



Universo Santi pospone su apertura para finales de octubre

● El restaurante, cuya plantilla la conforman personas con discapacidad, está terminado a falta de retoques ● La carta del 'gastrobar' anexo, diseñada por cocineros de Estrella Michelin

Pablo Fdez. Quintanilla JEREZ

Es la una de la tarde y la cocina de Universo Santi quiere agradecer la visita del delegado territorial de Agricultura, José Manuel Miranda, haciendo lo que mejor sabe, un plato por el que se hace la boca agua. Semi García, el chef, acompañado por la plantilla, presentan un jarrete a fuego suave y lento de 12 horas de horno junto a un puré de patatas especiado. Apenas es necesario el cuchillo para que la carne se desprenda del hueso, es tierna como la seda. Miranda planta el tenedor y aprecia el bocado. "Buenísimo. Os veo las caras y estáis todos deseando probarla como yo". El de ayer fue un acto en el que la Consejería de Agricultura y Pesca quiso mostrar su apoyo al restaurante ubicado en la finca El Altillo, cuyo servicio estará compuesto por personas con discapacidad física y psíquica. Siguiendo la filosofía de Santi Santamaría, cocinero de estrella que falleció y cuyo legado social se transforma en este restaurante, Universo Santi contará con una cocina 'de producto'. O lo que es lo mismo, de producto de calidad. "Para nosotros es una satisfacción que uséis los grandes productos de la provincia", explicaba ayer Miranda.

Tras un recorrido por las instalaciones, el presidente de la fundación Universo Accesible (que promueve el proyecto), Antonio Vila, explicó que la apertura se producirá a finales de octubre. "A mediados ya estará todo listo, pero los presidentes de los consejos



Un momento de la visita ayer de José Manuel Miranda a Universo Santi.

PASCUAL

de administración de nuestros patronos y colaboradores, como Orange o DKV, no iban a poder venir en estos días. En principio, parece que finales de octubre sería una fecha. Entonces habremos colocado, por ejemplo, todo el mobiliario, que será el propio de un restaurante de alta cocina. El actual lo ha cedido la Fundación Cruzcampo para ayudarnos en la formación de los 45 proyectos de vida que son los alumnos que están en los cursos de formación. Trataremos de contratar a todos, y como mínimo, como pide la Fundación ONCE, que es la que facilita los cursos, trabajará como mínimo el 60%".

Por otro lado, Vila anunció que el 'gastrobar' ubicado junto al restaurante, dentro de la propia finca, contará con la colaboración de cocineros de Estrella Michelin como "Martín Berasategui, Roca o los hermanos Torres, que diseñarán cinco tapas que serviremos en el 'gastrobar' y que servirán también como centro de formación para la plantilla". Asimismo, recalcó la gran expectación que está generando la apertura. "En Latinoamérica ha tenido mucha repercusión, publican muchas noticias de este proyecto de integración y de alta cocina. Nuestro objetivo es luchar desde que abramos por la primera Estrella Michelin. Eso será

muy bueno para Jerez. Tenemos peticiones de reserva de consejos de administración completos, con lo que eso genera en la ciudad".

Universo Santi estará presente en la feria 'Andalucía Sabor', que se celebrará en Sevilla la próxima semana. José Manuel Miranda explicó que en este evento "habrá más representación de la provincia que otros años, un total de 24 empresas. Universo Santi presentará uno de los platos. Andalucía Sabor es un lugar en el que se priorizan los encuentros comerciales, el acercamiento entre empresas tanto españolas como extranjeras. Es una gran oportunidad".