

# CUISINE & VINS

La revista de la buena vida



## Pasta inglesa para los italianos

¿Querente pasta hecha en Inglaterra a los Italianos? En un sueldo que parece inalcanzable pero hasta hace poco, al argentino Marcos García Oliver también le parecía imposible montar su propia fábrica de pasta en el Reino Unido, hasta que gracias a un grupo de amigos inversores al galés y un conflicto que le surgió al gobierno británico, hoy es realidad. The Fresh Pasta Company ha unido Argentina, Italia, Francia, Perú e Inglaterra para producir la mejor pasta que los británicos pueden probar. Su director y creador Marcos García Oliver, de madre italiana, nació en Cambridge, Inglaterra, pero vivió en Buenos Aires "toda su vida". Ernesto Paris, el chef a cargo del emprendimiento nació en Perú, estudió en Buenos Aires y trabajó en Francia. Desde hace solo tres meses, instalado en la zona residencial del Norte de Cales a unos 300km de Londres están elaborando y vendiendo pasta en el Reino Unido, con clientes que van desde Harrods y Fortnum & Mason, a hoteles y restaurantes que conservaban la pasta al mercado más de 2000 personas semanalmente. Con productos locales y de alta calidad, en ningún sitio es conservadora, la pasta inglesa de The Fresh Pasta Company, son una inspiración que García Oliver obtuvo de las excelentes fábricas de pasta italiana, "porque desde hace 4 años que me está y se podía conseguir buena pasta italiana y se por eso que decidí instalar una 'fábrica propia'". Los productos más solicitados son los tradicionales italiana de calabaza y salsa, y los nuevos platos con sémola cocida del lago Pyralis Luch Pyralis. En Septiembre, The Fresh Pasta Company participará de una feria de comida en Torino, Italia y al sueldo de vendelo pasta a los Italianos, puede convertirse en realidad. M.F.