

Restauración

Comida a domicilio con estilo, lo más nuevo de Sukomi

El restaurante japonés de Tortosa ha madurado a marchas forzadas su idea de repartir a domicilio por las Terres de l'Ebre

ROSER REGOLF CAZORLA
TORTOSA

La comida es un placer y, como tal, estos días también aprovechamos para evadirnos a través de la gastronomía. Y por esto muchos restaurantes ya han empezado a servir sus platos a domicilio, lo que permite a los restauradores seguir parcialmente con su negocio y a los clientes no cocinar por un día. Y entre los platos que inundan las redes sociales desde hace algunos fines de semana destacan los manjares japoneses de Sukomi, un restaurante de Tortosa que se ha adaptado al momento para seguir deleitando a sus clientes.

A pesar que no fue de los primeros en nacer en las Terres de l'Ebre, Sukomi se ha convertido en uno de los más codiciados desde hace algunos años. Su apuesta es firme en todos los aspectos, desde la decoración distinguida del local, su oferta variada en carta, la atención en sala y la cocina, con un *sushiman* que prepara este platillo japonés con estilo. Detalles a los que los primeros días de confinamiento sumaron una nueva oferta: el reparto a domicilio.

La gerente del restaurante, Carme Lleixà, explica que la idea empezó a madurarse antes de la pandemia: «Hacíamos pedidos para que la gente viniera a buscarlos y se los llevara a casa y hacía tiempo que nos rondaba la idea de hacer reparto a domicilio, así que nos decidimos a intentarlo», dice. Aun-

que la acogida fue más que buena, los primeros días confiesa que fueron bastante duros, ya que no tenían página web y solo podían recoger pedidos por teléfono.

«Solo anunciarlo por las redes sociales, la gente se volcó por completo. Nos llamaban de todo el territorio y solo teníamos pensado repartir por los alrededores. No podíamos atender tantas llamadas y en dos días creamos una web», prosigue. Un éxito que empezó a desarrollarse según las peticiones de la gente y que ahora ya está disponible en el Baix Ebre, el Montsià y, los domingos, también en Vinaròs. Hoy completan unos 30 pedidos al día, en los que usan entre seis y nueve kilos de arroz diarios, así como 20 kilos de atún y 60 de salmón en un fin de semana, siendo el sábado el día de más trabajo.

Como destaca Lleixà, «los sábados siguen siendo sábados», así que mucha gente opta porque les sirvan la comida con un suplemento más distinguido. Sus éxitos son las piezas de sushi Dragon Roll – de langostino rebozado cubierto con aguacate, huevos tobiko y salsa de anguila – y el Sukomi Roll – de salmón tempurizado, mayonesa, tobiko y salsa de anguila –.

«No hay un pedido donde no los haya», asegura Lleixà. También destacan otros platos como las tradicionales gyozas de carne, verduras o pato, así como las tortillas okonomiyaki o el sashimi con atún Balfegó. Una mezcla donde se fusionan los sabores del



El restaurante prepara dos menús de comida en recipientes para llevar que luego reparten por los domicilios. FOTO: JOAN REVILLAS

Claves

Comida a domicilio, un éxito a pesar del confinamiento



Una bandeja de sushi, lista para llevar. FOTO: JOAN REVILLAS

● Medidas de protección

Para servir a domicilio, y teniendo en cuenta las medidas de seguridad excepcionales, los cocineros preparan la comida con mascarilla para luego servirla en envases individuales. Los repartidores también siguen las medidas de precaución y llevan la comida en cajas isotérmicas, además

de tener disponible en pago en línea para no tener contacto con el dinero en efectivo.

● **Un menú especial** Para que todo sea más fácil, Sukomi dispone de dos menús y parte de la carta abierta, ya que productos como el pescado son perecederos y deben consumirse rápidamente.

● **Productos adaptados** Por otro lado también están los productos que no llegan por el estado de alarma. Aunque la mayoría de ellos, como el atún o el arroz, son de la zona, con los de origen japonés sí que han tenido algún problema de retraso de los pedidos, por lo que han tenido que adaptarse e improvisar según el momento. Uno de los ejemplos fue cuando se les terminaron los sobres de soja y tuvieron que poner la de sala en botes.

Delta de l'Ebre con la comida japonesa. Antes de la crisis por la Covid-19 la empresa contaba con unos nueve trabajadores.

Sukomi nació en 2017 como un reto personal. Así lo explica Carme Lleixà, amante del sushi desde antes que se pusiera de moda. «Antes teníamos que ir a Barcelona y cuando hace años que consumes sushi sabes si es de calidad. Más tarde abrieron algunos locales de sushi por la zona y éramos clientes habituales, así que un día tuvimos la idea de por qué no emprender la aventura. Fue muy diferente a lo que había hecho hasta el momento», dice la gerente. De este modo, y con más de 25 años de experiencia en la restauración, decidió juntarse con el otro propietario, Jacob Coll, para abrir el negocio en Tortosa.

Visto el éxito del reparto a domicilio, dicen que después del confinamiento quieren seguir ofreciendo el servicio. Para hacerlo ya piensan en adquirir otro local y reestructurar la plantilla para poder así poder seguir llevando las delicias del país nipón a todas las casas del territorio.