

MESA REVUELTA



TALLER DE EDUCACIÓN SENSORIAL PARA NIÑOS EN ALCAÑIZ

La asociación cultural La Papila Crítica, a través de su directora científica, la doctora Eva Campo, impartirá el próximo jueves, en el colegio Juan Sobrarias de Alcañiz dos talleres del programa 'Educar los sentidos', dirigidos a los alumnos de 1º y 2º de Primaria. Los talleres, de 45 minutos de duración cada uno, se titulan 'Me da en la nariz' (alumnos de 2º) y 'Lo tengo en la punta de la lengua' (alumnos de 1º) y se desarrollarán enteramente en inglés, dado el carácter bilingüe de este centro educativo. La actividad tiene como finalidad fomentar el interés de los más pequeños por los sentidos del olfato y el gusto, y hacer que descubran la importancia de estos en la percepción y apreciación de alimentos y bebidas. A través de este programa de educación sensorial, se ofrecen al niño herramientas para que aprenda a identificar y verbalizar las sensaciones percibidas a partir de diferentes estímulos de aroma y sabor cuidadosamente seleccionados. Ambos talleres se desarrollarán a lo largo de la mañana, y en ellos se plantearán diversos juegos y desafíos en torno al aroma y sabor que los alumnos deberán resolver en equipo.



Los numerosos clientes de Puerto Venecia que se acercaron por la apertura del quiosco.

LE PETIT CROISSANT LLEVA EL SABOR DE PARÍS AL LAGO DE PUERTO VENECIA

Puerto Venecia cuenta, desde este jueves, con un toque parisino gracias a la apertura del nuevo quiosco que Le Petit Croissant inauguró junto al lago. La fiesta de bienvenida, a la que asistieron 500 personas, estuvo amenizada por el grupo Sunset House Band. Todos los asistentes pudieron disfrutar de una degustación de algunos de los productos de esta panadería y pastelería, que cuenta con obrador propio y donde todo se elabora

de forma artesanal y con materias primas de calidad. Le Petit Croissant nació el 2 de octubre del 2006 en la calle de Hernán Cortés de Zaragoza, por el empeño de Anne-Laure Romeuf, que quería acercar el sabor de París a Zaragoza. Cinco años más tarde, en 2011, abrió su segundo establecimiento en el paseo de la Constitución. Con su llegada a Puerto Venecia, son ya tres los locales que esta empresa tiene en la capital aragonesa.



Javier Floristán, segundo por la izquierda, con compañeros de la empresa.

LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA RECIBE EL PREMIO HOT CONCEPTS 2014

Javier Floristán, gerente de la central de franquicias de La Mafia se Sienta la Mesa, ha recogido en Madrid el premio Hot Concepts 2014, en la categoría de Casual Restaurant, concedido por la revista 'Restauración News' a partir de un concurso que se desarrolló la semana pasada en Madrid, para el que se seleccionó a restaurantes significativos en diferentes categorías. El premio se ha concedido atendiendo a la calidad de sus especialidades gastronómicas, elaboradas íntegramente en el obrador y centro de producción que la compañía tiene en tierras aragonesas -donde también se encuentran las oficinas centrales-, por la ubicación e instalaciones de los restaurantes, la puesta en escena y la atención en la mesa, según esta franquicia. Además, dispone de laboratorio propio y de departamento de calidad para obtener los sellos de calidad que se otorgan en el sector.



ASCASO UNE CINE Y PASTELERÍA

Ascaso es el nombre de una pastelería con tradición en Aragón, con establecimientos en Huesca y Zaragoza. Y Ascaso es también el nombre de una pequeña aldea semiabandonada en el Pirineo que organiza la muestra de cine más pequeña del mundo. Ahora, el pastel ruso de Ascaso se ha convertido en el dulce oficial de la muestra por el acuerdo que han firmado Miguel Cordero, codirector de la muestra, y Sura Ascaso.



Todos los jueves, a las 22 horas

CON MUCHO GUSTO

En ZTV se habla en clave culinaria sobre alimentos de temporada, actualidad gastronómica, consejos y recetas de los mejores chefs, vinos...



