

SEGUNDA DIVISIÓN B

# El filial, arrollado por el líder

JORNADA 14

Mallorca B-Lleida	2-1
Badalona-Olimpic	1-2
Zaragoza B-At. Baleares	1-5
Reus-Ontinyent	1-0
Denia-Sp. Mahonés	4-1
Teruel-Andorra	2-1
L'Hospitalet-Valencia	1-1
Huracán Val.-Orihuela	0-1
Manacor-Sant Andreu	1-3
Llagostera-Gandia	3-0

CLASIFICACIÓN

	Pt	J	G	E	P	GF	GC
1 Al. Baleares	33	14	10	3	1	27	11
2 L'Hospitalet	29	14	9	2	3	18	11
3 Orihuela	25	14	7	4	3	19	11
4 Reus	25	14	7	4	3	20	14
5 Olimpic	23	14	7	2	5	20	13
6 Mallorca B	23	14	6	5	3	20	13
7 Sant Andreu	22	13	6	4	3	16	12
8 Ontinyent	21	14	6	3	5	20	18
9 Badalona	19	14	5	4	5	17	10
10 Huracán Val.	18	13	4	6	3	10	9
11 Lleida	18	14	5	3	6	19	22
12 Teruel	18	14	5	3	6	13	19
13 Denia	17	14	5	2	7	17	16
14 Valencia	16	14	4	4	6	21	26
15 Llagostera	14	14	3	5	6	10	15
16 Gandia	13	14	3	4	7	15	20
17 Andorra	13	14	4	1	9	18	25
18 Zaragoza B	13	14	3	4	7	16	25
19 Sp. Mahonés	13	14	4	1	9	10	26
20 Manacor	11	14	3	2	9	13	23

El Atlético Baleares demostró su superioridad y goleó. La expulsión de Joshua fue clave

Real Zaragoza B	1
Atlético Baleares	5

Real Zaragoza B Alcolea (Kilian, 21), Roy, Sergi, Meseguer, Forniés, Joel (Jorge Fernández, 56), Joshua, Kevin, Marcelo, Jorge Ortí (Montero, 73) y Nierra.

Atlético Baleares Biel Rivas, Izquierdo, Mantovani, Quesada, Bryan, Diop, Matías, (Tiago, 65), David Sánchez, Peter (Fullana, 76), Antoñito y Jesús Perera (Dani, 70).

Goles: 0-1, min. 3: Peter. 0-2, min.20: Jesús Perera. 1-2, min. 55: Nierra. 1-3, min. 62: Antoñito (penalti). 1-4, min. 75: Dani. 1-5, min. 92: Jesús Perera.

Árbitro: Suberbiola Zúñiga del colegio vasco. Amonestó a Forniés, Kevin y expulsó a Joshua de los locales. De los visitantes Bryan, Matías y David Sánchez recibieron tarjeta amarilla.

ZARAGOZA. El Atlético Baleares demostró su condición de líder, ganando de forma contundente al Real Zaragoza B (1-5). La victoria



Kevin Lacruz cae ante la mirada de un jugador del Atlético Baleares. ANDREA SANTOS

visitante fue justa y merecida, aunque los aragoneses no merecieron tanto castigo. Enfrente se encontraba uno de los mejores equipos de la categoría, que seguro luchará por los puestos de 'play off' y por estar el año que viene en Segunda.

El comienzo del choque fue eléctrico y el gol no se hizo esperar. Antoñito, el ex del Xerez, asistió a Peter que no fallaba ante Alcolea. Dos minutos más tarde, de nuevo los mismos protagonistas entraron en acción. Peter recibió de Antoñito, pero su disparo fue detenido por el meta del filial.

Precisamente Alcolea, en el minuto 18, tuvo que abandonar el terreno de juego lesionado y en su lugar entró Kilian. El meta sufrió una fractura en la muñeca tras un choque con dos jugadores rivales. El Zaragoza B se sacudió el dominio visitante con dos apariciones de Nierra y Kevin Lacruz, pero Rivas estuvo acertado. El segundo gol llegó tras un córner botado por Matías, que fue cabeceado por Perera libre de marca. El encuentro entró en una fase de letargo hasta que Roy hizo lucirse al guardameta visitante.

El segundo periodo comenzó con

el Atlético Baleares volcado, y las oportunidades se sucedieron. Nierra, con su gol, acortaba distancias y daba vida a los pupilos de Esnáider. Entonces apareció la figura del árbitro, que se sacó de la chistera un penalti por agarrón de Joshua a Perera, el zaragocista fue expulsado. Fue la jugada clave. Antoñito no perdonó y estableció el 1-3.

