

BILBAODENDAK: #ELIGE BILBAO


Arte Bianca, auténtico forno italiano en Zubiarte

Descubre las tradicionales foccacias de Liguria, foccacinas y pizzas con masa hecha artesanalmente cada día

BILBAO y los amantes de la buena gastronomía están de enhorabuena. Se ha inaugurado Arte Bianca, una focaccería que es una declaración de amor al producto fresco, a la pana-

dería artesanal y a la tradición culinaria italiana. Nace con el firme propósito de enamorar a los paladares más exquisitos y de ofrecer una alternativa sabrosa, saludable y económica a jóvenes y familias frente a la comida rápida y ultraprocesada de franquicias.

Al frente de esta aventura están Piero Colombo, propietario y entusiasta de la cocina italiana, y Alessandro Marengo, maestro focacero de cuarta generación. Juntos han abierto Arte Bianca para deleitarnos con el arte de transformar harina en creaciones culinarias que evocan las plazas y hornos italia-

ARTE BIANCA

C. C. Zubiarte, 2ª planta
 De lunes a domingo,
 de 12:30 a 23:30 horas
www.artebianca.io
 614 784 944

Aquí no hay productos congelados ni fritos, sino masas frescas hechas cada día, con mimo y respeto por la materia prima y la tradición. "Cada mañana se elabora artesanalmente la masa exclusivamente con ingre-

El horno está bajo la dirección del maestro focacero Alessandro Marengo, cuarta generación de panaderos italianos

dientes naturales; hacemos entre 10 y 30 kilos, pero tenemos capacidad para hacer hasta 100 cada día", afirman desde Arte Bianca.

La carta gira en torno a focaccias clásicas, foccacinas y pizzas, todas realizadas con ingredientes selectos y horneadas al momento. Colombo comenta que aquí nos gustan las pizzas con "muchas cosas" –la carbonara es hoy por hoy la más demandada–, pero nos recomienda que probemos la focaccia Portofino "para apreciar el sabor y textura de la masa en toda su plenitud; no lleva más que harina, aceite, sal y levadura. Puedo comerme un kilo yo solo".

HAMAIKETAKO PERFECTO

Su propuesta gastronómica está estrechamente ligada a la tradición culinaria de Liguria, región costera del noroeste de Italia, en donde la focaccia y la pizza de panadería se disfrutan en la calle y en cualquier momento del día. "En Génova se desayuna focaccia junto a un capuchino y para mí es el hamaiketako perfecto. Asimismo, si estás tomando un vino y no quieres comer algo tan contundente como un pintxo es ideal; es la alternativa a una bolsa de patatas compartida". Así, muchas de sus propuestas están concebidas como *street food* para disfrutarlas tal y como se hace en Italia, aunque

por supuesto, puedes degustarlas en su local, en la segunda planta de Zubiarte, y en la terraza contigua.

Uno de los propósitos de Colombo con esta focaccería es ofrecer una comida de calidad, atractiva y al alcance de todos que invite a comer bien a la gente más joven que se acerca a Zubiarte el fin de semana, "una opción sana y fácil frente a la comida ultraprocesada con aditivos y azúcares que toman habitualmente".

HOMENAJE A LA MATERIA PRIMA

Arte Bianca llega para acercar la cocina más auténtica del país transalpino, en la que cada creación es un homenaje a la materia prima y al oficio, para demostrar que comer bien no está reñido con la economía. "En Bilbao, en Euskadi, se come de maravilla, la gastronomía vasca es excepcional, pero existe un hueco en el mercado gastronómico alternativo; es posible una comida buena, sana y accesible, y ahí es donde nos posicionamos", concluyen desde Arte Bianca. ●



LOS TRAVELSON



bilbaodendak