

La cuina del Delta serà protagonista a la gala dels Premis Ondas

El xef Fran López i Villa Retiro Grup són els encarregats del sopar posterior a l'entrega dels guardons



El proper 14 de novembre la cuina del Delta té una cita al Gran Teatre del Liceu de Barcelona. Per segon any consecutiu, la gastronomia ebrenca serà la protagonista del sopar que se celebra després de l'entrega dels Premis Ondas. El xef Fran López, dos estrelles Michelin -al Restaurant Villa Retiro, a Xerta, i el Xerta Restaurant, a Barcelona- i tot el seu equip seran els encarregats de traslladar al centre de la capital catalana tota l'essència del Delta a partir d'una àmplia selecció de platets i tapes.

En l'edició passada, l'any 2018, Villa Retiro Grup ja va tenir un paper clau al sopar de gala i una gran varietat de productes ebrencs van ser els protagonistes. Des de les ostres de la Badia dels Alfacs fins a l'arròs del Delta de l'Ebre, sense deixar de banda el formatge artesà de Queso Perfecto de Camarles i molts d'altres. Este va ser el punt inicial de la carrera en el món dels esdeveniments, de la mà de Xerta Catering, una de les moltes branques del grup dedicada exclusivament al servei de càtering i banqueteria fora dels restaurants.

Els negocis del grup no únicament estan lligats a la restauració, sinó que també inclouen una escola de cuina, un festival de música i un celler de vins i olis. El 2018 van donar un salt a Eivisa amb el projecte de restauració de la Hacienda Na Xamena que han repetit per aquest 2019.