

EL GOURMET

Nuevos platos con la misma filosofía

La Mafia se Sienta a la Mesa, de la calle de Casa Jiménez de Zaragoza, acogió la presentación de la nueva carta de la franquicia aragonesa. **POR J. L. SOLANILLA**

Sin perder la esencia mediterránea, La Mafia se Sienta a la Mesa ha renovado su carta, intentando, como cada año, mejorar la oferta gastronómica adaptándose a las nuevas tendencias e innovaciones del sector. La nueva carta es fiel a esa filosofía e introduce, este año, platos muy innovadores como la Tataglia de lubina (filete de lubina, patatas asadas, salteado de verduritas y salsa tartuflada o aglio) y la pizza Tartufata ibérica (con crema tartufata, jamón ibérico 100% bellota y huevo). Además, se ha modificado el plato con presa ibérica, dándole un toque más italiano, incorporándole gremolata.

Por lo que respecta a las pastas, se añaden dos nuevas creaciones: media luna succa y agnolotti siciliano. Además, se han introducido cambios en tres de las pastas que ya se servían. La integral se ha sustituido por la espelta (aporta mayor energía, favorece la digestión, mejora el aspecto de la piel y repara los tejidos); el relleno del sorrentino osobuco se completa con un gratén al horno y, por último, se ha cambiado el relleno de la agnolotti siciliana.

El proceso de cambio de la carta se ha desarrollado durante varios meses y ha sido fundamental el trabajo del departamento de I+D+i, según los responsables de la franquicia. Al desarrollo de los platos se ha unido su adaptación a los 42 restaurantes que actualmente tiene la enseña. Un proceso en el que también se ha tenido en cuenta el desarrollo de los nuevos productos y elaboraciones en el obrador propio con el que cuenta la franquicia.

«Mejorar la carta es, año tras año, uno de los objetivos que ve-



Directivos de La Mafia se Sienta a la Mesa y trabajadores del establecimiento de la calle de Casa Jiménez, en Zaragoza. EDUARDO BUESO



Tagliatelle al huevo y gambón.



El postre Apple Crumble.

nimos desarrollando desde el departamento de I+D+i, donde se trabaja constantemente en la innovación de los platos», señaló el responsable de I+D+i, Joaquín Ve-

lasco. «Trabajamos abiertos a todas las tendencias y aunque nuestra gastronomía es italo-mediterránea, hacemos una fusión para llevarla a nuestro terreno

más italiano. Es fundamental leer mucho sobre el sector, asistir a ferias y conocer las tendencias», añadió.

Velasco aseguró que «para cada plato nuevo, hemos hecho numerosas pruebas organolépticas y, por supuesto, de proceso y elaboración». La Mafia se Sienta a la Mesa renueva la carta cada año. «Se busca, por un lado, ofrecer platos nuevos y, por otro, adaptar los ya existentes a las novedades y demandas gastronómicas de cada momento», comentó.

PUESTA DE LARGO. Más de 60 personas, entre las que había empresarios, directivos de banca y medios de comunicación especializados, conocieron y probaron la nueva carta de La Mafia se Sienta a la Mesa en una velada que tu-

vo lugar en el establecimiento de la calle de Casa Jiménez, el pasado jueves. Presentó el acto el director de márketing y comunicación, Alfredo Cortés, y el director de operaciones y ventas, Víctor Sancho, explicó la filosofía de los nuevos platos.

Los comensales pudimos degustar un menú compuesto por algunos de los nuevos platos: crocante de pasta (cesta de raviolis bicolor con salsa basilicata picante), tabla snack (speck, pepperoni, grana padano, porchetta, rulo de cabra, quesos, nueces, focaccia y salsa mahonesa trufada), risotto de presa ibérica, tagliatelle al huevo, steak tartar con carne 100% de ternera madurada 45 días y picada a mano, pizza Tartufata, y los postres Rotto di Brownie y Apple Crumble, este último muy laminero.

EL CONCURSO DEL TERNASCO DE ARAGÓN
18 mayo - 3 junio

III CONCURSO TAPAS XIV CONCURSO BOCATAS III CONCURSO PLATOS

Toda la info en www.elconcursodelternasco.es

RUTA TERNASCO DE ARAGON

GOBIERNO DE ARAGON