

## Una caña y unas pipas ( El Adelantado de Segovia, 08-03-07)

**José Luis Aragüe 'Mazaca' será distinguido por los hosteleros segovianos en la clausura de la XV Semana de la Cocina**  
C.G.Q. - Segovia

Se llamaba 'Simplemente Mazaca'. Se encontraba en la Granja y se hizo famoso porque con la consumición se daba únicamente pipas como aperitivo. Fue éste uno de los establecimientos que impulsó el sumiller José Luis Aragüe 'Mazaca', quien señala ahora que "tengo muchos hijos por ahí", haciendo referencia a establecimientos que ofrecen a sus clientes frutos secos como 'pincho'.

'Mazaca' será uno de los tres homenajeados por la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS), en la clausura de la XV Semana de la Cocina Segoviana, en la noche del próximo domingo, 11 de marzo, en el hotel Husa Puerta de Segovia. Junto a él, será distinguido el cocinero Tomás Urrialde y habrá un recuerdo especial para Frutos Herranz Sanz, del restaurante Frutos de Torremolinos (Málaga), fallecido hace unos meses.



'Mazaca' recuerda que comenzó a trabajar en una panadería, en la que después también se asaba carne. Los conocimientos de estas dos tareas le abrieron camino para trabajar en un restaurante en Illescas, hace más de 30 años, y el primer evento de relevancia en el que mostró su buen quehacer fue la primera boda de Julio Iglesias, recuerda.

Después de realizar el servicio militar, abrió 'Simplemetne Mazaca'. Sobre la década de los 80, se abrió el mercado de abastos de La Granja, donde tenía su local, especializado después en vino y tapas.

"A partir de ahí, y tratando de hacer las cosas bien, montamos una tienda de vino y de distribución y dejamos el bar".

En esos momentos, señala, en la hostelería se dejaban "14 y más horas al día y no había vacaciones". Ahora, "por suerte, todo ha cambiado", apunta, como una de las principales variaciones que ha tenido el sector.

En cuanto al vino, 'Mazaca' asegura que "se bebe menos que en otros países, como Francia, Italia o Alemania, aunque se bebe vino de más calidad". Señala que el sector sufre carencia de profesionales sobre todo en la cocina y de jefes de sala.

Sobre el homenaje que recibirá de la AIHS, José Luis Aragüe 'Mazaca' se muestra "agradecido de que se acordaran de mí", para una distinción que asegura no merecer.