El filial acusó el golpe y los mallorquines ampliaron la cuenta a través de Dani y en el descuento, Perera estableció el 1-5 tras una buena combinación.

CHEMA BASTIDA

JUVENILES

## El Zaragoza gana con dos goles psicológicos

Real Zaragoza	2
Girona	0

Real Zaragoza Aroca, Escuder, Conde (Lasure, 88), Luis, Rico, Asin, Nacho, Moreno, Antón (Antonio, 79), Moja y Marc (Suarez, 72).

Girona Nil, Valentín, Bigas, Mas, Andoni, Vivancos, Peré Pons, Isma (Dembo, 46), Gerard (Eric, 46), Litus (Robert, 75) y Dani Rueda (Marc Sánchez, 60)

Goles: 1-0, min. 41: Marc. 2-0, min.86: Moja.

Árbitro: Oscar Herrero Arenas. Amonestó a Asin y a Dembo.

ZARAGOZA. Dos goles psicológicos, uno al filo del descanso y otro al final del encuentro, decantaron una victoria muy importante para el juvenil zaragocista. El partido estuvo carente de ocasiones, con mucho juego en la parcela central. Al final, Marc y Moja decantaron la balanza para los locales.

HERALDO

## El Huesca pierde ante un rival directo

Cide	1
Huesca	0

Cide Pericás, Márquez, Fullana, Torres Morey, Moreno, Cano (Font Ripoll, 26), Cabezas Hurtado (Iglesias, 70), Ruiz Vidal, Gronдона Sánchez, Gasent Navarre (Reus, 75), García Cantarellas (Kamal, 85).

Huesca Javi, Tierra Hernández, Martínez (Mir, 46), Sánchez Roy, Garcés, Elbaile Sánchez, Gallego, Ainoza (Villellas, 80), Chicho (Valencia, 70), Herrán, Jesús (Samu, 60).

Goles: 1-0, min. 33: Gasent Navarre. Árbitro: Juan José Ferrer Perelló, que amonestó con amarilla a Gasent Navarre.

MALLORCA. El Huesca se complica la permanencia en la División de Honor Juvenil, después de perder ante el Cide, un rival directo. El partido resultó muy igualado, pero los aragoneses no supieron resolver sus oportunidades, mientras que el equipo mallorquín sí acertó por mediación de Navarre.

HERALDO

## El Stadium Casablanca paga caros sus errores

Berceo	2
Stadium Casablanca	1

Berceo Valentín, Lapevia, Pinillos, Gabriel, Peña (Álvaro, 80), Dani (César, 72), Rodrigo, Pascual, Tamayo (Iván, 58), Birigay y Azhras (Miguel, 60).

Stadium Casablanca Sevillano, A. Pérez (Romero, 70), Anadón, Ramón, Muñoz, Chino, Latorre (Ucar, 60), Guti (Laguna, 46), Junior, Fran (Ginés, 46) y Jamelli.

Goles: 1-0, min. 17: Gabriel. 2-0, min. 22: Pascual. 2-1, min. 81: Chino.

Árbitro: Hermosilla. Amonestó con cartulina amarilla a los jugadores zaragozanos Ramón y Fran.

BERCEO. El Stadium saltó al campo sin apenas concentración, y lo acabó pagando con la derrota. De hecho, el Berceo ya contaba con dos goles de ventaja a los 20 minutos de juego. Los zaragozanos trataron de reaccionar después y rozaron el empate en la recta final del encuentro.

HERALDO

# I Torneo de Pádel solidario

## La Mafia

SE SIEN TA A LA MESA

### Zaragoza

28 Noviembre al 18 Diciembre

Fecha límite de inscripción 26 Noviembre en las instalaciones de Pádel Indoor Aragón Avda del río Ebro 53-57 Cuarte de Huerva (Zaragoza)

-Obsequio en la inscripción

-Sorteo entre los participantes

-Grandes premios en metálico

Colaboradores:



## ATLETISMO

## Macías y Abadía, protagonistas de la gala

ZARAGOZA. La familia del atletismo aragonés reconocerá las mejores actuaciones de sus atletas en el último año, en la Gala anual que se celebrará hoy en Utebo, a partir de las 19.45. Bien por las marcas y los logros conseguidos o por la notabilidad de las trayectorias de los atletas, dos figuras destacan sobre el resto en la presente edición: Isabel Macías, campeona de España en 1.500 metros en pista cubierta y al aire libre, y Antonio Abadía, campeón de España Universitario en 5.000 metros lisos y bronce por equipos en el Europeo.

