

Ristorantino, el placer del 'dolce far niente'

Con esta expresión se refieren en **Italia** al sublime arte de no hacer nada, lo que en ningún caso supone tumbarse en el sofá con mando en mano y devorando televisión sin pausa, ni tampoco dormir a pierna suelta hasta la eternidad, sino a esa actitud de vivir con un punto de relajación, abrazando el ocio con pasión y valorando la importancia de tomarse tiempo para disfrutar de las cosas, incluidas las más simples y mundanas.

La filosofía que se esconde tras esta frase invita a dejar atrás esa **mala digestión** que representan los ritmos acelerados de la vida moderna y al grito de **carpe diem** reivindicar el sabor único del momento, con la conciencia de que cada segundo, cada bocado, es único y tal como llega se desvanece para instalarse en la despensa de la memoria.



Por eso también puede entenderse el **dolce far niente** como una respuesta inmediata frente a las inoportunas llamadas telefónicas y los incesantes mensajes de wasap, ante el bombardeo constante de esas tribus impertinentes de **instagramers**, **tiktokers** e **influencers** que vuelcan un cúmulo de distracciones estúpidas en las redes sociales que interrumpen los momentos de reflexión y de silencio.

El restaurante [Ristorantino](#), alongado a la bahía de **Santa Cruz de Tenerife**, se ha convertido en uno de esos lugares donde darle un descanso al cuerpo, ideal para desconectar de la tecnología y alejar las preocupaciones que reserva el futuro o

los remordimientos del pasado; un espacio en donde una **gastronomía** elaborada con buen gusto ayuda a oxigenar la mente y recargar pilas.

La hospitalidad del chef Ka

Karmine Parisi, el **chef Ka**, aviva los **fogones** mientras amasa ideas. Atrás quedaron los sueños de vanguardia y ahora su pensamiento ha ido recuperando la virtud de la hospitalidad y camina retornando a la esencia, **la cucina della mama**.

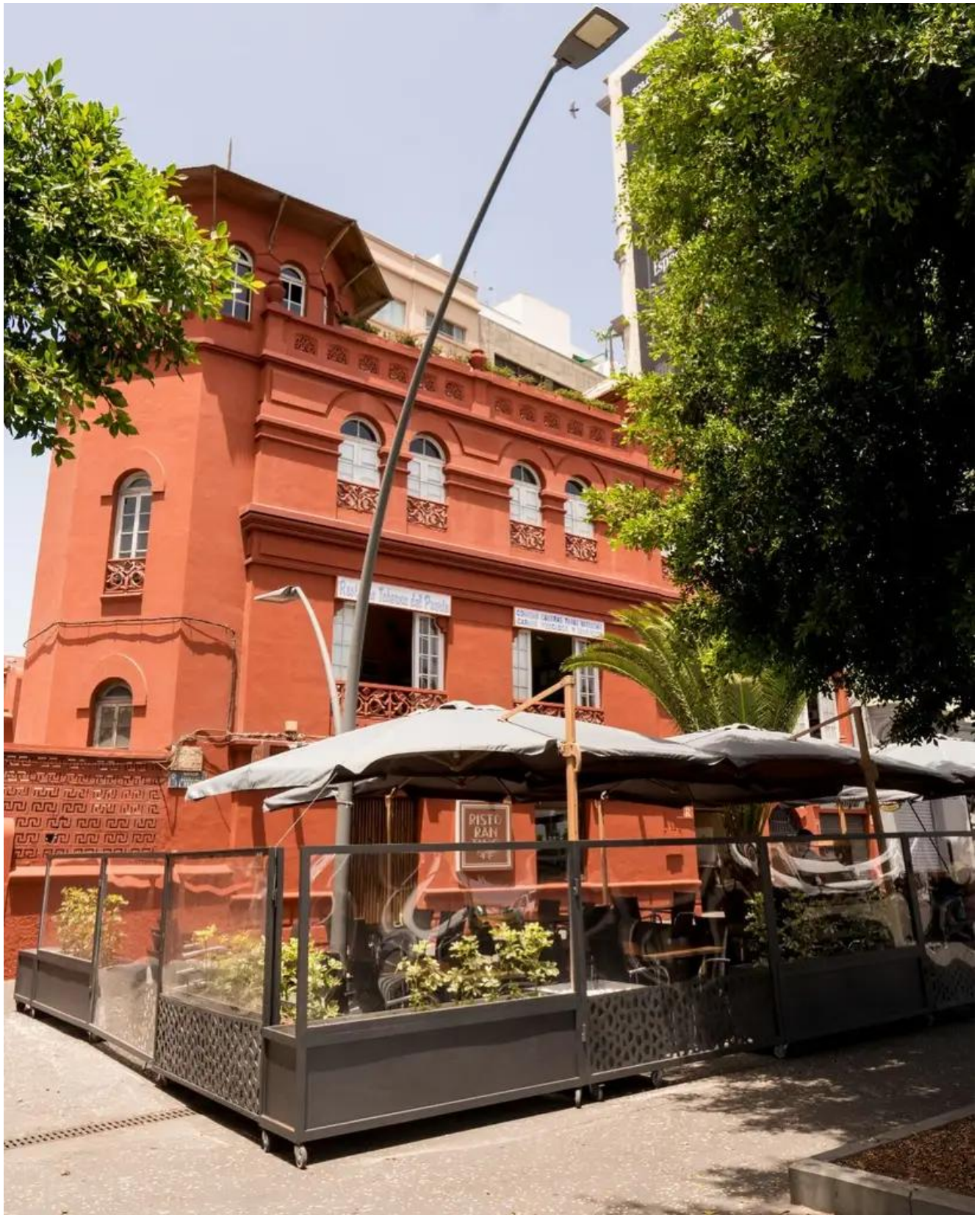


Esto significa dejarse llevar por esa intuición heredada y

natural que supera lo previsible y que podría definirse como una movida divertida, con **materia prima** seleccionada, de calidad, ligera y fresca, que tan pronto viaja al norte como al sur descubriendo la gustosa riqueza de aquel país, presente en sus variados recetarios y sus diferencias regionales; toda esa **cultura gastronómica** labrada durante siglos y fraguada en la afición al buen comer. Porque reducir la cocina italiana a **pizza** y **pasta** es tanto como decir que en España todo es **tortilla de papas y paella** o en Canarias únicamente las **papas con mojo**.

