

La Estrella Michelin, Pepe Vieira, y sus creativos desvelan cómo se gestó "La cocina del fin del mundo"

La apuesta gastronómica del chef gallego, que reabrió las puertas de su restaurante el 1 de abril, es el resultado de cinco meses de temporada creativa y de un trabajo en equipo que supera el ámbito puramente gastronómico

La impresionante geografía que caracteriza a la Galicia del "finis terrae", su relieve, su clima y sus privilegiados productos, constituye la esencia de una propuesta que los comensales pueden saborear desde el 1 de abril, fecha en que el cocinero gallego reabrió su restaurante Estrella Michelin en Poio (Pontevedra) tras cinco meses de creación. Donde los romanos creían que remataba la tierra, el chef Pepe Vieira ha iniciado su nueva apuesta gastronómica, denominada "La cocina del fin del mundo".

"La cocina del fin del mundo" es el resultado de un trabajo creativo en el que han intervenido todos los colaboradores del cocinero gallego, desde el jefe de cocina, Óscar Abal, hasta los autores de las novedades que ofrece el restaurante.

Así se puso de manifiesto el pasado 31 de marzo, con motivo del acto que sirvió de presentación a la nueva temporada y en el que cocinero Estrella Michelin se rodeó de sus colaboradores creativos. De la misma manera que "La cocina del mundo" supone un denodado ejercicio de no intervención aparente, el chef gallego cedió el protagonismo a sus "proveedores de talento", como el propio Vieira los denomina.

Jairo Bello, de Soja Arquitectura (interiorismo), explicó que la búsqueda de tendencias constantes es lo que permite inspirarse para desarrollar su trabajo. El mayor reto en el restaurante fue "conseguir un ambiente cálido y hogareño, cercano y próximo, a pesar de estar en un local de 300m² y 5 metros de altura".

Julio González, de Levantina, firma líder en piedra natural, relató el origen de la misma y cómo construyó una propuesta especial para la cocina de Pepe Vieira. "El material de los mesados es cuarcita y tiene una capa de protección específica para protegerla del castigo que puede sufrir en este tipo de trabajo", precisó.

El diseñador Pablo Rodríguez, de la firma Rei Zentolo, realizó las serigrafías elaboradas con tintas fabricadas a partir de salsas creadas por Pepe Viera.

Álvaro Marín y Alfonso Castro, del Estudio de Arquitectura 2es+, desvelaron el proyecto del Hotel de Naturaleza que se está llevando a cabo en la loma de la colina que rodea al restaurante, 16 cabañas o bungalows que seguirán la línea arquitectónica del edificio que acoge al restaurante.

Juan Carlos Quintana, de Navajas de Taramundi, contó que esta localidad asturiana proveía a los astilleros gallegos que construyeron las embarcaciones de Cristóbal Colón, por lo que a partir de esta información decidió crear los nuevos cuchillos. Óscar Abal, jefe de Cocina, abordó el trabajo de desarrollo creativo a partir de la elección de un ingrediente y el proceso para extraer todas sus posibilidades.

Ese escenario conmovedor, en el que se puede contemplar desde una estremecedora puesta de sol hasta el más trágico naufragio, configura en sí mismo un arriesgado desafío culinario. “Solo pretendo ser el intermediario entre una extraordinaria realidad natural y el plato”, afirma Pepe Vieira. En este sentido, la dificultad es máxima porque el chef debe conseguir que el flujo de esa naturaleza impactante siga su curso hasta el comensal sin que éste perciba una intervención aparente.

“La cocina del fin del mundo” está formada por 80 platos inéditos que los visitantes podrán disfrutar a lo largo de los próximos meses y en tres tipos de menú. (Menú Gastronómico: 3 aperitivos, 8 platos, 2 postres; precio: 110€ / Menú Degustación: 3 aperitivos, 6 platos, 1 postre; precio: 93€ / Menú de Espíritu Vegano: 3 aperitivos, 6 platos, 1 postre; precio: 85€).

Los dos primeros menús están orientados a comensales que buscan disfrutar al máximo de lo que Pepe Vieira tiene que ofrecer. La tercera propuesta tiene fuertes vínculos con una filosofía de vida vegana al recrear elementos de la huerta gallega gracias a la colaboración de pequeños proveedores comprometidos con la naturaleza

El Restaurante Pepe Vieira abre de martes a sábado (en horario de 13:00 h. a 15:00 h. y de 21.00 h a 22.30 h.) y los domingos a mediodía (de 13.00 h. a 15.00 h.).

Reservas: 986 741 378 - Email: reservas@pepevieira.com

Acerca de Pepe Vieira

Nacido en Vigo en 1973. En 2002 recibe el Premio al Mejor cocinero Gallego y en 2004 entra a formar parte del equipo de profesores de cocina del Centro Superior de Hostelería de Galicia, actividad que desarrolla varios años. Es, además, fundador del Grupo Nove.

Con un bagaje adquirido en diversas cocinas de Canadá, Escocia, y Francia, la cocina de Pepe Vieira constituye una arriesgada búsqueda de la autenticidad. El Restaurante Pepe Vieira, situado en Poio (Pontevedra), cuenta con la Estrella Michelin desde 2008.

Datos de contacto:

Stem by me

981925490

Nota de prensa publicada en: [Poio, Pontevedra](#).

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje Galicia](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>