

NOSOLOPIZZA

C/ El Cid, 2

NOSOLOPIZZA 2

Av. del Carmen s/n (frente a plaza de toros)

Entrevista a Antonio Sciacca



¿Desde cuándo estás en Estepona?

Vine aquí en Noviembre de 1999. Este año es nuestro décimo aniversario. Yo soy cocinero profesional y antes de venir aquí estuve trabajando en restaurantes por todo el mundo, sin un lugar fijo. Me surgió la oportunidad de comprar un chiringuito en Estepona y me vine aquí a vivir. El chiringuito no me gustaba mucho y decidí montar la pizzería que tenemos en la calle Terraza. Hace tres años abrimos también, aquí, en la Av. del Carmen. Las dos están teniendo mucho éxito, ahora además, con el servicio a domicilio, estamos ampliando mucho las ventas. En verano, entre los dos restaurantes tengo 11 personas en plantilla.

Nosolopizza es un nombre muy bien puesto. ¿Qué otros platos tenéis además de Pizza?

Tenemos una carta con 150 platos diferentes, con un menú muy amplio y variado, desde el típico bocadillo de jamón y queso hasta el chuletón de buey, la paletilla de cordero o el codillo a la cerveza. Este último plato es un histórico de Nosolopizza y vienen de muchas localidades cercanas a comerlo aquí. También tenemos cinco platos de pescado, kebab, pasta, ensaladas, sándwiches, hamburguesas, etc.

¿Haces publicidad de tus restaurantes?

Tengo comprobado que la mejor publicidad es el boca a boca. Ya llevamos muchos años aquí y la gente nos conoce. Al principio sí ponía anuncios, pero ahora creo que el prestigio es suficiente. Las enormes hamburguesas que hacemos son famosas entre nuestros clientes. Hay varios tipos, Rocky 4 "La arrogante", Rocky 5, 6, 7 "Bin Laden", y nuestra famosísima Rocky 10, con la que tenemos una competición y un premio que se va aumentando en 100 euros cada dos meses para el que sea capaz de comérsela siguiendo el reglamento que hemos hecho para este concurso. Hasta ahora sólo un sevillano ha conseguido ganar el premio, cuando estaba en 500 euros y eso que todo el mundo dice conocer a alguien que sería capaz de hacerlo. Ahora tenemos un premio acumulado de 300 euros y en Noviembre, por ser el aniversario de la pizzería, a quién se la coma respetando las reglas, le pagamos un mes de la hipoteca.

Lo que tienes, entonces, es una clientela fija

Si, la mayor parte son clientes fijos porque la verdad es que el turismo ha bajado muchísimo. En invierno nos defendemos muy bien, por los precios asequibles, los platos grandes, la cocina abierta que da mucha confianza, etc. El servicio a domicilio termina a la una de la madrugada y el restaurante, cuando se va el último cliente, allá a las dos de la mañana, aunque este verano hemos cerrado ya dos veces a las cinco de la mañana. Afortunadamente nuestro único vecino es el ayuntamiento y ellos no están a esas horas para quejarse de nada.

¿Cuál es la temporada alta para vosotros?

Tenemos cuatro, la Semana Santa, la Feria, el verano y el mes de diciembre por las cenas de empresa. Desgraciadamente se van a quedar en sólo tres ya que la Feria desaparece del centro y, este año, a pesar de las tres zonas donde hubo feria en el centro, ya se ha notado. Hace unos años, los días de Feria en el restaurante que tengo en el centro, eran días muy fuertes. Este año han sido normales, como en cualquier otra época del año.

¿Tienes mucha competencia en la localidad?

La gran mayoría de los restaurantes-pizzería de Estepona, creo poder presumir que son amigos míos. Cada uno tiene su clientela, compartimos ideas, nos llevamos bien. No creo que nos hagamos competencia porque cada uno tiene su mundo. Aquí viene mucha gente famosa, por ejemplo. Aunque parece un restaurante de no demasiado lujo, viene mucha gente popular. Por aquí han pasado José Tomás, Linares, Lima de Estepona, no en vano estamos frente a la Plaza de Toros. Vienen también cantantes, han pasado por aquí los integrantes de la primera edición de OT, actores, actrices diferentes, políticos locales... Es un sitio muy popular.

