

Innovar la pasión por la pizza

Para Juan José Morán, chef ecuatoriano de 31 años, las noches del fin de semana cambiaron durante la pandemia. De administrar su restaurante, La Pizarra, pasó a su nuevo negocio de venta de pizzas a domicilio, en su propio estudio.

Por María Silvia Aguirre / Fotos: Shutterstock



Este nuevo espacio es testigo de la pasión que siente Juan José al amasar la masa, donde reposarán los ingredientes de las diferentes pizzas que ofrece, como La Nonna, pizza con masa estilo napolitana, pesto de tomates secos, chorizo de cerdo con hinojo, cebolla colorada, stracciatella y pecorino.

A pesar de que este esfuerzo trae más cansancio, Juan José está agradecido por el estilo de vida que lleva ahora. “Ahora que ya no tengo un restaurante, tengo más tiempo para mi familia y para la pizza”, comenta Juan José.

Morán Artisan Kitchen es un negocio de pizzas artesanales a domicilio que Juan José comenzó en julio del 2020 luego de cerrar su restaurante de seis años.

“Cuando cerró La Pizarra, la transición fue natural”, comentó Juan José, ya que le ha gustado hacer pizzas desde que comenzó su carrera gastronómica. Cuando un profesor le sugirió invertir sus esfuerzos en la comida nacional, fue cuando Juan José decidió emprender La Pizarra, un pequeño local que empezó en la zona de los Ceibos en Guayaquil con el concepto de tapas ecuatorianas.

Más adelante, La Pizarra pasó a Plaza Lagos Town Center en la vía a Samborondón, y mantuvo el mismo concepto hasta el 2019, año en que lo cambió por cocina ecuatoriana contemporánea.

Él confiesa haber aprendido mucho de la industria a través del restaurante, y que a pesar de las dificultades presentadas en el 2020, está satisfecho con lo logrado.

“En seis años, revolucionamos el concepto de lo que es la comida ecuatoriana en la ciudad”, dijo Juan José. “También, todos los cocineros que pasaron por La Pizarra, son (ahora) unos superchefs”, comenta.

La Pizarra será recordada por tapas como el madurillo y el yapingachín, y platos como costillas BBQ sobre puré de canguil.

Jonathan Jaramillo, desarrollador de restaurantes y taste hunter consolidado en Guayaquil, dijo que realmente fue una sorpresa para la industria que La Pizarra cierre. Para él, “La Pizarra era el lugar para estar”.

Según Jonathan, el 2020 sería un gran año para la industria de restaurantes en Ecuador. La edición de los Latin America’s 50 Best Restaurants, lista que reconoce los mejores restaurantes de la región, se realizaría en Ecuador.

Sin embargo, con la llegada de la pandemia, el evento se canceló y algunos restaurantes encontraron dificultad para mantenerse.

Según datos reportados en diarios locales, los restaurantes en Guayaquil perdieron alrededor del 50 % de sus ventas durante la época de confinamiento.

En su experiencia, Juan José contó que en marzo tuvo que cambiar todo el menú para hacerlo más accesible y que entre a las diferentes aplicaciones de entrega a domicilio.

Cuando los números no jugaron a su favor, el equipo de La Pizarra decidió cerrar.

Juan José aprovechó esta oportunidad para volver a poner las manos en la cocina, algo que hacía poco como dueño de restaurante.

Con la apertura de Morán Artisan Kitchen, Juan José dijo que cumplía un sueño.

El negocio se había lanzado inicialmente como un lugar de hornos de leña, para replicar uno que Juan José tiene en casa. Luego, decidió que era momento de compartir sus creaciones.

Entre estas, está la pizza Blanca, con crema de limón, hongos portobellos, mozzarella, provolone ahumado y pecorino; y la pizza Diávola, con pomodoro, salami picante, mozzarella, parmesano y aceite de ají.

Además de vender pizzas congeladas, también ofrece kits con todos los ingredientes medidos y listos para juntarlos y hacer una pizza en casa.

Aunque ya no se dedica a la comida típica ecuatoriana, encontró otra manera de apoyar a la industria: todos sus productos son 100 % ecuatorianos. Sus quesos y jamones, incluso la harina, son de productores de la Sierra. “Estoy honrando ingredientes ecuatorianos haciendo la mejor pizza posible con ellos”, dijo Juan José.

Lo mejor

“Disfrutar el proceso para dar lo mejor y que se sienta en cada bocado”, es la mayor enseñanza que le dejó La Pizarra al chef Juan José Morán.