Javier Hernández, presidente de la Aragonesa, encabezará este acto en el que Elián Pérez, Isabel Macías Laura Ginés y Patricia Heredia serán reconocidos por sus récords de Aragón absolutos. Por su parte, como campeones de España, serán premiados Alberto Gavalda, Alicia Varas, Carlota Requeno, Elián Pérez, Héctor Aragüés, Ignacio Vigo, de nuevo Isabel Macías y Laura Ginés u María Luzón.

HERALDO

## PÁDEL

## El Torneo Solidario La Mafia en Pádel Indoor

ZARAGOZA. Dentro de su labor benéfica, el restaurante 'La Mafia se sienta a la mesa' organiza el primer torneo de pádel solidario, que se celebrará en las pistas de Pádel Indoor Aragón (Avda. Río Ebro 53-57, Cuarte de Huerva) el próximo lunes 28. El objetivo del campeonato es recaudar fondos para el orfanato My Home en Khatmandú, Nepal. La competición se presenta en cinco categorías, y reunirá a más de 400 personas. El 18 de diciembre tendrá lugar la jornada de clausura en la que se entregarán los premios a los ganadores. En la cita, que nace con la intención de perdurar en el calendario autonómico y salir a otras ciudades del país, medirán fuerzas las mejores raquetas de la Comunidad, como los campeones del mundo Chicon Gomes, Matías Nicoletti y Pitu Losada, además de los más destacados especialistas de Aragón como Pablo Bes, David Ortiz y Eva Bes.

Al lado de La Mafia patrocinan el evento deportivo Volkswagen, Kswiss, Vökl y Tibetan Hardwear.

HERALDO

## CICLISMO

# Moreno ya es profesional

El serrablés Fran Moreno ficha por el Androni Giocattoli-CIPI, equipo de categoría continental en el que, hasta hace unos meses, militó otro aragonés: Ángel Vicioso

ZARAGOZA. Nuevo paso adelante en la carrera de Fran Moreno. Escalón trascendental, de enorme valor y relevancia. Después de hacerse con la Copa de España en la categoría élite, el serrablés pone la guinda a un 2011 inolvidable abriendo las puertas del ciclismo profesional. Le reciben, con 22 años y un futuro prometedor, en el Androni Giocattoli-CIPI, equipo italiano de categoría continental. «Estoy muy contento. Dar el salto a profesional era mi objetivo de esta temporada. Ahora me toca probar de verdad si sirvo para ser ciclista», señaló ayer el aragonés, que permanecerá en Sabiñánigo –donde reside– hasta la segunda o la tercera semana de diciembre. Será entonces cuando deba viajar a Italia para iniciar su etapa como ciclista profesional en una concentración con sus compañeros junto al Adriático, primer paso de la adaptación a su nueva vida. «Considero que es un cambio muy bueno para mí, pero también exigente. Tendré que hacer frente a carreras más largas, competir contra rivales más duros, acostumbrarme a una categoría mucho más difícil... Sé que tendré que darlo todo», subrayó Fran Moreno, que abandona el ciclismo amateur y al equipo que le permitió llegar a lo más alto en el Nacional, el Caja Rural.

En el Androni, brazos abiertos y una buena dosis de ilusión. «En un equipo multiétnico como el nuestro, confiamos en que Fran Moreno pueda seguir los pasos de otros ciclistas españoles como Luis Maté o Ángel Vicioso, a los que nuestro equipo sirvió para relanzar su carrera al más alto nivel, consiguiendo que llegaran a grandes escuadras, como Cofidis o Ka-



Ataque de Fran Moreno con el maillot del Caja Rural. HERALDO

tasha», declaró Gianni Savio, manager del Androni, según recogió el portal italiano 'Ciclonline'.

### Vicioso, el espejo

Lo recordó ayer Savio, el nuevo 'jefe' de Fran Moreno. Por el Androni pasó esta temporada el otro ciclista aragonés que reside en la élite internacional: Ángel Vicio-

so. Con el equipo italiano logró uno de los éxitos más destacados de su amplia carrera: se adjudicó una etapa del Giro de Italia. El triunfo, el 9 de mayo de 2011, le facilitó –finalizada la temporada– dar un nuevo salto: firmar con el Katusha ruso, formación con la que iniciará en breve la nueva campaña.

