vinetur

NOVA, “cocina de raíces” en Ourense

jueves 29 de enero de 2015

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Julio Sotomayor y Daniel Guzmán han creado, lo que podría llamarse, el restaurante de sus sueños: el NOVA. Su intención era la de crear un espacio en el que poder disfrutar de un único protagonista: el producto. Y lo han conseguido...

Ponte da Boga.- No podemos empezar esta entrevista sin nuestra más sincera enhorabuena… ¡El restaurante Nova ha devuelto a Galicia la Estrella Michelín número 12 perdida hace un año! ¿Qué supone este reconocimiento para el restaurante? ¿Cuál es la historia del Nova?

Julio Sotomayor.- Pues la historia de dos primos que, tras 12 años formándose, deciden construir un proyecto vital cuando los dos rozamos la treintena. ¡Treinta años sólo se tienen una vez!

PdB.- El restaurante abrió en plena crisis, a finales del 2012. Una valentía que ha merecido la pena. ¿Por qué crees que vuestra propuesta ha conquistado?

Daniel Guzmán.- Pues en principio por la novedad, ya que no somos un restaurante al uso. Ausencia de carta, menús que cambian todas las semanas… Y también por la relación calidad-precio que es muy ajustada.

PdB.- ¿Cuántas personas conformáis el Nova?

JS.- Lo cierto es que comenzamos siendo cuatro y ahora mismo somos siete en plantilla mas un refuerzo para la sala los fines de semana.

PdB.- ¿Qué "ingrediente" no falta nunca en vuestra cocina?

JS.- Como ingrediente, no sé, quizás un buen aceite de oliva…

PdB.- Daniel, tú tal vez eres el rostro más conocido… Presentaste "Ata a cociña!" en V Televisión. ¿Cómo fue la experiencia de cocinar bajo la atenta mirada de la cámara?

DG.- Un verdadero reto la verdad. Lo cierto es que yo siempre fui de mucho hablar, así que en ese sentido no me costó demasiado, pero sí que necesité un período de rodaje. Por lo demás, guardo un grato recuerdo de la experiencia y, sobre todo, del equipo humano que había detrás.

PdB.- Leemos en vuestra web "ofrecemos una cocina de raíces". ¿En qué consiste esto?

JS.- Algo tan sencillo como intentar plasmar nuestra visión de la cocina gallega (sobre todo de interior) teniendo muy presente de donde venimos. Nuestros referentes familiares, productos de proximidad, recuerdos de infancia…

PdB.- ¿Cuál diríais que es vuestro "plato estrella"?

DG.- Uno de los atractivos es precisamente que no hay especialidad. Cada semana es una experiencia "NOVA".

JS.- Normalmente nuestra propuesta surge de un menú de 4 platos salados y dos dulces a los que se le van añadiendo pases para conformar el resto de menús. Lo que se mantiene siempre es número de platos y precio, pero las propuestas están en continuo cambio.

PdB.- En el Nova tenéis un firme compromiso con los vinos gallegos. ¿Cuáles son las bondades de los vinos de nuestra tierra? ¿Se hace en Galicia un buen vino?

DG.- Ha sido una apuesta arriesgada pero que nos ha valido para diferenciarnos y para poner en valor lo "de casa". Creemos que nuestra propuesta gastronómica va muy de la mano de esta idea de solo tener vinos gallegos. Además debemos pensar en nuestra ubicación. ¡Rodeados de 5 Denominaciones de Origen! Haberlo hecho de otra manera sería traicionarnos a nosotros mismos.

PdB.- Entre vuestra carta nos encontramos nosotros. ¿Con qué maridamos un Ponte da Boga?

JS.- Esta temporada tenemos el Ponte da Boga Capricho Merenzao, el cual tiene suficientes registros para acompañar la parte final de cualquiera de nuestros menús, donde se ubican los platos con mas personalidad. Secreto de papada, setas, pechuga de pato…



NOVA RESTAURANTE

Localización: C/Valle Inclán, 5 (Ourense)

Horario: de martes a sábado, de 13:30 a 16:00 horas y de 21:00 a 23:30 horas. Domingo, de 13:30 a 16:00 horas.

Teléfono: 988217933

Web: http://www.novarestaurante.com/