vinetur

Comfort Home Restaurant abre en una vivienda de Bolonia con solo 15 comensales

El proyecto de Pettazzoni y Zamboni ofrece reserva previa, menús a medida y productos artesanales de proximidad

viernes 14 de agosto de 2026



Federico Pettazzoni y Mario Zamboni han presentado este viernes, 14 de agosto, Comfort Home Restaurant, un proyecto de restauración instalado en una vivienda de San Giorgio di Piano, en el área de Bolonia. La propuesta ocupa parte de la casa de Pettazzoni y se plantea como un espacio gastronómico de pequeño formato, con una sala para 15 comensales y servicio solo con reserva previa.

Los dos cocineros sitúan el origen de la iniciativa en 2024, cuando decidieron unir su experiencia profesional y su relación personal en una fórmula centrada en la cocina, la hospitalidad y el trabajo con materias primas artesanales. Su idea pasa por ofrecer una atención más próxima que la de un restaurante convencional y por adaptar cada servicio a los gustos de los clientes mediante menús personalizados.

El establecimiento se apoya en tres principios que sus responsables resumen como “platos buenos, limpios y justos”. A partir de esa base, Pettazzoni y Zamboni explican que su cocina combina tradiciones familiares con técnicas antiguas y actuales para conservar las cualidades de los alimentos. Entre los métodos de cocción, atribuyen un papel central al sistema kamado, una parrilla cerámica que usan para trabajar las brasas y lograr una cocción uniforme.

La oferta se prepara al momento y, según sus impulsores, no recurre a productos precocinados. La selección de ingredientes se articula alrededor de proveedores artesanales y de una filosofía de kilómetro cero. Los cocineros mantienen relación directa con viticultores, ganaderos y agricultores para elegir las materias primas que emplean en cada menú.

La carta de vinos sigue la misma línea. Los responsables del restaurante afirman que la bodega se ha construido con referencias de pequeños productores y con criterios de respeto al territorio y al medio ambiente, con el objetivo de que exista coherencia entre los platos y las botellas disponibles.

Pettazzoni nació en Bolonia y vincula su trayectoria a la búsqueda de artesanos alimentarios de alta calidad. Antes de poner en marcha este proyecto, trabajó en San Domenico de Imola, restaurante con dos estrellas Michelin, y fundó en 2009 Giro di Vite en su ciudad. Zamboni, también de origen boloñés y con raíces sicilianas en su familia, inició su carrera en 2004 en Valencia, donde comenzó a trabajar en cocina antes de regresar a Bolonia y pasar por varios restaurantes.

El nuevo local se presenta también como un espacio para eventos privados hechos a medida. La sala, de carácter íntimo, se ha diseñado con una decoración cálida y con un formato pensado para grupos reducidos. La idea de sus creadores es que el cliente entre en una casa y no solo en un comedor profesional, con un servicio atento y un

ritmo de trabajo marcado por la reserva previa.

Con esta apertura, Pettazzoni y Zamboni intentan abrir una vía distinta dentro de la restauración de la zona de Bolonia, basada en aforo limitado, trato directo y cocina personalizada. Su propuesta se apoya en la transformación de una parte del domicilio particular en laboratorio culinario y lugar de encuentro, con una estructura que les permite ajustar cada comida a la petición de los invitados.