vinetur

Rusticana revoluciona Calpe con nuevas propuestas italianas

El restaurante renueva su propuesta italiana con platos inéditos y promociones semanales

lunes 22 de septiembre de 2025

ESCRITO POR IRIS



El restaurante italiano **Rusticana** termina de revolucionar Calpe. El motivo es que, tras el verano, han incluido varias novedades gastronómicas. La primera de ellas, el tagliatelle al Grana Padano, un plato recién llegado a la carta que, además de incorporar ingredientes de origen italiano, es un espectáculo visual en mesa, ya que se

prepara en directo sobre una auténtica rueda de queso. La segunda, que Rusticana lanza una promoción para todos los jueves del mes, que consiste en un 2x1 en pastas.

"Ahora que termina el verano, queremos ofrecer algo diferente a los locales y a los turistas que siguen apostando por Calpe", indica Gonzalo Mariconde, uno de los propietarios del local. La carta, que se renovó por completo hace varios meses al mismo tiempo que el interiorismo, sigue siendo puramente italiana. "Traer lo mejor de Italia a la Costa Blanca es nuestro principal objetivo", añade.

Las novedades

No es la primera vez que Gonzalo Mariconde prepara el ***tagliatelle* al Grana Padano**. Inició esta práctica cuando regentaba el Santa Pasta de Denia (Alicante), pero tras observar que en Calpe hay pocos locales que lo ofrecen, decidió añadirlo en carta. La pasta se prepara con normalidad, pero se termina dentro de una rueda de queso Grana Padano D.O.P. y se le da un toque de pimienta recién molida.

Por otro lado, Rusticana inicia una nueva promoción: **los jueves, 2x1 en todos los platos de pasta**. En el restaurante no la precuecen, por lo que esta sale al dente y, además, también la sirven al *forno*. Entre sus recetas más conocidas: los *spaghetti* carbonara *originale* con *guanciale*, los raviolones de rabo de toro con su salsa y el *sacchetini di pera* con salsa roquefort. Platos a los que se suman las pizzas, los *risotti* o las diferentes opciones de carne y pescado.



Desde el pasado mes de mayo, el restaurante diseña su propia pizza del mes. La de septiembre –y aquí otra de las novedades–, es **La Porteña**, con tomate, mozzarella *fior di late*, jamón york, pimientos y cebolla crujiente. Todas sus pizzas son caseras y las prepara al momento Massimo, el pizzaiolo siciliano con el que cuentan en cocina. Se hornean en un *forno* a gas a la vista de todos y con capacidad para nueve pizzas, lo que lo convierte en el único horno de este tipo en el municipio. Su cúpula dorada llega a alcanzar los 400 º, por lo que las pizzas están listas en tan solo dos minutos.

Sobre Rusticana

Este año, Rusticana cumple 20 años desde su apertura, ocasión que han celebrado desplegando las puertas nuevamente con una **imagen y una carta completamente renovadas**. 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. Gonzalo, además, vivió varios años en Italia, lo que le permitió conocer de primera mano lo que allí funciona mejor.

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**.

Su **carta** es extensa y también nueva de principio a fin. Continúan preparando pizzas y pastas, aunque con procesos distintos. Las primeras se elaboran con harinas naturales y fermentaciones largas, de hasta 48 horas. Una experiencia que se puede saborear de miércoles a lunes, desde las 18:00 y hasta las 00:00 en la calle Pintor Sorolla, 5. Por el momento, y con estas novedades, Rusticana continúa consolidándose como una referencia en gastronomía italiana en Calpe, apostando por la calidad, la tradición y la innovación.