vinetur

Baldoria lleva su pizza napolitana al Mercado de Vallehermoso

El restaurante sale a la calle para compartir el Día Mundial de la Pizza en uno de los mercados más activos de Madrid

jueves 5 de febrero de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Hay restaurantes que no se explican sin un plato. En el caso de **Baldoria**, la pizza no es solo el centro de la carta, sino el eje de una identidad construida con coherencia y oficio. Por eso, que el **Día Mundial de la Pizza** sirva de pretexto para salir de su local habitual y ocupar durante dos noches un espacio emblemático de la ciudad resulta

menos una acción promocional que una extensión natural de su manera de entender la cocina.

Los días 9 y 10 de febrero, Baldoria traslada su propuesta al Mercado de Vallehermoso, instalándose en El Puesto Guía Repsol con una oferta pensada para el formato y el contexto: directa, reconocible y fiel a su recetario. Un movimiento que conecta con la idea de mercado como lugar de encuentro, de tránsito y de cocina viva, más que como simple contenedor gastronómico.

Durante ambas jornadas, entre las 20.00 y las 23.30 horas, el restaurante propone una minicarta concentrada en algunos de sus platos más representativos. La **Frittatina cacio e pepe**, la **Crunchy Bufala Fest** y la ya **célebre Pibe de Oro** —reconocida como mejor pizza de la Comunidad de Madrid en el último Campeonato de España de Pizzas— se servirán en formato porción, acompañadas por una selección breve de cócteles y vinos italianos. Una oferta ajustada que prioriza el producto y la ejecución frente al despliegue innecesario.



Más allá de la efeméride, la presencia de **Baldoria** en Vallehermoso coincide con un momento de especial visibilidad para el restaurante, tras la reciente obtención de su **Solete Guía Repsol**, un reconocimiento que apunta más a la regularidad y al carácter del proyecto que a un gesto puntual. La elección del mercado como escenario refuerza esa lectura: una cocina que busca cercanía, ritmo y contacto directo con el comensal.

El éxito de **Baldoria** se sostiene, en buena medida, sobre una pizza napolitana ejecutada con rigor técnico. La masa, elaborada íntegramente en el local a partir de harina italiana y biga como prefermento, fermenta durante 48 horas antes de pasar por un horno Acunto traído de **Nápoles**, capaz de alcanzar los 420 grados y cocinar cada pieza en poco más de un minuto. El resultado es una base ligera, bien desarrollada y crujiente, que sirve de soporte a ingredientes seleccionados con criterio y combinaciones reconocibles, pero con personalidad propia.

Este mismo mes, el restaurante incorpora además nuevas elaboraciones a su carta habitual, ampliando un repertorio que no se limita a la pizza y que dialoga con la cocina italiana contemporánea desde una mirada actual y sin artificios.

La iniciativa en el **Mercado de Vallehermoso** no pretende reinventar **Baldoria** ni convertir el **Día Mundial de la Pizza** en un espectáculo. Funciona, más bien, como un gesto coherente con su trayectoria: sacar la cocina a la calle, simplificar el formato y recordar que la pizza, cuando está bien hecha, no necesita más contexto que el lugar adecuado y el momento oportuno.