Eclectic

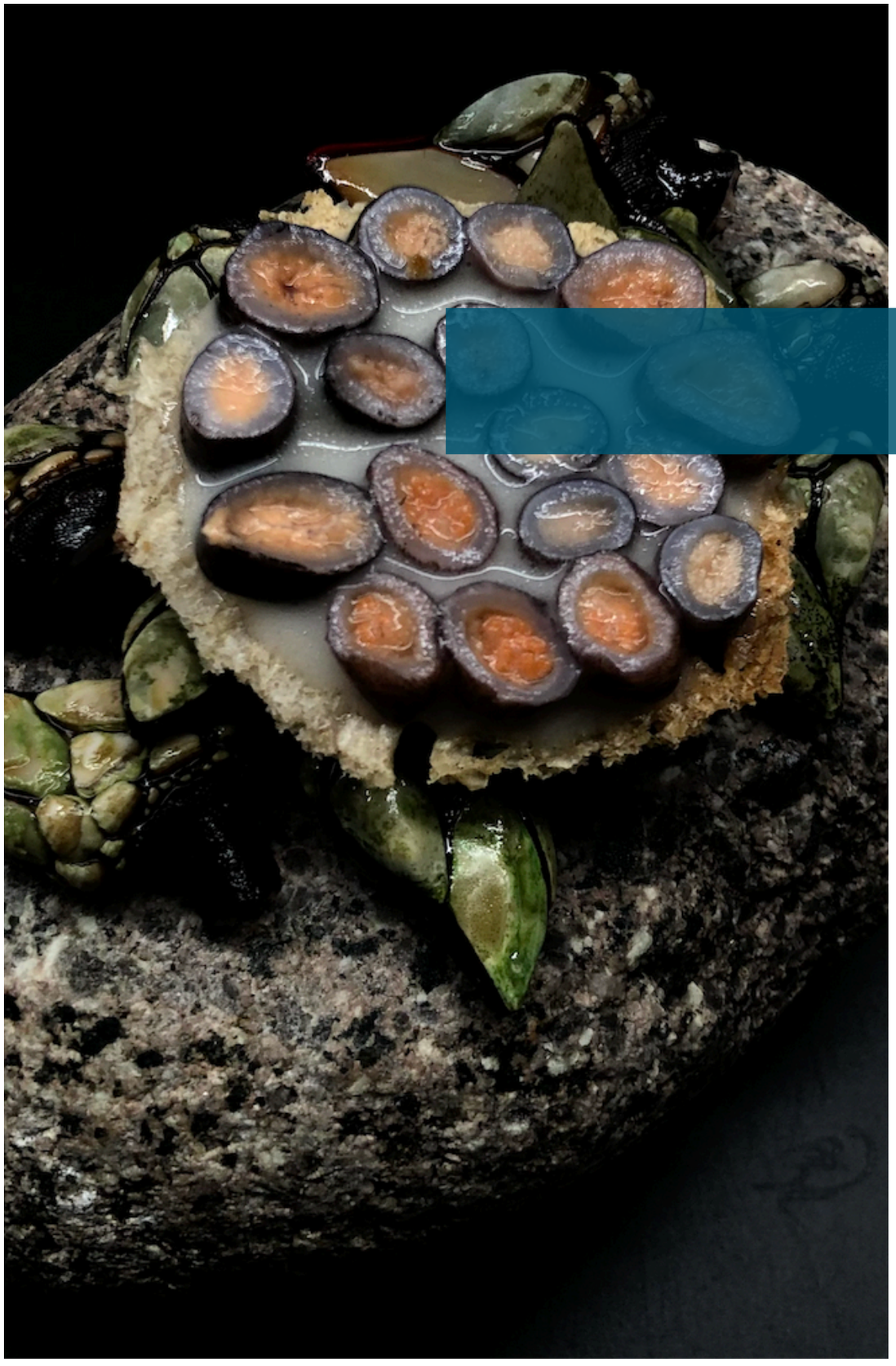
DOSSIER DE PRENSA 2024

QUÉ SON

Eclectic puede que sea el restaurante más pequeño y diferente de Galicia, con un único horario de entrada, previa reserva atienden a un máximo de dieciséis comensales para quienes se compra, se cocina y se finaliza los platos en directo y quienes cocinan sirven al unísono las cinco mesas. Conducido por Francisco Chicón y Sergio Musso aglutinan a un dúo de jóvenes que les acompañan rescatando y reinterpretando la historia gastro-cultural gallega.

Eclectic es una CASA y eso da coherencia a toda la propuesta. Ofrecen un menú Degustación donde utilizan técnicas de cocina moderna combinadas con procesos ancestrales para dar vida a una experiencia gastronómica diferente que te acercará a la cultura local con pinceladas históricas.

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro



QUÉ HACEN

Abordan la materia prima local sin prejuicios bebiendo de las tradiciones y de la historia del entorno, dispuestos a llevar cada ingrediente a nuevos límites. En su cocina hay producto, técnica, creatividad, historia y sabores reconocibles.

Trabajan la materia prima local, de proximidad, de temporada; priorizando la economía circular, la sostenibilidad del entorno urbano y rural cuidando sobre todo la cultura y las tradiciones de esta tierra