Ángel Vicioso se convierte, por tanto, en el mejor espejo para Fran Moreno. «Llamé a Ángel hace unos días para preguntarle sobre el equipo. Él me dijo que estuvo muy contento allí, que hay buena gente que te hace sentir como en casa», comentó el serrablés, que aspira a seguir los pasos de su mentor en el Androni: «Ojalá pueda seguir la trayectoria de Vicioso. Sería algo maravilloso. Pero cada persona es diferente. Él tiene unas habilidades que le han hecho llegar lejos. Yo no sé si podré estar a ese nivel. Sería genial llegar a sus cotas, sin duda».

El paso de Ángel Vicioso por el Androni Giocattoli-CIPI supone un precedente inmejorable. El de Alhama de Aragón ayudó a situar a su equipo en el mapa durante el pasado Giro de Italia con su formidable victoria en la tercera etapa de la competición. Pero pocos aficionados italianos desconocen ese nombre. «Es un equipo profesional que compete en categoría continental, con una gran tradición en Italia desde hace muchos años. Para el año 2012 cuenta con corredores muy fuertes, como José Rujano, Emanuele Sella o José Serpa. Participa en el Giro, pero yo no voy a correrlo. En cualquier caso, espero poder adaptarme pronto y echarles una mano», señaló Fran Moreno, que sigue los pasos de su hermana Maribel, que también alcanzó el ciclismo profesional.

Y, mientras, Moreno disfruta en Sabiñánigo, lugar ideal para la preparación previa al magno reto que ha de afrontar en unas semanas. Pero no siente presión. E insiste: «De verdad, estoy muy contento. Lo he conseguido».

M. A. A.

## NATACIÓN

## Aragua se retrata en un calendario

La Asociación Deportiva sumerge a sus nadadores en algunos de los paisajes acuáticos más representativos de Aragón

ZARAGOZA. Los protagonistas son los nadadores, el agua y Aragón, las tres señas de identidad del club, Aragua, que hace un año vio la luz con un noble y ambicioso reto: conseguir la integración y la normalización de las personas con discapacidad en el entorno acuático. Es su medio, en el que han demostrado ambición competitiva (subcampeón de España de clubes) y han ofrecido su mejor pose para ser retratados por la cámara de Alfonso Reyes. El profesional



Diego Batuecas y Fernando Gracia en el pozo Pígallo, Luesia. ALFONSO REYES

ideó un proyecto que vinculó a cada uno de los componentes del equipo, fotografiados en lugares emblemáticos de Aragón: la Torre del Agua, el embalse de Ribarroja en Fayón, la Cola de Caballo del Monasterio de Piedra, el embalse de Arquillo, el ibón de Panticosa...

El calendario es un regalo a dos de las instituciones que más han ayudado a Aragua en su primer año de vida: el Gobierno de Aragón y La Caixa. En la planta baja de El Corte Inglés del paseo de la Independencia, Aragua tendrá un 'stand' hasta el día 30 donde dará a conocer su proyecto social y competitivo y pondrá a la venta su producto (5 euros). Y mañana estarán en el Príncipe Felipe por la tarde.

HERALDO

**PÁDEL**

# Las raquetas más solidarias

El restaurante La Mafia y la Federación Aragonesa organizan torneos benéficos

ZARAGOZA. Dentro de su labor benéfica, el restaurante 'La Mafia se sienta a la mesa' organiza el primer torneo de pádel solidario, que se celebra desde hoy en las pistas de Pádel Indoor Aragón (Avda. Río Ebro 53-57, Cuarte de Huerva). El objetivo del campeonato es recaudar fondos para el orfanato My Home en Khatmandú, Nepal. La competición se presenta en cinco categorías, y reunirá a más de 400 personas. El 18 de diciembre tendrá lugar la jornada de clausura en la que se entregarán los premios a los ganadores. En la cita, que nace con la intención de perdurar en el calendario autonómico y salir a otras ciudades del país, medirán fuerzas las mejores raquetas de la Comunidad, como los campeones del mundo Chicon Gomes, Matías Nicoletti y Pitu Losada, además de los más destacados especialistas de Aragón como Pablo Bes, David Ortiz y Eva Bes.

Con el mismo fin, la Federación Aragonesa de Pádel promueve una competición para tratar de poner su granito de arena en la lucha contra la desigualdad y el hambre. La iniciativa se llevará a cabo en el club zaragozano Stadium Venecia y tiene una particularidad: para cumplimentar la inscripción, además de pagar los 15 euros habituales en este tipo de torneos hay que entregar un alimento no perecedero para la Fundación La gota de leche. Esta será la tercera edición de un torneo que siempre goza de una gran acogida entre los jugadores. El evento está previsto del 1 al 23 de diciembre en las categorías masculina, femenina y mixta, existiendo torneo de consolación para todas ellas. Las inscripciones se pueden formalizar en los clubes de la ciudad o bien en el Stadium Venecia. Más información en [www.stadiumvenecia.com](http://www.stadiumvenecia.com).

