

SUSCRIBITE



Un clásico de Puerto Madero a España. Su abuelo emprendió en la Argentina y ahora él lleva el negocio familiar a Europa



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



La pandemia y la situación del país impulsaron el desembarco de Rodrigo Céfalo Fernández en Málaga para expandir el negocio gastronómico que su familia desarrolló en Argentina

24 de septiembre de 2021 • 11:52

Por [Constanza Bengochea](#)

PARA LA NACION

Cuando su abuelo materno le narraba las historias de su tierra natal y cómo logró en la Argentina fundar su negocio, vinculado al mundo de la gastronomía, **Rodrigo Céfalo Fernández** (29), nunca imagino que años más tarde, él repetiría aquella hazaña, pero a la inversa. El joven argentino está ansioso e ilusionado. Cuenta los días de forma regresiva. En menos de un mes, será el responsable de abrir en la Costa del Sol el restaurante que fue el orgullo de su antecesor y un símbolo de crecimiento para su familia en el país.

PUBLICIDAD



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



En la Argentina, además de dirigir el negocio familiar, Rodrigo estudió administración de



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

“En mi familia, somos gastronómicos de toda la vida, empezando por mi abuelo. Él llegó a la Argentina siendo muy joven, a mediados de los años 50, desde Galicia [España]. Con mucho esfuerzo, de a poco fue creciendo. Primero tuvo pizzerías hasta que en el año ‘95 abrió Puerto Cristal”, explica Rodrigo sobre el clásico local de Puerto Madero.

“La pandemia me hizo reevaluar las cosas”

Instalado desde hace dos meses en Málaga, el joven, licenciado en administración de empresas, admite que la situación del país y la pandemia del coronavirus lo impulsaron a probar suerte en el exterior y llevar a cabo el proyecto que desde hace tiempo deambulaba en su cabeza.

PUBLICIDAD



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



La pandemia y la situación del país impulsaron a Rodrigo a abrir un local en el exterior

-¿De dónde surge el deseo de irte y abrir un negocio en el exterior?

-Es una mezcla de todo. Hace rato que tengo ganas de probar un proyecto afuera, pero a la vez influyó la situación del país que todos conocemos, sumado a la



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

Luego, todo se precipitó. **“Yo había venido 10 días en julio a España y conocí a Maxi, un argentino que vive en Málaga y que se dedica a asesorar a otros para abrir restaurantes. No habíamos quedado en nada formal, pero cuando tengo que volver a Buenos Aires, me cancelan el vuelo por las nuevas restricciones. Ese día, él me llama y me dice ‘hay un local en alquiler para ir a ver’. Como no tenía otra cosa que hacer, fui y me encantó”**, explica.

PUBLICIDAD

Una herencia familiar

El abuelo de Rodrigo, José Luis Fernández, llegó desde el norte de España, Lugo, a la Argentina a los 15 años. En el país, conoció a María Lujan y de su unión, nacieron Lorena y Karina, mamá de Rodrigo. Toda su vida se dedicó a la gastronomía. Además de Puerto Cristal, fundó otros dos locales, Alameda, ubicado en el centro porteño y una cervecería y pizzería en Belgrano.

PUBLICIDAD



Home



Secciones



Club LA NACION

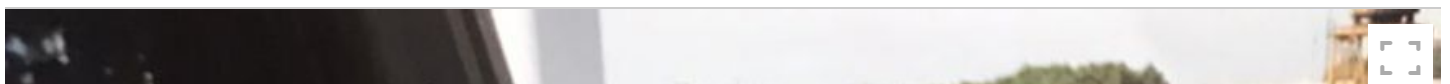


Mi Cuenta

“Mi abuelo fue el que empezó con el negocio, y nosotros siempre vivimos de eso. Cuando terminé el secundario me metí de lleno porque él estaba enfermo, entonces ayudaba a mi mamá y a mi tía”, explica Rodrigo sobre el síndrome de Parkinson, con deterioro cognitivo, que padeció su abuelo en sus últimos años de vida.

Pero el legado más importante que José Luis dejó a su nieto fue más allá de lo material. A los 12 años, Rodrigo ya trabajaba con su abuelo y fue él quien le transmitió la pasión por el negocio. Eso, es lo que hoy Rodrigo más valora y agradece. “Yo llegué a trabajar con mi abuelo y creo que es una de las cosas más importantes que él me dejó, sus valores y la humildad. Era muy buena persona”, afirma orgulloso.

PUBLICIDAD



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



El abuelo de Rodrigo fue quien le transmitió su pasión por la gastronomía

“Cuando tenía doce años, empecé a ir a la pizzería y al restaurante. Lo hacía durante mis vacaciones en la escuela, en diciembre, enero y febrero. Estuve en la



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

distintos lugares del restaurante. Eso era algo que no me gustaba cuando era chico, pero ahora de grande lo puedo valorar y le agradezco. Él me decía: ‘Hoy vas a estar acá’ y al año siguiente me cambiaba de lugar y me ponía a limpiar los vidrios o barrer el salón. Me educó para tener una mirada distinta, más global del negocio y más humilde. Él no dejaba de ser mi abuelo, pero yo nunca fui ‘el nieto de’. Me enseñó a ganarme mi lugar”, recuerda con la voz entrecortada.

-¿Qué dijo tu abuela cuando se enteró que te ibas a España?