¿Qué opinas de la situación general en Estepona?

Para mí, este año tenemos que tocar fondo. Este invierno, desgraciadamente, van a caer muchos negocios de Estepona. Yo vivo en Cancelada y procuro surtirme de los negocios del pueblo. Creo que habría que hacer una campaña de concienciación para que la gente compre y consuma más en su pueblo y no se vayan tanto a La Cañada o a La Línea a comprar. La gente no entiende que comprar en Estepona redunde en beneficio de todo el pueblo. Es posible que lo hagan parqueen otros sitios hay cosas más baratas y esto, que seguramente es cierto, es porque los negocios tienen que aprender a bajar los precios. Los precios se han disparado bastante y eso hace que la gente se valla a otros sitios. Yo llevo varios años manteniendo los precios de la carta e incluso, en algunos casos, los he bajado. Creo que la gente está confundida, no ha entendido que esto ha terminado, que tenemos que volver a empezar, no de cero, pero sí de mucho más abajo de donde estamos ahora. Uno de mis caseros me ha bajado el precio del alquiler porque prefiere cobrar menos a que yo me vaya y tener el local vacío. Todos deberían actuar como él. La situación ya es muy crítica. Aquí en el puerto, por la noche, pueden pasar más de cinco minutos sin que pase un coche por la carretera. La gente ya no sale, y si salen es para compartir una pizza. Si esto sigue así, este invierno lo vamos a pasar muy mal.

¿Qué piensas que se puede hacer para evitarlo?

Pues principalmente promocionar Estepona. El problema es que en Estepona no tenemos estructura ninguna. Que alguien me de un motivo para que yo llame a mi familia y les convenza de venir a pasar aquí unos días. ¿Qué hay que se le pueda ofrecer a los turistas? Es como la feria esta que han hecho de la cerveza en el paseo marítimo. Esa feria ha perjudicado a todos los restaurantes de Estepona porque la gente ha ido allí, se ha tomado un bocadillo y una cerveza y no ha entrado en los restaurantes del pueblo. Eso no es promoción. Promoción es traer espectáculos, provocar que la gente consuma aquí. No traer empresas de fuera que montan una barra y se llevan el dinero fuera de Estepona. Es una pena porque creo que tenemos un pueblo muy bonito pero que no somos capaces de promocionarlo y, además, lo estamos marcando para personas adultas, gente tranquila. Ya no queda nada de ocio, el puerto cada vez tiene más negocios que están cerrando, la calle Terraza también, la calle Real hace unos años, era un foco de atracción para la gente joven. Se reunían allí por la noche y creaban un ambiente festivo y agradable. Ahora eso ya no existe. La policía local tampoco colabora con los visitantes ni con los negocios. En temporadas altas deberían ser un poco más tolerantes y no tan estrictos, tanto con los negocios como con los turistas. En este aspecto creo que el Ayuntamiento debería escuchar un poco más a los negocios de Estepona.

¿Por qué te hiciste socio de la AEE?

Bueno principalmente porque creo que la unidad hace la fuerza. Nuestros negocios no son nuestros, son del pueblo. Yo doy trabajo a 10 personas que tienen todo en el pueblo, viven aquí, sus hijos estudian aquí, si tengo que cerrar porque no hago suficiente negocio, estoy perjudicando al pueblo de Estepona. Hay que hacer un esfuerzo entre todos, los comerciantes bajando los precios, los consumidores consumiendo más en Estepona. Desgraciadamente no va a volver la construcción y si no somos capaces de recuperar el turismo y remontar, habrá muchos negocios que tengan que cerrar e irse a otro pueblo a empezar de nuevo.