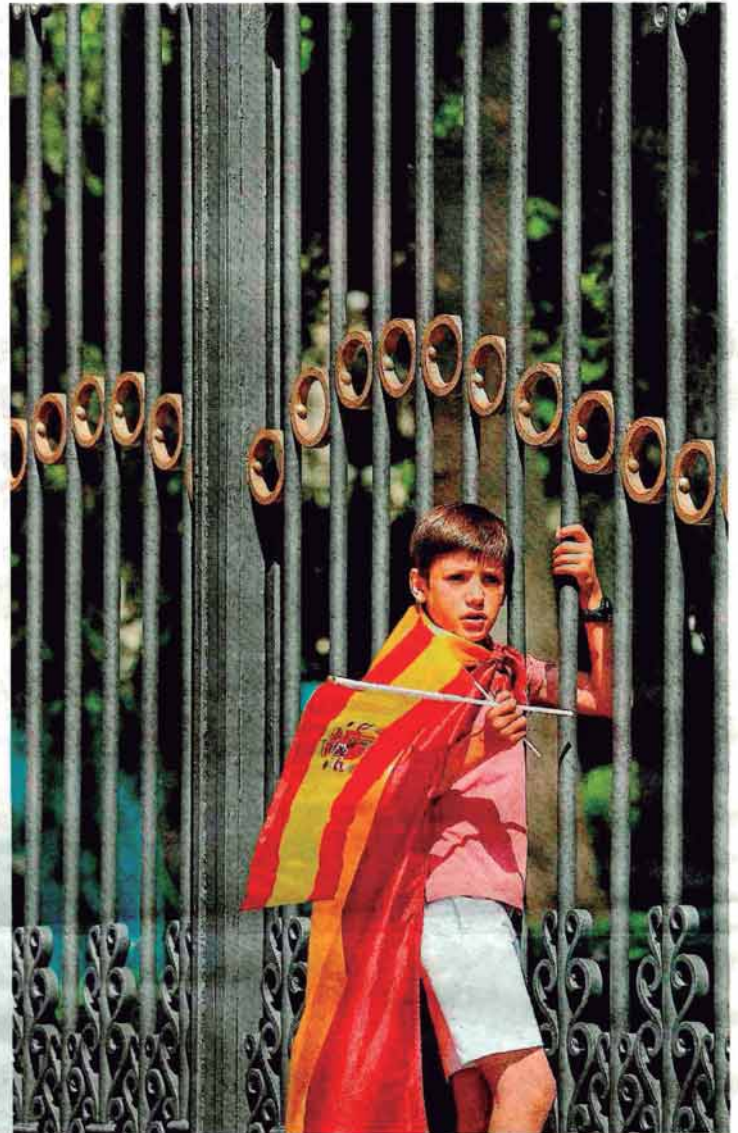
Como siempre, en

Z T V

Somos Zaragoza

Síguenos en www.ztv.es

FELIPE VI, REY DE ESPAÑA EL RECORRIDO, EN IMÁGENES



Un niño, con una bandera española anudada al cuello y otras dos en la mano, intenta ver algo de la comitiva subido a una reja de la plaza de Cibeles. CESAR MANSO/AFP

A la izquierda, una mujer ondea una bandera frente al palacio de Oriente. A la derecha, un contraluz de don Felipe y doña Letizia a su llegada al palacio Real. GERARD JULIEN/AFP, J. C. HIDALGO/EFE



NUESTROS FOGONES ESTÁN DE ENHORABUENA

La Mafia se sienta a la mesa, tras 15 años de muchísimo trabajo, ha sido galardonada como mejor cadena de restaurantes a nivel nacional con el PREMIO HOT CONCEPTS 2014. Un orgullo para todos los aragoneses.

GRACIAS A TODOS POR HACERLO POSIBLE.



La Mafia

SE SIENTA A LA MESA

CUCINA & PASSIONE

www.lamafia.es



Una carta con estilo propio

| ACTUALIZADO 12.06.2014 - 01:00

0 comentarios

5 votos



Me gusta

83

Twitter

5

COMPARTIR

LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA

La pasada semana, la cadena de restaurantes La Mafia se sienta a la mesa recibiendo el galardón Hot Concepts España 2014 en la modalidad de *Casual Restaurant*. Este premio, celebrado en el marco de Expofood Service que organiza la revista *Restauración News*, reconoce la calidad de los productos de la carta, la ubicación y singularidad de los establecimientos y la atención al cliente de esta red de franquicias especializada en cocina italo mediterránea y originaria de Zaragoza. En Sevilla, la cadena aterriza en marzo de 2010 de la mano del empresario sevillano Arturo Santos, que en diciembre de 2011 abrió un segundo local en Tomares y el pasado mes de octubre un tercero en los bajos del hotel Meliá Lebreros. En apenas cuatro años, son más de 50 trabajadores los que forman parte del equipo sevillano de La Mafia, convertido hoy en todo un referente para los que buscan en la ciudad lo mejor de un restaurante a un precio apto para prácticamente todos los bolsillos.