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro

FILOSOFÍA

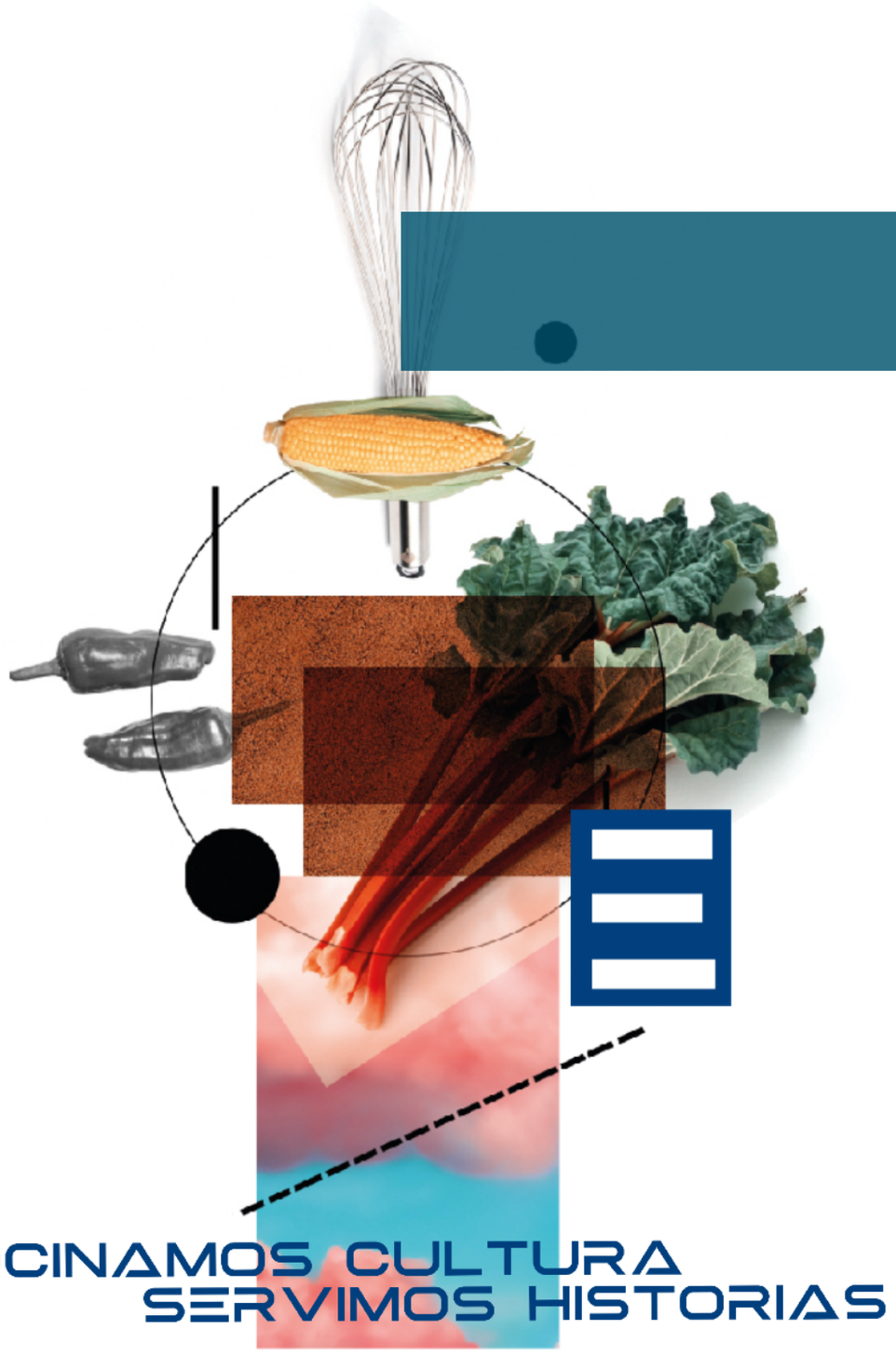
COCINAMOS CULTURA
SERVIMOS HISTORIAS

Eclectic profundiza en las peculiaridades de la historia gastro-cultural de Galicia en este camino se valen de la ayuda de un historiador y proponen un menú donde cocinan la cultura y acercan al comensal las historias que lo inspiran superando la explicación de la complejidad de la elaboración o la procedencia.

Sostienen que la cocina se basa en la excelencia del producto pero consideran que siempre debe ir acompañado de la cultura que lo arropa por lo que es necesario conocerla, difundirla, defenderla y contribuir a su desarrollo,

En esta casa defienden que las técnicas han de ser coherentes y adaptadas al entorno y contribuir a la difusión y desarrollo de la cultura local, intentando discernir entre influencia, colonización o apropiación cultural.

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro



PRODUCTO Y CULTURA LOCAL

Apuestan por el producto local, por su cultura y por su gente. Creen que es necesario posicionar la cultura ante un horizonte en el que se vislumbra la escasez del producto o la veda de productos.
Promueven la recuperación de antiguos recetarios por lo que trabajan junto a un historiador
