

Il gourmet familiare del “Ristorante Enoteca da Lucia” in centro a Bologna

25 Febbraio 2026

di Giuseppe De Biasi



BOLOGNA – Appena alle spalle di Porta San Vitale e primo tratto di congiunzione fra le bisettrici che puntano alle Due Torri – l’omonima Via San Vitale e il tratto orientale dell’antico Decumano massimo d’epoca romana di Strada Maggiore – Via Broccaindosso è un autentico microcosmo culinario, sintesi perfetta della variegata offerta gastronomica cittadina.

In quest’antica strada medievale dentro le mura, in meno di 300 metri lineari trovano spazio ben sette locali che spaziano dall’osteria alla trattoria bolognese intersecando la ristorazione gourmet e anche la cucina vietnamita.

Va precisato che la tradizione ristorativa della strada è ben più attestata del recente boom turistico di taglieri e “temporary-restaurant” che affollano la “down-town” felsinea, con tanto di storica e partecipata festa di strada.

In tale scia di accoglienza e offerta di ristorazione si inserisce al civico 63/B – nei locali che per decenni hanno accolto la Trattoria Scaccomatto di **Mario Ferrara** prima del suo trasferimento agli Orti di Via Orfeo – il Ristorante Enoteca “Da Lucia”, che nel giro di poco più di un anno si è già guadagnato un suo spazio nel circuito del target di avventori alla ricerca di uno stile culinario che sa essere insieme tradizionale e contemporaneo.



Gli interni, intimi e funzionali, puntano al comfort senza rinunciare all’eleganza: un’atmosfera da salotto di casa con tavoli e sedute accoglienti, grandi specchi dorati che amplificano lo spazio in stile bistrò, illuminazione calda disposta con criterio accanto a ogni coperto, per mettere l’ospite a proprio agio nella scelta del variegato menù costruito sulla stagionalità e sull’accurata selezione delle materie prime utilizzate.

Al timone del progetto ci sono **Rosario Varriale** e **Lucia Leone**, coppia nella vita e nel lavoro. Lucia, lucana di origine, vive a Bologna da oltre vent’anni e ha maturato una lunga esperienza nell’accoglienza in sala; Rosario, bolognese di nascita ma, come si evince dal

cognome, di origini partenopee, dopo il diploma all'istituto alberghiero ha affinato la sua tecnica con esperienze consolidate in luoghi simbolo della ristorazione cittadina come il Ristorante "Da Cesari" di Via de' Carbonesi e poi presso l'iconico e pluripremiato "Al Pappagallo".

L'esperienza accumulata e la comune passione per la buona tavola hanno portato, nel 2017, all'apertura dell'Enoteca "Da Lucia" in via de' Falegnami: una scommessa sull'incontro tra cucina curata e carta dei vini selezionati, progetto che dal 2025 si è rinnovato in via Broccaindosso, con l'obiettivo di offrire un'esperienza enogastronomica calibrata su equilibrio, qualità e maggiore facilità di accesso.



In cucina Rosario esprime una visione che non abiura la saporita tradizione emiliana – rappresentata dal trittico felsineo di "tortellini, balanzoni e tagliatelle – ma la interpreta con misura e tocco personale.

Il pesce è uno dei suoi punti di forza lavorato con rispetto della stagionalità e servito in tavola in declinazioni che alternano sapori di terra e di mare, sempre con un occhio al dettaglio, come il riuscito sposalizio della “Capasanta scottata, pomata di broccoli e guanciale croccante”, dove la dominante dolce della capasanta trova nel guanciale croccante il sapido e riuscito contrasto gustativo e di consistenza che la completa.



La capasanta

In attesa del cambio di menù primaverile la carta propone una gamma di primi che spaziano dai citati classici della tradizione – con le Tagliatelle tirate al mattarello condite con l'imprescindibile ragù alla bolognese, i tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e i Balanzoni con Prosciutto di Parma, cardoncelli e fonduta di Parmigiano – fino a creazioni più originali come i “Bottoni ripieni di cacio e pepe liquido, crudo di gamberi e la sua bisque, asparagi di mare”.

Quest'ultimo rappresenta bene la filosofia ai fornelli di Rosario, con l'intenso ripieno liquido

del bottone di pasta fresca che da solo sarebbe bastato a dar dignità al piatto ma che unito alla leggiadria del crudo di gamberi e alla sua bisque si trasforma in una piccola madeleine proustiana.



I bottoni ripieni di cacio e pepe

Anche i secondi di carne celebrano essenzialità e carattere: dalla “Tagliata di Angus alle scaglie di sale Maldon” alla “Guancia di manzo brasata, zucca e spinaci croccanti” e al “Capocollo di maiale su fondo cremoso di patate e cime di rapa” ma è ancora una volta il pescato a offrire il fianco a Rosario per l’espressione creativa.

In questo caso la bussola si sposta verso oriente con il multisensoriale “Polpo croccante con salsa teriyaki, spuma di patate e alga wakame”, perfetta sintesi delle linee guida del menù:

materia prima stagionale, background mediterraneo e solida base tecnica sulla quale innestare fughe territoriali e meditate innovazioni.



Il polpo

La nota dolce del dessert prosegue in linea di continuità con proposte come la scenografica “Sfera di cioccolato, cremoso alla nocciola e salsa al caramello salato caldo” o il contrasto di consistenze della “Ganache al passion fruit, piccole merighe, lamponi e crumble al cacao”.



La ganache

Infine la carta dei vini, curata da Lucia con la consulenza del sommelier **Fabrizio Broccoli**, punta su etichette italiane e internazionali, tutte con un corretto ricarico (caratteristica ormai degna di nota) selezionate per valorizzare l'abbinamento cibo-vino dei piatti in menù.

Servizio attento e mai invadente, curata selezione musicale e buon isolamento acustico per un locale di circa quaranta coperti che si presta a pranzi di lavoro come a cene romantiche o serate conviviali.

Sempre nel segno di un invito a rallentare, coccolati da una cucina che parla di territorio ma sa anche osare con portate frutto di tecnica e creatività, accompagnate dalla contagiosa passione culinaria di Rosario e Lucia.



La sfera di cioccolato