

Roig firma el 'Mejor proyecto de cocina' de España

La empresa gallega recibió el premio Distribución en los Hostelco Awards por su trabajo en Cacao (Santiago de Compostela)



Los Hostelco Awards, uno de los premios más prestigiosos del sector, han reconocido el trabajo desarrollado por Grupo Roig -empresa familiar radicada en A Pobra do Caramiñal (A Coruña)- en el restaurante Cacao, de Santiago de Compostela. La firma se ha encargado del equipamiento completo (dos barras, zona de pulpería, cámaras frigoríficas, cocina vista y zona de lavado), y la máxima rigurosidad con que ha desarrollado cada espacio ha merecido la consecución del premio Distribución en la categoría 'Mejor proyecto de cocina'. "Este premio es un reconocimiento que nos impulsa a seguir trabajando con los mismos estándares de calidad", señala Marcos Roig, director general de Grupo Roig. El proyecto tiene una serie de peculiaridades que han sido valoradas especialmente por el jurado. Por un lado, una barra rectangular con sus 2 cabezas fabricadas en curva (Grupo Roig cuenta con taller propio) con un bajo barra en acero inoxidable con la misma forma. Se ha añadido una 'cocktail-station' con dos cajones refrigerados en la parte inferior, dos botelleros refrigerados, un mueble cafetero y un fregadero inox a medida integrando el lavavajillas con sus correspondientes puertas para basuras y químicos. Otro detalle es la zona de la pulpería, para la que Roig ha fabricado un bajo barra mono-bloque en forma de L de una sola pieza y sin juntas. Bajo este mesado se integra la marmita para cocer el pulpo, con mesa refrigerada y zona de lavado propia. Preside el restaurante una cocina completamente abierta, con

sus correspondientes cámaras frigoríficas, zona de preparación de alimentos, parrilla vasca abierta, bloque de cocción y mesas refrigeradas para la conservación de productos en la zona del pase, sin necesidad de ir a las cámaras. Precisamente, estas últimas se han aprovechado para expositor de carnes, de forma que el cliente puede ver el producto y seleccionarlo para su consumo, al igual que ocurre en el caso de los pescados y mariscos, que cuentan con su propio expositor.

En la zona de cocina el restaurante cuenta con una parrilla vasca fabricada a medida y, unido a ella, un bloque de cocción modular de la firma francesa Charvet, compuesta por freidora de dos cubas, placa radiante y fuegos de gas con sistema autolimpiable. Un detalle relevante es la uniformidad que se ha dado a nivel estético. "Todo se ha lacado en color hueso a petición del decorador, que ha sido Rafa Espiña de Estudio Treintayuno, consiguiendo mantener una línea y un diseño en toda la zona caliente", explica Marcos Roig. Destaca también en esta área la sartén basculante multifunción de dos cubas de Rational y la campana extractora. "Lo más grande en el mercado mide 3 metros, pero nosotros hemos fabricado una campana de 8 metros de longitud de una sola pieza", añade el director gerente, quien recuerda que este reconocimiento en Alimentaria-Hostelco se suma al premio Hot Concepts obtenido en 2020 por la empresa, que suma más de 45 años como líder en el sector.