

# Paseo gastronómico por BOLONIA

POR MARÍA ESTHER ESTRADA M.A.  
CORRESPONSAL

**Á**MSTERDAM, Holanda. (OEM-Infomex).- Buen comer y buen beber hacen de la vida un placer. En Bolonia hay tal cantidad de buenos restaurantes y trattorias que a veces resulta difícil elegir.

Cuando se trata de escoger dónde comer en una ciudad que visitamos por primera vez, nada como pedir recomendaciones a los locales. De esta manera llegué a cinco lugares que quiero presentarles porque son muy especiales.

## ► All'Osteria Bottega

Es un pequeño restaurante en una calle sencilla del centro de Bolonia (Vía Santa Caterina 51). Mesas de madera y mantelitos de papel contrastan con servilletas de tela, cubiertos milimétricamente colocados y copas finas. Un banquito para poner la bolsa y que no se quede en el suelo me pareció un detalle muy amable de nuestra anfitriona, Valeria Bongiovanni. Con una sonrisa nos entregó los menús y nos ofreció sugerencias para nuestra comida. No hay carta de vinos, ella nos aconsejó algunos que acompañaban bien los platillos que elegimos.

El servicio fue impecable. Tanto Valeria como nuestro mesero estaban atentos a cualquier solicitud o se adelantaban a ella sin que nos sintiéramos agobiados sino todo lo contrario, como invitados a los que querían complacer.

La comida, deliciosa. Los ingredientes, frescos y de gran calidad. Las porciones, en la justa medida.

Debo reconocer que es el único lugar donde comimos dos veces, cuando lo conocimos y nuestro último día en la ciudad, como la mejor despedida a nuestra experiencia gastronómica boloñesa. En la segunda ocasión, después de los postres, me identifiqué con los propietarios para pedirles que me contaran su historia.

Daniele Minarelli y Valeria Bongiovanni, un matrimonio, tuvieron durante 23 años otro restaurante, Osteria Dandy. Ella se encargaba de la cocina, él de la atención al público. Chef y maître en armonía, buscando la mejor calidad en los platos y en el servicio, lo que les valió el reconocimiento de una estrella Michelin. En el 2000 vendieron el restaurante y se dieron el tiempo para recuperar fuerzas e iniciar una nueva experiencia. Encontraron este pequeñísimo local, con capacidad para apenas 30 comensales. Decidieron apostar nuevamente por

la alta calidad en ingredientes y un magnífico servicio. Esta nueva aventura está liderada por Daniele. Valeria le ayuda con la atención a mesas, ideas para nuevos platillos, así como su valiosísima asesoría en la cocina.

Debo agradecer a Fabio Marchi su sugerencia. No tienen web.

## ► Franco Rossi

En pleno corazón de Bolonia, en una esquina (Vía Goito 3), se encuentra este pequeño, elegante y acogedor restaurante que recibe a los comensales con sus manteles azules, bajo platos decorados, flores y candelabros con velas blancas encendidas. Los responsables son dos hermanos, Franco y Lino Rossi. El primero, dedicado a la atención a clientes y de la cava; el segundo, de los fogones.

La recomendación para visitarlo fue literaria. Aparece en el libro "El intermediario" de John Grisham, ambientado en Bolonia, que por cierto me gustó mucho. No pedí el menú que el escritor presenta (que tienen en carta, por cierto), sino que seguí las sugerencias del maître.

Platos de la tierra con el toque contemporáneo de Lino. Ingredientes de óptima calidad, muy bien presentados. Sin duda, una magnífica experiencia gastronómica. Por su parte Franco fue el anfitrión ideal, asegurándose que todos los comensales nos sintiéramos "en casa".

Su web: [www.ristorantefrancorossi.it](http://www.ristorantefrancorossi.it)

## ► Trattoria Anna María

"No soy innovadora, sino conservadora. Tengo el mismo menú desde que abrí en 1985". Sin duda alguna, la práctica hace al maestro. Y para muestra este botón de la cocina boloñesa en pleno centro histórico (Vía delle Belle Arti 17/a).

Anna María y Simonetta, propietaria y chef, son las responsables de este santuario de la comida local. Cada día Anna María compra los ingredientes directamente de los productores para que lleguen tan frescos como sea posible a la cocina donde reina Simonetta. La pasta fresca (de sabor y textura exquisitos) la producen las "sfogline" (especialistas en este arte) a un par de cuadras de ahí, en un "laboratorio" creado exprofeso para surtir cada día al restaurante.

El local es amplio. Las paredes están llenas de mensajes enmarcados de clientes satisfechos, muchos de los cuales son gente famosa que ha pasado por ahí y apre-

ciado la calidad de sus platillos. Por mi parte le puedo decir que ahí comí el mejor "tortellini in brodo" de mi estancia en Bolonia. La pasta suave y el relleno con mucho sabor, lo mismo que el caldo que los acompañaba.

La atención es esmerada, lo que contribuye a la experiencia. Ubicado muy cerca al Teatro Comunale (equivalente local al Palacio de Bellas Artes), a la Pinacoteca y a la zona universitaria, es un lugar lleno de vida que sin duda alguna le recomiendo.