-Ella se puso a llorar porque no lo podía creer. A su edad, la moviliza que mi abuelo abrió su restaurante estrella en Argentina y ahora, yo me vengo a abrir uno en España. De hecho, al principio mi idea no era poner un Puerto Cristal, pero cuando estábamos con el tema del nombre, me dije ‘¿por qué estoy pensando?’ se tiene que llamar así y fue algo hermoso y emotivo para toda la familia. En honor a él.



La fachada del restaurante que próximamente abrirá en Málaga

-¿El restaurante va a mantener el mismo estilo?



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

-En gran parte sí, porque el de la Argentina es de pescados y mariscos. Si bien mantiene la esencia, hay cosas que hay que adaptar. Justo estoy armando el menú. Hay platos puntuales como la tortilla, que en la Argentina no tenemos y acá tiene que estar. Por otra parte, es más chico. El de Buenos Aires tiene capacidad para 300 cubiertos y el de acá para 60.

“Los impuestos son altos, pero te vuelven por otro lado”

El local que Rodrigo planea inaugurar el 19 o 20 de octubre próximo, está ubicado en un lugar turístico, en el centro histórico de la ciudad, próximo a la plaza Uncibay. **“Si bien Málaga es un destino turístico todo el año, los meses más fuertes son julio y agosto. Pero para inaugurar un local es mejor no hacerlo en temporada, así te vas adaptando y preparando mejor”**, explica.

“Aunque acá la gente es muy amable, uno viene desconfiado. Pienso que el hecho de que otro argentino me haya ayudado me dio más confianza, y además tenía buenas referencias”, dice acerca de Maxi Marangos, quien a través de su cuenta de Instagram @emprenderenlacostadelsol asesora a quienes desean abrir su negocio en Málaga.

-¿Cuál fue la inversión que tuviste que hacer?

-Es relativo, la inversión puede ser muy chica o muy grande depende de lo que quieras poner. Por ejemplo, un alquiler de local ronda entre los 2000 a 4000 euros por mes. Los contratos de alquiler son similares a los de Argentina. Hay muchas cosas que yo pensé que iban a ser distintas y la verdad que no. Los impuestos son altos, pero lo que te dice todo el mundo es que te vuelve por otro lado. Y se nota.

-¿Cuántos empleados vas a tener?

-En principio estoy calculando cinco o seis personas por el tamaño del local y la



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Un paella para dos personas costará 25 euros y un café 1,8

-¿Cuánto gana un mozo?

-Aproximadamente gana 1200 euros por mes, con eso se puede vivir bien. No necesitas un sueldo exorbitante para estar bien. Hay mucha estabilidad. Podes proyectar tener una casa, comprarte un auto, pero si querés hablamos en un año y te cuento bien cómo me fue.

-¿Cuánto va a costar un café o un plato de arroz con mariscos?

-Un café 1,8 euros y una paella de mariscos para dos personas, 25.

"Si venís, no te vas a querer volver"

Rodrigo siente que rápidamente se está adaptando a su nueva vida. "Es hermoso el lugar, la ciudad y la gente. Viví toda mi vida en caballito y los últimos años, en



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

que vive en Mar del Plata es indiferente, pero a mí me llama mucho la atención. Encima acá todo es cerca. Para ellos, una distancia de una hora y media es mucho y para nosotros es como ir a trabajar”, dice.

-En el futuro, ¿pensás quedarte allá?

-En principio es la idea, quedarme y seguir creciendo acá. Las ganas y la edad las tengo, ya veremos.

-¿Qué dijo tu mamá cuándo se enteró?

-Fue una mezcla de emociones. Por un lado, me dijo ‘anda’, ‘me encanta la idea’ y por otro, ‘no quiero que te vayas’. Como familia somos muy unidos.



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Rodrigo junto a su mamá Karina y su hermano Federico

-Me imagino que toda la familia va a estar en la inauguración

-Si, ya sacaron pasaje. Les dije, miren que es una fecha estimada. Y a mi hermano, que también trabaja en el negocio familiar, le dije: 'Cuando vengas acá no vas a querer volver'.

Por [Constanza Bengochea](#)

Conforme a los criterios de



The Trust Project

[Conocé The Trust Project](#)

Temas

LIFESTYLE

TODO ES HISTORIA

MÁLAGA CF

ESPAÑA

RESTAURANTES

EMPRENEDORES

FAMILIAS



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Como nunca se lo vio. La espectacular foto del volcán Vesubio desde el espacio



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

Escándalo en la realeza. La foto viral que fue un dolor de cabeza para Máxima y su hija Alexia



Farsantes. El Zuckerberg noruego que engañó a todo un país

Últimas Noticias



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Como nunca se lo vio. La espectacular foto del volcán Vesubio desde el espacio



Escándalo en la realeza. La foto viral que fue un dolor de cabeza para Máxima y su hija Alexia



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Farsantes. El Zuckerberg noruego que engañó a todo un país



Día de la ballena franca austral: la danza en Península Valdés



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Criolipólisis. Cómo es y cuáles son los riesgos del tratamiento estético al que se sometió Linda Evangelista



Sorpresa. Compró un detector de metales como un juego y descubrió un tesoro vikingo único en la historia



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



**Emblema de los 90. Fort reservaba desde Miami y los DJs
"manguereaban" al público: así eran las noches frenéticas de Pachá**



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta

presente en el Fashion Week de Madrid



En fotos. 15 años de galas solidarias, los mejores recuerdos del Bellas Artes



LA NACION



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta



Home



Secciones



Club LA NACION



Mi Cuenta