



DOSSIER DE PRENSA

Aloha Comunicación
aloha@alohacomunicacion.es

La Pecera

el concepto

un equipo emprendedor

taiyakis y helado soft

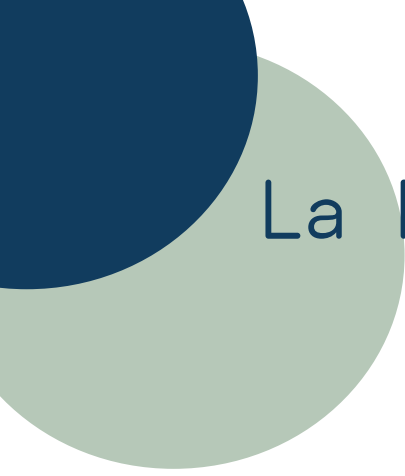
helado artesanal

ediciones limitadas

La Pecera 2.0

Datos de interés





La Pecera, el concepto

El 14 de mayo de 2017, Malasaña amanecía con un nuevo local. Nacía La Pecera y una desconocida especie animal llegaba al barrio más alternativo de la capital, el taiyaki. Este pequeño espacio de la calle Velarde se convertía así, en el primer local de España en servir este típico dulce con forma de pez de origen japonés relleno de helado soft.

Revolución gastronómica. Con ellos, llegó a Madrid una nueva forma – muy divertida – de comer helado. No tienen carta fija, lo que les permite jugar y sorprender cada mes con nuevos sabores, toppings y combinaciones. Sin duda, La Pecera se ha convertido en un referente gastronómico donde degustar un helado diferente. Lo mejor, sus ediciones limitadas.

Más que una heladería. En La Pecera, el taiyaki ha sustituido al cucurucho de barquillo, se sirve relleno de helado soft y lleva toppings. Además del original dulce japonés, ofrecen otra especie similar al taiyaki: los croyakis, mitad croissant y mitad taiyaki rellenos de crema pastelera.

Una experiencia 360°. El local, gracias a la decoración y a un proyecto de interiorismo excelente, consigue trasladarte a una auténtica pecera. Una puerta de cristal separa la calle de un mundo submarino con escamas de color azul, verde, dorado y blanco con forma de paredes y alumbrado con lámparas esféricas que simulan burbujas. La Pecera es un micro-hábitat donde está permitido nadar y bucear rodeado de peces, muchos peces, con forma de taiyakis.

Un pez que traspasa fronteras. Desde Japón, en los últimos años ha desembarcado en Estados Unidos para convertirse en la última moda *foodie* de Nueva York, San Francisco o Los Ángeles y ahora, de Madrid.



Taiyaki de vainilla con helado soft de caramelo salado y topping de chocolate fundido y ositos de cereal de chocolate

Un equipo emprendedor

Detrás de los taiyakis de La Pecera, están los hermanos Luis y Miguel Aliff y su socia Giuseppina Palladino. Juntos decidieron emprender esta aventura submarina: La Pecera. En ese momento, un concepto inédito en España.

Todo empezó en un viaje a Nueva York, allí, estos tres venezolanos de nacimiento descubrieron el dulce japonés. Les llamó tanto la atención que, antes de volver, ya estaban pensando en cómo importar este original postre.

A mediados del 2016, empezaron a desarrollar el proyecto y, tras meses de pruebas de producto y una vez encontraron el local perfecto, abrieron sus puertas al público en mayo de 2017, sabiendo que darían mucho que hablar y no se equivocaban.

A punto de cumplir un año, La Pecera se ha consolidado como una de las heladerías más deseadas y buscadas de Madrid. Las claves de su éxito: ilusión + un producto original + innovación constante.



Miguel y Luis Aliff y Giuseppina Palladino tienen la deliciosa culpa de descubrir los taiyakis en España.

Taiyakis y helado soft

El taiyaki es un pastel japonés con forma de pez.

En 1909, en una confitería de Tokio, elaboraban por primera vez este postre, originalmente, relleno de dulces típicos de la región como la pasta de frijoles rojos o el té matcha, con los años, ha ido sufriendo variaciones y añadiendo sabores más occidentales como el chocolate, la nata, la crema pastelera o de limón, etc. Pero fueron los coreanos quienes reinventaron el taiyaki fusionando este dulce con los helados tradicionales.

¿Cómo pedir en La Pecera?

