



Bologna, la cucina d'autore diventa "Comfort"

Al Comfort Home Restaurant di San Giorgio di Piano, Federico Pettazzoni e Mario Zamboni offrono un'esperienza culinaria raffinata, dove accoglienza, ricerca e creatività si incontrano in un'atmosfera familiare

Nel ricco e competitivo panorama della ristorazione bolognese, i giovani chef **Federico Pettazzoni** e **Mario Zamboni** hanno creato un luogo di incontro intimo e accogliente, dove condividono la passione per una cucina elegante ma diretta, che diventa un ponte tra chi la prepara e chi la gusta.

Siamo a **San Giorgio di Piano**, in un'abitazione indipendente sulla via Provinciale Bologna, che collega il centro del paese con le aree circostanti. Qui, a gennaio 2024, i due cuochi-imprenditori hanno inaugurato **Comfort Home Restaurant**, un progetto di ristorazione "casalinga" frutto di una ventennale esperienza nel settore e di una comune attitudine a intrattenere gli ospiti con garbo, facendoli sentire a casa.



La sala del Comfort Home Restaurant (Foto © Nikoboi).

Comfort Home Restaurant, la sala e l'accoglienza

La sala adibita a ristorante può accogliere una quindicina di coperti. Colori caldi, ampi tavoli in legno con sedute morbide, luci soffuse e lampade dal design moderno rendono l'**atmosfera elegante come quella di un ristorante**, senza tradire un'autentica familiarità. La *mise en plus* è essenziale: niente tovaglie, solo posate e calici di cristallo finissimo pronti ad accogliere i vini di una cantina ben fornita, con etichette selezionate da piccoli vignaioli e in costante aggiornamento, in armonia con un **menu altrettanto mutevole** per seguire il ritmo delle stagioni e dei fornitori.

Un grande murale sulla parete riproduce i **portici bolognesi**, appena rischiarati dalla luce fioca di due lampioni. Un riferimento alla città di origine per una **scenografica profondità**, quasi come se ci fosse un **sentiero segreto verso un luogo da scoprire**, una storia da raccontare.

E di storie questi due giovani talenti ne hanno in serbo molte, per il lungo percorso professionale e la curiosità che li anima nella ricerca di prodotti di nicchia e di pregio, valorizzati da idonee tecniche di preparazione.

Federico Pettazzoni e Mario Zamboni: i padroni di casa

Ad accomunare Federico e Mario sono la passione per la cucina e la stessa visione del loro

lavoro. Dopo aver collaborato al “**Giro di Vite**”, l’enoteca bolognese avviata da Pettazzoni nel 2009, con il **Comfort Home Restaurant** hanno unito le loro creatività con l’obiettivo di dar vita ad uno stile **riconoscibile e confortevole** (da qui il nome del progetto), **senza trucchi e senza esagerate alchimie tecniche**.

Federico Pettazzoni è cresciuto con l’amore per il cibo e la convivialità, lavorando in diversi ristoranti, tra cui il bistellato **San Domenico di Imola**. Nel 2009 ha fondato “Giro di Vite” che, per oltre un decennio, è stato un salotto gastronomico di successo in virtù della **proposta di gusto e di buon gusto**, a cui si accompagnava sempre il calice di vino più adatto. Proprio qui è avvenuto l’incontro con **Mario Zamboni**, nato in una famiglia bolognese ma con fortissime influenze siciliane. Per Mario, invece, il viaggio culinario è iniziato a **Valencia**, città che l’ha conquistato anche per l’intensità dell’ambiente gastronomico.

Nel 2023, il proprietario delle mura dell’enoteca ha deciso di non rinnovare il contratto di affitto e i due giovani hanno dovuto valutare nuove opportunità professionali, orientandosi verso qualcosa che li rendesse **contemporaneamente registi e attori**.

«Ci siamo messi a cercare un nuovo locale e intanto abbiamo fatto i cuochi a domicilio, beneficiando di tante conoscenze e di una “*fanbase*” costruita negli anni. – racconta Federico – Quando, nella primavera del 2023, la Regione Emilia-Romagna ha disciplinato l’attività di Home restaurant, ci è sembrata un’ottima opportunità avendo questo appartamento inutilizzato. Da tempo desideravamo sperimentare una forma di accoglienza più profonda in cui potessimo coccolare i nostri ospiti e goderci il viaggio insieme a loro. Narrare i propri piatti è difficile quando si è impegnati nella frenetica cucina di un ristorante tradizionale, invece il Comfort Home Restaurant ci permette di curare meticolosamente tanto la cucina quanto l’accoglienza».