Agradezco a Francesca Conti su sugerencia. Su web: [www.trattoriannamaria.com](http://www.trattoriannamaria.com)

## ► Pasta fresca Naldi

Valeria Naldi empezó este negocio de pasta fresca hace casi 30 años. Una mujer muy amable, que emana tranquilidad, me comentó que aprendió a cocinar con su abuela, quien tuvo una taberna. Hoy trabajan aquí tres generaciones y están formando a la cuarta. Su madre (90 años) y su hija (le calculo unos 35) están con ella, mientras que el nieto (12) ya aprendió a hacer los tortellinis, uno de sus platos estrella.

El local es pequeñito (Vía del Pratello 71). La mayor parte lo ocupa la cocina. Cuando llegamos estuvimos a punto de dar la media vuelta porque las pocas mesas que tienen ya estaban ocupadas. Pero las mismas clientas que estaban esperando para llevarse platos a casa nos dijeron que no podíamos irnos sin probar la pasta. La opción para comerla al aire libre era, nos aseguraron, ir a la terraza que se encuentra contra esquina, pedir ahí algo de tomar y disfrutar de la comida y el buen clima. No teníamos qué perder, así que ordenamos dos platos. Nos entregaron unas bandejas de plástico, calientes, selladas, envueltas en lo que se convertiría en nuestro mantel de papel, además de darnos servilletas y tenedores de plástico. Encontramos una mesita donde nos habían indicado, pedimos agua y un vino y nos sentamos a disfrutar de esta delicia junto con muchas otras personas que habían hecho lo mismo.

Un detalle a mencionar. Cuando recibí las bandejas iba a pagarlas, pero Valeria me dijo que no, que regresara cuando las hubiera probado para decirle si me había gustado su pasta y hasta entonces le pagara. Por supuesto volví, la felicité y saldé mi cuenta.

¿Se imagina usted que para hacer un kilo de tortellini se requieren dos horas de trabajo? Valeria está orgullosa de contar con tantos

clientes satisfechos a lo largo de tantos años. Uno de ellos es Alessandro Poli, quien me lo aconsejó. No tienen web.

## ► Zerocinquantino

En pleno Cuadrilátero (Vía Pescherie Vecchie), en el centro de Bolonia, está este pequeño local donde se pueden comer platos de carnes frías y quesos acompañados por piadinas y tigelles (los panes tradicionales de la ciudad) y buenos vinos. Parte de las mesas están en la calle, que es peatonal, por lo que además se disfruta de ver el ir y venir de la gente. No hay servicio a la mesa, pero no hace falta. Buena sugerencia de Milena Moretti. Su web: [www.zerocinquantella.it](http://www.zerocinquantella.it)

Elegir estos cinco lugares que mencionamos fue difícil porque hay mucha oferta de restaurantes recomendables para todos los gustos y bolsillos. Tenga la seguridad de que en Bolonia comerá muy bien, no en balde se la conoce como la "grassa" (la gorda).

## ► Espuma de mortadela, una receta que podría probar

Fue registrada por la Academia Italiana de Cocina en 2004.

Ingredientes (para 6 personas): 300 gramos de mortadela de Bolonia, 100 gramos de queso ricotta fresco, 1 cucharada de queso parmesano-reggiano, 1 cucharada de crema.

Elaboración: Picar la mortadela, el queso ricotta y el parmesano. Agregar la crema y licuar hasta obtener una espuma. Servir sobre pan tostado caliente (se puede untar con un velo de mantequilla). ¡Disfrute!

## ► Para los amantes del turismo gastronómico

Por supuesto que parte del placer es saborear los alimentos de cada lugar, pero para muchos también es saber prepararlos. Si viene a Bolonia puede apuntarse a un curso de cocina. Hay muchas opciones, inclusive para turistas. En [www.bolognawelcome.com/en/activities/selezione](http://www.bolognawelcome.com/en/activities/selezione) "Learn to cook".

Otros sitios interesantes que visitar, en los alrededores de Bolonia, son el Museo de las Carnes Frías ([www.museodellasalumeria.it/en/](http://www.museodellasalumeria.it/en/)) y el de los Helados ([www.gelatomuseum.com/en/](http://www.gelatomuseum.com/en/)). Ambos son muy interesantes porque no sólo se conoce sobre sus orígenes, sus ingredientes y cómo se hacen, sino que se puede participar en pequeños talleres para aprender a prepararlos. En los dos es indispensable hacer reservación. ¡Se va a divertir!

Hablando de helados, Nicolás Aparicio nos recomendó la mejor heladería de la ciudad: Cremeria Funivia, en plaza Cavour 1/d ([www.cremeriafunivia.com](http://www.cremeriafunivia.com)). Definitivamente tenía razón, son deliciosos.

Para mayor información sobre Bolonia, visite [www.bolognawelcome.com/en/](http://www.bolognawelcome.com/en/) *Cualquier comentario relacionado con este artículo, favor de dirigirlo a [mestrada@elsoldemexico.com.mx](mailto:mestrada@elsoldemexico.com.mx)*



► ESPUMA DE mortadela.



► INTERIOR DEL restaurante.



► CINQUENTINO – TABLA de carnes frías y tigelles.



► TORTELLONI AL pomodoro.



► CALABACITAS RELLENAS.



► TORTELLINI IN brodo.



► ANNA MARIA (der) y Simonetta (izq) -Trattoria Anna Maria.



► VALERIA NALDI.



► FRANCO ROSSI. dedicado a la atención a clientes y de la cava.



► VALERIA BONGIOVANNI y Daniele Minarelli - All'Osteria Bottega.