

ENTREVISTA

VINO MÍO

Especialidades internacionales bajo un ambiente acogedor

Francisco José Ruiz es gerente de dos firmas con presencia en distintos puntos de la provincia malagueña, como son 'Detroit' y 'Tarantino', donde el apoyo a la cultura y la implicación con la misma juegan un papel fundamental

BEATRIZ GALEA

La ciudad de Málaga cuenta con numerosos puntos en su centro urbano en los que los malagueños y sus visitantes pueden deleitarse degustando una amplia carta gastronómica. Sin embargo, no todos une a la buena cocina un ambiente acogedor en el que los clientes puedan sentirse como en casa.

El Restaurante Vino Mío -- www.restaurantevinomio.com --, sabe muy bien cómo unir ambas fórmulas, puesto que a la exquisitez de sus platos, con una gran variedad en cocina internacional y ensaladas, se le añade un entorno íntimo y confortable.

Ubicado en el casco histórico de la ciudad, concretamente en la calle Álamos, número 11, es un establecimiento que apenas tres años después de su apertura se ha situado entre los más visitados de Málaga, caracterizado por su carta internacional.

Sus propietarios son dos jóvenes amigos holandeses, Hélèn Mostertman y Marco Heerschop, que, con gran ilusión y experiencia en el gremio de la hostelería, han traído hasta Málaga las vivencias de otros países incorporando su profesionalidad al servicio del cliente.

Así, Hélèn comentó que la idea de montar el restaurante data de hace mucho tiempo. "Conozco a Marco desde hace 15 años y siempre hemos tenido la idea de montar un restaurante juntos", afirmó.

Con tal fin, explicó que los dos han viajado para ir cogiendo ideas y ganar experiencia en la cocina, realizando cursos en diferentes países. En este sentido, apuntó que ella ha vivido en Inglaterra, Francia y Bélgica, aprendiendo, en todos los sitios, idiomas y "fijándose en lo que le gusta a la gente, qué restaurantes tenían éxito y cuáles no, cuáles eran buenas ideas", etcétera.

Así, un día decidieron que Málaga sería el lugar "perfecto" para montar un restaurante con sus ideas, "algo diferente", puesto que "cuando nos asentamos no había nada clandestino, todo era tradicional, pero queríamos cambiar la idea", apostilló.

"Encontramos este local, aunque la búsqueda no fue fácil, aseveró, ya que "unos eran demasiado caros, otros demasiado pequeños o grandes, pero éste, con unos 200 metros cuadrados, nos pareció

idóneo para comenzar la andadura", aseguró Hélèn.

Con respecto a la apertura del local, informó de que las obras duraron siete meses sin descanso, terminando en abril de 2003 para, seguidamente, abrir las puertas aprovechando la Semana Santa de Málaga. Según indicó, tuvieron una "gran aceptación", dado que "la gente que acudió volvió a entrar".

II Preferimos que la gente venga mucho y gaste un poco menos de dinero a que sólo venga una vez al año y gaste mucho"

PRECIOS

El Restaurante Vino Mío ofrece precios módicos en su carta, con el fin de ser accesible para todos los bolsillos de los visitantes, ya que, manifestó una de las propietarias,

"preferimos que los clientes vengán más veces a una cada año porque los platos sean demasiado caros".

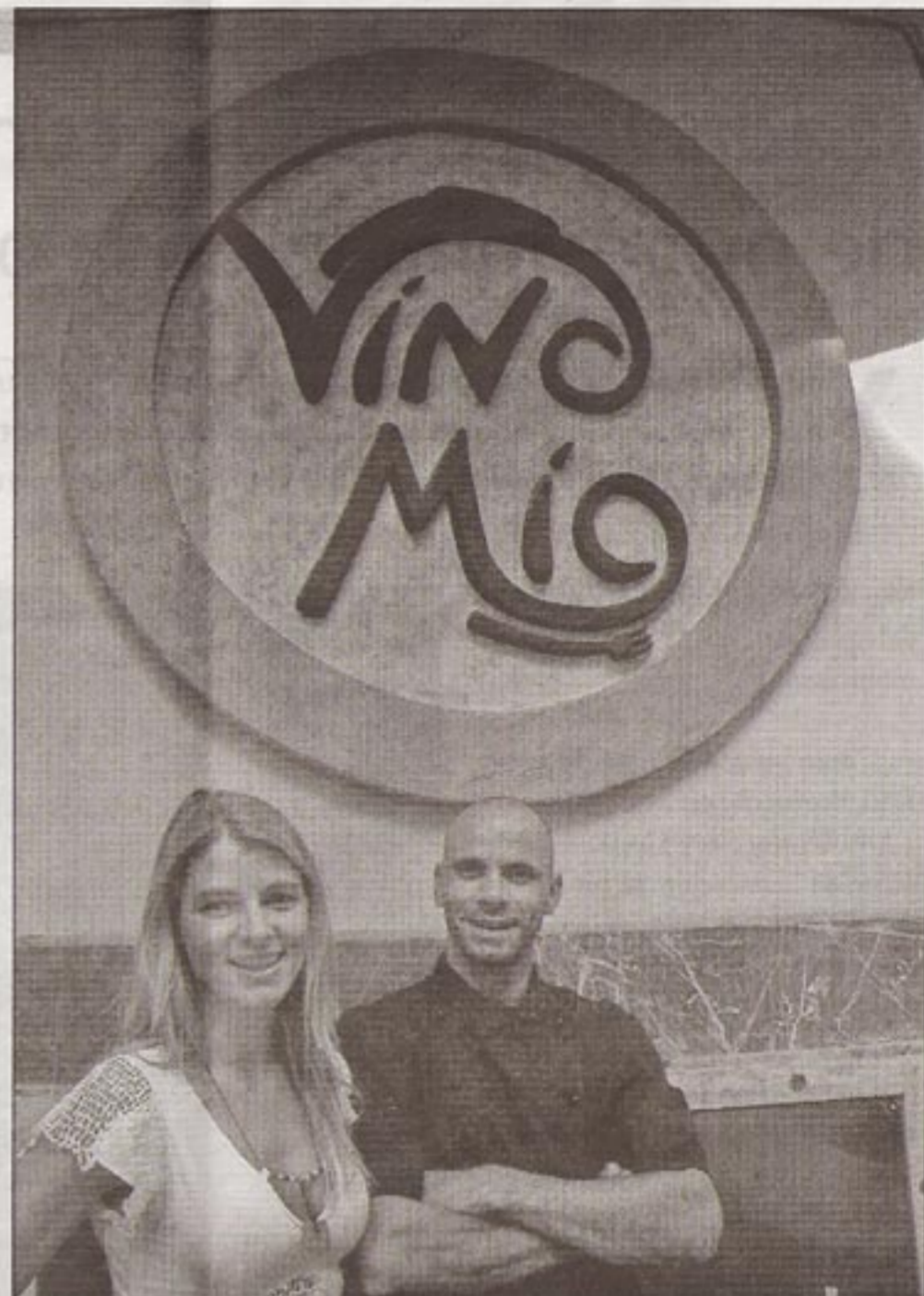
Al respecto, insistió en que los precios "no son caros, preferimos que la gente venga mucho y gaste un poco menos de dinero a que sólo venga una vez al año y gaste mucho". "Poco a poco hemos ido creciendo y cada año vamos mejor", resaltó.