Da sn, Federico Pettazzoni e Mario Zamboni (Foto © Nikoboi).

Un approccio personalizzato

Personalizzazione e avvicendamento continuo della proposta sono le parole d'ordine del **Comfort Home Restaurant**. Due i **menu degustazione**, uno di terra (45€) e uno di mare (60€), ma è possibile richiedere variazioni in base ai gusti o a eventuali regimi alimentari vegetariani o vegani. Non manca mai un ricercato percorso enoico, con calici diversi per ogni portata.

La cucina di Mario e Federico mira all'armonia di sapori, da ottenere anche attraverso le cotture. Quelle ancestrali si fondono con le più moderne, per **preservare tutte le qualità organolettiche degli alimenti**. La dotazione del loro home restaurant è professionale, dai frigoriferi agli abbattitori, dai fuochi ai forni professionali, passando per l'**impiego della brace attraverso i sistemi kamado**, che conferiscono sapore, affumicature e cotture espresse.

Menu e piatti: la nostra esperienza

Ci affidiamo agli chef per un percorso misto tra mare e terra. Nell'attesa della prima portata spalmiamo un soffice "**Burro mantecato ai peperoni cruschi**" sui grissini, sulle focacce alla romana e sui panini a lievitazione naturale. Un cestino del pane sicuramente apprezzabile, impastato in casa con lievito madre e farine macinate a pietra del [Mulino Quartieri](#) di Medicina.

«La nostra è una cucina legata alla tradizione, non solo emiliano-romagnola, condita con studio e aggiornamento continuo. – spiegano **Mario e Federico**, mentre si alternano con spontaneità tra cucina e sala. – Le materie prime, dalle farine al caffè, dal pescato ai prodotti della terra, provengono da coltivazioni e allevamenti sostenibili e non troppo distanti. Diamo valore ai piccoli artigiani, perché abbiamo imparato che la loro qualità si trasferisce nei nostri piatti».

L'esordio con il “**Semifreddo salato con ricotta e polvere di cipolla bruciata, peperone crusco, chutney di prugne selvatiche e salamino sardo**” rende chiara la cifra stilistica della casa, che si confermerà anche in seguito: una **cucina di ingredienti semplici e rustici** plasmata con tecniche sapienti, combinando profumi, sapori e consistenze.



“Semifreddo salato con ricotta e polvere di cipolla bruciata” e le “Chips di patate” rossa” (Foto © Enzo Radunanza).

Accompagniamo il semifreddo con un calice di Gavi Docg di **Terre di Matè**, azienda piemontese che lavora in regime naturale: un bianco dagli aromi sobri e dal corpo strutturato, in cui spiccano mineralità, equilibrio e persistenza.

Spezzano il fluire agile delle portate, le **buonissime chips di patata di Bologna a buccia rossa**, fritte e conservate con un procedimento particolare che ne preserva la fragranza.

La cena prosegue con la “**Battuta di fassona al coltello, con funghi cardoncelli di allevamento sostenibile, gel di bergamotto salato e aglio nero fermentato di Voghera**”. Un piatto “di territorio” e “di terra”, con ingredienti e abbinamenti ben calibrati. La carne proviene dalla virtuosa [Macelleria Rizzieri](#) di Focomorto (FE) mentre i funghi – dalla consistenza carnosa e dalla nota umami che si sposa bene con la dolcezza naturale della fassona – sono forniti dal “[Fungo Eclettico](#)”, un giovane bolognese che coltiva varie specie seguendo la stagionalità e con il minimo spreco di risorse. Ben dosata la punta di aglio nero, interessante la nota agrumata e sapida data dal gel di bergamotto che bilancia i sentori di sottobosco, di nocciola e di terra umida, creando un buon contrappunto sensoriale.



Battuta di fassona con funghi cardoncelli, gel di bergamotto salato e aglio nero fermentato (Foto © Enzo Radunanza).

Che bello il salto enologico sui **Colli bolognesi con un bianco leggermente macerato** di [Cantina Inula](#), giovane realtà in regime biologico fondata da Filippo e Giulia a Valsamoggia (BO). “*Inula bianco 2021*” è un blend tra Grechetto gentile (90%) e Albana (10%) che si abbina bene alla tartare di fassona esprimendo **freschezza, eleganza e finezza**.