Están adheridos al sello Peixe Da Lonxa Da Coruña que comporta valores y defiende la cultura local y da procedencia a lo que llega a sus mesas. Javier su comprador en lonja prioriza las piezas de pesca respetuosa con el medio marino y trabajan con empresas que ofrecen algunos productos del mar no presentes en los mercados locales.

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro

ESTACIONALIDAD Y RESIDUO 0

Se adapta a la estacionalidad con la tipicidad del norte, que va a sus ritmos. Hacen un uso integral del producto recuperando técnicas ancestrales como curados, salazones, escabeches, fermentaciones,
Maximizan y reutilizan los sobrantes para hacer subproductos atentos a que el beneficio a obtener sea mayor que el coste medio ambiental derivado.
Trabajan bajo reserva previa con un menú cerrado que permite comprar solo lo necesario, el menú está diseñado para generar desperdicio 0

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro

PROMUEVEN, NO REEMPLAZAN

Trabajan con micro productores comprometidos en el respeto con el medio ambiente, intercambiando pareceres y criterios para lograr estándares de calidad y excelencia. Buscan promover y evitan reemplazar, apoyan, acompañan y guían a quienes apuestan por quedarse en su entorno rural. El respeto por esas personas y proyectos les impide tener “nuestra” huerta o hacer “nuestro” pan. Además apadrinan proyectos sostenibles que para dotarlas de visibilidad proporcionando herramientas de posicionamiento y comunicación