Para Arturo Santos, el éxito de La Mafia en Sevilla no tiene ningún secreto: "Ofrecemos un trato exquisito y productos de calidad en un entorno diferente donde cada detalle importa y el ticket medio no supera los 18 euros". A ello se une, continúa, "un equipo joven, muy profesional y entregado al trabajo con el que hemos formado una gran familia y que ha hecho posible que nuestra clientela sea muy fiel".

Como cada uno de los restaurantes de La Mafia -la firma planea iniciar en breve su expansión internacional-, los establecimientos sevillanos se caracterizan por una decoración y un estilo que se inspiran en las películas de *El Padrino*, el clásico de los años 70 con el que Francis Ford Copola llevaba al cine la novela de Mario Puzo del mismo nombre. En lo gastronómico, los restaurantes de la cadena ofrecen una variada carta llena de sabores, olores, colores y texturas inspiradas en la cocina italiana. Sobre la mesa, esto se traduce en pizzas y pastas al más puro estilo italiano pero también en platos cien por cien mediterráneos que ya cuentan con un buen número de adeptos en Sevilla. Es el caso de sus conocidos crepes, las ensaladas, los risottos, las virtas de foie, varios tipos de carpaccio, los huevos rotos o las carnes. Una carta, explica Arturo, "que cambiamos cada año después de llevar a cabo un estudio y una consulta con nuestros clientes". De hecho, La Mafia acaba de estrenar formato, el *snack* (a caballo entre la tapa y el plato) y nuevas recetas como el falso risotto, el caramelo de morcilla con pimiento del piquillo al Pedro Ximénez o el rotondo de pollo y verduritas asadas. En septiembre, además, tendrán nueva carta de postres.

Una de las claves de la cocina de La Mafia, explica Arturo Santos, es que "trabajamos las recetas desde el origen". Así, aunque las pastas, harinas, quesos, vinos o arroces proceden directamente de Italia y se elaboran en un obrador propio, los productos de temporada (verduras, aceites, hortalizas...) que se utilizan son los de la zona, aprovechando así lo mejor de cada tierra.

La buena acogida que La Mafia tuvo en Sevilla -fue la primera ciudad andaluza en acoger un establecimiento de la cadena- ha provocado que la firma se haya instalado en los últimos años en ciudades como Granada, Almería, Jaén, Jerez, Málaga o Córdoba. El tercer local de la capital andaluza, en pleno corazón de Nervión, cuenta con dos terrazas y una capacidad para unos 200 comensales.

0 comentarios

5 votos



0 COMENTARIOS

Ver todos los comentarios

Su comentario

Normas de uso



ARTÍCULOS RELACIONADOS

Planes al fresco en una terraza

Diario de Sevilla

Me gusta

A 8805 personas les gusta **Diario de Sevilla**.

Plug-in social de Facebook

SALIR DE DÍA



Pie de foto

Vacaciones en el objetivo

Isla Mágica y Aquópolis proponen planes pasados por agua mientras que la Casa de la Ciencia y Museo Vivir apuestan por una jornada cultural divertida.

Salir a aprender: Propuestas para acercarse al arte en la Galería Roja

Salir al arte: El arte tras la rebelión de Jesús Algo

Salir a conciertos: Nocturama inicia su décima edición con un cartel sevillano

Salir al teatro: Los anhelos de un poeta a orillas de Guadalquivir

Salir de noche: Cenas 'gourmet', cócteles y vistas: rio en Soul Garden

Salir a comer: Bolas abre un local en el centro

Salir a comer: La cocina con carácter de Amaraní



ACTOS SOCIALES DE SEVILLA

Galas, premios, inauguraciones, congresos, presentaciones, homenajes..

