A la última Por **Patricia Calveiro**

patricia.calveiro@lavoz.es

La cocina polinesia gana terreno en Santiago con la apertura de Koa Poke

Dos socios se lanzan a la aventura hostelera de la mano de una cadena de restaurantes gallega en expansión presente en 3 ciudades

1 La gastronomía polinesia era hasta hace poco una gran desconocida en la capital gallega, pero en los últimos años va ganando terreno en Santiago su plato más internacional, el poke, que ya se encuentra tanto en el casco histórico como en el Ensanche. Este fin de semana desembarcaba en la calle República Arxentina un nuevo representante de esta colorida y variada ensalada de origen hawaiano (caracterizada por mezclar ingredientes e incluir, tradicionalmente, cortes de pescado crudo), Koa Polynesian Poke Bar. Detrás de este establecimiento, en el local que linda con el spa urbano Banyen Thai, están dos socios. Son **Daniel Santana** y **Xerardo Díaz**, un alaricano de 34 años y un silledense de 31 con vinculaciones con Compostela, que se estrenan en la hostelería llenos de ilusión. «Apetecíanos facer isto. Xa coñeciamos Koa Poke, e gustábanos a súa proposta e o bo rollo que transmite», dice el ourensano. Arrancan con un equipo de ocho personas en el cuarto establecimiento de una cadena gallega de restaurantes en expansión, presentes ya en tres ciudades. La idea nació en Vigo mirando al mar, «como todas las grandes historias, o al menos las más bonitas. Agradecidos por todo lo que nos proporciona y preocupados por lo mal que lo tratamos, decidimos aportar nuestro granito de arena para promover un estilo de vida sostenible, con el objetivo de ayudarnos a ser y a vivir mejor, de una manera responsable con la sociedad y con las generaciones futuras», explican sus fundadores, **Ana María Quintela** y **Adrián Pazó**, una joven pareja —él de Vigo (conocido por jugar en el Coruxo, Celta B y Pontevedra), ella de Pontevedra—. Ambos vivieron fuera de Galicia y cuando regresaron decidieron apostar por uno de sus platos preferidos al encontrarse con una escasa oferta de pokes. En dos años, el negocio ha dado el salto a Ourense y Santiago, haciendo gala del nombre de la empresa, Koa, que «en hawaiano significa coraje y valor» y representa para ellos «la valentía que necesitamos para cambiar las cosas». El concepto de Koa nació de «la necesidad de aportar nuestro granito de arena al modelo de consumo actual» y promover un estilo de vida sostenible y responsable. Con el poke como protagonista indiscutible, ofrecen más de 30 ingredientes a elegir para crear los boles y más de 10 salsas para aderezarlos, además de sus poke burritos, una selección de entrantes (desde gyozas hasta chips de plátano con guacamole, ensalada de wakame, vainas de edamame o hummus), postres caseros —incluido uno hawaiano, la haupía de piña—, zumos naturales y kombucha. Y, por si faltan razones para ir, sepan que también han tenido en cuenta opciones veganas y a las personas celíacas o con intolerancias.

1 Koa Poke abría sus puertas el sábado en el Ensanche. Coincidiendo con la inauguración del local, se juntaron los socios que impulsaron el nuevo establecimiento de Santiago y los fundadores de la cadena gallega de poke. De izquierda a derecha: Daniel Santana, Ana María Quintela. Adrián Pazó y Xerardo Díaz. XOÁN A. SOLER

Freitas y la Praza

2 La cocinera santiaguesa **Lucía Freitas** es la protagonista de un artículo publicado en la edición dominical de una de las principales cabeceras de la prensa escrita alemana, el *Frankfurter Allgemeine*. **Novina Göhlsdorf** es la autora del reportaje titulado *Cuando Galicia se come a sí misma*, que habla de la Praza de Abastos como un espacio de compras, de encuentro intergeneracional y de interés turístico; además de ser la despensa de Freitas, que «sale al mercado todas las mañanas desde hace 13 años», tal y como hacía antiguamente su abuela. «Conoce a muchas personas afines que, como ella, han vuelto y defienden una Galicia nueva y tradicional», destaca Göhlsdorf, quien hace hincapié en el retorno a la cultura y gastronomía propia.

2 Freitas, en una foto de archivo sacada en el 2019 en la Praza Abastos. La cocinera y el mercado santiagués son, precisamente, los protagonistas de un reportaje publicado en uno de los principales diarios alemanes, el «Frankfurter Allgemeine», donde se habla de cómo la chef con una estrella Michelin ha recuperado el trato familiar y diario con los vendedores. X. SOLER

Camino de San Rosendo

3 Hace más de dos años echaba a rodar la Asociación Camiño de San Rosendo e da Rainha Santa, con el objetivo de conseguir el reconocimiento de ruta oficial para el itinerario que parte de Braga y llega a Compostela. La asociación presidida por **David Pérez** está de celebración, al lograr que la Iglesia dé su beneplácito después de su última reunión con **Segundo Pérez**, exdeán y actual responsable de la Oficina de Acogida al Peregrino. *

3 David Pérez, Segundo Pérez y Marta Delgado, en la Oficina del Peregrino.

pressreader
PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER
PressReader.com +1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW