

## Marco Heerschop

CHEF

Tiene 35 años y es holandés, pero lleva viajando por el mundo desde los 20 años. Hace

nueve llegó a Málaga y creó su propio negocio, el restaurante 'Vino Mío', situado en la calle Álamos.

Viernes, 21 de octubre de 2005



# «La clave del éxito está en el malagueño, que es curioso»

► **¿Cómo marcha el negocio?**

–El sueño de todo hostelero es que un negocio tan joven como éste, con dos años y medio de vida, marche tan bien.

–**¿La clave del éxito?**

–Está sobre todo en el malagueño, que es curioso y no tiene miedo a probar. Nosotros le damos un ambiente acogedor, innovación y creatividad a un precio asequible y sugerencias nuevas cada semana para que el cliente fijo no tenga que comer siempre lo mismo (algunas

cosas son incluso muy exóticas, como la carne de cocodrilo). Ofrecemos un horario ininterrumpido de 13 a 1 y mucha gente viene a hacer un almuerzo tardío o a tomar un café con postre....

–**¿Cómo se inició en la cocina?**

–Empecé en Holanda con sólo 15 años y a los 20 me marché al Caribe a seguir aprendiendo. He estado en Mallorca, Austria, la Costa Brava y trabajé en un crucero de gran categoría donde viajaba por el mundo entero elaborando pla-

tos de cada país y convivía con gente de muchas nacionalidades que me enseñaron mucho.

–**¿Qué le trajo a Málaga?**

–Vine a trabajar, buscaba instalarme en algún lugar tras vivir durante años con la maleta a cuestas sin un lugar al que llamar casa. Al final me instalé por mi cuenta con Helene, mi socia.

–**¿Ya tiene proyectos de futuro?**

–Sí, vamos a ampliar el negocio con una terraza en unos pocos meses. ■ C. L. CUETO, Málaga