



La industria de Macael se reinventa con vajillas hechas de mármol para restaurantes exclusivos

LOCALIZACIÓN: Macael (Almería)

DURACIÓN VTR: 1:43

RESUMEN: La empresa Sabiote Innova, en Macael (Almería), históricamente se ha dedicado al tratamiento del mármol y la construcción de piezas artesanales como columnas, material de baño u ornamental en el mismo material. Tras la llegada de la crisis económica vieron cómo los pedidos de materiales comenzaron a bajar, por lo que idearon una nueva forma de negocio. La idea que tuvieron los llevó a fabricar piezas de vajillas hechas con mármol. El primer chef interesado en estas piezas fue Jordi Arola, quien les encargó el primer pedido. Sin embargo, dos años después, proveen de este material a diversos restaurantes en todo el mundo.

VTR:

El mármol que sale de estas canteras, en Macael, está llegando a las mejores mesas del mundo en forma de vajilla. Ha sido la innovadora idea de una empresa familiar almeriense que ha visto así la manera de superar la crisis de la construcción y la caída en picado de la demanda de este material.

"Empezamos a investigar qué cosas eran posibles hacer en mármol y al final vimos la posibilidad de hacer una gama de platos y empezar a desarrollarla y luego presentarla a restaurantes".

ALBERTO SABIOTE

Administrador Sabiote Innova

LOURDES ARRIAGA

Portavoz Empresarios Mármol Macael

"Las empresas de mármol en estos últimos años con las dificultades que están atravesando se han visto obligadas a usar el ingenio".

Estas originales vajillas, con piezas que alcanzan los 120 euros, han conseguido llegar a los restaurantes de los grandes cocineros del momento. De hecho, algunos de ellos han sido los responsables del diseño, como Jordi Arola.

ALBERTO SABIOTE

Administrador Sabiote Innova

"Está Can Roca en Gerona, Paco Roncero en Madrid y en el extranjero el restaurante Providence, en Los Ángeles".

¿Pero cuál es la reacción de los clientes cuando ven estos platos?

ANDRÉS SÁEZ

Chef restaurante Estación Purchena

"Los clientes cuando les pones delante el plato lo que más les produce es sorpresa".

"El mármol, al ser piedra natural, viene bien por ejemplo al aceite de trufa, que tiene aportes calcáreos del suelo como pizarrosos, calcio".

Maestros canteros que no han dudado en diversificar su producto y que forman parte de un sector tradicional que está aprendiendo a reinventarse.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es