

Tatel, el proyecto gastronómico de Nadal, Gasol y Enrique Iglesias, desembarca en Miami



TATEL

Publicado 21/09/2016 17:01:49 CET

Apuestan por difundir la 'marca España' en el extranjero

MADRID, 21 Sep. (EUROPA PRESS) -

Tatel, el proyecto gastronómico de Rafael Nadal, Pau Gasol y Enrique Iglesias, inicia su expansión internacional con su desembarco en Miami, donde abrirá un restaurante el próximo mes de noviembre en el corazón de South Beach, en el 1669 de Collins Avenue, como parte del Ritz Carlton Hotel de Miami Beach.

En concreto, un año después de la apertura de Tatel en Madrid, el proyecto liderado por los empresarios Abel Matutes Prats y Manuel Campos Guallar, creadores de Ushuaia, desembarca en Estados Unidos, donde aspiran a convertir la marca en un icono de la cultura y la alta cocina tradicional española.

"El objetivo es expandir la 'marca España' y para ello tenemos a los mejores embajadores, que son Pau Gasol, Rafa Nadal y Enrique Iglesias, que quieren mostrar los productos y la gastronomía española fuera de nuestras fronteras", ha explicado el manager general del grupo ISM, Santiago Rodríguez, en declaraciones a Europa Press.

El grupo prefiere ser cauto de cara a próximas aperturas, ya que el objetivo principal es "consolidar" los que están ya abiertos. "Tenemos cerrado Miami y tenemos un par de sitios en el punto de mira, ahora estamos mirando un local en Los Angeles", ha indicado sobre la expansión internacional en la que también se está estudiando Londres y apuestan además por abrir en Ibiza.

"Miramos todos los mercados, pero primero queremos consolidar lo que tenemos. No queremos abrir ocho restaurantes en dos o tres años porque corre el riesgo de no dar la calidad que queremos. Nos gustaría crecer, pero no vamos a tener planes que no sean realistas", ha recalcado Rodríguez, consciente de que para esta "ambiciosa" expansión es precisa una "inversión importante".

PRODUCTOS ICÓNICOS DE LA MARCA ESPAÑA

De esta forma, Tatel se convierte en embajador de la gastronomía española trasladando a Miami el mismo concepto gastronómico de España, y llevando consigo productos icónicos españoles, desde el jamón ibérico de Joselito, el aceite de oliva virgen que hacen especial para el restaurante en el Bajo Aragón, o la variedad de cervezas nacionales de Mahou y Alhambra.

La propuesta gastronómica seguirá de la mano de los directores gastronómicos de Tatel, Nino Redruello y Patxi Zumárraga, aunque al frente de la cocina en Miami estará Nicolás Mazier que, con una formación culinaria de seis años en Francia, cuenta con una larga experiencia como chef ejecutivo de Nobu en Miami (Florida), Manila (Filipinas), Las Vegas (Nevada) y Perth (Australia) y como asesor gastronómico de nuevos proyectos como el restaurante Tanuki de Miami.

Comunicados

Últimas noticias / Empresas >>

- 15:01 Garamendi advierte de que la inestabilidad política está empezando a afectar a la economía española
- 14:54 Lidl invierte 70 millones en su plataforma logística de Alcalá, la más grande de Europa
- 14:38 Coca-Cola European Partners gana 210 millones en el primer semestre v anuncia dividiendo de 0.17 euros

LO MÁS LEÍDO

Economía Finanzas

europa press

- 1 ¿Cuántos días tiene que trabajar cada español para pagar la deuda pública?
- 2 Las portadas de los periódicos económicos de hoy, jueves 22 de septiembre



Últimas noticias / Empresas >>

- 10:58 Bombardier, descalificado de la puja por el 'macrocontrato' del AVE de Renfe
- 10:49 El comercio electrónico eleva sus ventas un 21,5% en España en el primer trimestre
- 10:28 Comunicados Empresas **COMUNICADO: El mercado de los comparadores de seguros sigue experimentando una subida**