

HORNOS FORMEX

Un aroma único para la cocina italiana

El delicioso aroma que desprenden los alimentos cocinados con el horno de leña Formex es sin duda una de las razones del éxito del restaurante Moreno's Quiet Food. Otros factores a destacar son su bajo consumo y mantenimiento y el excelente servicio que ofrece Formex a sus clientes.

EL restaurador italiano Moreno de Notarpietro, del establecimiento Moreno's Quiet Food, ubicado en Villa Borghese del Real Club de Tenis del Turó, cuenta con una dilatada experiencia en el mundo de la hostelería, ya que según sus propias palabras, empezó a trabajar ya de niño fre-gando la vajilla.

En su curriculum profesional, cuenta con la experiencia de haber gestionado seis establecimientos, tres de ellos en nuestro país. Su estilo personal conjuga los aspectos positivos de la restauración rápida con la tranquilidad propia de la tradicional.

—¿Cómo definiría su modo de entender la restauración y cómo describiría este restaurante?

—Mi concepto de restauración es quizás un poco anticuado. Cuando yo era joven, tuve un local de bocadillería y una cervecería, dos establecimientos propios de fast food.

En la actualidad desarrollo el concepto de pizzería de alto standing. Mi local no



Moreno de Notarpietro y Carlos Sebastián, de Formex, posando junto al horno instalado en el establecimiento.

se puede definir como una trattoria, ya que aunque en él se sirve pizza y pasta, son platos de gran nivel y calidad, como pasta a la langosta, espagueti a la menta-limón, carpaccio de emperador...

Es, por lo tanto, un restaurante de comida rápida en concepto pero en el que se come con tranquilidad, con tiempo para degustar nuestros excelentes platos.

—¿Cómo definiría el estilo de Moreno's Quiet Food?

—Este restaurante se encuadra en el estilo de los locales temáticos. Es una pizzería de alto standing con decoración de tipo romano. En él hacemos pizzas exquisitas muy elaboradas y de gran tamaño. También ofrecemos una gran variedad de ensaladas, carnes, pescados frescos...

—¿Por qué eligió un horno de leña Formex para su establecimiento?

—Un aspecto importante que ofrecen estos equipos es que todo lo que se cocina a leña despen-

de un aroma muy agradable, y el sabor también es diferente. Nosotros cocinamos con leña de olivo porque no ensucia la comida y tiene un aroma único.

Quizás puedan parecer unos equipos un tanto caros, pero su mantenimiento y su consumo son muy bajos. El mantenimiento de un horno eléctrico durante una semana cuesta lo mismo que el de un horno de leña durante un mes y medio.

Utilizamos el horno Formex principalmente para las pizzas. Quisiera destacar de él que ofrece la posibilidad de adecuar su aspecto a la decoración del local.

—¿Qué cuidado especial precisa esta máquina?

—Tan sólo es preciso para su limpieza un cepillo metálico y un pala para quitar grasa.

—¿Y cuánto consume aproximadamente?

—Nuestro horno está encendido desde la mañana y se mantiene caliente hasta las cinco de la tarde con un tronco de leña. Nunca se apaga, y el coste de su consumo es de unas 20.000 pesetas mensuales de leña.

—¿Por qué se inclinó por la firma Formex a la hora de elegir el horno?

—Conocí a Formex hace ya cinco años. Ellos creyeron en mi proyecto y, hasta el momento, les he comprado ya cinco hornos. Esta firma me ofrece un servicio estupendo, incluyendo los fines de semana.

—Desde su punto de vista, ¿cómo ve la actual situación del sector de la hostelería?

—Este es un sector que en la actualidad está en expansión, pero hay muy poca profesionalidad a nivel de personal y servicio. El trabajo de camarero se considera más una esclavitud que un servicio. No se da al cliente la atención que se merece en términos generales, aunque está claro que hay locales en los que se sirve muy bien, pero ésta no es la norma general. Hay que ser consciente de la necesidad de atender bien al cliente, ya que sin clientes, no hay negocio.



El restaurador Moreno de Notarpietro.

Más información:

Hornos Formex, S. A.

Tel. 93 398 43 50