Unos sabrosos aperitivos

Mirco, camarero milanés, lleva en la bandeja un **Aqua Panna**, de manantial e importada de **Italia**, y deja sobre la mesa una cesta con **focaccia**, pan de **masa madre** y **grissini** (palillos de pan), acompañada por dos **patés**: **mortadela** con **pistacho**, de suave **textura** y **sabor** delicado, ancestral y uno de los embutidos más icónicos de **la gastronomía italiana**, más una **olivada negra** de garum, el conocido como **umami** del Imperio.



Frente a un **Martini rosso** casi resulta inevitable recordar aquella sensual escena publicitaria y repetir el gesto de pasarse el dedo pulgar por los labios. En este caso no es más que un guiño de agradable sorpresa al percibir el aroma de una **berenjena horneada a la parmesana**; la presencia de unas

alcachofas romanas; la explosión del **parmesano** y el **guanciale**; esas mini **burratinas empanadas**, servidas en costra y **salsa de tomates** San Marzano; la nueva versión de la **ensalada Caprese** con **mozzarella de búfala** o también **la Parmesana**, con las más frescas lechugas, **queso parmesano** y **gambones**.

Pastas bien ideadas

Se les saldrán los ojos de las órbitas a quienes solo estén acostumbrados a esas pastas insípidas, con textura de plástico y rellenas de cualquier cosa cuando se lleven a **la boca los platos** que propone la carta ideada por el **chef Ka**.

Cada tipo de pasta tiene su salsa o receta, ya sea fresca o seca, una tradición considerada ortodoxia que cumplen en Italia como si se tratara de un mandamiento.

Los **ñoquis a la sorrentina**, al **pesto** o los de **remolacha**, envueltos en **queso gorgonzola** y **piñones**; los **raviolis de pasta fresca rellena del día**; una versión particular de la **lasaña**; **espaguetis frutos del mar**, con una selección de **mariscos**; a la [Nerano](#), con **queso provolone** y **calabacín**, y los de **aceite y caviar**, para los **amantes de la pasta**, además de los medio **rigatone** (mancarrón) con **ragú a la boloñesa** y también a la **carbonara**.

Pizza omakase y más

La palabra **japonesa omakase** puede traducirse como confiar o encomendar, en este caso dejar a elección del **chef**. Pues bien, el **omakase de pizza** es una **experiencia gastronómica** única donde el **pizzaiolo** es el protagonista absoluto y el cliente se entrega a su creatividad y habilidad, la que atesora **Ka**.



Pero en este **restaurante** se encuentran las habituales masas, esas otras tantas especialidades que hemos aprendido a pronunciar en **italiano**: **margherita**, **funghi**, **prosciutto cotto**, **quattro formaggi**, vegetariana, **salame diavolo**, mortadela e **gorgonzola**, **amatriciana**, **burrata rossa**, **tartufo e grana**, **búfala e pesto**, **quattro stagioni**...

Delicadeza y frescura

La delicadeza y la exaltación del **producto fresco** están presentes en muchos platos que sorprenden por la simplicidad de los **condimentos**, la intensidad de las **salsas**, cómo fluyen los jugos... elementos típicos de las **cocinas rurales**, la raíz de todo.











La cocción al cartoccio, muy popular en **Italia**, es una técnica que consiste en **cocinar los alimentos** en el **horno envueltos en papel de aluminio** o papel para hornear, conservando así la mayor parte de sus nutrientes. En **Ristorantino** ofrecen esta técnica en un **solomillo de vaca en cartoccio de espaguetis y ragú de setas** y también la versión de mar, la de **gambones extra cartoccio de espaguetis y ragú de vieiras**. Otras opciones son la clásica y **original milanesa con huevo** acompañada con **macarrones** o lomo de **salmón noruego al grill** sobre **ñoquis al pesto**.

Servicio gueridón

Con el nombre de gueridón se conoce a las mesas de dimensiones reducidas y ligeras que tienen la misión fundamental de ayudar al personal de sala para el servicio a la vista de los comensales. En **Ristorantino** se esmeran en agradar al cliente con esta práctica que se escenifica en casos como los de **los espaguetis** en rueda de **parmesano reggiano**, con la variante también del añadido de trufa; medios **macarrones la amatriciana** en rueda de **queso pecorino romano**; el **Carpaccio Cipriano**, **solomillo de vaca madurada**, plato inspirado en la receta original del gran **Giuseppe Cipriani**, además el que acaso sea el **postre** más mítico de la **gastronomía italiana**: el **tiramisú**.

Esta representación siempre despierta atención y curiosidad, y además actúa como efecto llamada. Hasta hay clientes que en su condición de espectadores se suelen pasar el dedo pulgar por los labios... beban o no un **Martini rosso**.