Emprendedores

Pescadería Magda. Espai gastronòmic

La pescadera-chef

Cocinado a pie de mostrador, después de seleccionar el género en un cucurucho de papel: el 'show cooking' llega a Les Cases d'Alcanar

LAURA JUAN
LES CASES D'ALCANAR

Un martes cualquiera, un grupo de amigos entra en el local y mira el escaparate con 45 kilos de pescado y marisco. Magda va metiendo en un cucurucho todo aquello que el consumidor pide a su gusto. Mientras, en la terraza pueden tomarse un cava o un vino blanco que siempre combinan con el pescado. Magda empieza a cocinar, tú mismo puedes contemplarlo y sentir el olor. *Anguila fumada*, *esqueixada*, salpicón de pulpo, rape macerado, buñuelos de bacalao, langostinos... Un exquisito manjar para chuparse los dedos.

El mercado gastronómico

Magda Nos (46 años) es de Les Cases d'Alcanar. Desde hace dos meses regenta una pescadería-espacio gastronómico ubicado en la calle Issaac Peral, 19. Un espacio concebido para el tapeo y el encuentro social. Al lado de su local hay una tienda en la que se venden artículos de pesca. Es parte de su pasado, y aún se mantiene en pie. «Mi padre era pescador y salía a la mar cada día», explica. Después su madre y su tía iban por el pueblo vendiendo pescado fresco y gritaban: «Xiques, sortiu al peix!». Años después, montaron una pescadería.

Magda ha sabido recuperar la tradición pesquera ofreciendo productos de calidad y de proximidad. La esencia de los mercados de barrio con un enfoque contemporáneo. Durante seis días a la semana en los meses de verano han pasado por su local más de 2.000 personas y se han servido una media de 70 tapas por día.

Dice sentirse orgullosa por aquello que hace. Si los clientes vuelven, es porque están satisfechos. «Yo lo que quiero es que la gente salga con un buen sabor de boca, de esta forma vendrán de nuevo», explica.





Pescadería Magda conserva la esencia de los mercados de barrio con un enfoque moderno.
FOTOS: JOAN REVILLAS

MAGDA NOS
«DURANTE LOS MESES DE VERANO LLEGAMOS A COCINAR 9 KILOS DE CALAMAR AL DÍA»

Una pescadería con un enfoque moderno en el que ofrece productos de calidad y proximidad. «Hemos tenido tanta gente, que han llegado a pedir en la barra y han hecho la degustación allí», dice Magda.

¿Qué puedes tomar?

El local está formado por la cocina grande de conservación de productos, preparación de amasados y salsa, y limpieza de utensilios; la pescadería revestida con azulejos en forma de pez, y el espacio gastronómico, con la barra, la cocina de preparación y sus sillas y mesas.

Durante los meses de verano han servido más de 400 tapas por semana, lo que supone unas 1.600 tapas por mes. Más de 3.000 platos desde que emprendió el negocio y muchos kilos de pescado y marisco. Los buñuelos de bacalao y los calamares a la andaluza han sido el plato estrella.

Tanto, que han llegado a cocinar 9 kilos de calamar al día. «Hace 22 años, cuando mi marido y yo éramos novios, viajando por Barcelona vimos una pescadería con un espacio gastronómico. Siempre quise llevar un negocio así», explica Magda.