que necesita y ofrecer soluciones rápidas. Cuidamos los detalles para que cada persona se sienta bien atendida, como en casa. Creemos que esa combinación entre la atención personal y la comunicación digital es la clave para dar un servicio cercano y de calidad en los tiempos de ahora.

**¿Reciben visitantes que vienen atraídos por actividades al aire libre, como escaladas, rutas en bicicleta, senderismo o disfrutar de la playa fluvial de la zona?**

Correcto. Cada vez nos visita más público atraído por todo lo que ofrece el entorno. La zona es muy rica en actividades al aire libre y eso se nota en el tipo de cliente que recibimos. Muchos vienen a practicar senderismo por las distintas rutas de montaña, otros llegan en bicicleta o en grupos de cicloturistas, y también recibimos aficionados a la escalada que aprovechan las paredes y enclaves naturales que rodean a Vélez de Benaudalla.

Además, la playa fluvial y los espacios cercanos al río y al embalse de Rules están ganando protagonismo, sobre todo en los meses de más calor, ya que permiten disfrutar de un baño o de deportes acuáticos en plena naturaleza. Todo esto hace que

cada vez más personas elijan nuestro pueblo no solo para descansar, sino también para vivir experiencias activas y de contacto directo con el entorno.

**Cultura y arte**

**¿Han promocionado el hotel-restaurante como espacio para exposiciones de pintura o de otras manifestaciones artísticas?**

Sí, en algunas ocasiones hemos organizado exposiciones individuales, pero lo más destacado está aún por llegar. En febrero de 2026 celebraremos una gran exposición colectiva en la que participarán alrededor de 15 pintores y pintoras. Será un evento muy especial, ya que reunirá más de 100 obras de arte de distintos estilos y sensibilidades.

Queremos que La Brasa no sea solo un lugar para comer o alojarse, sino también un espacio abierto a la cultura y al arte. Creemos que este tipo de iniciativas enriquecen la experiencia de quienes nos visitan y, al mismo tiempo, ayudan a dar visibilidad al talento de muchos artistas.

**Proyectos y futuro**

**¿Tienen previsto ampliar o renovar sus instalaciones próximamente?**

Como he comentado anteriormente, desde que nació el Hotel-Restaurante La Brasa no hemos dejado de hacer reformas y mejoras en cada etapa. Siempre hemos entendido que para seguir creciendo y ofreciendo un buen servicio hay que ir adaptándose y renovando las instalaciones.

La última actuación ha sido la creación de una nueva terraza de verano, que ya está en funcionamiento y ha tenido muy buena acogida entre nuestros clientes. Pero además, en estos momentos estamos en plena obra para habilitar una terraza en la parte trasera del restaurante, pensada especial-

## Cultural

mente para grandes eventos: bodas, celebraciones, conciertos y actividades musicales. Con este espacio queremos dar un paso más en nuestra oferta, ofreciendo a los clientes un lugar amplio, moderno y preparado para todo tipo de actos.

En definitiva, la idea es seguir evolucionando poco a poco, como hemos hecho siempre, para que La Brasa continúe siendo un referente tanto en lo gastronómico como en lo social y cultural dentro de Vélez de Benaudalla.

### ¿Cómo afrontan la digitalización y la promoción en redes sociales?

Hoy en día es fundamental, y nosotros lo tenemos muy presente. Contamos con un gabinete de marketing que gestiona varias empresas y que, en nuestro caso, trabaja directamente desde Granada. Gracias a ello mantenemos nuestras redes sociales activas y actualizadas, algo que nos permite llegar a más público y dar a conocer tanto la oferta gastronómica como las actividades que realizamos en el hotel-restaurant.

Las redes sociales son una ventana abierta al mundo, y nos ayudan a mostrar nuestro día a día, la esencia de nuestra cocina, los eventos que organizamos y, en definitiva, todo lo que el cliente puede encontrar cuando nos visita. También nos permiten tener un contacto más directo con las personas, responder consultas y recibir comentarios que nos sirven para mejorar.

En este sentido, creemos que la digitalización es una oportunidad enorme para un negocio como el nuestro, porque nos da visibilidad más allá de Vélez de Benaudalla y nos permite atraer tanto a clientes nacionales como internacionales.

### ¿Qué estrategias utilizan para fidelizar a sus clientes?

Lo más importante para nosotros es el servicio. Procuramos que cada cliente reciba una atención cercana, rápida y de calidad, porque sabemos que muchas veces lo que marca la diferencia no es solo lo que se come, sino cómo se siente la persona durante su estancia.

También cuidamos mucho la relación entre calidad y precio. Queremos que el cliente sienta que lo que paga está en equilibrio con lo que recibe, tanto en el restaurante como en el hotel. Esa transparencia y esa coherencia hacen que muchos decidan volver.

Además, tratamos de escuchar siempre al cliente, recoger sus sugerencias y adaptarnos a lo que va demandando el público. Creemos que esa confianza, unida a la constancia en el buen trato, es la mejor estrategia para que quienes vienen una vez quieran repetir la experiencia.

