

EL OBSERVADOR



VINO MIO

Marco Heerschop, holandés, tenía claro desde niño que quería ser cocinero. Así que siendo muy joven se embarcó en un crucero y se puso tras los fogones para aprender recetas de los cinco continentes. Un día llegó a Málaga y llamó a su amiga Heléne Mostertman: "He encontrado el sitio perfecto para abrir nuestro restaurante". Dicho y hecho: la joven se reunió con su socio y juntos crearon *Vino Mio* en calle Álamos.

Los dos socios se emplearon durante 7 meses para reformar el local. El resultado es

sorprendente: un restaurante dividido en 3 espacios -barra y dos zonas acotadas de comedor-, con la cocina al fondo abierta al público. Allí es posible ver a Marco preparando un *wok Bangkok* -tronquitos de pollo con verduras, salsa tailandesa o arroz-un *saté Bali* -brocheta de pollo en salsa de soja con arroz frito indonés- o cualquier plato de los que aprendió en su crucero por el mundo.

"Viene mucha gente con edades comprendidas entre 30 y 40 años, pero esta cocina hace disfrutar a todo el mundo en general", dice la joven empresaria que, por cierto, es la creadora de las originalísimas lámparas de tubos de metal que iluminan *Vino Mio*. También abren todo el día, hasta la una de la madrugada, y ofrecen precios muy asequibles. Una comida más que satisfactoria oscila en torno a los 8 euros.