vinetur

Restaurante Acio, premio Revelación 2013 en el Madrid Fusión

martes 16 de abril de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Ubicado en pleno corazón compostelano, a escasos metros de la catedral de Santiago, el restaurante **Acio** recibió el **premio al Restaurante Revelación 2013 de Madrid Fusión,** un premio que persigue poner en valor el trabajo desarrollado por un restaurante cuya trayectoria ascendente haya destacado por encima de cualquier otra en España en el transcurso del pasado año.

Para conocer un poco mejor este restaurante hemos hablado con **Iago Castrillón**, chef gallego nacido en Vilanova de Lourenzá que se formó en algunos de los mejores restaurantes de España y Londres y que hoy dirige, junto a la sumiller **Eva Pizarro,** el

restaurante Acio.

Ponte da Boga.- ¿Cuál es la historia del Acio?

Iago Castrillón.- Acio es nuestro proyecto personal, de Iago Castrillón en cocina y Eva pizarro en sala y bodega, es lo que sabemos hacer, es nuestro oficio. Ambos procedíamos de hosteleria y al juntarnos como pareja vimos la oportunidad de abrir nuestro restaurante.
Acio nació con mucha calma, con el fin de probarnos como empresarios y como equipo. Quisimos ir a nuestro ritmo, sin prisas, apostando por nuestra filosofía de trabajo, y poco a poco fueron llegando los reconocimientos.

PdB.- Está ubicado en Santiago, una ciudad en la que hay muchísima competencia gastronómica ¿En qué se diferencia de los demás locales? ¿Cuál dirías que es la marca personal del restaurante?

IC.- Santiago tiene mucha oferta gastronómica, es cierto, pero en el momento que abrimos Acio, en febrero de 2008, vimos que había un segmento de mercado poco explotado. Por aquel entonces, en Santiago, comías de forma tradicional o en restaurantes de alta categoría, pero la oferta de un restaurante con técnicas más actuales, basado en el producto y con un precio medio de unos 30/35€ era escasa. Y apostamos por ello. Después vinieron los éxitos en el concurso de Tapas de Santiago de Compostela, en el cual todos los años hemos obtenido premios, y decidimos apostar por este formato en la zona de la barra.
Nuestra marca personal pienso que es la frescura de nuestra cocina, no tenemos condicionantes, no teníamos ninguna presión cuando abrimos, entonces surge una cocina desenfadada, dinámica, divertida, buscando la sorpresa del comensal.
Otro punto por el que apostamos fue el servicio de sala, profesionalizandolo, siendo cercanos e intentando trasmitir todo el trabajo y filosofía de mi cocina.
Otra apuesta fuerte fue la que hizo Eva Pizarro con la carta de vinos, incorporando referencias de todo el mundo pero haciendo hincapié en los vinos gallegos y dando un buen servicio de los mismos.

PdB.- ¿Qué tipo de cocina ofrecéis?

IC.- Ofrecemos una cocina basada en los productos de temporada, productos mayoritariamente de Galicia, dándoles nuestro toque y utilizando técnicas de vanguardia. Jugamos a reinventar platos y sabores tradicionales con un aire divertido.

PdB.- ¿Tenéis algún "plato o tapa estrella"?

IC.- La sardina de San Juan sin duda fue un gran éxito que llegó mas allá de Galicia, fue la tapa que presentamos el primer año en el concurso de tapas y que ganó el primer premio. Aquello sirvió para darnos a conocer a un gran público. Es una tapa que la gente aún recuerda y que nos piden cada año cuando empieza la temporada de sardina. También nuestros arroces son conocidos, de nuestro paso por valencia aprendimos su elaboración y las múltiples formas que puede adoptar.

PdB.- ¿Qué peso tienen los productos gallegos en vuestra cocina?

IC.- Consituyen el 90% de nuestra oferta, para nosotros son muy importantes nuestras raíces y la cocina local, aunque luego hagamos nuestra propia interpretación. Galicia tiene un producto excelente y por ello consideramos que se tiene que hacer uso del mismo.

PdB.- Y en cuanto a vinos, ¿disponéis de una carta extensa? ¿Cómo funcionan las D.O gallegas? ¿Soléis recomendarlas?

IC.- Tenemos una carta con unas 200 referencias de todo el mundo, pero damos mucha importancia a los vinos gallegos ya que maridan muy bien con nuestra cocina.

Galicia en los últimos años ha experimentado una gran revolución en lo que a vinos se refiere. Se están recuperando castas casi extinguidas muy interesantes y se están haciendo vinos con gran personalidad, por ello creemos que es importante apoyarlos. Les auguramos un gran futuro que, en muchos casos, ya es presente.

PdB.- ¿Con qué maridaríamos un **Ponte da Boga**?

I.C.- Gracias a la gran variedad de vinos que nos ofrece la Bodega Ponte da Boga podemos hacer casi un recorrido por nuestro menú degustación.

Cebiche de zamburinas con hinojo y granada, con Ponte da Boga Blanco de Blancos. Empanada de pulpo seco a la llama, con Ponte da Boga Mencía. Fabas de Lourenzá con callos de Bacalo navajas y menta, conBancales Olvidados. Merluza con emulsión de Capón de Vilalba, con Capricho de Merenzao. Arroz de Vaca Vieja, con Alaïs. Y, ¿por qué no con un plato diseñado para Ponte da Boga?

PdB.- ¿Cuál es vuestro cliente tipo? ¿Y el precio medio por plato?

IC.- Normalmente es un cliente con ganas de comer algo diferente, busca la sorpresa, el conocimiento, el descubrir vinos nuevos. Nuestros menús van desde los 12 euros al menú express de 43. El precio medio del menú degustación es de 35euros.

PdB.- ¿Qué capacidad tiene el restaurante?

IC.- Tiene capacidad para unos 25 comensales. Además dispone de una zona de barra donde hacemos una cocina más defenfadada y servimos una amplia oferta de vinos por copa.

PdB.- ¿Cómo es la decoración?

IC.- Alguien la definió como neorústica, nos parece bien esa definición.

PdB.- Este año, has sido elegido como Cocinero Revelación en el marco del congreso gastronómico Madrid Fusión. ¿Te esperabas ese galardón?

IC.- No lo esperabamos para nada, estabamos nominados junto a compañeros muy buenos. Fue una gran alegría.

PdB.- ¿Qué supuso este premio para el restaurante?

IC.- El premio supone el reconocimiento al trabajo realizado en estos años, nos confirma que nuestra filosofía de cocina llega al publico y que grandes profesionales lo han reconocido. En estos momentos tan difíciles es un gran impulso.

PdB.- Y ahora, ¿cuáles son los próximos objetivos del Acio?

IC.- Seguir haciendo las cosas como las estamos haciendo, no volverse locos y ser fieles a nosotros mismos.



RESTAURANTE ACIO

C/ Galeras, 28

15705 Santiago de Compostela

Tlf: 981 577 003