

El Corte Inglés elige al chef Pepe Vieira para iniciar en Galicia su apuesta por la alta gastronomía

[Multimedia](#)

El restaurante 'A Ultramar' nace en El Corte Inglés de Vigo con la forma de una gran cocina para que los comensales puedan vivir, respirar, disfrutar y experimentar la gastronomía desde la autenticidad. La propuesta culinaria reivindica una galleguidad sin límites conceptuales ni geográficos. El interiorismo juega con la hospitalidad de una ciudad portuaria como Vigo y esa intensidad urbana un punto neoyorquina. El nuevo restaurante abre sus puertas al público el lunes 28.

Pepe Vieira, chef del restaurante con Estrella Michelin 'Camiño da Serpe' (Poio, Pontevedra), inaugura en Galicia la apuesta de El Corte Inglés por la alta gastronomía española con la apertura de 'A Ultramar' en Vigo. Este nuevo espacio, ubicado en la séptima planta de la sede de la compañía en la ciudad olívica, abrirá por primera vez al público el próximo lunes 28.

El Corte Inglés, uno de los grupos empresariales más importantes que este año celebra su 75 aniversario, ha ido asociándose a los mejores cocineros de España en consonancia con la expansión de la gastronomía española. El estreno de A Ultramar en Vigo, de la mano del chef Pepe Vieira, constituye la primera iniciativa de este tipo en la Comunidad gallega.

A Ultramar de Vigo está concebido como una gran cocina y, por tanto, constituye un homenaje a la misma ocupando el centro de un espacio de 100 metros cuadrados con capacidad para unos 50 comensales. El objetivo, según Pepe Vieira, es “respirar, vivir, disfrutar y experimentar” el ambiente de una “auténtica cocina”. “Hemos querido volver a la esencia porque somos cocineros y eso no debe olvidarse nunca”, comenta el cocinero gallego.

Todo ello aderezado con una estética pensada al detalle, un interiorismo que juega con la hospitalidad dispensada al recién llegado, como corresponde a una ciudad portuaria como Vigo, pero sin perder esa intensidad urbana un punto neoyorquina.

La propuesta gastronómica viguesa sigue la estela del primer restaurante A Ultramar, ubicado en el Museo de Pontevedra. “Hablamos de dos ciudades atlánticas, dos rías, dos salidas al universo a través del océano”, afirma el cocinero vigués. En este sentido, Pepe Vieira no duda en subrayar la amplitud del sentimiento de *galleguidad*, que se extiende “más allá de Ribadeo o A Guarda”, dado que “también puedes encontrarla en México, Buenos Aires, Caracas y cualquier parte del mundo”. Y ése es, precisamente, el concepto que

pretende transmitir en las creaciones culinarias de A Ultramar.

Al restaurante A Ultramar de Pontevedra se une al A Ultramar de Vigo a partir del próximo lunes. El chef considera que ambos establecimientos son fruto de la matriz, el restaurante 'Camiño da Serpe', que abrirá sus puertas en primavera tras el parón creativo que alumbrará la nueva carta del próximo año.

Acerca de Xosé Cannas, el hombre que da vida a la creatividad del chef Pepe Vieira

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

Con un gran bagaje adquirido en diversas cocinas de Canadá, Escocia,y Francia, Cannas tiene muy claro que la magia de la cocina, en la que no usa artificios ni juegos malabares, reside en la calidad del producto, al que mima y comprende hasta sus últimas consecuencias. Su restaurante madre Camiño da Serpe, situado en Poio (Pontevedra), refleja perfectamente la creatividad que proyecta uno de los cocineros más auténticos del panorama nacional que recibe su primera Estrella Michelin en el año 2008.