### ¿Se plantean incorporar actividades turísticas propias como catas, rutas guiadas o talleres de cocina?

Sí, de hecho ya lo tenemos previsto. Una vez que terminemos las obras en las que estamos trabajando, queremos poner en marcha una agenda de actividades que se mantenga durante todo el año. La idea es que cada mes haya un evento o una fiesta diferente, que complemente nuestra oferta gastronómica y hotelera.

Por ejemplo, ya hemos organizado una fiesta ambientada en los años 70 y tenemos previsto preparar otras temáticas como carnavales, fiestas de cruces, actividades culturales, monólogos y distintos encuentros que aporten variedad. Nuestra intención es que La Brasa no sea solo un lugar para alojarse

o venir a comer, sino también un espacio de ocio y cultura donde siempre haya algo nuevo que vivir.

De esa manera buscamos atraer a clientes que quieran repetir la experiencia no solo por la comida, sino también por el ambiente y las actividades, convirtiendo cada visita en una experiencia distinta.

### ¿Cuál es su sueño o meta para La Brasa en los próximos diez años?

Si miro hacia atrás, creo que lo más importante de La Brasa es que, desde su inauguración hasta hoy, siempre hemos seguido una trayectoria progresiva, creciendo poco a poco y, sobre todo, manteniéndonos con el paso de los años. Ese, para mí, ya es un logro enorme.

De cara al futuro, mi mayor sueño no es otro que seguir manteniendo esa esencia que nos ha acompañado desde el principio. Que La Brasa continúe siendo lo que ha sido hasta ahora: un negocio familiar, con raíces, con historia y con una forma de trabajar en la que el cliente siempre se sienta bien atendido.

Además, para mí es un orgullo saber que ya estamos entrando en la tercera generación. Eso me da tranquilidad y esperanza, porque aunque es cierto que los tiempos cambian y que la manera de llevar un negocio hoy en día es distinta a la de hace cuarenta años, confío en que quienes vienen detrás sabrán mantener vivo este proyecto. Mi deseo es que La Brasa siga evolucionando, adaptándose a los nuevos tiempos, pero sin perder nunca la identidad que nos ha hecho llegar hasta aquí.

### La tercera generación, ¿qué significa para ti? ¿Qué puedes aportar de nuevo?

Mi trayectoria en la tercera generación viene de muy atrás, porque desde muy joven he estado vinculado al negocio. Desde mi corta edad me involucré para aprender y, en un futuro, poder dirigirlo con conocimiento. Siempre he tenido claro que debía conocer bien el sector para seguir el legado que me han dejado tanto mi abuelo como mi padre. Para mí es una gran responsabilidad estar a la altura, dar la talla y, además, aportar mejoras para que La Brasa continúe en el camino de crecimiento en el que está.

Comencé a trabajar aquí siendo muy joven, movido por el interés de entender cómo funcionaba todo: cómo se organizaba, qué había que hacer, cómo se gestionaba un negocio de este tipo. Y, gracias a Dios, he tenido dos grandes maestros: mi padre y mi abuelo. Ellos me han transmitido su experiencia, me han enseñado con paciencia y me han dado



El Cardenal Don Carlos Osoro junto a José Ruiz

todos los conocimientos que necesitan para continuar el camino que ellos han construido.

Ahora mismo estoy estudiando Administración de Empresas, porque mi objetivo es mantener vivos estos negocios familiares y, al mismo tiempo, poder emprender los míos propios en el futuro. Es algo que realmente me gusta, siento que tengo cualidades para ello y me ilusiona seguir esta trayectoria. Formar parte de la tercera generación es un orgullo, pero también un compromiso con la historia de mi familia y con todo lo que significa La Brasa para Vélez de Benaudalla.

Esta entrevista fue realizada por Granada Costa a las tres generaciones del Hotel - Restaurante La Brasa el 18 de agosto de 2025

**Palabras del Proyecto de Cultura Granada Costa dedicadas a el complejo turístico restaurante La Brasa**

**Caminante, no hay camino, se hace camino al andar (Antonio Machado). Esa sentencia que invita a crear destino con cada paso resume la vida de José Ruiz Haro y junto a su esposa Encarna, fundador del Restaurante La Brasa en Vélez de Benaudalla. Su trayectoria fue la de unas personas que, con esfuerzo y determinación,**

**convirtió un pequeño sueño en una realidad que hoy forma parte del patrimonio gastronómico y social de la comarca. Donde otros veían límites, ellos vieron oportunidades: apostaron por las carnes a la brasa cuando nadie lo había hecho en la zona, marcando un antes y un después en la cocina local.**

**Desde 1978, La Brasa no fue solo un restaurante, sino el fruto de una visión valiente que unía la tradición familiar con la innovación y el amor por el trabajo bien hecho. Junto a su esposa Encarna, supieron levantar un espacio que creció con el tiempo, que se amplió para acoger bodas, comuniones y celebraciones, y que se distinguió por su estilo medieval en armonía con el entorno histórico de Vélez. Hoy, al mirar atrás, las huellas de José Ruiz Haro y Encarna siguen marcando el camino: un legado vivo que continúa en manos de sus descendientes, recordando que los caminos no se encuentran, se construyen paso a paso.**

