

Fachada del nuevo restaurante, con un elegante y original diseño, situado en la Ronda de Granada, en pleno centro de Ciudad Real

La Mafia llega a Ciudad Real

Un novedoso restaurante de cocina italo-española, que hoy abre sus puertas, ha tomado como motivo la película *El Padrino* para ofrecer la comida típica de una taberna siciliana

F. TORRES / CIUDAD REAL

Desde hoy "La Mafia se sienta a la mesa". Desde hoy todos los ciudadrealeños pueden sentarse a la mesa de "La Mafia". Pero que nadie se asuste. Se trata solamente del nombre de un restaurante. Eso sí, un restaurante en el que sus paredes están adornadas con grandes fotografías extraídas de la película *El Padrino*, así como primeras planas de diarios norteamericanos en los que el protagonismo se lo lleva Al Capone y otros conocidos "capos" de la época dorada del "crimen organizado".

El local lo componen ocho salones con una capacidad total para 220 comensales, una decoración en tonos claros y luminosos, sillas y mesas de madera con finos y blancos manteles y servilletas granates. Tonos suaves, ambiente acogedor y la más amplia carta de cocina italiana que pueda exigirse.

"La Mafia se sienta a su mesa" es uno de los 23 locales que ahora mis-

mo tiene esta cadena funcionando en España y Portugal, siendo el primero de los que un grupo de empresarios ciudadrealeños ha decidido ir abriendo en Castilla-La Mancha en régimen de franquicia.

Anoche, en una cena íntima ofrecida a familiares y amigos, se estrenaron las cocinas, la vajilla, se descorcharon botellas y se saborearon platos elaborados con el esmero propio de "quien hace las cosas bien".

Desde hoy, en horarios que van desde la una del mediodía y las cuatro de la tarde para el almuerzo y entre las nueve y las doce de la noche para la cena, este nuevo y original restaurante ofrece una de las cartas más extensas y elaboradas de cocina italiana no sólo de Ciudad Real sino de toda España.

Por ejemplo, 16 ensaladas distintas entre las que podemos destacar "de pasta", "italiana", "codorniz", "tropical" o "jamón de pata"; o entrantes como "tímbal de huevos rotos con trigueros y jamón", "arroz con pollo al curri" o

"combinado de jamón, salmón y foie".

Naturalmente la pasta es la reina de esta cocina sirviéndose más de doce variedades de pizzas, y un total de más de 150 combinaciones de pastas de acuerdo con la combinación de una amplísima variedad de salsas. A ello han de añadirse los gratinados como la lasagna de verduras, de carne o de atún y los creppes de jamón, queso, pollo o champiñón.

LA CARNE

Y para redondear una succulenta oferta de carnes: medallones de solomillo, montaditos, delicias de pollo con salsa o lomo con rigatoni 4 quesos.

Evidentemente no son sino unos cuantos ejemplos de una arripísima carta con un succulenta lista de postres (sorbetes, tiramisú, helado, tarta Sacher...) y vinos de origen italiano "Lambrusco".

Pero no todo está dicho si no se "delatan" los precios. Una media de 16 euros por persona tal vez sea la

mejor "confesión", sobre todo si tenemos en cuenta la exquisita elaboración de todos los platos, la utilización de materia prima de primera calidad, la cantidad de los mismos (pensados para compartir) y el esmerado servicio con el que se acompañan. Pese a que es un establecimiento "apto para todos los públicos" serán los clientes comprendidos entre los 20 y 40 años los que más disfruten de esta nueva oferta. Ni que decir tiene que las puertas están abiertas "para toda la familia" y que nada como una reunión de fin de semana en la que se sienten alrededor de la misma mesa tanto el abuelo como el más tierno de los nietos, para disfrutar de una copiosa, variada y sana comida italiana.

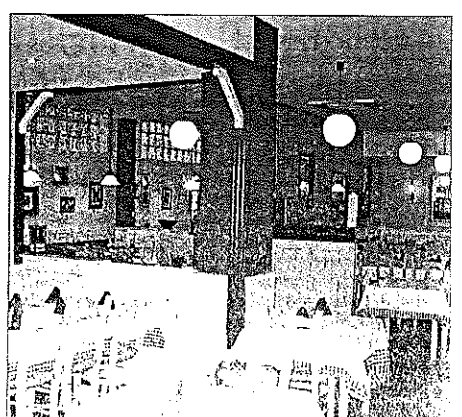
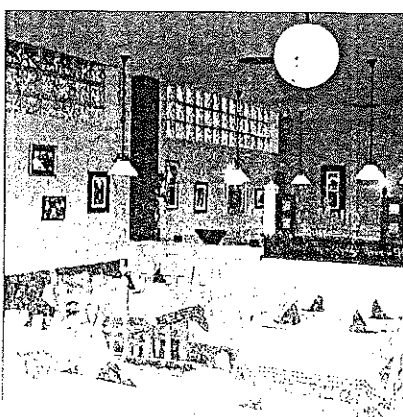
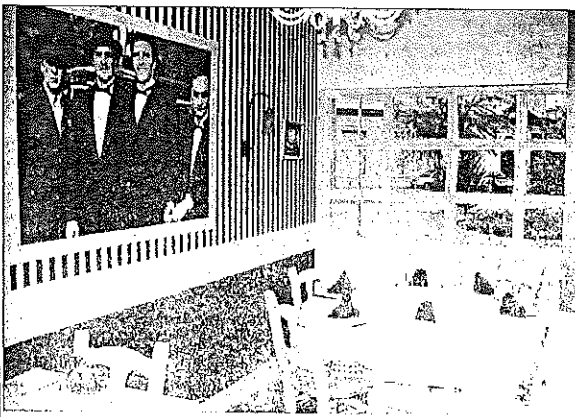
Finalmente, y para satisfacer la curiosidad de todos aquellos que siguen albergando oscuras dudas, en lo más oscuro de sí mismos, sobre "el porqué del nombre", transcribimos un esclarecedor texto que se encuentra impreso en la carta oficial de este restaurante. Dice así: "El almuerzo de un mafioso es una liturgia.

En la historia de La Mafia la comida tiene una importancia similar a la que tiene en los evangelios.

De ahí que la historia de La Mafia se halle también estrechamente vinculada a la historia de la gastronomía siciliana, una de las más desconocidas pero también de las más succulentas de Italia. Los Pezzi da noventa, los pesos de los noventa, como se les llama, en virtud de "su" peso, a los jefes de la Honorable Sociedad, dan los últimos toques a sus menús con el mismo cuidado con que preparan sus crímenes. De ahí que la expresión cocinar el delito, cocinar el delito, sea una expresión insular cuyo significado está muy lejos de ser casual". Hasta aquí la transcripción.

Y finalmente, y hablando ya de crímenes, el único que en este lugar puede cometerse, para tranquilidad de todos, es que un cliente no termine completamente su ración.

La Mafia es, en definitiva, una oferta que nadie podrá rechazar.



Las imágenes de este artículo se realizaron en el restaurante "La Mafia" en Ciudad Real, en el momento de su inauguración, como en la decoración en general.