

## Cookplay apoya a los cocineros vizcaínos

La empresa de vajillas liderada por la diseñadora Ana Roquero lanza su iniciativa con diez restaurantes para que los compradores de menaje puedan disfrutar de descuentos en sus menús



Los cocineros que participan en la iniciativa y sus platos.

### ELENA SIERRA

**P**ues sí, en casa se puede cocinar casi de todo y hasta hacerlo de manera muy profesional. Por si alguien dudaba de sus habilidades, en los últimos meses han surgido personas expertas –algunas, para su propia sorpresa– capaces de elaboraciones antes casi mágicas, de exquisiteces y rarezas, pero también de cosas en apariencia tan sencillas como el pan. Si se tiene en la cocina la cacharrería adecuada y encima se dispone de una vajilla maja, como de local con estrella Michelin, la mesa enamora. Kokotxas, ensaladillas rusas, txipirones,

cortes de carne y pescado, verduritas, todo adquiere otro nivel... Pero también es verdad que, a veces, merece la pena ir al restaurante y dejar que se encarguen otros, quienes más saben.

Esa idea está detrás de la iniciativa que, desde el 1 de este mes y es muy probable que durante todo el verano, pone en marcha la empresa de diseño de vajilla Cookplay, o lo que es lo mismo, Ana Roquero. Acostumbrada a ver sus platos, vasos, tazas y fuentes en las mesas de algunos de los mejores restaurantes de Bizkaia, la «incertidumbre» sobre lo que va a ser de estos lugares después del confinamiento y con la llegada de eso que se llama nueva normalidad no se le iba de la cabeza. Así que les propuso a sus amigos cocineros un acuerdo, de nombre Sukaldari Support: durante estos meses, el 30% del ticket de compra online de particulares en su casa se convertirá en cheque regalo o talón de descuento en algu-

na de las casas de estos cocineros, es decir, de sus establecimientos (10 en total en la lista, entre ellos el Nerua, el Zortziko, el Kuma). Si alguien compra piezas por valor de 150 euros –el ticket medio en esas compras–, tendrá un descuento de casi 50 euros cuando vaya al local. «Es como cerrar el círculo entre mis clientes de venta online y mis clientes hosteleros», dice Roquero. «Aunque compre alguien en Madrid, todo se queda en Bilbao».

### Exportación

La contribución de esta campaña no será, probablemente, menor. Roquero está muy sorprendida con el volumen de clientela particular que ha tenido en su web. «Estos meses hemos vendido mucho, como el doble», explica; no las tenía todas consigo porque el 70% de su facturación corresponde a la hostelería y esta estaba parada. El 75%, ya que estamos con los

datos, es exportación (Dubai, México e India son tres grandes mercados para Cookplay). Pero los cocineros bilbaínos han sido siempre, desde que creó la marca hace cinco años, su gran apoyo. «Nos han ayudado siempre mucho y querríamos devolvérselo».

Dice Roquero que lo mejor de esta lista de restaurantes, en los que se podrá canjear el cheque hasta el 31 de diciembre en el local elegido, es «que la oferta es muy bonita, variada, son todos diferentes». Son estos: Nerua, Mina, Etxanobe, Zortziko y Zarate, todos con Estrella Michelin, Kuma, Sukam, Garena, Porrue y Rauleaga. «Desde lo más tradicional del Zortziko a lo más nuevo del Garena, que abrieron hace nada, pasando por el centro más divertido del Kuma, lo arrebatador y sorprendente del Mina y la exquisitez y sofisticación del Nerua, y la tradición a precios muy razonables del Rauleaga», va desgranando la diseñadora.

Roquero, fan de estos espacios y sus propuestas –y de ver las creaciones en sus diseños, también–, está deseando volver a disfrutar o dejarse sorprender por platos como las kokotxas de merluza, coles y salsa verde ideadas por Josean Alja en el Nerua, el Royal de cebolla de Zalla con jugo de txipiron y caviar de Garrido en el Mina y la ensaladilla rusa de aromas mediterráneos de Fernando Canales en el Etxanobe. Que sí, que algo parecido se puede hacer en casa, seguro, pero por muy bueno que esté, no será lo mismo.

**URZANTE**

**CONTIGO**  
EN TODOS TUS MOMENTOS

#JUNTOS LO CONSEGUIREMOS

www.urzante.com