

Para ti

INP 4461. 18 de enero de 2008.
Precio en Capital Federal y
CABA \$ 7,80.- Recargo envío al
interior \$ 0,20. En R.O.U. \$ 80.

VACACIONES CON LIBROS

Claves para aprovechar
el verano y el tiempo
libre, y estimular la
lectura en los chicos.

TESTS DE VERANO

¿HACELOS SOLA,
EN PAREJA O ENTRE
AMIGAS.
DESCUBRI COMO
SOS EN EL AMOR
Y LA AMISTAD,
Y COMO
REACCIONAS
FRENTE A LAS
DIVERSIDADES.

Conocé tu "animal de poder" y las
revelaciones de un milenar sistema
predictivo con 13 signos. Lo que te
ocurrirá este año —en el amor y el
trabajo—, según la sabiduría ancestral
europea y el chamanismo.

HOROSCOPO CELTA '08



Mariana Caviglia

Delicias frente al mar

Sus exquisiteces gastronómicas en miniatura están presentes en los eventos, inauguraciones y fiestas privadas de Punta del Este. Después de trabajar junto al chef Francis Mallman, abrió su propia empresa de *catering* y le va muy bien.

[Texto **Mara Derni**
Fotos **Tomás Ghiorzo**]

Todavía no sabía exactamente qué hacer de su vida cuando descubrió lo cómoda que se sentía entre sartenes, cucharones y especias. Mariana Caviglia tenía 19 años y vendía ropa en una tienda la tarde en que el chef Pablo Massey entró al local a comprar un regalo y terminó ofreciéndole trabajo de mesera en *Patagonia*, uno de los restaurantes que por entonces Francis Mallman tenía en Palermo. Al año siguiente, convencida, decidió comenzar la carrera de gastronomía en Filadelfia, Estados Unidos. Se recibió y recorrió el sur de Argentina, alternando temporadas en Inglaterra y Estados Unidos, hasta que decidió instalarse definitivamente en Montevideo con la idea de poner en marcha su propio emprendimiento, *De la cocina*, un servicio de *catering* que hoy abastece a los eventos más *top* de Punta del Este, con un promedio de 25 pedidos mensuales. Sus bocaditos dulces y salados se degustan en las inauguraciones de marcas que desembarcan en la costa esteña y están presentes en las fiestas de firmas como *Chandon* y *Márgara Shaw*. “*Toda mi vida tuve ganas de hacer algo propio y un día, charlando con una amiga del secundario, dijimos: ‘Dale, hagámoslo’.* Ella después se casó, se volvió a Buenos Aires y yo seguí sola. Al principio, trabajando en un restaurante, y como después de 2001 me echaron, me dediqué full time al catering. Empecé cocinando en mi casa para una vecina que tenía una cena para ocho personas y no paré a pesar de que nunca hice publicidad. Todo el crecimiento que logré se ge-



Cifras

- **Inversión inicial:** US\$ 10.000.
- **Equipo de trabajo:** 10 personas.
- **Pedidos mensuales:** 25.
- **Costo del servicio:** de US\$ 18 a 70 por persona.
- **Contacto:** catering@mariancaviglia.com.
Web: www.mariancaviglia.com.

neró a partir del famoso y siempre efectivo boca a boca”, cuenta esta chef de 36 años, embarazada de ocho meses —espera una nena— y casada con un ingeniero químico. “Saben que en mí encuentran un

servicio personalizado y creativo, que se adapta al tipo de evento. Por ejemplo, en una muestra de arte las bandejas siempre tienen que ver con los cuadros o revelan alguna particularidad del artista. Siempre los clientes se repiten y ése es mi parámetro de que las cosas van bien”, explica. Otro de sus secretos radica en no sobrecargarse y saber decir “no” a tiempo. “Es una regla que, a pesar de ser perjudicial para el bolsillo, garantiza que las cosas salgan perfectas. Trabajo hay mucho, y no sólo en temporada porque la tendencia ahora es resolver una cena mínima con un catering cuando hace un par de años atrás se solucionaba en casa”, dice. **DI**