SOSTENIBILIDAD HUMANA

Priorizan la sostenibilidad humana, la defensa de la igualdad, la formación y la conciliación laboral con horarios amables para trabajadores y clientes

Están comprometidos con proyectos de formación locales e internacionales

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro

IMPACTO AMBIENTAL DE ECLECTIC Y TRADUCCIÓN PRÁCTICA DE KG Y TONELADAS DE CO2

Con el fin de que puedas hacerte una idea de lo que eso significa en la realidad de la vida ordinaria, cabe exponer a qué corresponde

Un kilo de CO2
Es lo que resulta de recorrer 13 km en metro
Obtener 12 porciones de arroz
30 manzanas
424 tazas de té
282 horas de luz.

Una tonelada de CO2:
Es lo que se emite para alimentarse, calentarse, desplazarse, un europeo medio durante un mes.
Es también lo que se emite a efectos de vivir un hindú promedio, en todo un año.
Una tonelada de CO2 es la emisión media por viajero en una aeronave en el viaje de ida y vuelta Barcelona/Nueva York.
Una tonelada es lo que como promedio se genera para producir unos 1.200 kilos de pan, o unos 100 kilos de carne de vacuno.

La cantidad de dióxido de carbono (CO2) emitido por un litro de gasolina varía según el tipo de gasolina y el proceso de refinación utilizado. En promedio, un litro de gasolina produce alrededor de 2.31 kilogramos (kg) de CO2 cuando se quema completamente en un motor de combustión interna.

Eclectic

Huella total
3,87 tCO_2e
Huella total registrada

Tu huella de carbono equivale al consumo eléctrico anual de:
6 Personas

o un viaje ida y vuelta de Madrid a Santiago de Chile

La media estimada por Hostelería por el Clima para un local de nuestro tipo de 180 m² es de unas 15 toneladas en ECLECTIC generamos el CO2 equivalente a un local de 60 m²

Fuente https://hosteleriaporelclima.es/

Huella del menú
2 kg CO_2e
Por comensal

La huella de tu menú equivale a una ducha de agua caliente de 10 minutos

o un viaje en coche de Coruña a Cambre

MICHELIN 2024 · BIOSPHERE CERTIFIED · 1 SOL Guía Repsol · carbon neutral · Compromiso de Calidad Turística / Commitment to Tourism Quality · PEIXE DA LONXA DA CORUÑA

CARBONO NEUTRAL SOLIDARIO

Cada acto humano deja una huella en el medio ambiente. En Eclectic saben que la gastronomía sostenible no existe, por eso intentan minimizar al máximo el impacto ecológico reduciendo, reciclando y reutilizando; pero esto no es suficiente, por esta razón en Eclectic miden su impacto medioambiental que está en una media de 4 CO2/kg por comensal.

En ECLECTIC compensan voluntariamente sus emisiones de CO2 mediante la compra de certificados de CO2 desde 2022. De este modo promueven la sostenibilidad no solo con su modelo de negocio de una gastronomía comprometida con la sostenibilidad, sino también a través de valores como la solidaridad, la coherencia, la conciencia medioambiental y el compromiso social.

Su filosofía es compensar las emisiones inevitables. Lo hacen financiando la protección del clima fuera de su cadena de valor al tiempo que reducen su huella medioambiental. Después de arduo discernimiento han decidido optar por la solidaridad con los que menos oportunidades tienen, además es uno de los ODS de la ONU y una forma de contribuir a el desarrollo sostenible conjunto.

En 2024 apoyan El "Proyecto hidroeléctrico del río Musi" de indonesia. Además de la producción sostenible de electricidad, el proyecto aporta numerosos avances socioeconómicos positivos para la población local.

