

Cristina Lozano,
alma mater de
Cristine Bedford,
en uno de los
preciosos rincones
de su nuevo hotel
en Málaga y
cuya decoración
es obra de la
interiorista Marta
de la Rica.



Una anfitriona de **CUENTO**



CRISTINA LOZANO –ARTÍFICE DE LOS HOTELES
'BOUTIQUE' CRISTINE BEDFOR– NOS DESCUBRE
SU NUEVO PROYECTO EN MÁLAGA Y NOS
GUÍA POR SUS RINCONES FAVORITOS EN ESTA
CIUDAD LUMINOSA Y EFERVESCENTE.

POR LIDIA A. COSTA. FOTOS: FERNANDO ROI



1. Cristina Lozano, delante de Paco José, mítica freiduría de patatas y frutos secos y proveedor de su propio hotel.

2. Detalle de Ultramarinos Zoilo, tienda fundada en 1956 y especializada en los mejores embutidos, vinos y aceites de la zona.

«Me gusta estar al aire libre, pasear, esquiar... Pero también disfruto recibiendo en mis casas. Un fin de semana cualquiera puedo reunir a 14 o 15 personas y para mí eso es estar tranquila». Cristina Lozano es una anfitriona nata, adora rodearse de gente. «Amigos, familia, mis sobrinas, mis hijos, los amigos de mis hijos... ¡Me encanta mezclar generaciones!». Y ese gusto por acoger –y abrazar– es, precisamente, lo que se experimenta en los tres *hotelitos* que posee bajo el nombre Cristine Bedfor. Están ubicados en Mahón –su *hijo mayor*–, Sevilla –abierto recientemente en el antiguo teatro Lope de Rueda– y Málaga, «un remanso de paz y acogedor». En esta última

ciudad, en un maravilloso edificio de 1871 que «encontramos en la primera media hora que estuvimos buscando», asegura. Y que, por cierto, ya estaba vendido. «La propietaria ya había firmado el contrato de arras, pero prefirió anularlo y vendérselo a nosotros». Obra de Gerónimo Cuervo –autor también del famoso Teatro Cervantes malagueño–, y haciendo esquina con la bulliciosa calle Granada, a 3 minutos de la catedral, conocida como *La Manquita* (no tiene terminada una de sus torres), esta *guest house* en la que Cristina saluda personalmente a los clientes se ha convertido en epicentro de la preciosa historia que rodea a los hoteles de la cadena. ➤



«Málaga se ha convertido en una *capital* cultural y gastronómica. Conviven las *tascas* más tradicionales con restaurantes *s sofisticados*»





1
2
3
4



Izda.: detalles de la habitación Warwick, donde destaca una pintura en el baño de Jorge Parra, las telas artesanales de Mallorca y la montera acristalada del edificio. Decha.: Cristina Lozano.

Y es que Cristine Bedfor, nombre inventado, es la protagonista de la apasionante historia de ficción y aires literarios creados por Marta de la Rica, también decoradora del hotel, y que narra la fabulosa vida de Cristine, la única hija de Pablo Bedfor –embajador de España en el país de Clementine–, y su esposa inglesa Victoria Missenden. A partir de aquí, todo en este lugar de atmósfera bohemia, intelectual y *british* –te traslada a los coquetos *bed & breakfast* de los Cotswolds ingleses–, gira en torno a la protagonista y sus amigos de la infancia, todos personajes elegantes, de porte aristocrático y con vidas de tintes novelescos, que dan nombre a cada una de las 27 habitaciones y alma a cada uno de los rincones de este maravilloso lugar.

En su decoración destaca la combinación de telas artesanales traídas de Mallorca y Marruecos con muebles en materiales naturales como el ratán. También encontramos detalles excepcionales, como las pinturas de Jorge Parra y la muralista Johina G. Concheso, los retratos de Laura Cano, que representan a los *amigos* de Cristine, y las vajillas de Abe The Ape. «Málaga me encanta, es una ciudad bulliciosa pero cómoda, con placitas y rincones maravillosos y con centros de arte referentes como el Museo Picasso, el Centre Pompidou o el Carmen Thyssen. Se ha convertido en una pequeña capital cultural y gastronómica, dos valores que siempre busco para ubicar mis hoteles».

