

Los empresarios del sector le siguen apuntando al gusto por lo exótico. Pizzas de estilos Chicago e Italia, y empanadas argentinas son la oferta más reciente que complementa la tendencia 'quick food' en la capital del país.

Por **Mónica Silva**.

Fotos: Johan Perilla y David Zúñiga.



Juliana Salazar

Ricardo Espitia

Piola

Piola, franquicia de origen italiano, fue fundada en 1986 por los hermanos Dante y Stefano Carniato. El restaurante abrió sus puertas en Bogotá para invitar a los ciudadanos a vivir una verdadera experiencia culinaria italiana, con un carácter único e innovador. En Piola se ofrece la auténtica pizza italiana fina y crocante. Su servicio es amistoso y su ambiente, colorido y muy especial.

12

Ubicación: calle 93 # 11A - 11, local 103, Bogotá.

Horario de atención: de lunes a miércoles, de 12:00 m. a 10:00 p.m.; de jueves a sábado, de 12:00 m. a 12:00 a.m., y domingos y festivos, de 12:00 m. a 9:00 p.m.

Gerente general: Juliana Salazar.

Socios: Giancarlo Di Zio, Alejandro Vezzani y Jorge Contreras.

Fecha de inicio y de terminación del proyecto: enero y noviembre de 2012, respectivamente.

Fecha de apertura: 23 de noviembre de 2012.

Clientes objetivo: el público en general.

Propuesta gastronómica: como reza su eslogan, son 'famosos por la pizza'. El protagonista de Piola es el horno de ladrillo, de donde salen más de 35 combinaciones de pizza, clasificadas en tres tipos: regular (delgada con base de tomate), blanca (con mozzarella y sin salsa de tomate), y napolitana (con borde grueso). Después de horneadas, las pizzas se terminan con ingredientes frescos de la barra. En el menú de Piola, la clásica pizza italiana se complementa con aditivos, como antipastos, pastas, ensaladas compuestas, postres caseros

internacional

y el infaltable tiramisú tradicional. Dentro de su menú también ofrecen gnocchi con 12 salsas distintas.

Número de empleados: 22.

Insumos: harina para pizza, tomate, variedad de quesos (mozzarella, burrata, grana padano, fior di latte, brie), prosciutto, salchicha italiana, pastas secas italianas, entre otros. Algunos de sus proveedores más importantes son: Rialto, Centurión Foods, Bufalabella, De Cecco, Inverleoka y Sapori di Calabria.

Precios promedio: entradas, \$16.000; platos fuertes, \$25.000; postres, \$8.500; bebidas, \$5.000. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, American Express.

Número de puestos: 105.

Área total del local: 247 m².

Diseño y arquitectura del proyecto: estuvo a cargo de Óscar Scomparin. El local se diseñó con base en el concep-

to 'We can go Green' de la franquicia, y se complementó con elementos sencillos y reciclables. Tiene paredes de cartón y las lámparas de vidrio de colores que distinguen los 42 puntos de Piola, distribuidos en diez países. Las mesas están hechas con madera reciclable.

Competencia directa: restaurantes italianos fast casual y pizzerías gourmet.

Inconvenientes que tuvieron que resolver: ajustar el diseño y encontrar los materiales sugeridos por la franquicia; importar y montar el horno de Italia.

Chef ejecutivo: el restaurante no cuenta con chef ejecutivo, sino con dos brigadas: una para la cocina y otra para la pizzería.

Elementos diferenciadores: su producto es hecho a la minuta con ingredientes frescos y de excelente calidad, lo que les permite a los comensales tener una experiencia auténticamente italiana.

Medios para darse a conocer: voz a voz.

Proyección a cinco años: debido a que es una franquicia, su meta es tener múltiples locales en diferentes zonas gastronómicas de Bogotá, a fin de posicionar la marca Piola.



Pizza Piola. Pizza de masa delgada con salsa de tomate y quesos mozzarella y fior di latte. Al salir del horno se le adicionan tomates secos y albahaca fresca.



NUEVAS



La Tentación

APÓSTOL CERVEZA DE FRUTAS

Cervezas elaboradas con los mejores ingredientes europeos y la delicia de las frutas colombianas. Un verdadero derroche de sabor, mezcla de lo mejor de dos mundos.

TROPICAL

FRUTOS ROJOS



WWW.APOSTOL.COM.CO

Disfrute con moderación. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986.