

<b>DOLOMITI</b> VITORIA	<b>Dirección</b> Ramón y Cajal, 1. <b>Teléfono</b> 945233426. <b>Web</b> www.dolomiti.es. <b>No perderse</b> El rissoto con bogavante.
<h1>La prima cosa bella</h1>	Cocina italiana 
	<p><b>PRECIOS</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Menú del día (de martes a viernes): 14 € + IVA</li> <li>◆ Carta: 25/30 €</li> </ul>

### El chef ciclista

Ocho meses después de culminar su etapa de corredor, Paco Galdós, ciclista célebre por ganar la etapa del Stelvio en el Giro de 1975, donde logró también el premio de la montaña, abrió la pizzería Dolomiti. Pionero en Vitoria, el chef se fue a Verona a pulir ideas y aprender algo del oficio. Su buena mano y su pasión por la gastronomía italiana lo auparon a lo más alto. Desde hace unos años es su hija Patricia la que se ha hecho cargo del restaurante.



:: BLANCA CASTILLO

### :: J. FIESTRAS

La pizza es una de esas elaboraciones que gusta a casi todos y ofrece tantas posibilidades que podría tomarse a diario sin repetir sus ingredientes. Eso sí, hay que tener en cuenta antes la cantidad, los sabores más adecuados y cuándo incorporarlos, el tipo de tomate y queso o la apropiada cocción para conseguir una masa crujiente y esponjosa. Todos estos aspectos se cuidan al detalle en Dolomiti, una pizzería fundada en 1981 que elabora artesanalmente pasta fresca y masa de pizza. La especialidad del restaurante es la comida italiana, pero eso no quita que en su carta ofrezcan también una alta gama de recetas internacionales. Eso sí, las pizzas se cuecen en horno de leña, lo que le da un toque de distinción. Y en el mismo escenario también realizan todo tipo de asados, carnes a la brasa y pescados del Cantábrico. Es por ello que la variedad de su carta abarca casi todos los gustos. Así, los ravioli rellenos de mor-

cilla con salsa de tomate, piquillos y alegrías riojanas o el rissoto con bogavante son algunas de sus sugerencias de temporada. Pero también destacan propuestas como las almejas a la marinera, los lomos de merluza a la kosquera o las kokotxas en salsa verde, entre otras delicias venidas del mar, o el solomillo al gorgonzola, el rabo de buey estofado o el cordero lechal asado, para aquellos que prefieran lo cárnico. **Pasta fresca** Luego está su pasta, siempre fresca. El espagueti blanco y negro salteado con almejas en salsa verde, a la vónvole, es un pecado, lo mismo que el fettuccine blanco a la funghi, salteados con hongos, crema de boletus y un toque de nata, o los tagliatelle a la puttanesca, con anchoas, ajo, alcaparras, salsa de tomate, picante y aceitunas negras. Y son solo algunos ejemplos de las muchas combinaciones que pueden hacerse con su pasta y sus exquisitas salsas. Entre los entrantes sobre-

salen sus ensaladas, la de pasta fresca con langostinos o la Di Anatra, con lechugas variadas, cogollos, anchoas, jamón de pato, tomate seco y trigueros, todo aderezado con vinagreta de aceitunas negras, son excelentes. O también se puede comenzar con un carpaccio de solomillo de buey con rúcula, trufa y láminas de Parmeggiano. Y de postre, nada mejor que el tiramisú artesano, la pannacotta con mango o los canutillos rellenos de crema con chocolate caliente por encima. Hay más, pero estos son alucinantes. El local se reformó íntegramente a finales de 2009, utilizando materiales nobles como la madera, el acero corten y el gres, añadiendo un nuevo comedor en el sótano para eventos privados y ampliando también la zona de picoteo informal a la entrada. En su afán de complacer a todos sus clientes, disponen de platos y pizzas para celíacos y, cómo no, aquel que prefiera disfrutar de la pizza en casa puede hacerlo porque también ponen comida para llevar.

## REFLEXIONES DE UN COCINERO

Las vacaciones son buenas para muchas cosas, siempre decimos que sirven para desconectar pero a veces también podemos utilizarlas para lo contrario, para reflexionar sobre nuestro trabajo, sobre la dimensión y el alcance del mismo, lo que es lo mismo, para conectar. Hay tiempo para todo. Me encuentro en Galicia pasando unos días y entre jornada y jornada surfera aprovecho para visitar a amigos y colegas de profesión y comer en sus casas. Nos vemos poco, menos de lo que seguramente quisiéramos pero sabemos sacarle jugo al tiempo y las comidas se alargan y dan paso a unas buenas sobremesas donde compartimos y nos preguntamos cosas como qué estamos aportando los cocineros de nuestra generación a nuestra gastronomía.

Seguramente es difícil valorarlo desde el presente ya que será en un futuro y serán otras personas las que tengan y puedan ponerle nombre a lo que hicimos desde la distancia. Sí que podríamos hablar de diferenciación, de suma de individualidades que forman un gran colectivo, de discursos diferentes, del disfrute de la libertad que conquistaron nuestros mayores... Pero y nosotros, ¿qué? Y es que quizás vayan por ahí los tiros. Nuestra profesión ha adquirido en los últimos años una dimensión social mucho mayor que antaño, se ha dignificado en muchos aspectos y la realidad de un chic@ de 20 años que empieza en una cocina poco tiene que ver con la que vivimos nosotros hace ya 25 años. Hace mucho que la mili se acabó y debemos encontrar nuevos caminos para motivar y educar a las futuras generaciones de profesionales. Esa quizás sea la



**DIEGO GUERRERO**

misión más importante que nos haya tocado a los cocineros de mi generación: sentar las bases y definir los valores que forjan y forjarán a los cocineros del futuro.

Humanizar la cocina y la sala a través de los equipos, buscar caminos de conciliación entre vida personal y profesional, enseñar con exigencia y rigor, pero con respeto y cercanía, hacerles crecer. Enseñarles la magia de crear felicidad desde un discurso honesto y verdadero, de respeto con el entorno y el producto y con conciencia. Que sean ellos mismos quienes vean que el sacrificio es grande, pero la recompensa es jugosa y que nos lleven alto, muy alto, como nos llevaron nuestros mayores.

Como cocinero me siento afortunado cuando los clientes me felicitan por platos que recuerdan de nuestro recetario y que quedaron en su memoria gustativa como testigos de momentos especiales. Pero honestamente no hay cosa que me pueda hacer sentir más orgulloso de mi trabajo que ser espectador y de algún modo en parte culpable de gente con nombre y apellidos que un día empezaron su camino en mi casa, apostaron y creyeron en mí para su formación y hoy les veo convertidos en grandes profesionales. Me invade un sentimiento de responsabilidad y agradecimiento a partes iguales. Espero poder seguir haciéndolo bien y por mucho tiempo.

On egin!