

COMER

Bonitos, modernos y baratos, Madrid se llena de nuevos restaurantes
La comida no sabe a crisis

Me gusta 2 Tweetear 1 +1 0 Tuenti 0



Imagen del chef Paco Roncero - Foto: Alberto R. Roldán

16 Diciembre 11 -- Javier López Prieto

di Doble clic sobre cualquier palabra para ver significado

MADRID- Como bien dice el refranero español: «A todo se acostumbra uno, menos a no comer». Y es que un estudio realizado en nuestro país por la consultora norteamericana NPD refleja que entre 2010 y 2011, en España, ante esta situación de crisis prolongada, los comercios de restauración organizada no se han echado atrás, al contrario, están aprovechando para ganar nuevos mercados y expandirse. Son las marcas más reconocidas las que un mayor éxito tienen gracias a nuevas aperturas. En dicha línea se mueve uno de los cocineros más reconocidos de nuestro país, Paco Roncero, considerado el discípulo aventajado de Ferran Adrià, con dos estrellas Michelin y jefe de cocina de la Terraza del Casino de Madrid, que abrió su segundo bar de tapas, Estado Puro, en la línea del primero, es decir, revolucionando un poco más el concepto del bar de tapas al que añade nuevas ideas que cambiarán la noche madrileña con su atrevida propuesta de mezclar alta coctelería con pollos asados y un servicio para llevar «take away».

Futuro e identidad

Ante la crisis tiene claro el camino a seguir: «El futuro debe ir ligado a nuestra identidad, lo que el cliente busca en nosotros; hemos de adecuarnos a las necesidades de los comensales pero sin perder de vista lo que nos identifica, la calidad», dice el chef. También destaca el aumento del público extranjero: «Los que llevan la guía bajo el brazo son los clientes que más han aumentado, nos están ayudando a superar esta situación». Por ello su segundo Estado Puro se situó en un punto neurálgico del turismo extranjero, como es la conocida Plaza del Ángel de Madrid.

Otro caso es el de uno de los gigantes de nuestro país, El Corte Inglés, que también se sitúa en esta línea de nuevas aperturas. En octubre fue presentado el nuevo espacio, El Gourmet Experience de Castellana. Un área en el que se reúnen firmas de prestigio como Cinco Jotas o La Máquina, entre otros. En él se ofrecen productos de alta calidad y con la posibilidad de poder degustarlos in situ. «El Corte Inglés tiene claros tres conceptos claros para conseguir la mayor satisfacción de sus clientes: la innovación y el cliente necesitan experiencias nuevas, calidad y servicio. Y todo ello unido a unos precios asequibles, ya que nos adecuamos a sus necesidades. La respuesta está siendo muy positiva», según fuentes de El Corte Inglés. Por ello, no perdamos el tiempo.

Innovar es la cuestión

La clave del éxito está en ofrecer algo nuevo al cliente. Con esta idea surgen distintas tendencias, como «Food Courts»: consiste en disponer en una plaza de un conjunto de locales que compartan una zona común, un concepto totalmente novedoso en España.

Tienes 1 mensaje

Tienes 1 TONO PARA tu móvil esperando!

pincha aquí

Jamster

Finde Multimedia



Los más vistos

Videoteca



Artistas internacionales cantan por Megaupload



Cine de época, ciencia ficción y pingüinos bailarines llegan a la cartelera



Tintín, el nuevo Indiana

1 2 3 4



Noticias más vistas

1. Santiago Segura, en «Más allá de la vida»: «Anne Germain no dio ni una»
2. 19 céntimos; por Alfonso Ussía
3. Una carrera en taxi de 3.450 kilómetros