

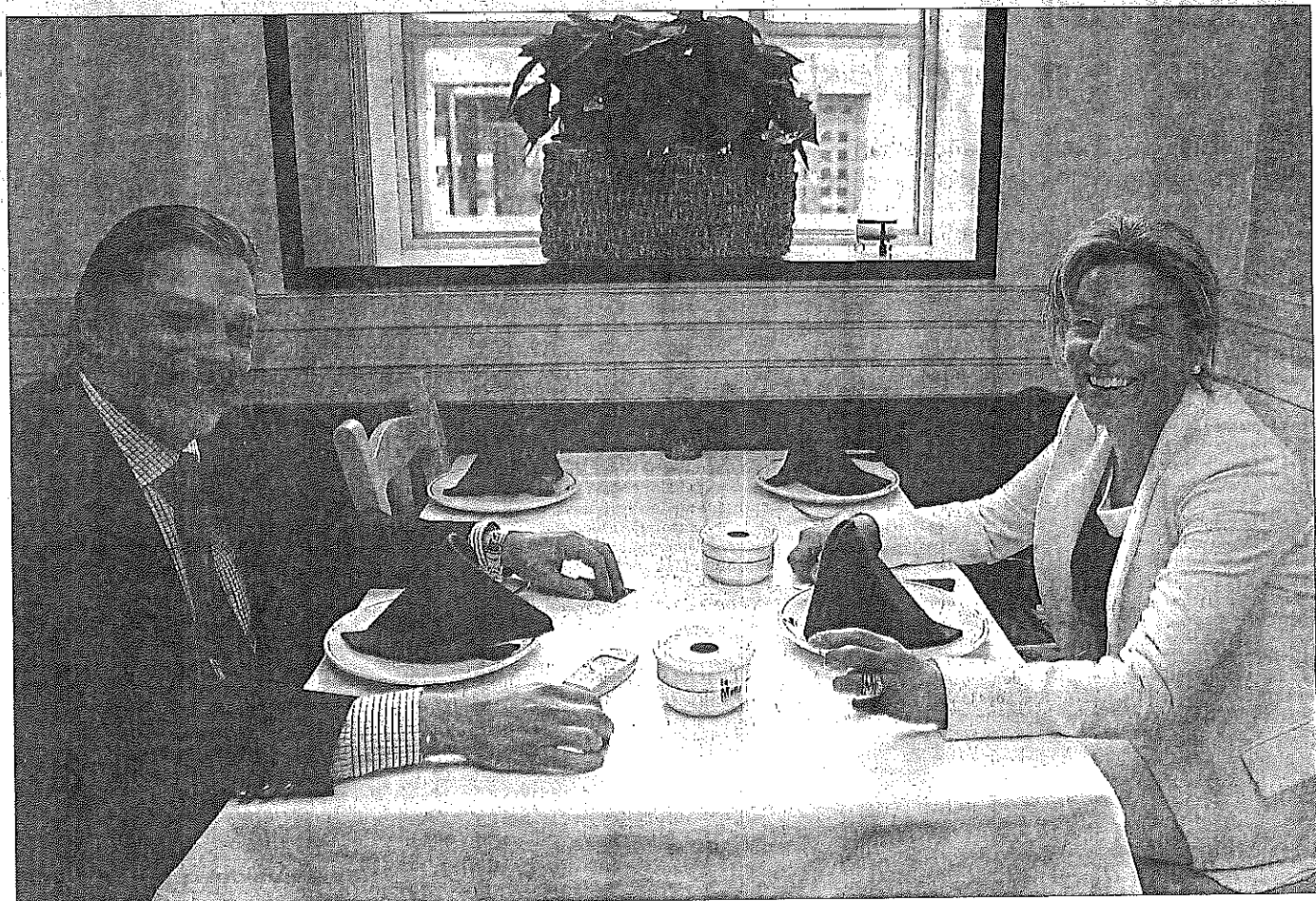
ASÍ GANÉ MI PRIMERA



peseta

FERNANDO GÜELFI E ISABEL LÓPEZ • Propietarios del restaurante 'La Mafia'

Fernando, argentino, e Isabel, guadalajareña, decidieron cambiar sus vidas y montar el negocio que siempre habían soñado: un restaurante. Pero no uno cualquiera, un restaurante italiano, de tal forma que recordase los orígenes de este argentino que siempre vivió enamorado de sus raíces. Ahora, y gracias a un gran equipo de camareros y cocineros, han logrado hacerse un hueco entre los restaurantes más pujantes de la ciudad por a su estilo. Ya tienen agotadas todas las reservas hasta el mes de enero.



Fernando e Isabel aún no han tenido tiempo de sentarse a comer en su propio restaurante más de una vez, «el ritmo de trabajo es vertiginoso», asegura la pareja. / RAQUEL TRIGUERO

## «La acogida ha sido extraordinaria, estamos sorprendidos»

R. TORIJA / GUADALAJARA

Esta pareja, que jamás se había dedicado a la hostelería, ha conseguido llenar su restaurante todos los fines de semana desde la inauguración. El secreto: calidad en sus platos y una brillante decoración del local.

¿Cuándo abrieron las puertas de este establecimiento por primera vez?

El 23 de noviembre de este mismo año. El día 22 celebramos la inauguración, pero fue privada. Vinieron unas 100 personas, todos conocidos nuestros. El 23 fue el día de la apertura pública.

¿Cómo ha sido la acogida?

