

Orgullo mariño

**Víctor Valenzuela**

Propietario e cocifeiro do Restaurante Muro en Viveiro

# «Podo cambiar a nivel físico o local pero quero manter a miña esencia»

O restaurante viveirense reabre tras un cambio de imaxe acorde coas tendencias

**YOLANDA GARCÍA**

VIVEIRO / LA VOZ

A conversa con Víctor Valenzuela (Xove, 1980), dono e cocifeiro do restaurante Muro en Viveiro, comeza así a primeira mañá trala reapertura do establecemento, a raíz de estrear nova imaxe: «Creo que a hostalería é un mundo que se está renovando continuamente. Toca actualizarse, a nivel físico do local e a nivel carta e tendencias. É importante. Iso fíxeno sempre pero ata poder plasmarlo nun local novo... todo leva o seu tempo. Estou aquí desde hai 12 anos e bueno... tampouco é fácil».

**—Como foi a primeira década de intenso traballo en hostaleira? Puido parar e pensar que quería?**

—Doce anos dan para moito nese sentido. Tiven anos de pouca motivación, que foron difíciles. E cando falta a motivación, fállache todo. A crise marcou moito os anos anteriores. Tamén en Viveiro, un pobo cun turismo moi estacional polo que hai épocas complicadas. Intento diferenciar-me, que é o que fago agora, máis a nivel físico do local. O resto é seguir coa miña base, que é o principal. A base de traballo e esforzo, as cousas van saíndo. Nese sentido, tamén me sinto orgulloso de ir superando as dificultades, grazas á confianza co persoal e traballando codo con codo.

**—Sabe que crise en xapónés significa «oportunidade». Cal é a que busca neste sector?**

—A palabra crise significa que espabiles senón vas a pique. A crise tamén fai unha criba en xeneral, a todos os niveis. Pasou con hostalería, axencias de viaxes, bancos... Fai poñerte as pilas.

**—Como é o novo Muro?**

—En Viveiro houbo unha ten-



Víctor Valenzuela celebrou a reapertura de Muro na noite do pasado xoves. XAIME F. RAMALLAL

## NOVA IMAXE



A nova decoración de Muro foi deseño da firma Arnela pero no resultado final tamén participou activamente Valenzuela. Igualmente, renovaron roupa e carta, entre outros.

dencia de mesón de madeira escura, pedra e forxa. Posiblemente naquela época se pensaba que non ía pasar de moda e quizás sexa certo. Pero cando chegas a locais novos e actuais con decoración distinta, dis 'quero isto para min, quero isto para Viveiro'. Se se mantén o temón e cunha perspectiva firme, acabas conseguido as cousas. Muro é agora máis diáfano en xeneral; cambiamos a cor, a luz que é máis branca, hai máis claridade e ata parece máis grande. Así se ve a profes-

sionalidade do que deseña. Eu tamén tiña tan claro o que quería. Foi deseño de Arnela pero baixo un que eu xa tiña na cabeza. Atopamos un estilo. Había conceptos que quería como a barra de mármore branca e o logo de Muro en neón.

**—Como reaccionará a clientela?**

—Sobre todo intento motivar á xente porque a todos nos gusta a novidade. Atraela é do que se trata, porque este é un negocio.

**—Xa estamos en tempo de Nadal.**

—Teño unha lista bastante am-

pla de menús para ceas de empresa que están xa por redes sociais e adaptados ao que a xente me pide e quere. Hai unhas propostas xeneral, que adaptamos. Nun que nos funcionou moi ben o ano pasado, este ano melloramos os viños e a combinación dos entrantes. Podo cambiar a nivel físico o local pero eu quero manter a miña esencia orixinal. Quero que o cliente que tomaba un xoven a 1,10 euros o siga tomando a ese prezo.

**—Próximas xornadas e incorporacións na carta a salientar?**

—As do cocido serán despois do Nadal. Hai pratos novos na carta como carpaccio de polbo, carrieiras de tenreira, ensalada capresse ou pizza con bonito de Burela (vai o logo do O Almacén do Peixe). O bonito de Burela é un peixe que destaca como xa fixen dende o principio coa pescada do pincho de Celeiro. Agora chamámoslle km 0, pero é moi importante que o produto sexa do entorno. Tamén imos facer postres adaptados ás merendas: cupcakes, tarta de chocolate...

## Nadal

O

Estibaliz Veiga

bonito momento do ano no nos volvemos solidarios, empáticos e respectuosos. Ha! En fin. A quincena na que a "familia"

se xunta para comer e brindar xuntiños. Estou desexando reunirme coa miña que me dá tanto. Desafortunadamente, hai que poñer en tea de xuízo a moitas que «se dan de unidas» e o seu é «postureo» e palabriña barata. Oxalá o Nadal mude esas almas. Son afortunada porque dende o ceo os que me criaron, me coidaron e me deron a posibilidade de sobrevivir ós problemas, brillan. Non só no Nadal, o fan todo o ano para iluminar o meu camiño. Foron os que cando era nena me deron cariño e amor real. De adulta, medrou considerablemente. Agora son os que me axudan, comprenden e me protexen dos "malos", dende que os de sangue marcharon alén do Universo. Os que todas as Noiteboas arman comigo a Marimorrena.

Nestas datas as ausencias doen especialmente. Moitos psicólogos especialistas en "duelos" aseguran que no proceso dun por falecemento e logo dun camiño estritamente individual, (no que cada un establece os seus propios ritmos), é sanador desfacerse de todo aquilo que supoñía unha carga ou responsabilidade non elixida. No caso de estar preparado emocionalmente, non importa se a decisión final é vender, tirar ou gardar no caixón. O fundamental é que @ afectad@ pola perda sexa don@ das súas decisións e poida obrar sen ningunha presión, sexa cal sexa. Inevitablemente traerá dor, pero levado a cabo cando a persoa estea realmente preparada e saiba que é o momento, é o que debe facer. Pese a quen pesa, cada quen é «dono do seu». Dono dos seus records, da pena, e do resto, tamén. Un desexo: que o Nadal, de verdade, nos dea paz e amor real.



## RESTAURANTE LA SOLANA RIBADEO

Ven a celebrar tu cena de empresa,

Menús especiales

Servicio a la carta de los mejores pescados y arroces

Producto de Galicia

Calidad garantizada

Puerto Deportivo de Ribadeo. Teléfono. 982 128 835

Visita nuestra web. [www.lasolanarestaurante.com](http://www.lasolanarestaurante.com)