Cristina, como buena amante del aperitivo, disfruta paseando por las calles del centro histórico y parándose en tascas míticas como La Tranca (Carretería, 92), con

el mejor vermú de barril y una cuidada selección de tapas y raciones. Otro lugar imprescindible para saborear su famoso vino dulce *Pajarete* es la bodega histórica de 1840 Antigua Casa de Guardia (Alameda Principal, 18). Aquí, los camareros aún hacen la cuenta con tiza sobre la barra y, aunque no hay cocina, ofrecen langostinos y mejillones cocidos en platos ya preparados que hay que pagar en cuanto el camarero los saca de la vitrina refrigerada frente a la barra. Muy cerca se encuentra el Mercado de Atarazanas (Atarazanas, 10), también conocido como Mercado Central y con 150 años de historia. Franqueado por una puerta árabe original como entrada principal, sus decenas de puestos se presentan en forma de enjambre calculado pero ruidoso y entretenido. Nuestra guía, que se para a charlar en la pescadería y marisquería El Ruina –«me lo llevaría todo a Madrid», asegura mirando sus montañas de gambas y pescados frescos–, nos cuenta que de aquí sale gran parte del producto que se utiliza en el restaurante de su hotel. ■



Siguiendo el paseo por el centro de la ciudad donde nacieron personalidades de diferentes ámbitos como la filósofa y ensayista María Zambrano, el pintor Pablo Picasso o los actores Pepa Flores *Marisol* y Antonio Banderas, nos dirigimos al Café de Chinitas (Pasaje Chinitas, 6). «Me voy a sentar con *Federico*», exclama Cristina mientras toma asiento junto a la estatua del poeta universal Federico García Lorca que preside la barra de este histórico templo del flamenco en Málaga (y en todo el mundo). Inaugurado en 1857 como *teatrillo* o *café cantante* y cerrado en 1937 en plena Guerra Civil, fue lugar de encuentro e inspiración para artistas como Picasso, Dalí y el propio García Lorca, quien le dedicó un famoso poema. El local abrió de nuevo sus puertas el pasado año para recuperar toda su magia y mito.

La empresaria nos conduce después hacia la freiduría de patatas y frutos secos Paco José (Sebastián Souvirón, 5), en pie desde hace más de medio siglo en un local con una fachada pintada en un azul luminoso característico. Otro tradicional comercio es Ultramarinos Zoilo (Granada, 65), fundado en 1956 y frecuentado por locales y turistas, además de famosos como Antonio Banderas o Ángela Molina. En él, se venden los mejores productos de la zona, destacando embutidos, aceites y mantecados artesanales. Cristina adora también Mapas y Compañía (Compañía, 33), una encantadora librería especializada en viajes, con numerosos objetos relacionados con la figura de Tintín y de cuyo techo cuelgan decenas de globos aerostáticos de colores. Y no podemos olvidar, por supuesto, La Cocina de Cristine, el coqueto restaurante de Cristine Bedfor Málaga liderado por el chef malagueño Pablo Vega Ramos. Un espacio donde reina «la cocina tradicional local con una mirada más actual», explica su máximo responsable, destacando su original versión esférica de las gildas, su sabrosa ensaladilla rusa con el toque picante de las piparras y la tarta de chocolate de Cristine con helado de almendra amarga, sencillamente exquisita. «En un hotel busco una buena ubicación, estética bonita y atención cercana, no perfecta. Y esto es lo que quiero para Cristine Bedfor. Si hay un error, se piden disculpas y no pasa nada. Es lo que le digo a mi equipo. Hay que vivir de una forma más relajada». 🍷

«Me fío plenamente de los *chefs*: son los que más saben. En La Cocina de Cristine queremos ofrecer *gastronomía tradicional* con algo más, como si se tratara de la *cocina de casa* de toda la vida»



1. Cristina Lozano junto a la estatua de Federico García Lorca en la barra del El Café de Chinitas.
2. Campero malagueño con pan de cristal de La Cocina de Cristine.





3



6



4



7

6. Uno de los rincones de una tasca imprescindible: La Tranca. 7. y 8. Botijos pintados y cartel de anuncio de espectáculo flamenco en El Café de Chinitas, reabierto el año pasado. 9. Detalle de la barra y los barriles de la Antigua Casa de Guardia.



5



8



9

3. *New York Sour*, uno de los cócteles que prepara Marcos Rueda, *barman* de La Cocina de Cristine. 4. Foto de Pablo Picasso en la Antigua Casa de Guardia. 5. El malagueño Pablo Vega Ramos, chef de La Cocina de Cristine.