



DOS PLANTAS El primer mercado gastronómico de Galicia cuenta con 16 locales. *Fotos: LG*



1.200 M2 Está situado en la antigua ferretería Villaverde, en la calle Gómez Ulla

La Galiciana: el nuevo 'templo gurmé' en el centro de Compostela

El primer mercado gastronómico de Santiago abrió ayer sus puertas en la calle Gómez Ulla

GUSTAVO LÓPEZ
Santiago

Un espacio singular, moderno, que mezcla producto gallego, calidad y buena imagen, para ofrecer al visitante un nuevo concepto gastronómico que ya está funcionando con gran éxito desde hace años en muchas ciudades españolas. Así es La Galiciana, el primer mercado gastronómico de Galicia, situado en la antigua ferretería Villaverde, en la céntrica calle Gómez Ulla, y a un paso de la Pra-

za de Galicia. Con 16 locales gastronómicos y de promoción de la cultura gallega, La Galiciana abrió ayer sus puertas tras un año y medio de obras y una inversión de dos millones de euros. Con un aforo para casi 400 personas, este mercado gastronómico tendrá horario ininterrumpido para facilitar el consumo a las necesidades de cada cliente y a los nuevos ritmos de la sociedad. De esta forma, permanecerá abierto todos los días de 12.00 a 00.00 horas, si bien en las jornadas de

jueves, viernes, sábado y domingo el cierre se alargará hasta las 02.00 horas.

El primer mercado gastronómico de Galicia cuenta con 16 locales, la mayoría de degustación de comida y otros de productos complementarios como coctelería, postres, licores gallegos y tienda delicatessen.

Este moderno espacio gastronómico cuenta con un chef con estrella Michelin, puesto que el carballeiro Manuel Domínguez, propietario del restaurante Lúa, liderará una vanguardista



THE VEGGIE CARMEN, local de gastronomía vegetariana

pulpería en el nuevo templo gurmé de Gómez Ulla, cuyos promotores son Eduardo Berizzo, actual entrenador del Athletic Club y ex del Celta; Fernando Fraga Sanmartín, Miro Santamaría y Benigno Sánchez -este último también desempeña funciones de gerente-.

En España hay actualmente 28 mercados gastronómicos de este tipo; los más

conocidos son San Miguel, San Antón y Platea, en Madrid; La Nacional, en Barcelona; San Juan, en Mallorca; o La Lonja del Barranco, en Sevilla. A nivel internacional, las influencias de este tipo de negocio vienen de la mano de mercados como el Food Hallen de Amsterdam, El Papiroen, en Copenhage, o The Source, en Denver, Colorado (Estados Unidos).

DATOS

En cifras. Una nave industrial de 60 años de antigüedad rehabilitada en el centro de la capital gallega alberga 16 locales gastronómicos y de promoción de la cultura gallega. Cuenta con una superficie de 1.200 m2 de amplitud y dos plantas. Las obras duraron un año y medio, y la inversión ascendió a dos millones de euros.

Concepto. La Galiciana ofrece un recorrido por "los sabores, sentidos y cultura de Galicia, de consumo en formato divertido y primando la calidad del producto".

Horario. Está abierto todos los días y el horario es de doce de la mañana hasta medianoche, aunque jueves, viernes, sábados y domingos se ampliará hasta las 02.00 h.