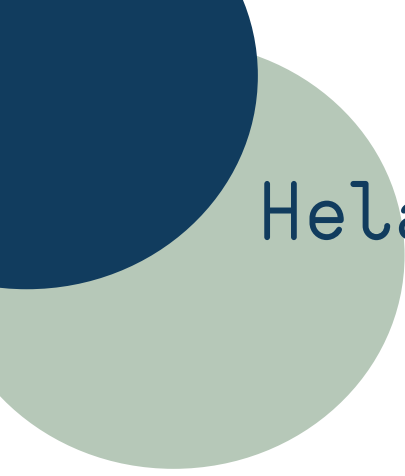
1. Taiyaki. Recién hecho, esponjoso por dentro y crujiente por fuera tiene un sabor a gofre japonés adaptado al paladar occidental. La Pecera lo presenta en dos variantes: de chocolate y vainilla. Para aquellos que lo prefieran, también disponen de tarrinas.

2. Helado soft. Cuatro sabores diferentes y efímeros. Cada temporada, renuevan los sabores de este helado de textura ligera. Chocolate con avellanas, calabaza, cheesecake de fresa, chocolate blanco o vainilla tipo Bourbon – sin alcohol – traída de Madagascar son algunos de los sabores que ya han pasado por La Pecera, destacando los dos favoritos hasta la fecha: té matcha y caramelo salado.

3. Toppings. Continuamente, La Pecera selecciona exóticos toppings para poner el toque final. De diferentes formas, dulces y salados, todas las combinaciones están permitidas. Algunos de ellos son: chocolate fundido, coco rallado, toffee, palitos salados, dulce de leche con ron, palomitas caramelizadas, brownie o incluso una nube de algodón de azúcar.

P.V.P. a partir de 3,5€





Helado artesanal y ediciones limitadas

Obrador artesanal.

En La Pecera, ofrecen un producto 100% elaborado de manera artesanal. Diariamente, preparan con ingredientes de primera calidad la masa de los taiyakis para después, cocinarlo al momento de consumir.

Por otra parte, también realizan la formulación de sus helados soft a base de ingredientes naturales y de temporada. Este tipo de helado tiene un proceso de elaboración más complejo y se cocina a una temperatura mayor que el helado tradicional italiano consiguiendo una textura más cremosa y un sabor potenciado. Una vez creada la crema, esta necesita un reposo de 12 horas para conseguir el equilibrio perfecto del sabor.

Esta manera de elaboración, sus ingredientes y las medidas de higiene y control garantizan un helado de calidad y fresco.

Ediciones limitadas.

Uno de los éxitos de La Pecera son las ediciones limitadas. Les gusta celebrar las fechas especiales del calendario con helados exclusivos y, desde su apertura, han creado auténticas obras de arte que han alcanzado una gran aceptación entre el público.

Halloween, con helado terrorífico de calabaza; Navidad, con toppings de estrellas y arbolitos; Verano con helado de limonada rosa y San Valentín, con helado de cheesecake de fresa adornado con un corazón de galleta de jengibre, son algunas de las creaciones con sello La Pecera.

Detrás de estas ediciones limitadas, hay un riguroso trabajo que implica prueba de sabores, posibles combinaciones y diseño. En su laboratorio artesanal, Luis, Miguel y Giuseppina dedican horas de investigación hasta dar con la fórmula exacta para ofrecer algo único y sorprender al consumidor.



Edición Limitada
Navidad



Edición Limitada
Halloween



Edición Limitada
Verano



Edición Limitada
San Valentín

La Pecera 2.0

Es inevitable salir de La Pecera con un irresistible taiyaki con toppings y no subirlo a las redes sociales. Estas han jugado un papel fundamental en el éxito y rápido crecimiento de La Pecera. La estética de su original taiyaki y la combinación de sabores han generado un fenómeno de masas en internet sin precedentes en España. A los pocos días de su apertura, los peces de Malasaña ya eran virales.

Instagram vio nacer y crecer a La Pecera. Sus helados han inundado los muros y los Stories de esta red social, incluyendo el de conocidos influencers y celebrities nacionales que han visitado el local para compartirlo con sus seguidores.

Los peces de Instagram están en La Pecera.



Datos de interés

Ubicación

calle Verlarde, 2
Malasaña, Madrid

Horario

de lunes a jueves
15.00h a 23.00h

de viernes a domingo
15.00h a 00.00h

consultar aperturas especiales
y horario de invierno

Instagram

@wearelapecera





www.wearelapecera.com