

## NEGOCIOS CON HISTORIA NICOLA

# De Nápoles a Suiza; de Suiza a Vigo

La hija de Nicola y Lola, junto a su marido, relevó a sus padres al frente del restaurante italiano

B. R. SOTELINO  
VIGO / LA VOZ

Nicola Raimo nació en Nápoles y sus primeros empleos, aún cuando era un joven estudiante, estuvieron relacionados con la costura. Pero a los 17 años decidió emigrar a Suiza para conocer mundo y labrarse un futuro. Allí conoció a la que sería su mujer, la coruñesa Lola Domínguez. En Zúrich comenzó a trabajar en distintos puestos del sector de la restauración hasta que se colocó como jefe de cocina en el Klaufleuten, un importante restaurante de la ciudad en el que estuvo 14 años.

La familia llegó a España en 1976. «Mis padres estaban esperando a que muriese Franco para venirse y eligieron Vigo porque a mi padre le gustó más que A Coruña», cuenta Asunta, o Asun, como todos la conocen, la hija mayor de la pareja que es hoy en día la que continúa al frente del local junto a su marido, Esteban Rivera, que trabajaba en la mar como cocinero, pero decidió dejarlo y manejar los fogones en tierra firme, sin tanto vaivén.

Asun explica que antes de abrir el restaurante, primero tuvieron un supermercado en la misma calle, casi enfrente. «Iba bien, había muy pocos en Vigo, pero el margen era pequeño y mi padre decidió cambiar de ramo. Primero probaron montando solo una cafetería en la que empezaron a dar pinchos. Ellos se hacían allí su comida y en el edificio vivían dos médicos del Hospital Xeral que les pidieron que hicieran también para ellos. Y así empezó, poco a poco». De hecho, la hija de Nicola y Lola recuerda que al principio solo tenían una minicocina y una nevera de casa normal y en vista



Asun Raimo, hija de los fundadores, y Esteban Rivera, su marido, se ocupan del local fieles a los platos que les han dado fama. M. MORALEJO

de la creciente demanda fueron ampliando.

Cuando abrió el Nicola, hace 32 años, solo había en Vigo dos restaurantes italianos, ambos desaparecidos: La Góndola y La Bella Napoli.

El traspaso generacional de «poderes» se hizo de forma escalonada. Asun, que nació en Suiza, ya revoloteaba desde niña por el local en que algunos aún la recuerdan con el uniforme de las Carmelitas echando una mano. «En el 85, cuando nos casamos, Esteban aún estaba navegando y yo trabajaba como secretaria de redacción en el *Diario 16* hasta 1992. Fue

### EN TRES DATOS

**FUNDACIÓN**  
Desde 1980.

**LOCALIZACIÓN**  
Pi y Margall, 137.

**PARTICULARIDADES**  
Fue de los primeros restaurantes de Vigo que empezó a recoger pedidos de comidas para llevar y lo sigue haciendo.

en abril del 94 cuando nos quedamos al frente del restaurante los dos. Mis padres ya estaban cansados y se retiraron».

Los platos que se sirven allí «son los mismos de toda la vida. A veces variamos, pero los básicos como las pizzas, los canelones, la lasaña, las pechugas de pollo (reellenas o pana) y la piccata, aunque hay que mencionar también el pescado fresco que compra cada día en la plaza. Y también sus empanadillas y su tortilla, entrantes a los no renuncian.

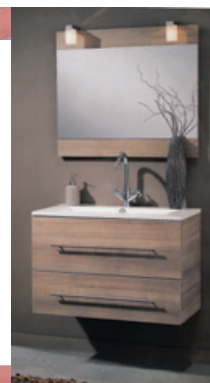
El Nicola también fue de los primeros restaurantes de la ciudad que puso en marcha el ser-

vicio de comidas para llevar previo encargo por teléfono. Asun aún se acuerda de que envolvían las pizzas en papel de aluminio, ya que no había las cajas de ahora ni las bandejas para transportar platos preparados.

Aunque Nicola era el cocinero, en cuanto montó el establecimiento enseñó a su mujer lo que había aprendido como cocinero y él se ocupó de la atención al público, la compra diaria y la contabilidad. Ahora, Asun se dedica a lo que hacía su padre y Esteban, a lo que hacía su madre, que fue la que le enseñó a hacer los platos que hacen famoso al Nicola.



# Reformas



## OFERTA LIQUIDACIÓN STOCKS

Muebles de baño gran calidad  
Descuentos hasta 100%. Gran variedad de modelos, acabados y medidas

**50% dto.**  
en gran selección de modelos

**40% dto.**  
adicional con la compra de los materiales de su baño

Y si además contrata la obra  
**SE LO REGALAMOS 100% dto.**

Oferta válida hasta fin de existencias  
Calle Vía Norte, 27-VIGO  
Tels.: 886 11 74 62  
645 61 66 61  
www.suanpa.es  
tiendasuanpa@suanpa.es

**SUANPA**  
EXPOSICIÓN Y VENTA