



## El restaurant Via Veneto, escenari del programa “el comerç i les escoles”



El passat 17 de gener va tenir lloc un altra edició del programa “el comerç i les escoles” al mític restaurant Via Veneto del carrer Ganduxer.

La trobada va comptar, com ja és habitual, amb la presència del president de l'Associació de Veïns del Turó Park, Bartolomé Criado, i amb l'assistència d'una vintena d'alumnes de la fundació Adsis (entitat que treballa per la inclusió de joves al món laboral), i que formen part d'un programa de formació i inserció per a adolescents sense estudis d'ESO per poder accedir a un grau mig de formació professional.

Aquesta vegada l'amfitrió de “el comerç i les escoles” va ser en Pere Monje, director de Via Veneto. Aquest restaurant el va fundar el seu pare, Josep Monje, amb altres socis fa tot just cinquanta anys: al 1967 i en plena època de la gauche divine barcelonina.

L'actual director d'aquest restaurant va començar parlant de l'equip, format per una quarantena de treballadors, repartits entre la cuina i la sala principal. A Via Veneto, la cuina és caracteritzada per ser una cuina elaborada, de mercat i amb productes frescos de primera qualitat. Monje va explicar als alumnes de la fundació Adsis que qualsevol negoci és una empresa, i un exemple molt clar és un restaurant; ja que compte amb un ampli “repertori” de proveïdors que tracten de forma diària. El món de la restauració és un dels sectors més importants a Espanya i té moltes possibilitats d'inserció laboral, encara que la crisi ha afectat molt al sector però també està sent un dels primers que està percebent la recuperació: el 15% dels llocs de treball a Espanya provenen d'aquest sector.

Durant la trobada formativa els alumnes van poder visitar diverses parts del restaurant com la sala principal, inspirat en el famós restaurant parisenc Maxim's, on Monje va explicar les seves característiques; d'estil clàssic i elegant, amb una ambientació creada arran de detalls com els quadres que decoren l'estància i les taules generosament separades unes de les altres perquè cada client tingui un grau confortable d'intimitat. A Via Veneto la feina comença de ben d'hora; a les deu del matí s'inicia el muntatge de la sala, es revisen les taules, la coberteria i les estovalles.

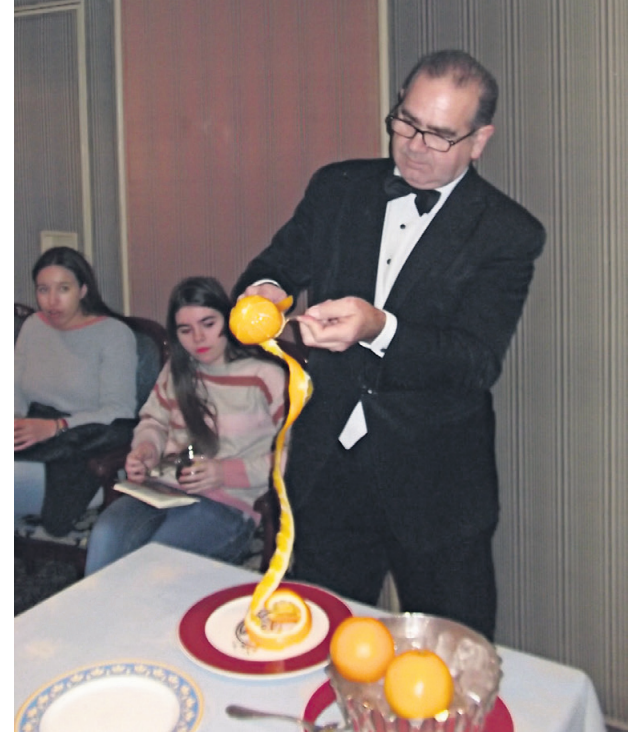
La cuina va ser una altra estança visitada: el xef, Sergio Humada, va explicar com funciona un espai d'aquestes



característiques. A la cuina es treballa sota pressió ja que és el “pulmó” del restaurant, i sempre amb productes frescos; tenen proveïdors d'arreu del món i de països com Itàlia o Austràlia. A més, externament, se'ls encarrega portar la cuina de festivals musicals com el de Cap Roig, a la Costa Brava, i han arribat a portar el menjar de celebrities com Lady Gaga. Per Humada, la cuina té una vessant creativa i també és un exemple de com portar un equip de professionals sota pressió. Cal tenir una bona aptitud per gestionar l'estress; es a dir, autoritat sense autoritarisme. Cal remarcar que aquest establiment és el restaurant de tota Espanya que més temps porta conservant una estrella Michelin.

La visita va continuar a la bodega on Monje va explicar que actualment tenen més de 20.000 ampolles de més de 2.000 varietats i on la més antiga data de 1914.

Finalment el recorregut va acabar a una sala privada, on un professional de l'equip de cambrers va fer una demostració de com pelar una taronja sense tocar-la amb les mans; tota una demostració d'art culinari.



### El comerç i les escoles

“El comerç i les escoles” és un programa impulsat per la Direcció de Comerç de l'Àrea d'Empresa, Cultura i Innovació de l'Ajuntament de Barcelona i en l'actualitat compte amb 58 establiments i 99 escoles de Barcelona adherides.

Aquest programa (que funciona des de fa més de deu anys) té com a objectiu afavorir el coneixement de l'entorn cultural, social i històric de Barcelona entre l'alumnat, mitjançant el comerç de barri, i alhora educar per a un consum crític i responsable.

#### Reformas

Baños	Albañileria	Pintura
Cocinas	Lampisteria	Vidrieria
Carpinteria aluminio	Electricidad	Instalaciones de seguridad
Calefacción	Pladur / yeseria	
Aire acondicionado	Herreria	

#### Proyectos

Arquitectura de interiorismo  
Diseño de interiores  
Estilismo  
Patentes propias

#### Decoración

Carpintería  
Ebanistería  
Cortinas  
Iluminación  
Objetos decoración

TURÓ  
PARC

**BLAUDECOR**  
Reformas84s.l.

**DECORACIÓN**

**REFORMAS**

**PROYECTOS**