HERALDO



Campeones de 1ª Masculina en Pádel Zaragoza. HERALDOS

## Máster del Circuito Pádel Zaragoza 2011

Caro-Pérez, en la final de 1ª Femenina, y Bes-Javierre, en 1ª Masculina, fueron los campeones del Máster del Circuito Pádel Zaragoza 2011 que echó el telón recientemente en la instalación zaragozana. La dupla femenina se impuso a Romeo-Márquez en la final por 6-2 y 6-3. Más reñida estuvo la resolución del título en el cuadro masculino, ya que Grau y Hernández se hicieron con el primer set por 6-4; Bes y Javierre reaccionaron (4-6 y 2-6) para levantar el trofeo. El evento contó con el patrocinio de Comercial Portazgo 96, y la colaboración de Ibercaja, AC Hotels, Burn, K-Swiss, Volkl, Ambar 1900, Peletería Gabriel, Spend In y Zaragoza Deporte Municipal.

## Finales del Open Individual Cautiona

La pista Cautiona del CD Montecanal albergó las finales del Open Individual que lleva su nombre. En la femenina, la gran favorita, Noelia Márquez, integrante del Circuito ProTour, no dio opción a la revelación del torneo, Jesana Motilva, que perdió por un doble 6-1. En la masculina, Abraham Colás derrotó a Toño Gimeno (7º ranquin aragonés) por 4-6, 6-2 y 6-3. La competición, patrocinada por Cautiona, agente de Crédito y Caución, ha sido organizada por Surprise!, área de comunicación de Grupo Portfolio, y el Club Deportivo Montecanal, además de contar con la colaboración de Feria de Zaragoza.

Consigue con HERALDO el

# Libro del Belén Aragonés

Un recorrido por nuestra indumentaria tradicional

PRÓXIMO **SÁBADO** POR SOLO **3,50€** CON TU HERALDO

HERALDO ofrece a todos sus lectores este libro que recoge las fichas detalladas de las 38 figuras ataviadas con indumentaria tradicional aragonesa que, desde 2007, HERALDO viene distribuyendo cada año.

Una obra que recoge y difunde la rica variedad de nuestra indumentaria tradicional.



Suscripción **3€** suscriptores  
 Los suscriptores deberán realizar su reserva llamando al teléfono 976 763 211 o en <http://suscriptor.heraldo.es>

**HERALDO**  
DE ARAGON

Portada	Hemeroteca	Reportajes	Entrevistas	Videos	Cine	Agenda	Aragón hace un año	<input type="text"/>	buscar / avanzada	
Política	Economía	Cultura	Sociedad	Educación	M. Ambiente	Deportes	Zaragoza	Huesca	Teruel	Editorial

Condiciones en [www.ibercaja.es](http://www.ibercaja.es)

## Economía

25/11/2011

### "No somos ese restaurante italiano barroco y recargado de toda la vida"

En sólo diez años La Mafia ha logrado hacerse un hueco en el mundo de la restauración, en Aragón y en toda España. Su cuidada imagen y una prioritaria atención al cliente le han hecho diferenciarse de los restaurantes italianos tradicionales. Una empresa joven que lejos de amedrentarse ante la crisis está dispuesta a seguir creciendo.



Asier Muñoz del Valle

Me gusta |
 Tweet 3 |
 +1 0 |
 Share 6 |
 15 comentarios



Zaragoza.- Encontrar un restaurante italiano en la capital aragonesa no es una tarea muy difícil. Pero lograr hallar uno que se diferencie de los demás, sí. Es el caso de la franquicia aragonesa *La Mafia se sienta a la mesa*. A pesar de su juventud, ya que apenas supera la década de existencia, se ha convertido en todo un referente en el mundo de la

## El vídeo del día

El Motor Show llega a su fin con m



**CODIGO 3+**

Guía de empresas y servicios

Date de Alta

## Economía

25/11/2011

# "No somos ese restaurante italiano barroco y recargado de toda la vida"

En sólo diez

años La Mafia ha logrado hacerse un hueco en el mundo de la restauración, en Aragón y en toda España. Su cuidada imagen y una prioritaria atención al cliente le han hecho diferenciarse de los restaurantes italianos tradicionales. Una empresa joven que lejos de amedrentarse ante la crisis está dispuesta a seguir creciendo.

