

# Cinco años de La Bruma en La Laguna

Transcurre el año 2012 cuando, tras una reflexión pausada de Suso Purriños, su iniciativa le lleva a cambiar el oficio de traductor por el de los fogones. Sin experiencia en este campo, los comienzos de esta aventura no pudieron ser más duros: el emplazamiento inicial del establecimiento ubicado en la céntrica calle San Agustín – aparentemente espléndido – tuvo que cerrar, quizás por la falta de conocimiento de su neófito propietario de este mundillo gastronómico que le mostró con dureza que cocinar no era suficiente, sino que abordar un negocio de esta magnitud exigía además de desembolso económicos difícilmente asumibles, conocer el mundo de los proveedores, luchar con competencia y adentrarse en el conocimiento del producto.

*La Bruma Tapas Barun sorprendente establecimiento ubicado en La Laguna que, en un ambiente más que agradable y moderno, con una seleccionada música acorde al acero que decora el local y una atención afable y cercana, oferta un insólito menú.*

Aunque asustado, Purriños volvió a la carga, y esta vez lo hizo en un local que, aunque reunía mejores condiciones – pese a lo escondido de su ubicación – le animaba a emprender, con renovadas ilusiones y con todo lo aprendido de la experiencia anterior, la aventura de traer nuevamente La Bruma a La Laguna. Poco a poco, con mucha paciencia y perseverancia y gracias también al apoyo incondicional de su otra mitad dulce, Ligia Karam, La Bruma Tapas Bar ha conseguido por méritos propios su lugar en el ambiente gastronómico lagunero.



A nadie le escapa que mantener hoy un día un negocio de este tipo, al margen de las franquicias y grandes cadenas hoy tan en boga, no es tarea fácil. Tan solo si un negocio se concibe como una empresa familiar se puede garantizar su sostenibilidad. Esto es lo que ocurre en La Bruma: Suso y Ligia, Ligia y Suso, con la ayuda del personal se reparten el trabajo: él en cocina y ella a los postres, él dentro y ella en sala. Muchas horas, ansiedad cuando el local está lleno y ansiedad cuando está vacío, no se podrían sobrellevar si esta pareja no amara su trabajo.

Cinco años después, con más experiencia y posibilidades, ambos se dedican a matizar y perfeccionar su perfil coquinario: la comida fusión. Experimentan con nuevos productos, con nuevos sabores y le dan especial importancia al uso del producto local. No se descuida, tampoco, la oferta de vinos y cervezas, tanto locales como foráneos. Todo esto en su conjunto hace que muchos clientes acudan regularmente a un establecimiento que tiene en sus platos fijos unos de sus fuertes – como son las

demandadas carrilleras de Suso – y en los dulces y postres del Ligia el final perfecto.

Como la ilusión y amabilidad de la pareja es contagiosa, La Bruma Tapas Bar con una sonrisa de bienvenida, una palabra amable o un gesto, sabe como nadie hacer del cliente el protagonista, y eso bien merece otros muchos años más de éxito. ¡Felicidades