GN GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Bonini: Entrepans a gran escala a Platja d'Aro.

Baix Empordà | 23/06/2015 | 18:56

El nou local, ubicat al número 8 del carrer Pineda, ofereix entrepans de grans dimensions a preus molt econòmics.

La gastronomia podrà evolucionar tot el que cregui convenient, però allà on hi hagi un bon entrepà el paladar sempre quedarà satisfet. Això és el que deu pensar el platjarenc Joaquim Bona, l'impulsor de Bonini, un nou local ubicat al número 8 del carrer Pineda de Platja d'Aro dedicat a l'elaboració i venda d'entrepans. Entrepans convencionals? En absolut. "El nostre entrepà estrella està fet amb tota una baguet sencera i té un cost de tres euros, però també oferim una hamburguesa de 400 grams que val una mica més", diu el gerent.

Bonini, en efecte, no aposta per la cuina d'aires minimalistes. Tot a la seva carta es maximitza, especialment un ventall d'entrepans que es presenten als ulls del client amb un concepte, l'XXL, més propi del món tèxtil però perfectament concordant amb les dimensions dels sandvitxos de l'establiment. "Oferim des de la baguet entera fins a mitja baguet o un quart. I ho fem a uns preus molt raonables de tres euros, dos euros i un euro amb vint cèntims", explica Bona.

L'aventura d'en Joaquim no pot ser més recent. De fet, el local ha obert les portes avui, durant la vigília de Sant Joan, després que el seu propietari decidís canviar de rumb la seva trajectòria professional: "Abans tenia una botiga de llaminadures, però aquest sector cada vegada ha anat a menys. Estic content i esperançat pel canvi, perquè hi ha una cosa molt clara: les llaminadures són uns articles de luxe, però la gent continuarà esmorzant, dinant i sopant cada dia, i els entrepans, que són una opció fàcil, sempre hi tindran un lloc".

De moment, la botiga elabora grans entrepans farcits d'embotit o de carn i de productes típics d'un sandvitx com el tomàquet o l'enciam, però la perspectiva, si tot va bé, és ampliar l'oferta de negoci a les pizzes i les focaccies. Un conglomerat de productes, diu en Joaquim, que busca un consumidor molt concís: "Esperem gent jove, però també turistes de totes les edats que vagin a la platja o dependents i dependentes de la zona que no tinguin l'àpat a punt i el vinguin a buscar aquí. En definitiva, esperem el perfil de persona que freqüenta un local de menjar ràpid".

Fotos: Albert Busquets/GN

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/32782-bonini-entrepans-a-gran-escala-a-platja-daro.htm