





CALA PIZZA

"Como en casa"

En una de las esquinas más transitadas de San Isidro, dentro de una casa reciclada con mas de 100 años de historia, se encuentra este restaurante especializado en pizzas, tragos, buena música y una esmerada atención.

Texto y fotos: Victoria Gradin





Alfredo Casaubon y Alejandro Pochat son cuñados y socios. Ambos con vasta experiencia en el rubro gastronómico, se convirtieron en los responsables de esta empresa que funciona como un reloj y que ya cuenta con cinco sucursales. *“En el verano de 2003, Alfredo abrió Cala Pizza en Pinamar, después yo me sumé al proyecto y ese mismo año abrimos la segunda sucursal en Recoleta”*, recuerda Alejandro.

Comprometidos con el proyecto, decidieron crear una empresa seria y cálida a la vez, donde pudieran crecer profesionalmente, sin dejar de lado sus afectos y su familia, como suele ocurrir en este tipo de empresas gastronómicas. *“Nos embarcamos plenamente y a fines de 2004 inauguramos el local de San Isidro. Sabíamos que era un producto para la gente de la zona, preservamos su fachada y su diseño -bien típico del barrio-, le hicimos un deck en terraza y un estacionamiento”*, explica.

El éxito los motivó a seguir expandiéndose y abrieron dos nuevas sucursales, una en Belgrano y otra en Retiro. *“Ésta última es muy frecuentada por turistas, ya que les encantan las empanadas de carne cortada a cuchillo y los mazzazos (sándwiches de pan de pizza recién horneados)”*, afirma.

El lugar cuenta con una ambientación muy cálida, paredes coloridas, mucha madera, cuadros con fotos y ventanas de vitraux. La musicalización es tranquila (mucho bossa nova, mezclada con chill out), y el servicio de primera.

Otras sucursales:

- La Imprenta: Gorostiaga 1608, y Migueletes. Tel: 4772-9450
- Recoleta: Peña 2101, esq. Junín. Tel: 4805-2005
- Plaza San Martín: San Martín 1153, y Av. Alem. Tel. 4311-7652
- Pinamar: Rivadavia y De las Artes. Tel: 48-3680

Especialidades a la piedra

Construyeron unos hornos de barro especiales, y sus maestros pizzeros fueron mejorando la receta hasta encontrar la medida justa al típico paladar argentino.

Tienen una gran variedad de pizzas, pero las más destacadas son: la Fugazzeta Cala -que está rellena con mozzarella, cebolla, jamón, tomate y provolone gratinado- y la pizza de panceta y provolone.

También son muy ponderados los mazzazos de jamón crudo y rúcula con Parmesano, el de pechuga de pollo completo y la ensalada San Isidro (muzzarella, palmitos, tomate y albahaca). A la hora del postre, el panqueque Cala se lleva todos los aplausos (panqueque de dulce de leche caliente, con helado de crema americana y caramelo), aunque sin dejar atrás al flan con dulce de leche.

“Para beber tenemos dos choperas Quilmes por local, una con cerveza cristal y otra con Bock (cerveza negra) y buena variedad de vinos y tragos -detalla-. Los que más salen son “las caipiras de Cala” (de ron, de vodka y las clásicas de cachasa brasilera)”. ☉

“Nuestro nuevo desafío es poder seguir creciendo sin perder ese toque, como en casa, que nos caracteriza tanto en el producto, como en la atención”

Datos

Precios: \$20 por persona aproximadamente (sin bebidas).

Dirección: Av. Del Libertador 15.799, esquina R.S. Peña – San Isidro.

Tel: 4747-4800 / E-mail: info@calapizza.com.ar

Web: www.calapizza.com

Dato: delivery a domicilio por la zona.

