

## Pizzas de artesanía

Román Pueyo fue un emprendedor del año 1989 decidido a poner un negocio de hostelería en la ciudad especializado en la elaboración de pizzas artesanas. Al frente del negocio hasta hace poco, ahora sigue en la brecha su hijo Diego.



**E**sta pizzeria, familiar, auténtica, con solera y de trato entrañable por parte de quienes lo regentan, trajo la pizza a Móstoles para las delicias de tantos y tantos vecinos de la ciudad que recuerdan su apertura, en 1989, con gran cariño. Román Pueyo llegó desde Madrid con una dilatada experiencia en el sector de la hostelería, decidido a darlo todo en su propio negocio, pionero en la ciudad, elaborando pizzas artesanales con materia prima de primera calidad (como sus embutidos naturales y la ternera y el pollo fresco, de mercado). Su profesionalidad y buen hacer a lo largo de todos estos años colmaron de felicidad a muchos niños que celebraron aquí un buen número de cumpleaños y meriendas. Muchos continúan acudiendo a Royal Pizza (en Pintor Muriillo, 10 posterior) convertidos en padres de familia ilusionados

con repetir la experiencia. El trato familiar siempre fue un valor añadido en este negocio, que desde hace cuatro años está dirigido por Diego, uno de los hijos de Román. “Estoy muy orgulloso de cómo lo lleva” -confiesa- y recuerda que los fines de semana, con los cines que había al lado, el local estaba siempre abarrotado de público, llegando a preparar algún día hasta 250 pizzas.

Aunque los tiempos han cambiado mucho, Diego ha sabido adaptar esta pizzería familiar a la demanda actual en estos tiempos difíciles sin perder un ápice de su esencia. Es decir, apostando por los mismos mé-

todos artesanales que su padre le ha enseñado. Cada día se elabora artesanalmente la masa, sin proceso de congelación alguno, y el estirado y horneado también son manuales, en el mismo horno de piedra que ha hecho las pizzas desde el primer día. Diego también ha sabido aportar al negocio un toque fresco y novedoso, ampliando la carta con pizzas de nuevos ingredientes e incorporando otras recetas. Familias y jóvenes (sobre todo en verano, con la terraza) siguen llenando este local, que durante años abasteció al festival de música Festimad de miles y miles de pizzas, granjeándose sin saberlo una amplia clientela de público no siempre de Móstoles. “Hasta aquí siguen viniendo clientes que no son de la ciudad”, concluye Román, que desde que se casó vive en Móstoles, en Estoril II, como uno más de la ciudad.

