

Paolo Maglia, CEO de Italian Fooding, explora la autenticidad de la cocina italiana y sus diversos modelos de negocio

Italian Fooding, conocido por su variedad de marcas y conceptos de restaurantes italianos, ha brindado una entrevista exclusiva con Paolo Maglia, su CEO. Durante la conversación, Paolo reveló detalles sobre la autenticidad de su cocina italiana, los diferentes modelos de negocio que manejan y cómo son los distintos tipos de restaurantes del grupo

Paolo explicó que el restaurante Settebello, recientemente inaugurado en el norte de Madrid, se ha convertido rápidamente en un local de moda. Considera que este restaurante es la joya de la corona del grupo, siendo la tercera marca del mismo y el primer restaurante temático inspirado en el circo. Situado en una villa de 750 m² con una terraza tropical y vistas a las Torres de La Castellana, Settebello se ha diseñado para múltiples usos, desde reuniones afterwork hasta cenas con música en directo y espectáculos circenses los sábados.

Recordó que su entrada al mundo de la restauración comenzó en 2009 con la apertura de su primer Papizza en la Gran Vía de Madrid, especializado en pizza al corte y comida 24 horas. El éxito fue tal que llegaron a tener más de 50 tiendas en España. Eventualmente, vendió la marca a un grupo de restauración conocido, aunque mantuvo dos locales en Madrid. Este éxito le permitió abrir su primer restaurante Bresca en Lavapiés.

En términos de evolución y expansión, Paolo destacó que en solo tres años el grupo ha consolidado las marcas Bresca y Totale. Bresca se caracteriza por su alta calidad y estética premium, mientras que Totale se especializa en pizza gourmet con bases de diferentes texturas y sabores únicos. Actualmente, han logrado abrir y firmar 24 restaurantes en España, Portugal y México, superando incluso la pandemia. Bresca está presente en Madrid con sus locales en Lavapiés, Calle Fuencarral, Virgen de los Peligros y próximamente en Tres Cantos. Además, la expansión ha llegado a Almería, Málaga, Santiago de Compostela y Coimbra. Respecto a Totale cuenta con 5 ristoranti en la capital (Boadilla, Valdebebas, Montecarmelo, Las Rozas y Alcorcón) y 5 locales en Lisboa y uno en Oaxaca (México). La línea de restaurantes temáticos, como Settebello, ha captado mucha atención por su experiencia 360°:

"Bresca se caracteriza por su alta calidad y estética premium, mientras que Totale se especializa en pizza gourmet, el sabor de la auténtica pizza italiana, con bases de diferentes texturas y sabores únicos", Paolo Maglia

Italian Fooding (<https://italianfooding.com/>) ofrece diversas formas de participación a los inversores, incluyendo la opción de ser franquiciado de Bresca o Totale, así como el modelo de crowdfunding, donde un grupo de inversores colabora en el crecimiento y desarrollo de nuevos proyectos. Paolo subrayó la importante apuesta de los inversores en su modelo de restaurantes temáticos, destacando

que el éxito de Settebello y de las demás franquicias convierte invertir en Italian Fooding en una garantía de éxito.

Por sus palabras, la autenticidad de la cocina italiana es fundamental para Italian Fooding. Cada restaurante se esmera en mantener la esencia utilizando recetas tradicionales y técnicas culinarias de Italia, específicamente de la región Emilia-Romagna. La central de compras del grupo y los acuerdos exclusivos con proveedores italianos garantizan la calidad y el sabor único de sus platos.

Sin embargo, además de la autenticidad, tienen muy en cuenta la diversidad, dado que ofrecen una amplia variedad de opciones veganas, vegetarianas y sin gluten, avaladas por la Asociación de Celíacos de Madrid, para satisfacer las necesidades dietéticas especiales de sus clientes.

Para Paolo y el grupo, recibir el premio Hot Concepts a mejor empresario del año en 2021 fue un reconocimiento importante. Sin embargo, destacó que el mayor premio es la fidelización de sus clientes y el disfrute de su oferta gastronómica en un ambiente agradable:

"El mayor premio es la fidelización de nuestros clientes y el disfrute de nuestra oferta gastronómica en un ambiente agradable. Además, la confianza de nuestros inversores en nuestro modelo de restaurantes temáticos, debido al éxito de Settebello y del resto de franquicias, hace que invertir en Italian Fooding sea una garantía de éxito", Paolo Maglia

En cuanto al futuro, Paolo expresó su deseo de continuar expandiendo las marcas del grupo y llevando la cultura italiana a más personas: planean crear nuevos conceptos de restauración que ofrezcan experiencias inmersivas.

Se mostró agradecido por la acogida del público y confía en que pueden exportar su modelo de negocio a cualquier lugar del mundo: Queda claro que el ambicioso plan de expansión del grupo se basa en la solidez del modelo de negocio y en la confianza que los inversores tienen en Italian Fooding.

Acerca de Italian Fooding

Italian Fooding es un grupo de restauración que se destaca por su variedad de marcas y conceptos de restaurantes italianos. Con marcas como Papizza, Totale, Bresca y la recién lanzada Settebello, Italian Fooding reafirma su compromiso de presentar lo mejor de la gastronomía italiana y continúa consolidando su posición como líder en el sector de la restauración, combinando calidad, innovación y autenticidad.

Datos de contacto:

Italian Fooding

CEO

+34 645 59 87 40

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>