

El Financiero (Costa Rica)



# Gianninna es una tica que se abre camino en Madrid con chifrijo y gallo pinto

Inauguró un restaurante llamado Puntico cerca de Malasaña

Life hack

13 mayo 2023 Krisia Chacón krisia.chacon@elfinancierocr.com

Gianninna Ortega es una costarricense oriunda de Hatillo 8, San José, quien desde que era adolescente le ayudaba a

su papá en labores de cocina, debido a que él tiene un negocio de catering service.

Esas tareas las alternaba con sus estudios en Comunicación y posteriormente con su trabajo en el Servicio de Emergencias 911.

Sin embargo, una idea comenzó a darle vueltas en su

cabeza. Salir del país para ir a España a estudiar una maestría.

Este sueño comenzó a tomar fuerza y aunque al inicio ella no sabía cómo iba a mantenerse durante un año en el Viejo Continente, pues sabía que sus recursos económicos eran limitados, empacó sus maletas con valentía y salió a



Gianninna Ortega se fue a estudiar Comunicación a España, se quedó y ahora emprende un negocio de comida.

probar suerte.

Ortega relata que sus primeros años en España no fueron nada fáciles. Vio cómo sus ahorros se iban acortando y en ese momento su visa de estudiante no le permitía trabajar. Tuvo que asumir un estilo de vida austero.

Caminaba ocho kilómetros

Buscar resultados

todos los días para trasladarse desde dónde vivía hasta la universidad, y cuando llegaron las prácticas profesionales vio un aliciente que le ayudaría a generar ingresos; sin embargo, este tiempo transcurrió y no pudo quedarse en la empresa en dónde prestaba sus servicios

Pasado el tiempo de la visa y de su periodo legal en España, ella decidió que no era el momento para volver a Costa Rica, así que pidió una extensión de su estancia para poder quedarse más tiempo en Europa.

Se dedicó a limpiar casas, a cuidar niños y adultos mayores, hasta que una amiga le dijo: "Gianninna, usted cocina muy rico, ¿por qué no empieza a vender chifrijos?".

## ¿Chifrijo en Madrid?

"¿Chifrijos?, pero aquí en España no se come eso, solo serían los ticos y no creo que sean suficientes como para mantenerme haciendo solo eso", se cuestionó.

Ella sabía que tenía el conocimiento y el talento en la cocina para hacer platillos que gustaran, pero no tenía idea si

esa ocurrencia de hacer comida tica para vender le daría suficiente ingreso como para vivir en Europa.

"Jamás pensé que algo que aprendí de mis papás y que hacía por deber durante 17 años, se iba a convertir en la manera en la que yo iba a sobrevivir y emprender en otro país", recordó Gianninna.

Al final, no dejó su idea morir, y dio el salto. Empezó a cocinar comida costarricense y la ofrecía por grupos de WhatsApp de ticos en España. El apoyo fue inmediato y así comenzó a percibir un

aumento en la demanda.

Según datos de la Embajada de Costa Rica, en España viven alrededor de 3.000 costarricenses.

## Emprender y crecer

"La primer semana vendí 10 chifrijos, la semana siguiente fueron 20, y de pronto estaba haciendo 100 tamales para la época de Navidad", relató la emprendedora.

Ella se iba a las diferentes estaciones de metro y allí coordinaba con sus clientes para hacer las entregas.

Así se mantuvo durante algunos meses, hasta que la cocina de su casa se le hizo pequeña debido a la alta cantidad de pedidos. Por esta razón salió a buscar a alguien que le alquilara un restaurante, al menos para cumplir con la elaboración de sus platos de forma más cómoda y rápida.

En medio de escepticismo, una española le alquiló la cocina de su local los sábados.

Al ver que su idea de llevar la cuchara costarricense a España le estaba dando buenos resultados, decidió asesorarse para darle vida a un

Buscar resultados				
emprendimiento formal.	locales que estuvieran en plena vía pública, debido a que son los lugares de alto tránsito de personas y la posibilidad de venta es mucho mayor.	personas que caminan en vía pública, porque se trata de un mercado municipal en donde se ingresa a la primer planta, y lo que se observa es la venta de carnes, frutas y quesos.	lio.	Otro de los retos que enfrenta Ortega es conseguir los ingredientes que necesita para su emprendimiento, ya que conseguir frijoles que sirvan para el gallo pinto por ejemplo, no es una tarea sencilla. De momento tiene a un proveedor que le importa ingredientes latinoamericanos y con esto consigue elaborar las recetas nacionales.
Ortega acudió a la Cruz Roja de Madrid, donde le dieron la mentoría necesaria para que pudiera registrarse ante el Gobierno español como propietaria de un restaurante.	Sin embargo, se dio cuenta que los que estaban libres eran solamente para venta, no de alquiler.	Hay que subir al segundo piso para llegar a la zona gastronómica para encontrarse el “pura vida” que está escrito en la pizarra donde Ortega ofrece su menú de la semana.	“A mí me mantienen los ticos (...). Los fines de semana me comienzan a llegar el montón de solicitudes de gallo pinto por las aplicaciones de entrega de comida. Claro, son los ticos que quieren desayunar como si estuvieran allá”, comentó Gianninna.	De momento los clientes de Puntico son costarricenses que viven en Madrid y que llevan a amigos extranjeros a que prueben los platillos nacionales.
Luego de cumplir con todos los requisitos, Ortega le dio vida a Puntico.	Así que en medio de su búsqueda encontró el Mercado Barceló, el cual está muy cerca del concurrido barrio de Malasaña, en el centro de Madrid.	Un punto a favor de Ortega es que ya contaba con una clientela fiel que la seguiría. Además cuenta con el músculo de las aplicaciones de comida que llevan sus platillos a domicilio.	Puntico solo tiene tres meses de estar abierto, y según su dueña, aunque de momento no perciba las ganancias que ella desea (pues debe pagar el financiamiento al que accedió para poder equipar su local), sale tablas.	
<b>A fuego lento</b>				
El primer paso necesario para abrir Puntico fue encontrar un local.	El punto débil de este local es que no está expuesto ante las			
Ortega comenzó a buscar				

En su menú ofrece platos como huevos rotos tradicionales españoles, pero a los que sumó carne mechada. También ofrece tapas españolas – ticas, las cuales, en lugar de tener como base pan, usan tortilla y añade ingredientes nacionales.

También tiene platos más neutros como pechuga de pollo a la plancha con puré de papas y ensalada.