Asier Muñoz del Valle



Pablo Martínez es el director de Expansión de La Mafia

Zaragoza.- Encontrar un restaurante italiano en la capital aragonesa no es una tarea muy difícil. Pero lograr hallar uno que se diferencie de los demás, sí. Es el caso de la franquicia aragonesa *La Mafia se sienta a la mesa*. A pesar de su juventud, ya que apenas supera la década de existencia, se ha convertido en todo

un referente en el mundo de la restauración, no sólo en la Comunidad sino también en el resto del país.

Su imagen cuidada y ambientada en la mafia siciliana de "El Padrino" se aleja del restaurante italiano tradicional mucho más "recargado y rococó", tal y como explica el director de Expansión de La Mafia, Pablo Martínez, quien añade que el trato al cliente es una de las prioridades de la marca. **Una estrategia comercial que les ha llevado a ir creciendo a lo largo de los años**, pasando de dos locales en Zaragoza a más de 30 repartidos por toda España. Una empresa que desafía a la crisis económica y que está dispuesta a seguir creciendo.

**Pregunta.-** A pesar de que los restaurantes italianos ya eran algo común en nuestro país, se decidió por iniciar la andadura de La Mafia. ¿Por qué tomar esta decisión?

**Respuesta.-** Nos remontamos al año 2000, cuando los gerentes del restaurante, Javier Floristán y Pablo Mariñosa, que son dos amigos de toda la vida que tienen gran experiencia en el mundo de la restauración y la hostelería, ven que hay un cambio en España y que se necesita profesionalizar el sector. Basándose en la experiencia, deciden dar un paso en el valor seguro que es la comida italiana y viajan hasta Sicilia para ver y conocer cómo se lleva a cabo toda la preparación de la materia prima y cómo se ejecutan las compras y la producción de la pasta y la pizza. Deciden traer la fórmula a España y dar ese primer paso en Zaragoza y, de ahí, surgió *La Mafia se sienta a la mesa*.

**P.-** ¿Por qué se eligió Zaragoza?

**R.-** Fundamentalmente porque los socios estaban aquí (Javier es de La Rioja pero estaba afincado en la ciudad), pero también porque Zaragoza es una ciudad media en la que si encajan todo tipo de pruebas, de diferentes sectores muy diversos, se dice que se puede extrapolar a otras ciudades o Comunidades.

**P.-** ¿Qué les diferencia de otros restaurantes italianos?

**R.-** La diferencia principal se basa en el precio. Nos lo están reconociendo los clientes y, además, actualmente los precios están más ajustados a la realidad que estamos viviendo

en estos momentos. También hemos tratado de llevar una imagen mucho más moderna, más casual, unida a esa juventud y a ese público objetivo al que nos dirigimos. No somos ese restaurante italiano más barroco, más rococó y recargado de toda la vida, sino que hemos decidido dar un salto, diferenciarnos del sector tradicional 100% italiano y hacerlo un poco más español y mediterráneo. Como nos denominamos nosotros, somos un restaurante italomediterráneo donde ofrecemos una carta variada no sólo de pasta y pizza sino de otras cosas como carnes, pescados o ensaladas.

**P.-** ¿Por qué triunfa tanto en España la restauración italiana?

**R.-** Es un valor seguro. Ha triunfado en España y en el resto del mundo. Debemos sentir envidia de Italia por haber conseguido esta imagen tan consolidada. Es conocido a nivel mundial que comer en un restaurante italiano va a cubrir las percepciones de calidad y precio. El cliente está dispuesto a gastar 20 euros, aproximadamente, y consumir un producto, que sea el lugar del mundo que sea, en la mayoría de las ocasiones será muy similar: pasta y pizza. Está claro que luego cada enseña tiene su sello particular, como en nuestro caso dónde la carta combina más platos de estilo mediterráneo, pero la esencia es básicamente la misma.



Imagen del nuevo establecimiento zaragozano ubicado en José María Lacarra de Miguel

**P.-** Otra de las cosas que les diferencia además de otros restaurantes es que cuentan con obrador propio...

**R.-** Éste ha sido un salto fundamental en todos los sentidos, tanto cualitativos como cuantitativos. El obrador se crea en 2007, empieza a funcionar al año siguiente y sí que ha marcado una diferencia fundamental en la fabricación de nuestro producto. Antes subcontratábamos toda la producción y la logística para la distribución. Ahora fabricamos nosotros en el obrador que tenemos en La Rioja y decidimos asociarnos allí con primeras espadas como Manolo Rivero, creador de las salsas de tomate ketchup para Heinz y del sector de la hostelería. Tenemos el

obrador dedicado exclusivamente a salsas y otros donde creamos las pastas y las pizzas con toda la materia prima procedente de Italia.

