



EVENTOS

**SARTORIA
PANATIERI**
_ FROM FARM TO PIZZA _

- [001] SARTORIA PANATIERI
Quiénes somos
Qué ofrecemos
- [002] LOS CHEFS: RAFA PANATIERI Y JORGE SASTRE
- [003] ESPACIOS
- [004] SERVICIOS QUE OFRECEMOS
- [005] CONTACTO



[001]

SARTORIA PANATIERI
Quiénes somos
Qué ofrecemos



QUIÉNES SOMOS

Sartoria Panatieri es una pizzería artesanal nacida del respeto absoluto por el producto y la tradición. Trabajamos con ingredientes orgánicos, de proximidad y de temporada, seleccionados cuidadosamente junto a productores locales que comparten nuestros valores. Algunos incluso los elaboramos nosotros mismos —como embutidos o quesos— para garantizar la máxima calidad y mantener viva la artesanía que nos define.

El proyecto nace en 2018 de la mano de Rafa Panatieri y Jorge Sastre, dos cocineros con trayectoria en alta cocina que decidieron unir su experiencia para crear un concepto sostenible, auténtico y responsable. En Sartoria Panatieri entendemos la cocina como un oficio: un puente entre el productor y el comensal, donde cada detalle cuenta y cada elaboración tiene una historia.

Defendemos la vuelta al origen, la honestidad en los procesos y el valor de lo local con una mirada global. Cada producto que llega a la mesa ha sido elegido entre muchos, por su calidad, su origen y la ética de quienes lo producen.

La pizza es nuestra forma de expresión: una síntesis entre técnica, tradición y respeto por el tiempo. Desde la masa que fermenta lentamente hasta el fuego del horno, cada paso refleja nuestra pasión por hacer las cosas bien.

SARTORIA PANATIERI
FROM FARM TO TABLE



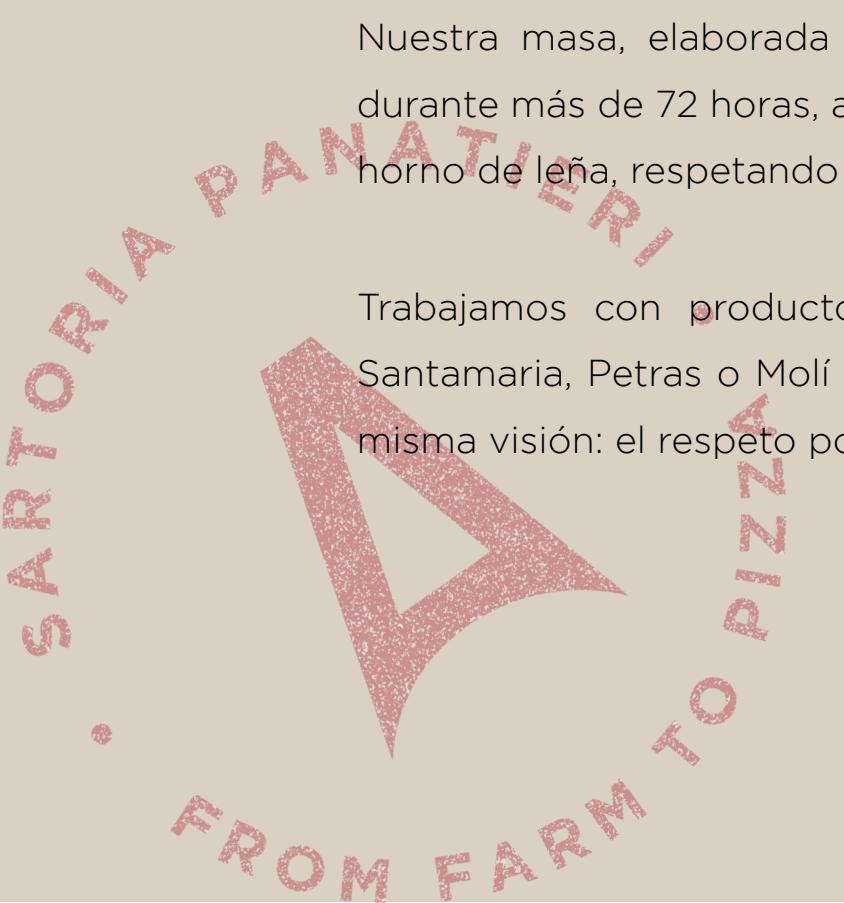
QUÉ OFRECEMOS

En Sartoria Panatieri elaboramos pizzas artesanales y sostenibles, con ingredientes de temporada, orgánicos y de proximidad. Trabajamos directamente con productores locales y seleccionamos cuidadosamente cada producto para resaltar su sabor y autenticidad.

