

Nova Quinta Gama

Un equipo tan pequeño como joven está al frente de esta empresa de quinta gama que regeneraba en directo monoraciones de 250 gramos para que el público pudiera degustar estos platos bien cocinados e inmejorablemente regenerados.

"No traemos una novedad en concreto, todos nuestros productos son nuevos", nos comenta Gabriel Bernabé una de las cuatro personas que trabajan en esta empresa de producción artesanal de quinta gama que produce actualmente 22 referencias.

46

"Llevamos un año y tres o cuatro meses en funcionamiento y estamos muy contentos sobre todo porque la gente al probarlos, queda sorprendida. Nos dirigimos a tiendas delicatessen y gourmet de nivel medio alto de toda España, a hosteleros sin infraestructura, mano de obra o instalaciones, y estamos empezando a entrar en catering, y pequeños hoteles y casas rurales de gama alta" nos comenta Jordi Sánchez, el responsable comercial, mientras introduce una mono ración de suquet de calamar con verduras en una enorme olla para calentarla durante 5 minutos y ofrecerla a un grupo de visitantes.

"Hemos venido a Degusta", comenta Jordi *"porque creemos que el cliente final tiene que conocer nuestro producto, si el producto gusta a este público, como parece que está sucediendo, ellos buscarán nuestro producto. Si no sales al mercado a darte a conocer, es muy complicado que lleguen a ti, este es un sector en crecimiento dentro de la crisis, si te desmarcas con calidad, hay futuro".*

El cocinero de Nova Gama, Valentín González, viene del Bulli, de Berasategui y del Drolma, grandes cocinas en las que fue absorbiendo lo mejor de cada una, y que le permitieron construir mentalmente una cocina central con un laboratorio en el que fue probando las materias primas, los tiempos, las texturas y la durabilidad del producto. Con el tiempo, ese proyecto se transformó en Nova Gama.

www.novagamma.com