## Expansión

**P.-** La Mafia empezó con dos locales en Zaragoza, en 2002 se inició la red de franquicias y diez años después ya cuenta con 30 establecimientos. ¿Dónde radica su éxito?

**R.-** Radica en estar cerca del cliente y del consumidor final, de conocer sus gustos, de preguntarles permanentemente. Somos una enseña muy joven y acostumbrada al cambio y, en estos tiempos de crisis, nos hemos adaptado perfectamente a ese cambio gracias, sobre todo, porque le hemos preguntado al consumidor qué quería. Empezamos despacio, pero ya tenemos tres en Zaragoza y 32 en toda España. Posiblemente abramos uno o dos más en la capital aragonesa

**P.-** ¿Cómo decidieron hacer de La Mafia una franquicia?

**R.-** Fue un poco a la par del montaje del obrador. Fue una decisión complicada porque al principio, además de La Mafia nos dedicábamos a otras enseñas como La Mostaza, La Barbacoa, La Croqueta... y decidimos empezar a montar más negocios especializados y temáticos en el mundo de la hostelería. En un momento dado, nos encontramos con que teníamos más de 150 trabajadores propios y que la gestión de sus necesidades nos llevaba mucho tiempo y tuvimos que decidir si queríamos seguir abriendo locales propios y seguir preocupándonos de nuestro personal o éramos capaces de crear franquicias y preocuparnos más por hacer una expansión de la marca. Optamos por lo segundo. Lo que hicimos fue pasar todo a manuales, que todo el know how, el saber hacer, quedara registrado y empezamos a

franquiciar. Empezamos en Aragón y Navarra para luego dar el salto al resto de España.



Martínez destaca la importancia del trato al cliente en La Mafia

**P.-** ¿Qué planes de expansión tienen previsto?

**R.-** En estos momentos estamos contentos con la expansión que estamos llevando. En los últimos tres años hemos abierto 23 nuevas franquicias, también ha habido algún fracaso por el camino, pero al final se aprende más de los errores que de los éxitos. Ahora mismo el salto que queremos dar es internacional, pero este salto pasa por consolidarnos en España. Ahora mismo con 32 locales pensamos que todavía somos una marca joven, nos queda camino por recorrer y tenemos que asentarnos bien en la geografía nacional con en torno a 50 ó 60 establecimientos y ser una marca reconocida en España antes de dar el salto. Pero, insisto, lo haremos con paciencia.

**P.-** ¿Hacen algún cambio en la carta dependiendo de la ubicación?

**R.-** La carta es común para todos los establecimientos en un 95%. Hay un pequeño porcentaje en el que dejamos libre elección al franquiciado para que integre elementos de su región más comunes. Fundamentalmente en los vinos, no es lo mismo estar en Galicia, Aragón o Andalucía y por tanto hay que personalizar esa oferta; y también en los menús diarios, por ejemplo Burgos demanda más

un plato de cuchara y Córdoba un salmorejo o un gazpacho. Por lo que sí que hacemos pequeñas adaptaciones en función de la localización pero, en un porcentaje muy alto, tratamos de respetar la carta para que el cliente tenga un reconocimiento integro de la marca esté en Zaragoza, Valencia o en Granada.

**P.-** ¿Tienen pensado ampliar la carta?

**R.-** Llama la atención que, a pesar de ser especialistas y profesionales en pasta y pizza, sólo sale de nuestros establecimientos el 30-35% de estos productos y el resto son otro tipo de platos que sí que vamos ampliando y adaptando. No obstante en estos momentos es una carta muy extensa, el cliente lo sabe y de hecho nos lo dice.

### **El cliente, la máxima prioridad**

**P.-** El trato con los clientes es otra de las cosas que cuida mucho la franquicia...

**R.-** Absolutamente. Podríamos hablar de fidelización o características que nos hacen diferentes al resto del sector, pero el trato al cliente es uno de los parámetros que tenemos en todos los establecimientos como prioritarios. Ese trato al cliente pasa por que nuestro personal esté previamente formado. Hacemos mucho hincapié en formar a nuestro personal porque no dejan de ser comerciales, no sólo son camareros o encargados de sala, también son prescriptores, por lo tanto, tienen que mimar al cliente, asesorarle sobre la carta y presupuesto. Todo con transparencia y honestidad y que el cliente al final repita que es el objetivo final.

