

Naturamia (Levantina Group) y Pepe Vieira refuerzan su alianza en 'A última cociña do Mundo'

[Multimedia](#)

Levantina Group, a través de su marca de piedra original, Naturamia, ha sido algo más que un espectador de lujo del crecimiento del restaurante Pepe Vieira, que recibió en noviembre de 2022 su segunda Estrella Michelin

Y es que desde el 2017, la compañía alicantina y el chef Xosé T. Cannas, más conocido por Pepe Vieira, trabajan conjuntamente para imbuir en la naturaleza y despertar los sentidos de todos aquellos que llegan hasta el alto de Raxó, una colina con vistas a Poio (Pontevedra), donde se ubica el prestigioso y reconocido restaurante.

La colaboración entre Naturamia, de Levantina Group, y Pepe Vieira ha ido más allá, hasta convertirse en una fusión, gracias a que ambos comparten valores comunes. También, porque piensan de una forma similar acerca de cómo proyectarse hacia sus clientes. Una cohesión que explica a la perfección el chef gallego: "El interiorismo siempre tiene que estar muy acorde con el tipo de restaurante, y Naturamia ofrece carácter y coherencia. Los valores que transmite la piedra son los mismos que queremos transmitir con nuestra cocina".

Pepe Vieira y su restaurante han ganado fama mundial merced a su incansable trabajo por trasladar Galicia a sus platos. Pero ¿cómo se puede llevar una región a un plato de comida? Para el chef el concepto es sencillo, ya que siempre ha apostado por los productos de la zona, incluso recuperando alguno para la ocasión, a los que añade el uso de técnicas de la tradición culinaria gallega, incluso las recreaciones y reinterpretaciones de platos históricos. Al final, el resumen de ese trabajo avasalla los sentidos: recrear en su cocina la tierra y el clima de la región, a través de sus productos, con la propia historia gallega, a través de las técnicas y platos.

En el caso de Naturamia, la filosofía y el resultado son idénticos. La firma se vale de la propia naturaleza, de su propio interior literalmente, para obtener la materia prima con la trabaja. Pero también hay tradición e innovación en su acabado final, ya que se vale de los casi 70 años de experiencia del grupo en el que está integrado, Levantina Group. Todo ello, hace de los acabados de Naturamia un inequívoco referente para todo aquel que quiera sentirse en la naturaleza. De ahí, también ese estrecho lazo que se ha formado junto a Pepe Vieira.

"La piedra original tiene un efecto transformador del espacio, añade una conexión con la naturaleza y con el producto, y crea un ambiente inspirador que

invita a disfrutar tanto cocinando como comiendo", explica Vieira.

La elección de Vieira: la cuarcita Belvedere

Esa conexión entre ambos finalmente tiene su reflejo en la forma de colaboración. En concreto, la piedra original de Naturamia está presente en todos los espacios principales de Pepe Vieira, como la cocina o el propio comedor, dónde la encimera de Levantina Group se ha convertido en la superficie sobre la que se terminan los platos a la vista de los propios clientes. Es la cuarcita negra Belvedere la que llena de elegancia estos instantes, gracias a su estética bella y sobria que encaja a la perfección con el ambiente exclusivo del propio restaurante. Se trata además de un material que ofrece una gran practicidad, que la convierte en la opción ideal para superficies de cocina.

Por último, también hay algo de efectividad, y de evolución, en ambos, ya que ambos deben jugar un papel importante a nivel de practicidad. "Necesitamos materiales que estén de acuerdo con nuestros valores, que sean bellos, pero que también nos ayuden a realizar nuestro trabajo de la mejor manera. Yo creo que por eso hacemos buen tándem con Naturamia" resume el chef. En este caso, la cuarcita de Naturamia no solo imprime carácter, sino que también cuenta con una gran resistencia al calor, indispensable para cocinar, y tiene un tratamiento bacterioestático y antimanchas, no se raya, es fácil de mantener y limpiar, convirtiendo esta magnífica piedra original en una superficie de la máxima calidad y comodidad.
