

Lugares con  
estrella

## LA HUERTA CLANDESTINA (DE ZARAGOZA)



José Miguel “Chemi” Fuentes, es un emprendedor y cocinero, quien tras seis años de estar trabajando para otros y compaginándolo con su verdadera afición, que es la cocina, concretamente en el restaurante Clandestino de Zaragoza.

En su establecimiento pudo disfrutar cocinando en un espacio clandestino, pero ha decidido dar el paso de trabajar para sí mismo. Es por ello, por lo que ha abierto en pleno centro de Zaragoza (Calle Bolonia, 15. Tel. 605.537.681) una tienda gourmet de frutas, verduras de temporada y caprichos para el paladar. Su nombre: “La huerta clandestina”

El establecimiento lo va a llevar él mismo. Durante unos meses ha dedicado tiempo (y alma) en la decoración del local, que, aunque pequeño, está bien aprovechado y muy al gusto de su propietario, para que los clientes realicen no solo la compra, sino que sea toda una experiencia.

José Miguel, madrileño de 45 años, pero casi zaragozano ya que vive en la capital del Ebro desde hace una década, atraído por una fantástica mujer que le inspira y le apoya en todo cuanto hace. Ese apoyo ha hecho que decisión de lanzarse a la aventura de “La Huerta Clandestina” haya sido más fácil.

La Huerta Clandestina es un proyecto piloto, realizado con la intención de seguir creciendo. Como hemos apuntado, trata de diferenciarse dando un valor añadido, ofreciendo recetas con los productos que se venden en ella, con un trato directo y personalizado, siempre con una oferta diaria, servicio a domicilio y la posibilidad de hacer cajas de regalos personalizados, cuidando el detalle. Allí se pueden conseguir desde agua de Armani, un champagne francés, un whisky japonés o una bandeja variada de frutas para sorprender, junto a todos los productos de la huerta del valle del Ebro. Nada más... ni nada menos.

Leer artículo completo: [Lugares con Estrella](#)