**P.-** Una fidelización que potenciáis a través de las redes sociales e Internet.

**R.-** Fidelizar es muy difícil en un sector tan competitivo y sea con redes sociales u otros medios es uno de nuestros retos a corto, medio y largo plazo, es decir siempre. Estamos en las redes más fuertes como Facebook, Twitter, YouTube, LinkedIn... Tanto es así que una persona de oficinas centrales tiene entre una de sus tareas principales ser el motor del marketing viral que se produzca en las redes, generar *tweets*, crear *trending topics* y estar a la cabeza de este medio, canal sin duda de muchísima venta. Permanentemente informamos en este medio de noticias, promociones, intercambios con otras empresas, en general acciones de todo tipo, adaptadas al medio y a este target.

También acabamos de incorporar la Tarjeta Fidelity La Mafia, elemento clave en la segmentación y fidelización, y que nos demandaba nuestro cliente desde hace un tiempo. Ya está creada y las características serán similares a las ya existentes en el mercado en muy diversos sectores, acumulando puntos vía consumo, puntos que posteriormente podrás canjear en servicios y regalos, al mismo tiempo que servirá como elemento de captación para nuestra base de datos para futuras promociones y contactos personalizados con nuestros clientes.

**P.-** ¿Qué requisitos se le piden al franquiciado?

**R.-** Lo primero que queremos es una persona emprendedora, joven y con ganas de adaptarse a nuestro sector. Es fundamental, para nosotros, pensar en un sector profesional en el que sabemos el número de hora que trabajamos, no es como la vieja hostelería que sabías a qué hora empezabas pero no cuando cerrabas. Nosotros enseñamos a nuestro cliente que abrimos ocho horas al día y que en esas horas, cuatro al mediodía y cuatro por la noche, puede venir a comer o a cenar. Queremos un empresario que conozca nuestra filosofía, que le guste, que sea buen empresario y sea buen gestor de su personal y de los parámetros de su negocio. En los tiempos que corren, sobre todo, que haya conexión con la central.



La Mafia confía en seguir expandiéndose por todo el territorio español

**P.-** ¿Vale cualquier ubicación o tiene que cumplir unos criterios específicos?

**R.-** Hay criterios que se estudian. El fundamental es que sean poblaciones superiores a los 50.000 habitantes por un concepto de rentabilidad. Estamos vendiendo una carta media a 18 euros, por lo que tenemos que basarnos en la alta rotación de clientes; en una población de 15.000 personas, esta rotación está muy limitada, además que ese cliente de una población pequeña va a comer y cenar en casa por la cercanía de poder ir a su casa. Por lo que el criterio de los 50.000 habitantes nos garantiza esa rotación y su consiguiente

rentabilidad. Pero también hay excepciones, estamos estudiando actualmente casos como Úbeda y Alcázar de San Juan con poblaciones que rondan las 35.000 personas pero que cumplen otros requisitos de rotación porque o tienen hospital central, son centro de comarca, porque la población de los alrededores hace las compras en estas localidades... Por lo que sí que habría rotación.

**P.-** Además, apuestan también por la responsabilidad social corporativa. Es el caso del I Torneo de Pádel Solidario de Zaragoza...

**R.-** Es el segundo que hacemos, pero el primero en Zaragoza. **Hemos decidido hacer un torneo que empezará el 28 de noviembre** y la pretensión es hacer más fuerza e hincapié a nuestra política de RSC, un departamento que tenemos que se dedica a recaudar fondos con fines no lucrativos para ayudar a gente necesitada. En este caso, el dinero recaudado en el torneo va a ir destinado a un centro de acogida que tenemos en Nepal, que se llama My Home, y que es nuestro ojito derecho dentro del departamento. Es un orfanato del que somos benefactores en el que hay 30 niños a los que damos formación y acogida. Y ése va a ser el objetivo del torneo en el que vamos a tener a primeros espadas y está abierto también a todo el ciudadano que quiera.

**P.-** ¿Por qué se eligió ese nombre?

**R.-** Es un nombre que llama la atención. Hace alusión a la película "El Padrino" y basamos la decoración y la vestimenta en ella, en el colectivo de la mafia, cuando maquinaban sus planes en el restaurante en torno a un plato de pasta. Con el tiempo hemos visto que ha tenido una gran acogida entre el público.