

Comfort Home Restaurant, a Bologna il progetto di cucina “in casa” buona, pulita e giusta

27 Gennaio 2025



BOLOGNA – Buoni, puliti e giusti. Hanno scelto questi tre aggettivi per definire i loro piatti

Federico Petazzoni e **Mario Zamboni** che hanno aperto Comfort Home Restaurant, il loro progetto di accoglienza ristorativa, dentro la casa di Federico alle porte di Bologna.

La sala da 15 coperti si presenta come un vero e proprio ristorante e non fa minimamente pensare a un'abitazione, tra tavolini la cui mise en place è curata nei minimi dettagli e una parete con l'immagine in prospettiva dei portici bolognesi, talmente realistica da sembrare quasi di affacciarsi proprio lì.



“Il nostro progetto ispirato dalla nostra passione per la cucina, l’accoglienza, la ricerca e la trasformazione delle materie prime artigianali. Dopo anni di differenti e numerose esperienze nel settore ristorativo uniti dalla nostra amicizia e da valori condivisi abbiamo ideato Comfort Home Restaurant, spinti dal desiderio di vivere e proporre un nuovo concetto di accoglienza

ristorativa fondante su tre semplici principi cardine: piatti buoni, puliti e giusti”.

Nato a Bologna, fondatore nel 2009 del ristorante Giro Di Vite, Federico ha collezionato diverse esperienze, fino ad approdare nel ristorante due Stelle Michelin San Domenico di Imola. Mario, di origini bolognesi ma con influenze siciliane, nel 2004 approccia alla cucina a Valencia. Rientrato a Bologna ha lavorato in diversi ristoranti.

Insieme hanno voluto trasformare parte della casa di Federico “in un laboratorio creativo sperimentale di cucina e idee. L’arredamento caldo, le sedute morbide ed avvolgenti donano eleganza all’ambiente dove i nostri ospiti possono ritrovare il calore di casa coccolati da un servizio attento e professionale”, spiegano ancora. “Comfort è una location versatile, che può ospitare qualsiasi tipologia di evento tailor made. Proponiamo un viaggio culinario, attraverso piatti che serviamo nel rispetto delle tradizioni familiari affidandoci a tecniche, ancestrali e moderne, di cotture scelte per preservare integre le qualità organolettiche degli alimenti. Prediligiamo l’impiego della brace, attraverso i sistemi kamado, che offrono sapori autentici con una cottura omogenea e perfetta. Non impieghiamo cibi precotti, ma prepariamo tutto al momento con ingredienti freschi e di qualità”.

Alla base c’è la costante ricerca di realtà artigianali, attraverso il continuo contatto con vignaioli, allevatori, contadini e coltivatori.