La solidaridad es un aspecto importante para todos los que hacen Eclectic y no solo compensan la huella de carbono sino que mediante aportarán el doble de la huella de CO2 que generan para que Eclectic tenga un impacto positivo y regenerativo en del medio ambiente.

El restaurante Eclectic vive su noveno año y desde su apertura soñaron con un proyecto sostenible que a partir del 2023 está certificado por BIOSPHERE SUSTAINABILITY y progresivamente van sumando acciones en torno a los diecisiete objetivos del desarrollo sostenible marcados por la ONU

Trabajan el concepto de SOSTENIBILIDAD URBANA abordando la sostenibilidad desde el contexto de la ciudad buscando el desarrollo urbano sin que este degrade el entorno procurando disminuir su impacto en el mismo y buscando equilibrar las necesidades ambientales, sociales y económicas

Sello BIOSPHERE SUSTAINABLE:
https://www.biospheresustainable.com/en/community/eclectic/1897

Vista parcial de sala y cocina

Eclectic es el hogar de Paco y Sergio, el diseño y adecuación del espacio se realizó con criterios sostenibles por el estudio de interiorismo local de Lucía Parga se diferencian dos espacios el del equipo compuesto por la sala de estar, la mesa de I+D y la cocina y por otro lado la del comensal una sala con 5 mesas.

La cocina es el punto focal que lo cohesiona todo y ocupa el espacio central. Los muebles de diversos estilos, son en su mayoría reciclados o readecuados y conviven con piezas de artistas locales que trabajan con material reciclado.

El conjunto transmiten la confianza de sentirse “como en casa” , siendo fiel reflejo del concepto gastronómico.

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro

TEMPORADA VICTORIA

Cada año tienen una inspiración diferente y 2024 esta dedicado a Victoria Armesto que posee un conjunto de recetas LA COCINA SENTIMENTAL que basculan entre la literatura y la gastronomía desvelándonos aquello que se esconde tras la superficie de toda buena comida: las historias, las vivencias, los recuerdos. Un sabor, una elaboración, un aroma o un detalle en la mesa son el punto de partida para emprender un recorrido hacia un momento exacto del pasado.

Victoria en definitiva presenta la cocina cual máquina del tiempo, no somos conscientes que detrás de cada bocado hay siglos y hasta milenios de errores, aciertos y sabiduría personal, local, regional y cultural. Las recetas, los sabores, las texturas son las llaves para viajar en el tiempo y revivir recuerdos, sensaciones, vivencias, sentimientos olvidados o difusos y hasta son capaces de devolvernos a un instante mágico, único e irrepetible.

Este es el marco y el espíritu desde donde interpretan y reinterpretan este recetario y desde el cual invitan a reconectar con las experiencias personales, las historias y sobre todo con la historia gastro-cultural de Galicia.

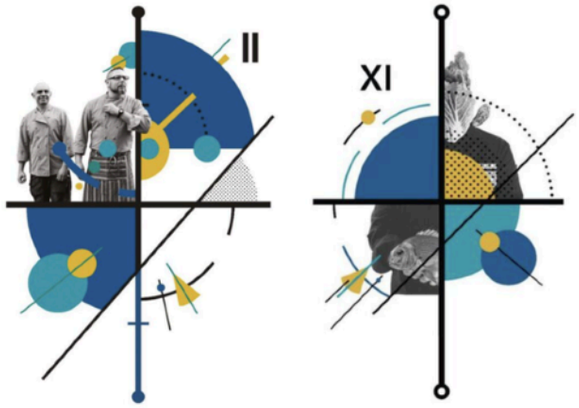
OTRAS TEMPORADAS

2024

TEMPORADA VICTORIA

Rescatamos y publicamos el recetario de Maria Victoria Fernández de España y Fernández Latorre que se suma al patrimonio de Galicia. En el que se pone de manifiesto que cocina y sentimiento son un binomio inseparable.

