

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ИСПАНСКОМУ ЯЗЫКУ
(МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП) 2024-2025 уч.год
возрастная группа (9-11 классы)

Entrevistadora: Tal y como anunciábamos antes del corte publicitario, hoy nos acompaña nuestro cocinero más galardonado: Carlos Casas. Hola, Carlos.

Carlos: Hola, ¿qué tal, Ana? ¿Cómo estás?

Entrevistadora: Desde hace un par de años no haces más que ganar premios, ya no te debe quedar sitio para tantos trofeos en tu restaurante, ¿no?

Carlos: Bueno, no es para tanto.

Entrevistadora: Seguro que muchos de nuestros oyentes se preguntan cómo te iniciaste en la cocina.

Carlos: Pues lo cierto es que empecé por afición y luego esa afición se convirtió en mi profesión. Siempre me ha gustado cocinar y todo el mundo me decía que tenía que montar un restaurante, pero yo nunca me lo había tomado en serio, hasta que un amigo me ofreció la posibilidad de abrir uno con él y nos pusimos manos a la obra.

Entrevistadora: Así que desde el principio ¿has trabajado siempre en tu propio restaurante?

Carlos: Sí, desde que mi socio Johny y yo abrimos el “Muga”, siempre hemos trabajado allí.

Entrevistadora: ¿Y qué tipo de clientela tenéis en el Muga?

Carlos: Pues la verdad es que tenemos una clientela realmente muy variada. Viene gente que trabaja en las oficinas y en las tiendas de cerca del restaurante, ejecutivos, familias... Por mucho éxito que tenga nuestro restaurante y nuestra cocina, queremos seguir ofreciendo platos al alcance de todos los bolsillos, no queremos ser uno de esos restaurantes que solo hace comida para la gente rica y famosa.

Entrevistadora: Vaya, veo que eres un hombre de principios. Y cuéntanos, ¿qué tipo de platos son tu especialidad?

Carlos: Yo creo que tenemos una carta muy variada y bastante equilibrada, pero nuestra especialidad, realmente, son los platos de pescado. Aunque nuestros postres también tienen mucho mucho éxito, hay que decirlo.

Entrevistadora: Seguro que sí. ¿De dónde traéis los productos que utilizáis en el restaurante?

Carlos: Pues mira, esa es una de las características, creo, diferenciales de nuestro restaurante. Todos los platos que servimos se preparan con ingredientes ecológicos que nos suministran los productores de la zona. Es nuestra manera de trabajar por un desarrollo más sostenible.

Entrevistadora: Claro...¿Y qué crees que hace única a la comida de nuestro país?

Carlos: Bueno...yo creo que la enorme variedad y la calidad de nuestros productos, la situación geográfica de nuestro país, la enorme variedad de paisajes... hace que tengamos lo mejor del mar, de la montaña y de la huerta.

Entrevistadora: Perfecto. Es así. Estoy totalmente de acuerdo contigo. A estas alturas de la entrevista, seguro que muchos de nuestros oyentes están deseando regalarse un buen banquete en el Muga. Bueno, Carlos, muchas gracias, hasta aquí ha llegado el tiempo de nuestra entrevista.

Carlos: De nada, os espero en mi restaurante. Hasta pronto.