También elaboramos nuestros propios embutidos, además de productos como el limoncello casero o las verduras fermentadas, todos creados de forma natural, sin aditivos ni conservantes.

Nuestra masa, elaborada con harina ecológica molida a piedra, fermenta lentamente durante más de 72 horas, alcanzando una textura y sabor únicos. Cada pizza se cocina en horno de leña, respetando la tradición y buscando siempre la excelencia.

Trabajamos con productores de confianza como Cal Pauet, Granja Armengol, Pau Santamaria, Petras o Molí de Ger, entre muchos otros, que comparten con nosotros una misma visión: el respeto por la tierra, el producto y la calidad.













RAFA PANATIERI Y JORGE SASTRE

Rafa Panatieri y Jorge Sastre son dos cocineros inquietos, apasionados y con una trayectoria forjada entre algunos de los grandes templos gastronómicos de Europa y Sudamérica.

Rafa, nacido en Brasil con raíces italianas, creció entre aromas de cocina y tradición familiar. Dejó la veterinaria para dedicarse por completo a su verdadera vocación: cocinar. Su camino lo llevó por restaurantes como Nectari (1*), Grupo Tragaluz y finalmente a España de la mano de los Hermanos Roca, donde consolidó su estilo y visión.

Jorge, madrileño de nacimiento y catalán por elección, también formó parte del equipo de los Hermanos Roca tras pasar por cocinas de referencia como Portal de Echaurren (2*). Perseverante y perfeccionista, ha construido una carrera marcada por la técnica, la sensibilidad y el respeto por el producto.

En 2018, sus caminos se cruzaron para dar vida a Sartoria Panatieri, un proyecto donde combinan su experiencia en alta cocina con una visión sostenible, honesta y profundamente artesanal.

SARTORIA PANATIERI
FROM FARM TO PIZZA



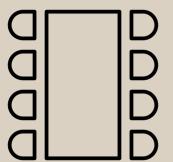


GRÀCIA

Aforo:

Hasta 46 comensales, ideal para eventos corporativos, celebraciones privadas o encuentros sociales de gran escala.

Disposición:



SARTORIA PANATIERI
FROM FARM TO PIZZA



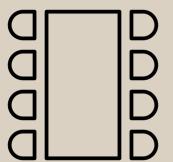


EIXAMPLE

Aforo:

Hasta 70 comensales, ideal para eventos corporativos, celebraciones privadas o encuentros sociales.

Disposición:



SARTORIA PANATIERI
FROM FARM TO PIZZA





EVENTOS

NUESTROS SERVICIOS

Servicio de comidas y/o cenas fuera de los restaurantes:

Ofrecemos nuestra propuesta gastronómica personalizada, disponibles para almuerzos o cenas, con menús diseñados a medida.

Bodega y carta de bebidas:

Acceso a una cava exclusiva con más de 10 etiquetas de vino, seleccionadas por nuestro equipo, además de nuestra carta de bebidas, incluidas las cervezas artesanas de Sartoria Panatieri.

Servicio de sala:

Equipo de sala altamente capacitado para brindar una atención cuidada, eficiente y de alto nivel, garantizando el éxito del evento.

**Todos los servicios ofrecidos se adaptan a las particularidades de cada evento, garantizando una atención especializada y un enfoque personalizado. La propuesta gastronómica se elabora a medida, considerando el tipo de evento, las preferencias del cliente y los requerimientos específicos del servicio.*









ORGANIZA TU EVENTO CON NOSOTROS

CONTÁCTANOS

E: eventos@sartoriapanatieri.com
T: +34 931 05 57 95

SARTORIA PANATIERI GRÀCIA
Carrer de L'Encarnació, 51
08024 Barcelona

SARTORIA PANATIERI EIXAMPLE
Carrer de Provença, 330
08037 Barcelona

SARTORIA PANATIERI
FROM FARM TO PIZZA



EVENTOS

A

SARTORIA PANATIERI ©