



## Dos pastelerías en La Habana Vieja

mayo 5, 2014 |||

*Entrevista con Katia Bianchini*

Por Irina Pino

HAVANA TIMES — Ambiente acogedor, música suave, se propicia la conversación entre amigos, se puede leer, soñar, imaginarse estar en medio de París, o en una ciudad italiana. Estancia donde el aroma de las golosinas, el té y el café, nos rodean como un gran círculo de belleza.

Katia Bianchini es una mujer mitad italiana, mitad suiza. Reside en Cuba desde los 10 años. Ha abierto dos pastelerías que llevan su apellido... la primera, en la calle Sol, entre Avenida



La Bianchini de la calle Sol.

 [Havana Times in English](#)

Google™ Búsqueda personalizada

Buscar

Más entradas: [Irina Pino](#)

[Artista cubana nonagenaria](#)

[Amor interracial en Cuba](#)

[Luchar contra la silicona, por la individualidad](#)

[Diaven, artista, piloto y actor cubano](#)

[Salir del infierno](#)

**Vea todas las entradas de: [Irina Pino](#)**

Videos hechos en Cuba



del Puerto y calle Oficios, y la otra en el Callejón del Chorro, en la Plaza de la Catedral.

Desde los 90's, en La Habana Vieja, no se veía ningún comercio privado donde se pudiera consumir dulces, y las tradicionales infusiones de té y café. Todavía algunos cubanos recuerdan aquellas famosas "Casas del té". Había dos en La Habana Vieja, y una en G y 23, en el Vedado. En aquellos lugares se formaban largas colas, la gente se reunía para consumir té y dulces, y conversar con las amistades.

### HT: ¿Cómo se estableció su familia en Cuba?

**KB:** Mi padre es un científico que trabajaba en los 60's en el Centro de ingeniería nuclear en Ginebra, conoció al Dr. Enrique Núñez Jiménez, y él lo invitó a un congreso de artistas e intelectuales en Cuba. Después de visitar varias veces el país, decidió mudarse con toda la familia. Empezó a laborar como asesor en la Academia de Ciencias de Cuba, y mi madre en Prensa Latina, como traductora.

### HT: ¿Entonces estudiaste en Cuba?



La pastelería Bianchini.

**KB:** Estudié secundaria en el Ceiba del agua [escuela del campo], ingresé luego en el pedagógico y me quedé a dar clases. Tengo el título universitario de física, siguiendo el ejemplo de mi padre, aunque solo lo ejercí por un corto tiempo.

### HT: ¿Tus primeros trabajos tenían alguna relación con la gastronomía?

**KB:** No, me vinculé con las primeras firmas italianas que se radicaban en los 80's, hacía el rol de secretaria y traductora, ya que dominaba el italiano y el

francés.



Del diario de Irina Pino

Esa música que sonaba en mi casa  
Reina María Rodríguez es una mujer  
Relaciones que cuelgan de un hilo  
La violencia, ese mal que nos rodea

**Más entradas de 'Irina Pino' »**

### LO MÁS LEÍDO EN HT



**Tanto nadar para morir en la orilla**



**El último adiós a Juan Formell**



**Lo que pasa con los agromercados a la libre**



**Peloteros cubanos por**

## HT: ¿Cómo surgió la idea de las pastelerías?

**KB:** Desde pequeña mi madre me enseñó a hacer dulces. Ella misma en su adolescencia trabajo en una dulcería. En mi casa había tradición de hacer pan, galletas integrales, croissants..., mis padres me educaron en una cultura biológica, de alimentos naturales. Al principio cocinaba para mis hijos; y luego, como era esposa de un músico concertista, asistía frecuentemente a reuniones sociales, y terminé siendo la que llevaba el postre.

## HT: La materia prima, la compra aquí, ¿o viene del extranjero?

**KB:** Los téis lo traen amigos de Francia, son biológicos; el café es del Escorial, la harina, no necesito mucha, porque se hacen dulces pequeños para acompañar. Productores independientes me suministran la mantequilla y el huevo.

## HT: ¿Cómo hizo la selección de los postres?

**KB:** Pertenecen a la cultura centro europea, suiza, francesa, y austríaca. Hace 20 años el croissant no se encontraba en España, en Italia..., ahora lo vemos en todas partes.

## HT: ¿Y los precios, cómo los ha ajustado?

**KB:** Al principio teníamos una carta con el doble de productos (ahora solo hay 15), hubo una selección natural, fuimos decantando la inestabilidad del producto que diera pérdida. Tengo nociones comerciales, administré un proyecto por muchos años.

**HT:** ¿Los locales están destinados a cierto sector de más poder adquisitivo? Veo un personal muy diligente, ¿de dónde provienen?



el mundo



Miles marchan en Cuba reclamando más eficiencia económica

Vea otros de los más leídos en HT

## Únete a nuestras comunidades sociales



Me gusta

A 6437 personas les gusta esto. [Regístrate](#) para ver qué les gusta a tus amigos.