GASTRONOMÍA

LA FRANQUICIA ESPAÑOLA ESTRENA NUEVO LOCAL EN MADRID, CON SERVICIO DE CAFETERÍA, TERRAZA Y «TAKE AWAY»

La Mafia se sienta a la mesa... en Colón



La amplitud y la luz natural de las dos plantas del local están resaltadas por un moderno y vistoso mobiliario de diseño italiano

Un novedoso espacio amplio, luminoso, con mesas a la calle en una de las mejores zonas de Madrid. Y, por supuesto, como es consustancial a la enseña, una cocina mediterránea sabrosa, sencilla y bien hecha. Un restaurante perfecto para ir en familia, que ofrece un cubierto asequible, un trato amable y la posibilidad de llevarte la comida a casa. Buenos postres, buenos cafés, té y gin tonics... ¿Imposible? No. No hay nada que se le resista a La Mafia. **Andrés Galisteo** / Madrid



La Mafia ofrece mucho más que pasta y pizza

La pregunta es recurrente, pero precisa y necesaria: ¿Qué tiene la cocina italiana que conquista el mundo? Su variedad de platos, su frescura, sus sabores... Desde la época clásica hasta nuestros días, el país de la bota ha ejercido grandes influencias en todo el mundo, y su gastronomía no se ha quedado atrás. Europa y América le rinden pleitesía y, desde el año 2000, lo hace en España de una manera aún más especial.

La Mafia se sienta a la mesa, la exitosa franquicia aragonesa que no deja de expandirse a las principales ciudades españolas, homenajea esa cultura mediterránea encuadrándola en un llamativo nombre que nos cruza el charco de inmediato y nos lleva a Italia en un abrir y cerrar de ojos. Un apelativo curioso el de estos restaurantes, que responde a la pasión de sus fundadores por la película «El Padrino», la responsable de que la organización criminal siciliana se convirtiera en todo un icono cultural, muy a pesar de los propios italianos.

Ahora La Mafia vuelve a sentarse a la mesa en un nuevo local en Madrid en la

Plaza de Colón (calle Goya, 5) para hacer las delicias de turistas y locales que paseen por la denominada «Milla de Oro» capitalina o se acerquen al nuevo proyecto gastronómico y de ocio «Platea», junto al que se sitúa el restaurante.

LA TERRAZA

Pepo Rivero y Luismi Garrido son los nuevos miembros de la «familia», socios y propietarios de esta aventura italo-mediterránea a la

vera de Cristóbal Colón, en el corazón de la ciudad. «No se trata solo de pasta y pizza, aunque ambas, como todo aquí, se hacen de forma casera y están buenísimas. También tenemos unos excelentes risotos, como el de boletus y parmesano, ensaladas, buenas carnes y opciones más españolas como los huevos rotos», asegura Luismi, quien no

ahorra palabras para alabar la labor de los siete miembros del equipo de cocina.

Pepo, por su parte, hace hincapié en los dos maestros pizzeros y recomienda la Parmesana Ibérica con rúcula, además de una ensalada con helado de albahaca y el tartar de tomate y burrata, opciones todas muy frescas que pueden concluirse con unos suculentos postres entre los que no puede faltar ni el tiramisú ni la pannacotta.

La opción de terminar con una copa en la terraza tampoco es desdeñable, ahora que se alargan los días y suben las temperaturas. La

carta de gin tonics es muy especial, ya que no se trata de la preparación del combinado al uso. Aliada con la empresa cafetera Stracto, La Mafia ofrece los llamados «Gin Tea & Tonic», servidos con diferentes esencias como maracuyá, frutos rojos o té rooibos. Obviamente, con Stracto como «partner», es imposible que el café no sea exquisito, y es por eso que aquí en Colón ofrecen también

una estupenda carta de desayunos desde primera hora de la mañana.

Las mesas al aire libre contribuyen a que La Mafia acoja al comensal con una atmósfera agradable y familiar. La amplitud y la luz natural fuera y dentro, a lo largo y ancho de sus dos plantas, y resaltada por un moderno y vistoso mobiliario de diseño italiano, como no podía ser de otro modo, resultado del cambio de imagen que estas franquicias han emprendido, convierten a este restaurante en una visita obligada para todos aquellos que buscan buena y abundante cocina, entorno diez y un precio medio asequible que puede no superar los 20 euros por persona.

Las facilidades son tales que en La Mafia se sienta a la mesa de Colón están dispuestos incluso a cocinar por uno mismo. Su servicio «take away» es perfecto para colgarse alguna que otra medalla al recibir amigos cualquier noche en casa o para resolver fácilmente la papeleta de cocinar si la jornada ha sido dura. La atmósfera hogareña de La Mafia se sienta a la mesa se mezcla así con la propia y su esencia va más allá de sus mesas. Al fin y al cabo, todo queda en familia...

Y para rematar, un café exquisito de la mano de Stracto y los «Gin Tea & Tonic», servidos con diferentes esencias como maracuyá, frutos rojos o té rooibos