



NOTA DE PRENSA

WUSHU pone en marcha una nueva manera de entender el servicio de “comida para llevar” y “reparto a domicilio”

El restaurante asiático estrena su nuevo servicio WUSHUwokExpress, haciendo del respeto al medio ambiente y la calidad de los ingredientes su valor añadido

Barcelona, 19 de noviembre de 2008.- El restaurante asiático WUSHU, afincado desde 2006 en la ciudad Condal, estrena nuevo servicio. Desde este mismo mes de noviembre, sus fieles clientes, turistas y curiosos deseosos de descubrir nuevas experiencias gastronómicas podrán degustar la carta del WUSHU allá donde más les apetezca: el parque, la plaza, la oficina o en casa. Nace el WUSHUwokExpress, que incluye tanto los servicios de “comida lista para llevar” como “reparto a domicilio”. **Con una filosofía claramente respetuosa con el medio ambiente y una apuesta firme por la calidad de las materias primas, la cocina del WUSHU sale del restaurante en bici o en motocicleta eléctrica.**

Para celebrarlo, WUSHU organiza una **inauguración el jueves 20 de noviembre** en su local de Santa Caterina (c/ Coromines, 2, detrás del mercado de Santa Caterina). Se podrán degustar desde unos rollitos de papel de arroz con hierbas frescas y verduritas, hasta el pastel de piña caramelizada con helado de yogur, pasando por unas setas asiáticas salteadas al wok. Y se expondrán las señas de identidad del nuevo servicio.

El respeto al medio ambiente es la bandera de los nuevos servicios del WUSHU

Los platos preparados en el servicio del WUSHUwokExpress son presentados en una **fiambreira rejuvenecida y modernizada. Una “tiffin”** tradicional de la cocina y la cultura tailandesa, con distintos departamentos que permiten transportar los encargos sin mezcla de sabores, sin pérdida de aromas y evitando el resultado grasiento de este tipo de repartos.



La “tiffin” de WUSHU, así como los nuevos servicios, se inspiran en el concepto de retorno de botellas, cuando antaño, por reponer las botellas de cerveza se descontaba una cantidad determinada en la nueva compra. **Objetivo: reducción de residuos.** Basándose en esta idea, el nuevo concepto de tupper puesto en marcha por WUSHU permite su reposición. Así evita los tupperes de plásticos de un solo uso, apostando por el uso sostenible y responsable de materiales reutilizables. **WUSHU repone la “tiffin” al cliente cada vez que éste realice un encargo**, de manera que tan sólo en el primer encargo se abonan 6 euros por este concepto y a partir de ahí, se van intercambiando. **Objetivo: cumplido.**

Además, dada esta **vocación medioambientalmente respetuosa**, WUSHU ha adquirido una **bicicleta holandesa para los repartos por el Gòtic**, el barrio donde se encuentra el obrador del WUSHU desde donde se gestionarán los nuevos servicios. **Para el resto de repartos por la ciudad, WUSHU se ha hecho con una flota de e-bikes** gracias a un convenio de colaboración con la empresa de scooters Cooltra.

Sobre el WUSHU

WUSHU abrió sus puertas en un pequeño local detrás del mercado de Santa Caterina en agosto de 2006. Con dos woks y cinco mesas solamente, un año y medio más tarde llegó el momento de trasladarse a su ubicación actual; la Avenida Marqués de l’Argentera, núm. 1, delante de la emblemática Estación de Francia, en el barrio del Borne. Aquel pequeño local es ahora el campamento base en el que se desarrolla el WUSHUwokExpress.

La filosofía de WUSHU sigue siendo ahora la misma de entonces: ofrecer una cocina de calidad a un precio asequible. Ingredientes exóticos y productos frescos, recetas caseras y generosidad. De ello se encarga el chef australiano Brad Ainsworth, quien ha trabajado con algunos de los mejores chefs de Sydney, Tailandia y China. Ha elaborado un menú con orígenes en el sudeste asiático, cuya especialidad son los currys tailandeses; se hacen a mano en el local. Además, los platos se preparan al momento y solamente se hace un salteado por wok, para que tenga el característico sabor ahumado. También todos los postres son caseros.

INAUGURACIÓN DE LOS SERVICIOS WUSHU TakeAway y WUSHU HomeDelivery

- **Día:** jueves, 20 de noviembre
- **Hora:** 20h
- **Lugar:** obrador del WUSHU
- **Dirección:** C/Colomines 2
- **Organiza:** WUSHU restaurant



Se solicita confirmación de asistencia. (m.miranda@lg-media.es | telf. 93 476 36 43)