

La Riera de Platja d'Aro obre la nova temporada amb vocació de formar nous pizzaiolos.

Baix Empordà | 24-05-2014 | 14:28



Aquest cap de setmana, el restaurant pizzeria La Riera de Platja d'Aro ha estrenat nova imatge. L'emblemàtic establiment fa ara un nou pas endavant amb la voluntat de formar nous pizzaiolos. Per això, les renovades instal·lacions de la Riera compten amb una nova sala on es podran aprendre les tècniques d'aquesta especialitat de la cuina italiana, a càrrec de mestres pizzaiolos, a partir d'aquesta tardor.

La directora general del grup Aromar Hotels&Restaurants, Carme Hospital, i el responsable de La Riera, Joan Díaz Comas, han explicat que La Riera va ser el primer restaurant de Platja d'Aro en servir pizzes cuinades al forn de llenya, una tècnica que ha permès a l'establiment ser un punt de referència de la cuina italiana a la Costa Brava. Ara, la renovada Riera es manté fidel a la seva tradició culinària, però amb un nou disseny molt més fresc i innovador.

Per adequar les instal·lacions, La Riera ha fet una important inversió econòmica que ahir va sorprendre a les més de dues-centes persones que van omplir el local. Entre ells, representants de l'Ajuntament i destacats membres de la societat civil Platja d'Aro i la Costa Brava Girona.