Sancti Spíritus en 26: Despierta la pizzería Sicilia (+fotos)

pizzería

Un proceso de reanimación de sus servicios vive la pizzería Sicilia, de la cabecera provincial, unidad que se inscribe entre las 11 de su tipo que funcionan en la provincia.

Actualmente, además de los productos que se obtienen mediante la autogestión, el Ministerio del Comercio Interior destinó materias primas para potenciar las elaboraciones del centro gastronómico, sobre todo en los meses de verano.

Según refiere Jorge Luis León Pérez, administrador, el despertar de la pizzería permite ofertar una variedad de platos típicos de la cocina italiana, como lasaña, gripela, distintos tipos de pizzas y espaguetis.

Igualmente, se expenden refrescos y entrantes como la ensalada italiana y las tostadas, unido a los postres criollos con queso, que son elaborados por el propio colectivo. Complementa este desempeño la labor de un punto rápido para la venta de pizzas, la reanimación de la Casa del Perro Caliente y del bar que, bajo el sistema de arrendamiento funciona con distintos tipos de bebidas, incluida la preparación de tragos y cocteles.

Imagen
pizzería

UN CAMBIO NECESARIO

Poco a poco los espirituanos se van insertando en la rutina de servicios de esta unidad insigne de la gastronomía del territorio. En su espacioso salón, algunos clientes alegan que el despertar de la pizzería era algo que faltaba en la ciudad, pues los platos que allí se pueden consumir resultan del agrado de muchos.

Así lo ratifica Leonel Gastón Díaz, quien junto a su familia disfruta por estos días de las ofertas de la pizzería. “La idea de retomar el servicio puertas adentro es genial porque hay muchos que en esta etapa acudimos desde otros municipios a traer a los niños a Los Caballitos, el Coppelia o el Zoológico y, por lo general, siempre entramos a la pizzería”.

Un grupo de acciones asociadas a la reanimación del centro permite que hoy los clientes dispongan de climatización mientras esperan por su pedido, además de contar con servicio de televisión y variadas ofertas de refrescos y bebidas que pueden solicitar en el bar situado en sus portales.

La pintura, el mobiliario, la vajilla y la decoración completan el confort requerido, todo ello bajo la mirada de los trabajadores del centro que, además de garantizar las elaboraciones, se encargan de cuidar cada recurso.

Entre las nueve de la mañana y las nueve de la noche funciona la Casa del Perro Caliente, aledaña a la unidad principal, donde se oferta pan con perro y con hamburguesa, además de refrescos importados e instantáneos de varios sabores; mientras que la pizzería abre sus puertas entre once de la mañana y las diez de la noche, con un servicio continuo.

Igual de novedoso resulta la disponibilidad de un dispensador de cerveza que permite acompañar el consumo de alimentos sólidos durante la estancia en la unidad.

“La cerveza dispensada Cristal o Bucanero estará al servicio de las ofertas en el salón —aclara el administrador—, aunque no para crear aquí el hábito de sentarse a consumirla sin límites, sino para que el cliente

que nos visite sepa que puede acompañarla con el consumo de los alimentos. Las jarras de 380 mililitros tendrán un precio que no supera los 100 pesos".

SICILIA SE ENCADENA

Desde hace varias semanas se implementó un convenio de trabajo con la Empresa Cárnica de Sancti Spíritus, que permite a la pizzería ofertar comida elaborada para llevar en cajita. "Nosotros recibimos los alimentos en vasijas térmicas y aquí los servimos y vendemos en la puerta de entrada, unas veces contienen carne de pollo y otras de res, con precios que oscilan entre los 210 y los 280 pesos la completa", asegura León Pérez

Gracias al encadenamiento con esta y otras empresas del territorio se puede conformar el menú de la pizzería, al disponer de la pasta de tomate para elaborar las salsas, quesos, productos cárnicos e, incluso, frutas que se emplean en la elaboración de dulces criollos, algo que se está rescatando y que siempre es bien recibido por el cliente.

Imagen
pizzería horno

Para Feliberto Díaz González, jefe de Cocina en la pizzería, los 40 años que lleva dentro del sector gastronómico le han abierto las puertas del saber en cada una de las unidades donde se desempeñó.

¿Se puede hacer arte culinario en la pizzería?

"Claro que sí —responde—, aunque debemos sortear obstáculos con la carencia de algunos recursos, pero el amor por lo que hacemos es determinante en el resultado final de un plato".

Así de comprometida con el centro se muestran Elizabeth Valle Meneses y Mirka Montaigne Martínez, trabajadoras con 28 y 20 años de labor, respectivamente, en esta unidad.

"Soy cocinera —aclara Mirka—; pero, como ves, me encuentro fregando porque aquí somos un colectivo integral, donde todos hacemos lo posible por servir al cliente de la mejor manera posible. Hemos atravesado momentos duros, pero esta unidad se debe a los espirituanos y mucho más ahora, que estamos en 26".

Con más de 60 años de fundada, la pizzería Sicilia florece una vez más. Ojalá este renacer sea duradero y garantice que a la vuelta de unos años los clientes sigan contando con un centro igual de bello, con platos bien elaborados y un colectivo que defiende la permanencia en el gusto popular.

Imagen
pizzería2
Referencia