

» la entrevista
todo por
la pasta

Pasta Italia&Pizza tiene sedes en Paseo Sagasta y Paseo Constitución de Zaragoza. El ambiente es cálido y el producto de primera, elaborado siempre al momento para el cliente.

Blanca Batalla

“El español es fan de toda la cocina italiana”

Blanca regenta Pasta Italia&Pizza en Zaragoza, con sedes en Valencia y Marbella, junto a su socio Carlos Aguilar. Un viaje a Italia les iluminó la idea de ofrecer auténtica cocina italiana en Zaragoza.

JOAQUÍN CARBONELL
jcarbonell@zaragoza.ulperiocios.com

Nos gusta la cocina italiana?

—Mucho, el español es un gran fan de la cocina italiana. Es una cocina comercial. Tenemos una cultura muy similar, desde el aceite de oliva a la pasta. Nosotros tenemos un público de lo más diverso, desde el ejecutivo del mediodía a la pareja de la noche.

—¿No se impuso un concepto de cocina para turistas?

—Sí, ten en cuenta que cocina italiana han hecho todos. Los americanos llevan años, pero la han adaptado. Todo el mundo va buscando un punto más comercial, aunque ahora se vuelve a la esencia.

—Fue un riesgo lo suyo porque había que convencer al cliente de que ustedes eran diferentes.

—Claro, y se relacionaba mucho con *fastfood*, cuando la cocina italiana no tiene nada de rápido. Nosotros empleamos más tiempo, porque no tenemos nada precocinado ni ninguna salsa elaborada. Trabajamos en sartén al momento. Incluso en algún restaurante nuestro trabajamos a la vista.

—¿En qué se distingue esa cocina?

—La esencia es la materia prima de calidad, y el hacer las cosas en el momento, especialmente la pasta. El amasar la masa, el hacer las bolas para que fermente con la levadura, con un trabajo muy artesanal. Esa buena masa se puede estirar lo que quieras, y logras una pizza super fina, como una oblea.

—¿Visto que ya tienen seis restaurantes eso significa éxito?

—Yo lo que tengo seguro es que si viene un cliente vuelve. Es cuestión de credibilidad por darle cantidad y calidad. Y notamos que vamos creciendo. Por eso vamos abriendo nuevos esta-

blecimientos.

—¿Quién cocina?

—Tenemos un jefe de cocina en cada restaurante que suele ser italiano o formado aquí en Zaragoza, donde tenemos la sede. El pizzero se ocupa solo de la pizza y en la cocina hay una persona que se encarga de lo frío, ensaladas y postres, más otra para los platos de pasta.

—¿Les da miedo morir de éxito?

—Yo creo que todo es controlable, pero va cambiando el staff. Se trata de tener un equipo muy claro, de forma que podamos delegar. Nuestra intención es seguir creciendo, pero siempre que pueda seguir disfrutando.

—Un menú sabroso.

—Podemos empezar con un antipasti, un carpaccio con bresaola (embutido de carne de buey ahumada). O pasta o pizza. Pasta: tortellini rellenos de trufa y setas, con salsa de lo mismo. O pizza del norte de Le Alpi: bacon, con cebollita un poco dulce, y aceite de ajo.

BLANCA BATALLA Y
CARLOS AGUILAR
SON LOS
CREADORES DE ESTE
CONCEPTO DE
COCINA ITALIANA
MÁS PERSONAL.

FOTO: FABIÁN SIMÓN