Seguir

237 seguidores



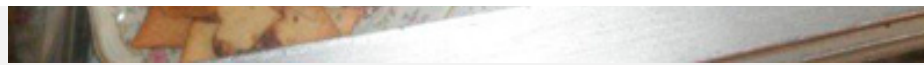
El Tiempo en la Habana



## DIARIOS DE CUBA

Los viejos son la esperanza del mundo  
Terror Made in Cuba  
Ahí, Ná Má...

**KB:** Hice una comparación con otras pastelerías: Silvain, San José... incluso soy mucho más



Los dulces de Bianchini.

económica. Hay un equipo de trabajo, una vocación en hacer algo distinto, son jóvenes que trabajan en sus tiempos libres, casi todos universitarios. Controlo la calidad, si alguien me falla en la cocina, se equivoca, ajusto cuentas..., pero casi todos los que empezaron, siguen conmigo. Estamos muy entusiasmados.

**HT:** El logotipo es un gato, he visto gatos por dondequiera.

**KB:** Fuimos criados con animales de compañía. Cree una marca industrial, pensé en los colores del local, en la decoración, en el mobiliario. El logotipo lo hizo mi hijo que es diseñador y fotógrafo. Le dije, necesito la imagen de un gato que tenga la espiga de trigo. Tenía que ser un gato goloso, un gato hospitalario...

**HT:** ¿No ha pensado en dulces para personas vegetarianas?

**KB:** Mi inspiración era cumplir con todas estas ramas. Existe toda esa línea de alimentación que es sin proteína, sin huevo, pero no tenemos acceso a harinas integrales. Tengo que esperar que haya estabilidad en los productos. Algunos no llevan huevo, como las galletas de jengibre y los croissants.

**HT:** ¿Promoción?

**KB:** Mi hijo me hizo una página Web, aunque soy bastante cautelosa, mis locales son pequeños, y no tengo mucho margen. El sitio La Mesa nos descubrió y nos hizo propuestas de promoción.

**HT:** El local de la calle Salas mucho más

Esa música que sonaba en mi casa

El País del Alzheimer

Venezuela: De buenas intenciones...

## Concurso de Fotografía HT 2014



---

### OPINIÓN

---

La suerte de partir y llegar

¿Nacionalismo revolucionario?

De vuelta a la plava más bella v traicionera



La carta de Bianchini

**HT:** El local de la calle Sol es mucho más barato...

**KB:** Algunos precios sí, en las zonas más escondidas los precios son más bajos.

**HT:** Estos locales podrían funcionar como centros literarios, o para relajarse.

**KB:** El Bianchini más pequeño es un centro de terapia para la comunicación. Este atrae a mucha gente; tuvimos un visitante extranjero que vino por un mes seguido. Solía escribir notas en un cuaderno; y acostumbraba a pedir el mismo café con un pastelillo. El penúltimo

día quiso conocerme. Me confesó que nunca notó la diferencia de calidad en lo consumía; –el mejor cumplido que me han hecho–. Es un escritor de libros de gastronomía.

**HT:** ¿Cuántos tipos de té ofertan?

**KB:** Tenemos té negro, verde y el roibo (el té de los amantes), una planta que no tiene teína, aromatizada con canela, almendras y manzanas. Quisiera asociarme con alguien que tuviera un jardín de plantas aromáticas, crear un bouquet de hierbas cubanas, que sea digestivo.

**HT:** Observo variedad de dulces.

**KB:** Sí, tenemos el soufflé, choux de nutella, muffin, cookies, galletas de jengibre, torta tres leches, torta de Katia (es una torta de chocolate que hago hace diez años y he estandarizado de acuerdo a la situación nacional), el croissant y otros.

**HT:** ¿Está viendo el resultado de su trabajo?

**KB:** Me siento muy estimulada por la respuesta, los muchachos también sienten eso. Tienen sueños en la mente, ganas de hacer cosas. Existe la sensación de un proyecto conjunto.

**HT:** Gracias y buena suerte.

Tanto nadar para morir en la orilla  
Lo que pasa con los agromercados a la libre

Cuba comenzó a vender peloteros, deberá comprarlos también

---

## REPORTAJES

---

Cuba y su nueva Ley de Inversiones: del desarrollo sostenible al neoliberalismo (2)

De vuelta a la playa más bella y traicionera

Peloteros cubanos por el mundo

Cuando los efectos del Embargo se sienten en Suiza

Cuba devuelve propiedades religiosas católicas

Un viaje en tren de Santiago de Cuba a La Habana

---

## ENTREVISTAS

---

Yoani Sánchez pasa al periodismo: “La realidad en Cuba es disidente”

En Cuba una gran puerta al mundo para la danza

Dos pastelerías en La Habana Vieja

Fernando Pérez: nosotros queremos una Ley de cine


“Ser queer en Cuba y no morir de hambre en el intento es toda una hazaña”

Conversación con un organizador de los

## Haz un comentario




### 4 RESPUESTAS A “DOS PASTERERÍAS EN LA HABANA VIEJA”

1.  *Miranda dice:*  
5 mayo 2014 a las 8:28

Muy Bueno, Congrats! A la empresaria mitad italiana, mitad suiza, Muy “afortunada Ella” en haber podido tener el privilegio y las oportunidades que nuestro país le ha brindado, Viva la igualdad del socialismo cubano!