Sobre los proyectos de futuro dada la aceptación del restaurante, Hélèn señaló que "dentro de poco" abrirán una terraza en el callejón donde se encuentran ubicados para ampliar su proyecto.

PLATOS

La comida ofertada por el Restaurante Vino Mío se trata de especialidades internacionales; lo mejor que Marco ha encontrado en los países donde ha estado lo ha traído a Málaga. "Se trata de un cocinero con mucha experiencia y está teniendo mucho éxito",

"Hacemos guarnición, verdura,



Hélèn y Marco, propietarios del Restaurante Vino Mío

y mucho detalle, lo cuidamos mucho", subrayó, al tiempo que añadió que existe una gran relación entre precio y calidad, "y eso, para un restaurante, es muy importante".

Dentro de los platos específicos que se pueden degustar en este emplazamiento gastronómico

II Queremos diferenciamos por nuestras presentaciones y por el ofrecimiento de un servicio acogedor"

co figuran curiosidades temporales. Actualmente, tienen cocodrilo en la carta, pero quizá más adelante cambien e incorporen alguna especialidad exótica. "Queremos que la gente tenga la posibilidad de probarlos y, aunque son platos bastante caros, nosotros lo ponemos a un precio muy razonable", argumentó.

Por otro lado, destacan las sabrosas ensaladas, con cinco especialidades, además de platos vegetarianos y los postres. Todo es casero y lo llevan a cabo en el restaurante.

SERVICIO

Para los propietarios, es esencial el servicio que se ofrece a los clientes, donde prime la buena calidad en un sitio acogedor. "Es muy importante que la gente se sienta como en casa con nuestro personal", compuesto por más de 20 personas", ya que "tenemos un buen ambiente con personal alegre que disfruta trabajando", dijo Hélèn. "No sólo queremos diferenciamos por nuestras presentaciones, sino también con el ofrecimiento de un servicio acogedor", porque el trato con el cliente "es una faceta muy importante en hostelería", concluyó.

El Restaurante Vio Mío, con menús a ocho euros, abre sus puertas a las 13:00 horas y no las cierra hasta las 01:00 horas.

El restaurante Vino Mío ofrece su espacio para dar cabida al arte

Los amantes del arte pueden encontrar en el Restaurante Vino Mío una ocasión perfecta para unir la degustación de los platos con el visionado de las obras de diferentes autores que utilizan el interior del recinto para mostrar sus creaciones de manera mensual.

Hélèn Mostertman comentó que la idea de llevar a cabo esta iniciativa tuvo lugar después de medio año de estar abiertos, decidiendo, así, "incluir exposiciones en el local por nuestro amor al arte". "Yo, en particular, admiro a la gente que lo hace", apostilló.

En cuanto a las exposiciones que tiene lugar en el restaurante, concretó que se trata de arte un poco diferente, no siempre pintura, puesto que también han contado con fotografías y lienzos con telas, entre otros.

"Cambiamos cada mes, con la ventaja de que entra mucha gente para ver las exposiciones, que damos a conocer con la consiguiente inauguración que se celebra en el restaurante", explicó.

Con respecto a la demanda existente por parte de los artistas que quieren mostrar sus obras, Hélèn aseguró que "hay mucha gente que quiere exponer en nuestro espacio", por lo que "debemos ser un poco más selectivos a la hora de elegir los proyectos dado el interés que también despierta entre los artistas".