Lo stesso vino accompagna anche i “**Passatelli in brodo di pesce**”, presentati come l’incontro di Emilia-Romagna e Marche: qui preparatevi a **un piatto dai sapori netti e di struttura**, con un passatello “calloso” e profumi salmastri che ricordano una zuppa di pesce in riva al mare, ingentilita dalla scorza di arancia Tarocco, a raccontare le radici siciliane di Mario Zamboni.



Passatelli in brodo di pesce con il vino Inula Bianco 2021 (Foto © Enzo Radunanza).

Punta alla golosità e alla potenza cromatica l’**“Idea di ribollita”**: un primo a base di tortelli con ripieno di fagioli all’uccelletto su crema di cavolo nero, dal colore verde brillante come un prato in Primavera. Qui c’è un’**attenzione particolare al naso**: la mantecatura del pregiato formaggio di capra di **Roberto Maccaferri dell’azienda agricola Valbone**, di Sant’Agata Bolognese, apporta una verace aromaticità mentre dalla foglia di verza vetrificata si ottengono **croccantezza e balsamicità**.



Tortelli con ripieno di fagioli all'uccelletto su crema di cavolo nero (Foto © Enzo Radunanza).

Tra racconti, confronti e sorsi di vino, arriva un altro piatto tanto buono da mangiare quanto bello da osservare: i **“Fagioli cannellini, bisque di gamberi e scampi con seppia fresca alla brace”**. Qui il connubio tra terra e mare è particolarmente riuscito e ci lasciamo conquistare dalla concretezza dei legumi che incontrano la carnosa sensualità della seppia. A rendere il tutto più speciale, un filo di olio extravergine siciliano da cultivar **Tonda Iblea** (nel ristorante viene adoperato anche olio evo da oliva Moresca).



Fagioli cannellini, bisque di gamberi e scampi con seppia fresca alla brace (Foto © Enzo Radunanza).

Nel calice fa la sua comparsa un **Emilia Rosso IGT**, sempre dai Colli bolognesi: è prodotto dalla [Cantina Caccianemici](#) di Sasso Marconi (BO) ed è un vino naturale ottenuto dal blend di tutti i rossi d'annata a **prevalenza Barbera** prodotti in azienda: il profumo è ammaliante e il sorso pieno e schietto; buono l'equilibrio tra acidità e tannicità perfetto con il piatto di canellini.

Dopo un freschissimo e ottimo "**Sorbetto al succo arancia Tarocco, zenzero e cannella**", concludiamo la serata con il dessert: il "**Fior di latte al sentore di nocciola tostata del Piemonte con gelato artigianale al pistacchio salato**" è veramente una coccola. L'**accennata ruvidità della crema**, che lascia intatta la freschezza del latte, danza con la **sfumatura leggermente burrosa delle nocciole**.

Golosa anche la **piccola pasticceria**, servita con un **ratafià** dell'azienda [Praesidium](#) di Prezza, in provincia de L'Aquila. Si tratta di un liquore della tradizione ottenuto da vino Montepulciano d'Abruzzo e amarene, con un intenso profumo e una piacevolissima dolcezza.

Anche il caffè riflette l'atmosfera "domestica". Dalla moka, le miscele di pregio fornite dalla torrefazione **Penazzi di Ferrara** regalano una bevanda profumata e avvolgente in bocca, senza eccessi di acidità o amarezza.



“Sorbetto al succo di arancia, zenzero e cannella” e il “Fior di latte” (Foto © Enzo Radunanza).

La cena termina con una piacevole sorpresa: una piccola scatola con un bacio di dama e altri biscottini fatti in casa, un ultimo gesto di attenzione che suggella l’esperienza al Comfort Home Restaurant.

La struttura ha anche una **stanza giochi per i bambini**, affinché possano intrattenersi e socializzare mentre i genitori si godono il pasto. Inoltre accetta i cani, previo avviso telefonico, e nella bella stagione offre l’opportunità di mangiare in giardino.

Comfort Home Restaurant

Via Prov. Bologna, 24 – S. Giorgio di Piano (BO)

Tel. +39 351 799 1190 | www.fineforfoodie.it

Data di creazione

31/01/2025

Autore

enzo-radunanza