vinetur

Locanda Stendhal concentra en Colorno cocina local, posada y memoria literaria

Francesco Ambrosini firma una propuesta con 10 habitaciones, 260 plazas y salones para reuniones y ceremonias

lunes 17 de agosto de 2026



El Ristorante Locanda Stendhal da Francesco, situado en Sacca di Colorno, en la provincia italiana de Parma, reúne en una sola propiedad un restaurante y una posada con una propuesta centrada en la cocina local, la historia del lugar y la acogida al visitante. El establecimiento está dirigido por el chef Francesco Ambrosini y su esposa, Eugenia Volkova, que presentan el proyecto como una casa abierta al viajero en el corazón de la Bassa Parmense.

El nombre del local remite a la novela La cartuja de Parma. En ese relato, Fabrizio del Dongo y la duquesa Gina Sanseverina pasan por este punto durante su huida de la cartuja. El restaurante conserva en su interior una placa que recuerda ese episodio y que, para sus responsables, mantiene el vínculo entre literatura, memoria e identidad del lugar.

La finca se encuentra a pocos minutos del Palacio Ducal de Colorno y de otros enclaves históricos y artísticos de la zona. Además, está a 15 kilómetros de Parma, conocida por su peso en la gastronomía italiana, y a la misma distancia de Brescello, localidad asociada al cine por las películas de Don Camilo y Peppone. Con esa ubicación, Stendhal orienta su oferta a quienes buscan combinar gastronomía, cultura y estancia en la llamada Food Valley de Parma.

Francesco Ambrosini nació en Castelnuovo Magra, en la provincia de La Spezia, y después desarrolló parte de su carrera entre La Spezia y la costa de Versilia antes de instalararse en Emilia. Según trasladan desde el establecimiento, su cocina recoge la influencia de Angelo Paracucchi y Mauro Ricciardi. En 2011 ganó Il Campanile Italiano en el programa La Prova del Cuoco, de RAI Uno, con una propuesta vinculada a Emilia-Romaña. También forma parte de la asociación Disciples Escoffier International, es prefecto de la Asociación Italiana de Gastronomía Histórica y miembro del consorcio Parma Quality Restaurants.

La zona de alojamiento dispone de 10 habitaciones. De ellas, seis son dobles y dos de esas seis están adaptadas para personas con discapacidad. Las otras cuatro son habitaciones dobles francesas. La decoración sigue una línea vintage, con referencias a residencias tradicionales. La posada cuenta además con una sala de desayunos pensada para una oferta basada en productos del territorio.

El restaurante se distribuye en dos plantas y suma unas 120 plazas en el interior y 140 en el exterior. La propiedad la orienta tanto a comidas y cenas de empresa como a ceremonias, reuniones privadas, encuentros de trabajo y conferencias. En la primera planta se encuentran, entre otras, la Sala Ferrante Palla, con vistas al jardín y capacidad para 20 comensales, y la Sala del Conte Mosca, pensada para mesas privadas y con aforo para 14 personas.

En la segunda planta está la Sala della Corte di Parma, con capacidad para 130 asistentes y preparada para grupos, reuniones, presentaciones y baile. Esta sala dispone de un tabique móvil y una zona de bar para adaptar el espacio a distintos formatos. En esa misma planta también están la Sala della Certosa, para reuniones de hasta ocho personas, y la Sala della Torre Farnese, con aforo para 12 comensales.

La parte exterior se articula en torno al jardín Il Chiostro Verde, que incluye un pórtico amplio destinado a aperitivos, fiestas y servicio de mesa al aire libre. En verano, ese espacio alcanza una capacidad de hasta 130 personas.

La carta gira en torno a la cocina de la Bassa Parmense y respeta la estacionalidad del producto, según la dirección del local. La propuesta arranca con embutidos de la zona acompañados de torta fritta. Entre los primeros platos figuran los anolini en brodo di terza, elaborado con tres carnes, además de los tortelli d’erbetta y los tortelli de calabaza a la parmigiana.

El restaurante presta también atención a la panadería artesanal y a platos tradicionales de la región como el carrello dei bolliti, el servicio de carnes cocidas, junto a preparaciones de aves de corral y caza menor. En la parte dulce ofrece postres artesanos y un helado de crema mantecado al momento con tecnología vertical clásica de Carpigiani.

La bodega reúne referencias locales y nacionales elegidas por el chef para acompañar el menú. Con esa fórmula, el negocio busca atraer tanto al cliente local como al visitante interesado en la gastronomía de Parma y en una estancia vinculada a la vida cultural e histórica de esta parte de Emilia-Romaña.