

LA NACION

Hoy Política Economía El mundo Sociedad



LN Exclusivo suscriptores

Cumplió 40 años. La historia de la pizzería argentina que conquistó Madrid y cambió su gastronomía

Por Gabriela Origlia

En la calle Cruz 3 sigue el local original de la pizzería

La fundó en 1983 una pareja que en 2003 se jubiló y se la vendió a un cliente, con la promesa de no modificar el primer local y la receta

26 de diciembre de 2023 • 00:01



Gabriela Origlia

PARA LA NACION

+ SEGUIR

El Trébol fue la **primera pizzería argentina de Madrid**. Nació hace **40 años**, en 1983, de la mano de **Gerardo y Arturo**. Ya no la gestionan: en 2013 la vendieron a uno de sus clientes, **Federico Ferreyra Vega**, quien se comprometió a **no cambiar el local original ni la receta**. Una década después, sigue cumpliendo, pero el negocio se expandió: hay **11 locales** (se



vienen varios más), **fabrican unas 30.000 pizzas al mes y unas 2 millones de empanadas al año.**

Ferreyra Vega estudiaba Abogacía en la Argentina cuando, en 2003, decidió emigrar a España por seis meses. Le insistía un amigo con el argumento de que estaba bien “para hacer unos mangos”. A los dos meses de llegar a Madrid resolvió que se quedaba. “Soy de la camada de los que se fueron por el ‘corralito’ -recuerda en diálogo con **LA NACION-**. El Trébol fue de los primeros lugares que conocí, vendía pizzas y empanadas y en ese momento no había casi nada así en la ciudad”.

La receta de la masa y el mix de quesos fue la clave del éxito

El local está en la calle **Cruz 3**, muy cerca del Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, a pocas cuadras del centro madrileño. El actual dueño dice que a la pizzería la gestionaba una “pareja de chicos argentinos; la habían fundado en el ‘83. Fue la primera **pizzería argentina en Madrid, pizzas al molde con muchísimo queso, algo raro acá**. Empecé a ir, a llevar gente, amigos. Siempre había mucha clientela”.

De los dueños originales, Arturo falleció y Gerardo sigue en Madrid -mantiene el contacto con Ferreyra Vega y ha participado de la inauguración de nuevos locales-. “Cuando ellos llegaron y abrieron, Madrid era mucho menos cosmopolita”, repasa. El local tiene 30 metros, dos mesas, una barra.



“Siempre me pareció **muy acogedor**, había filas para entrar los sábados y domingos así que ibas y conocías gente. Se generaba buen ambiente”, insiste.



Ferreyra Vega

Ferreyra Vega se dedicó primero al negocio de las estaciones de servicio y,

en 2013, cuando llevaba diez años yendo a la pizzería -“todos los fines de semana”- los dueños decidieron jubilarse y le ofrecieron el local: **“Dije que sí con los ojos cerrados, sin plan de negocio, sin nada. Acepté la oferta y la condición que me pusieron fue que no cambiara el nombre, que no modificara nada”.**

Arturo y Gerardo le dieron la **receta de la masa y el secreto del mix de quesos** que usaban, así como del **aceite picante y de las empanadas.** Quedó el maestro pizzero. “Empezaron a trabajar mi mamá y mi hermana. El **2014 fue un desastre, no le agarrábamos la mano**”, menciona.

Comenta que estuvieron como **seis meses sin entender lo qué pasaba**.



“El producto era el mismo, pero no estaban los de siempre y eso a la clientela le impactaba. La gente entra porque ve gente y como no teníamos, costaba más empujar. Los muchachos nunca habían hecho nada para promocionarse, empezamos con redes, con servicio a domicilio y el trabajo poco a poco empezó a dar resultados”.

El 2015 fue “bueno” y al 2016 lo califica de “añazo”. Todos los días trabajaban bien a punto tal que decidió abrir otro local, más grande. No se quería ir del barrio, así que **inauguró en la esquina**. En ese segundo empezó un cocinero con recetas nuevas de empanadas.

“En esa época empezó a tener auge la empanada, la gente se abrió a la argentina. Cada sabor que ofrecíamos traccionaba así que a 100 metros abrimos un tercer negocio -detalla-. Se armó un triángulo que funciona perfecto”. Antes de la pandemia del Covid 19 inauguraron el cuarto, más retirado del centro.



Para el dueño actual es un "compromiso hacer cambios en el primer local



Por el local original pagó **30.000 euros**. Hacían unas 50 pizzas al día y unas 80 empanadas, la “capacidad que tenía el horno”. El negocio tomó otra magnitud. Tiene una **fábrica propia de 800 metros en el barrio de Legazpi y fabrican 2 millones de empanadas al año y unas 30.000 pizzas al mes**. Hacen para otras marcas también. De los **11 locales, seis son franquicias** (La Coruña, Santiago de Compostela, Vigo, Pontevedra y el Mercado San Miguel en Madrid).

“Nunca jamás imaginé que la historia sería ésta, se dio así. Me da satisfacción que el negocio esté relacionado con la Argentina, porque uno no rompe el vínculo. **Empezamos siendo tres, hoy como 80 personas**”, añade.

Enfatiza que no cambiará aquel primer local: “Es la historia. Ellos estaban muy contento cuando empezamos a crecer, me lo hicieron saber. Es una decisión, **quiero seguir con lo que ellos hicieron**”.

Por [Gabriela Origlia](#)

EL TRÉBOL[®]
PIZZAS Y EMPANADAS • MADRID 1983

LA NACION