Ha sido extraordinaria, muchísimo más de lo que nosotros esperábamos. Realmente estamos sorprendidos. Sabíamos que el restaurante era bueno, pero aún así quedamos impresionados.

¿Se han dedicado siempre al

negocio de la hostelería?

No, Isabel trabajaba como administradora y yo era economista en Argentina. Hace un año pusimos una inmobiliaria que no prosperó y decidimos cambiar de actividad radicalmente. La verdad es que no somos hosteleros, pero estamos aprendiendo a una velocidad vertiginosa.

¿Por qué la hostelería?

A Isabel siempre le gustó la idea de tener un restaurante, era como un sueño que tenía y sabía que Guadalajara era un buen lugar para realizarlo, es una ciudad a la que faltan muchísimas cosas. Como esto aquí no había nada.

¿Cómo surgió la idea de montar un restaurante italiano?

En realidad, nosotros hemos comprado una franquicia. Desde el primer momento supimos lo que comprábamos, un buen negocio dotado de cierto nivel de ca-

lidad que nos satisfacía. Además, la decoración nos gustó muchísimo. A pesar de ello, nos hemos sorprendido, porque es más de lo que teníamos en mente.

Por otra parte, lo bueno de este sistema de franquicias es que nos sentimos respaldados absolutamente y además, funciona maravillosamente, algo que hemos conseguido gracias a un equipo de personas que creemos que es realmente muy bueno.

¿Cuántas personas trabajan en el restaurante?

Depende del día. Fijas tenemos a ocho personas: tres en sala, que el fin de semana se refuerza con otras dos; dos dedicadas a la limpieza, por supuesto, y tres en la cocina, uno en cada puesto, aunque este fin de semana aumentarán hasta cuatro.

¿Por qué se caracteriza este restaurante?

*La verdad es que nosotros no somos hosteleros, pero aquí estamos aprendiendo a una velocidad vertiginosa*

*Este es un buen negocio, dotado de cierto nivel de calidad y con una decoración que nos gustó muchísimo*

Por tener buena calidad y, a la vez, ser muy barato. Esto puede, sin embargo, traer complicaciones. La gente es muy exigente, al público le gusta mucho nuestra comida, pero hay quienes piensan que estamos fallando un poco en la atención, y tienen que comprender que esto no es un restaurante de cinco tenedores en el que puede haber un camarero por mesa. Todo se paga.

La verdad es que en estos primeros días la atención ha sido masiva. La gente viene aquí y se aparca, no vienen a comer y se van, sobre todo por el ambiente de cierto confort que ofrece el local, y tener el 100 por cien del restaurante ocupado implica muchísimo trabajo. En este sentido, cuando la avalancha de público nos ha sorprendido sí puede haberse visto resentida la atención, la cocina se bloquea, la cantidad de camare-

«Damos comida italiana con un toque español, siempre tenemos platos dirigidos al cliente de aquí»



«El vino italiano abunda aquí», asegura Mario, segundo jefe de sala. / R. TRIGUERO



La preparación de la famosa pasta italiana, entre otros platos, es responsabilidad de Noella. / RAQUEL TRIGUERO

*Tanto mi padre como mi madre eran italianos, y yo viví enamorado de Italia desde que era chiquitito* >>>

*Lo bueno del sistema de franquicias es que nos sentimos respaldados y funciona maravillosamente* >>>

ros prevista no alcanza..., aunque no se puede tener aquí un ejército de personal que por otra parte no cabe en la cocina... A parte, no es fácil dar de comer a los clientes por 15 ó 17 euros de promedio, con dos platos, postre, bebida y café.

**¿Abren el restaurante todos los días de la semana?**

De momento abrimos todos los días excepto el lunes, que por ahora lo vamos a mantener cerrado. Quizás en primavera decidamos ampliar también al lunes. Pero de momento nos quedamos así, hay que descansar y ordenar al personal.

**¿Qué tipo de comida ofrecen?**

Damos comida italiana con un toque español. Hay algunos platos que pueden haber sido diseñados para el público español, como los huevos rotos con guías, pero el 95 por ciento restante es comida italiana.

**¿Qué platos son por ahora los más solicitados?**

El solomillo y las pastas. La verdad es que estamos vendiendo de forma masiva todos los platos.

**¿Cómo se presenta para ustedes la Navidad?**

Tenemos cenas de grupos muy

numerosos. Hemos tomado muchísimas reservas. Al principio, por inexperiencia, tomamos tal vez más reservas de las que podíamos cubrir, pero estamos solventando este aspecto. Creo que después de este sábado vamos a estar todos los días completos.

**¿Tienen algún tipo de menú especial para estas fechas?**

La franquicia ha preparado cuatro menús que van desde los 11 euros (más IVA) hasta los 19, y que están preparados para cuatro personas.

**¿Abrirán los días festivos durante la época navideña?**

Abrimos Noche Vieja y el día de Navidad, pero sólo por la noche.

**¿Por qué un argentino decide montar un restaurante italiano?**

Mi padre y mi madre eran italianos, y yo viví enamorado de Italia desde que era chiquito, no es algo tan extraño.

**¿Cómo ganaron ustedes su primera peseta?**

En mi caso, como empleado en una empresa multinacional en Argentina a los 20 años, y en el de Isabel, trabajando en una empresa de su padre, aunque la primera peseta ganada fuera de este negocio fue en las oficinas del INE.



Lilian, jefa de sala, es quién se encarga de que los clientes se sientan como en casa. / RAQUEL TRIGUERO