

“Kalma Restó”

Emprendedor: Jorge Monopoli

Empresa: Kalma Restó

Sector: Restaurante

Localidad: Ushuaia

Encontralos en: Antártida Argentina N°57



KALMA RESTÓ

Cocina de autor del Fin del Mundo con Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego-Fin del Mundo

Kalma Restó se define como cocina de autor en el Fin del Mundo, con platos únicos que conjugan los sabores de los productos de Tierra del Fuego, poniendo así su sello de distinción que los identifica y, fundamentalmente, los diferencia.

Su propietario, Jorge Monopoli, es un emprendedor enfocado en lograr la mejora continua de lo que ofrece y es por eso que luego de llevar a cabo los procedimientos correspondientes se convirtió en otra más de las empresas que consiguió imprimir a sus productos el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego-Fin del Mundo.

Con inmensa generosidad comparte su historia expresando “el local lo tenemos hace cinco años. El proyecto comenzó como un sueño de concretar un restaurante para poder vivir de lo que me gustaba hacer”.

“Llegué a Ushuaia en el año 2006 porque me convocaron de un hotel. En ese momento vivía en España y decidí arriesgarme y aceptar. Al cabo de un año pude independizarme y comencé ofreciendo servicio de catering y finalmente abrimos Kalma Restó”, relató Jorge Monopoli.

Monopoli explicó que su propuesta “está basada en cocina de autor; es una fusión entre los mejores productos que tenemos en la Isla y las cocinas del mundo que más me gustan, conjugado con los toques personales que recaudo de los distintos lugares donde viajo. Esto hace que los platos sean únicos y realmente innovadores”.

Jorge señala los beneficios que le generó a su emprendimiento contar con el Sello de Calidad impulsado por el Gobierno Provincia, indicando que “desde que arrancamos con el proyecto la idea fue orientarnos hacia la mejora continua. Ese es un eje en nuestro restó y encontrar encuadrarnos dentro del protocolo restaurant para certificar, nos permitió organizar nuestro trabajo y poder apelar mucho más a la mejora continua, de una manera más estandarizada llevando controles, registros internos de todas las acciones que se llevan a cabo en el restaurant. Sin dudas marca una diferencia”.

“El hecho de vivir la vida y dejar que me vaya llevando para donde el viento sopla, me permitió en gran medida, formarme mucho más, porque un cocinero que no viaja queda estancado. Me interesa capacitarme para seguir creciendo en esto que tanto me gusta”.

Jorge expresó que “en Kalma pretendemos transmitir algo, consideramos que cenar no se refiere sólo a satisfacer el apetito, sino en vivir una experiencia, apuntando a diferentes aspectos en donde buscamos un balance generando un mundo gastronómico a nuestra medida”.

“Soy un emprendedor y eso significa asumir riesgos orientados a lograr un crecimiento personal y profesional. Es un desafío y hay que animarse. En mi caso particular pude desarrollarme en lo que me gusta y realmente las satisfacciones son muchas y diarias”.

Un hecho destacable de Kalma Restó es que en la preparación de sus platos utiliza materia prima de productores hortícolas, sumando además al cordero fueguino y especies que son extraídas directamente del Canal de Beagle como lo son la centolla, pulpo, abadejo, mejillón, entre otros.

“Trabajamos mucho con huertas locales en el verano y el hecho de tener la posibilidad de contar con un producto autóctono y local, plantado y cuidado por uno mismo y servirlo en la mesa es sumamente gratificante”.

Jorge Monopoli por último manifestó que “disfruto plenamente de lo que hago, no solo cuando estoy en la cocina, sino que desde el preciso momento en el que abro la puerta del local”.