[Responder](#)

2.  *Francisco A. Dominguez dice:*  
5 mayo 2014 a las 19:17

Al principio teníamos una carta con el doble de productos (ahora solo hay 15), hubo una selección natural, fuimos decantando la inestabilidad del producto que diera pérdida. Tengo nociones comerciales, administré un proyecto por muchos años.

=====  
La señora Bianchini se leyó a Engels mejor que Fidel:

“...en una sociedad de productores que intercambian sus mercancías, la competencia pone en acción la ley del valor, inherente a la producción mercantil, instaurando así una organización y un orden de la producción social que son los únicos posibles en las circunstancias dadas. Sólo la desvalorización o el encarecimiento excesivo de los productos muestran de modo tangible a los diferentes productores que y cuanto se necesita para la sociedad y que no se necesita. Pues bien, este regulador único es precisamente el que la utopía representada también por Rodbertus (y por Fidel) quiere que sea suprimido. Y si preguntamos ahora que garantías hay de que cada artículo

Guardianes del Iberá de Corrientes,  
Argentina

---

#### CULTURA CUBANA

---

La suerte de partir y llegar

En Cuba una gran puerta al mundo para la danza

Dos pastelerías en La Habana Vieja  
Las artes de fiesta en Aguacate, Cuba  
Primavera Libertaria en La Habana  
El último adiós a Juan Formell

---

#### NOTICIAS

---

Noticias en breve: Democracy Now 6/5  
Productos para habaneros (5-11 de mayo)  
Cuatro congresistas de EEUU visitan al preso Alan Gross en Cuba  
Bloguera cubana Yoani Sánchez lanza periódico “la próxima semana”  
Las artes de fiesta en Aguacate, Cuba  
Primavera Libertaria en La Habana

---

#### MUNDO


---

Noticias en breve: Democracy Now 6/5  
Brasil: El Gobierno gastó casi 50 millones de reales en armas no letales para el Mundial  
Cuatro congresistas de EEUU visitan al

será producido en la cantidad necesaria y no en una cantidad mayor, que garantías hay de que no habremos de sentir necesidad de pan y de carne mientras nos vemos aplastados por montones de azúcar de remolacha y nadando en torrentes de aguardiente de patata, o de que no sufriremos escasez de pantalones para cubrir nuestras desnudeces, mientras abundan a millones los botones para tales prendas, Rodbertus (y Fidel) nos remitirá solemne a su famoso ajuste de cuentas, el cual indica que por cada libra sobrante de azúcar, por cada barril de aguardiente no vendido, por cada botón no cosido a los pantalones se ha entregado un bono exacto, ajuste de cuentas en el que todo coincide a la perfección y merced al cual “todas las pretensiones serán satisfechas y liquidadas de un modo justo”. Y quien no lo crea puede dirigirse al contable X de la caja central de la Hacienda Pública de Pomerania (o Plaza de la Revolución), que ha comprobado las cuentas, las ha encontrado en toda regla y merece plena confianza como hombre que ni una sola vez ha incurrido en un error de caja.”


Amén

[Responder](#)

3.  *El bobo de Abela* dice:  
5 mayo 2014 a las 20:40

Ese es el tipo de emprendimiento que hay que apoyar en igualdad de condiciones a las grandes empresas extranjeras a las cuales les dibujan leyes bien blandas para que vengan a invertir, Estos negocios PYMES son los que generan mas empleos y como cuenta la dueña no tiene el mas minimo apoyo gubernamental ni siquiera para importar te.  
Es por eso que hay que exigir que los cubanos tengamos los mismos derechos que los extranjeros para invertir en nuestra economia. Oye que suena rarísimo hasta decirlo. Me recuerdan las peticiones de los criollos a las cortes españolas en tiempos de la colonia.

[Responder](#)

4.  *Isidro* dice:  
5 mayo 2014 a las 22:48

Vaya, vaya...miren quién es y a qué se dedica la heredera de Nelly Bianchini. Me encantaba conversar con su madre, antigua colega, porque habla un español en el que se mezclan con gracia y naturalidad los vocablos y acentos del francés, italiano y alemán, como buena suiza que

preso Alan Gross en Cuba

Noticias en breve: Democracy Now 5/5

El Presidente uruguayo firma el decreto que regula el comercio y consumo de marihuana

Panamá: Juan Carlos Varela es el nuevo presidente

---

[Servicios Web](#)

---



Suscribase a HT por Email



Canal RSS

---

**CONT@CTE CON EL EDITOR DE HT**

---

**Reciba HT por Email**

Introduzca su email:

**Suscribase**

es...Me complace saber de ella...

Irina, sería buena idea que pongas y repitas con este tipo de entrevistas. Ayudan mucho a los que estamos lejos, lejos...

Y por último: claro de que es hora de que los cubanos TODOS gocemos de esas mismas prerrogativas.

Responder

**ESCRIBA UNA RESPUESTA**

Nombre (necesario)

Email (no será publicado) (necesario)

Website

Envíe el comentario