vinetur

Rusticana reabre en Calpe por su 20 aniversario con una imagen y una carta renovadas

Nuevos propietarios apuestan por la autenticidad italiana

martes 17 de junio de 2025

ESCRITO POR IRIS



El restaurante italiano **Rusticana**, en Calpe, está de aniversario. Este año **se cumplen 20 años desde su apertura**, ocasión que celebran desplegando las puertas nuevamente con una imagen y una carta completamente renovadas. El interiorismo ha permutado para transportar al cliente hasta Italia, mientras que en lo gastronómico, las pizzas al *forno napoletano* y la pasta artesana son las protagonistas.

En la actualidad, la propiedad del local recae sobre cuatro italoargentinos afincados en Calpe desde hace varios años: Gonzalo Mariconde, Marisa De Cesaris, Christian Idda y Yamila De Cesaris. Adquirieron el restaurante a inicios de este mismo año y, tras un mes de remodelación y numerosos cambios, el nuevo Rusticana ya es una realidad. La principal novedad es que es el **único restaurante del municipio con horno a gas a la vista**. Un horno cuya cúpula dorada llega a alcanzar los 400 º y en el que las pizzas están listas en dos minutos. "En una ubicación con tanta oferta hostelera, teníamos claro que debíamos hacer las cosas de manera diferente. Respetando la tradición, pero introduciendo novedades importantes", explica Gonzalo, quién vivió varios años en Italia, lo que le permitió conocer de primera mano lo que allí funciona mejor.

El nuevo Rusticana

Rusticana se ubica en una de las calles más transitadas del municipio de la Costa Blanca –**Pintor Sorolla, 5**–, a escasos minutos de la playa. Su imagen se ha transformado por completo, tanto en la parte gráfica y de *branding* como en lo que a diseño se refiere. En su interiorismo priman colores como el rojo, el verde y el blanco, muy presentes en el imaginario italiano. Con un mobiliario sencillo, dividido en mesas bajas y altas, y una capacidad de 120 personas, el restaurante posee tres espacios diferenciados: la sala interior, decorada con carteles, marcas, recetas y mensajes en italiano; una doble terraza exterior repartida entre la parte frontal y la lateral del local, con techos renovados y que puede ser cubierta dependiendo del clima; y la **cocina abierta y a la vista de todos** los comensales.

En la cocina de Rusticana, en primer plano, su horno a gas con una base giratoria y capacidad de hasta nueve pizzas. Sobre él cuelga un metacrilato de neón rojo que reza: "Forno napoletano". Las pizzas también se preparan al momento en esta zona abierta, mostrando la técnica y la velocidad a la que Massimo, el pizzaiolo siciliano, deja listas

las masas. En el interior de esta, un poco más allá, distintas zonas dedicadas a las diferentes preparaciones: la zona de elaboración de las masas, la de fermentación o los fogones para ultimar la pasta y las salsas.



Un *forno napoletano* único

Veinte años de recorrido gastronómico son muchos. Fue en 2005 cuando Rusticana abrió sus puertas por primera vez, siendo el primer italiano de la zona. Con el tiempo se convirtió en el refugio de locales y turistas, los cuales hoy también celebran su reapertura. "Por eso sabíamos que el reto era mayor todavía, porque este local ya tenía una clientela fiel, a la que tratamos de contarle a diario que hemos llegado para hacer las cosas de una manera diferente, pero auténtica", añade Gonzalo.

De ahí que **su carta sea extensa y nueva de principio a fin**. Continúan preparando pizzas y pastas, caseras y artesanas, aunque con procesos distintos. Las primeras se elaboran con harinas naturales y **fermentaciones largas, de hasta 48 horas**. Esto permite que las masas sean crocantes y aireadas. Al estilo italiano –finas y ligeras– y con productos como la *mozzarella fior di latte*, el guanciale, la mortadela o el tomate, todos ellos procedentes de Italia. "A excepción del jamón serrano y el aceite que utilizamos que, como en España, en ningún sitio", destaca otro de los socios, Christian. También ofrecen carnes, pescados y risotti. ¿Cuáles son las recetas más destacadas de su **carta**?

- La **pizza Quattro Formaggi** con tomate, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra y parmesano. Una amplia variedad de quesos que la hacen una de las pizzas más solicitadas por los clientes.
- Los **raviolones de rabo de toro** con su salsa, preparada al momento con productos italianos. No precuecen la pasta, por lo que esta sale al dente. También sirven pasta al forno.
- El **toque dulce viene de la mano del tiramisú casero**, el cual prepara a diario Yamila, otra de las propietarias y pastelera de profesión.

Además, Rusticana presenta siempre **la pizza del mes**. Un fuera de carta que es cambiante y que permite al comensal probar recetas más gourmet. En junio, la protagonista es la Boscaiola, una pizza con tomate, mozzarella, cebolla caramelizada, champiñones y longaniza. Esta es una de las acciones de reposicionamiento que ya han puesto en marcha, pero son más las que quieren llevar a cabo a la vuelta de verano, al igual que ya están haciendo en otro de los locales que esta familia de italoargentinos

regenta en Calpe: el Arte Restobar. Ambos se ubican en la misma calle y solo les separan unos cuantos metros de distancia.

"La decisión de no mostrar todas las novedades de cara al verano es que nosotros residimos y trabajamos aquí todo el año, por lo que queremos hacer pueblo y recordar a los calpinos que en Rusticana se puede probar la auténtica gastronomía italiana en cualquier temporada", recuerda Gonzalo Mariconde. Rusticana está abierto a todos los públicos, de miércoles a lunes, desde las 18:00 hasta las 00:00. «Hacer pueblo», una expresión sencilla, pero con un gran trasfondo. Porque en una ubicación con tanta oferta hostelera, hacer las cosas con cariño e intención marca la diferencia.