2023



TEMPORADA TEMPUS

KAIROS KRONOS

La dicotomía de estos dioses inspira la temporada

Tiempo y Disfrute

en el contexto de nuestra tierra, productos, cultura y tradiciones

2022

TEMPORADA ORIGEN

Procedencia, creación e historia de las elaboraciones son los conceptos que abordarán las propuestas gastronómicas

2021

TEMPORADA CONDESA

EMILIA PARDO BAZÁN

En el centenario de primera "gastrónoma Española" sus recetarios inspiran nuestra propuesta trabajando en colaboración con la Casa Museo Emilia Pardo Bazán

2020

MUJERES GALLEGAS

MARÍA PITA, ROSALIA DE CASTRO, EMILIA PARDO BAZÁN. MARUJA MALLO

Galicia sociedad matriarcal las mujeres responsables históricas de las reconstrucciones son las que nos inspiran en el contexto COVID

2019

TEMPORADA STELLAS

ADRA POLARIS VEGA

Inspirado en las constelaciones que desde los albores del mundo han guiado a campesinos, pescadores e incluso a los peregrinos ¡que llegaron a estas tierras, siguen marcando el ritmo en la mesa.

2018

TEMPORADA MAREAS

BAJA MAR PLEA MAR Mareas Vivas

La temporalidad el mar y sus ciclos, las temporadas, las inclemencias del tiempo inspiran la propuesta de todo el año

2017

TEMPORADA MIGRANTES

Nuestra visión foránea para abordar el producto y el recetario local, teniendo en cuenta las influencias de quienes volvieron de otras tierras.

2016

ECLECTIC
LAR GASTRONÓMICO RESTÓ

TEMPORADA LAR

La cotidianidad y la búsqueda de hacer las cosas cada vez mejor, la escucha y el sentido de ser casa fue el primer concepto que inspiró toda la propuesta queríamos diferenciarnos de un restaurante al uso.

Queríamos ser HOGAR

HISTORIA

Francisco Chicón tiene sus raíces y desarrollo culinario en Hofmann (Barcelona,1 estrella Michelin). Sergio Musso nació entre los dulces de la pastelería familiar, inició su formación en Argentina y la completó en Europa.

Ambos crearon Eclectic Barcelona en el año 2013 y, en muy poco tiempo, cosecharon el elogio de la crítica y del público. En busca de una mayor calidad de vida, y con la necesidad de volver el proyecto más directo y personal, en 2015 decidieron buscar un lugar idóneo para dar forma a su proyecto.

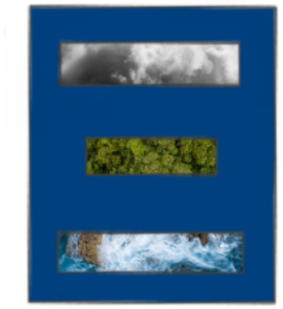
Cautivados por la calidad e inmediatez de su despensa y por el ritmo de vida que ofrece Galicia, el lugar escogido fue A Coruña. Así nació el nuevo Eclectic, en una pequeña callejuela a tan sólo dos calles de Plaza María. El tiempo y los comensales les llevaron paulatinamente a una oferta en que la cocina quedaba pequeña, sin cambiar el concepto en 2022 mudaron el restaurante a la Calle San Andrés 8 donde el espacio de la cocina y la sala están más acordes al tipo de oferta.

Eclectic se ha transformado en un referente en lo que ha reinterpretación de la cocina local se refiere.

COCINAMOS CULTURA
SERVIMOS HISTORIAS

MICHELIN 2024

Contacto prensa: 617621423 Sergio / www.eclecticrestaurante.com / Mail: contacto@eclecticrestaurante.com / Instagram @eclecticgastro



ECLECTIC
cocinamos cultura servimos historias

Eclectic

Contacto prensa: 617621423 Sergio
Web: www.eclecticrestaurante.com
Mail: contacto@eclecticrestaurante.com
Instagram @eclecticgastro

MICHELIN 2024