

Dove mangiare al meglio a Bologna

Pubblicato: Mercoledì 29 Luglio 2020



Bologna è posizionata in quella che viene da molti definita **la culla della gastronomia Italiana**. L'Emilia Romagna ospita infatti tra i migliori ristoranti al mondo, non solo italiani. Si tratta di una tradizione antica, che fonda le sue radici sul rispetto delle materie prime, per altro di alta qualità prodotte proprio in Emilia. I primi piatti sono di certo un must, meglio però scegliere attentamente la trattoria in cui fermarsi.

I ristoranti di Bologna

Scegliere il locale giusto

Dove andare a Bologna

La questione è abbastanza semplice: se è vero che Bologna è tra le città in cui si mangia meglio, è anche vero che non tutte le trattorie sono uguali tra loro. Tra le **trattorie a Bologna** una buona percentuale propone piatti fatti in casa, compresa la pasta. Sono le famose sfogline a prepararla ogni giorno, un vero e proprio ricordo delle nostre tradizioni, quando la pasta non la si comprava, ma la si impastava con farina e uova. Tra le eccellenze della città troviamo anche i salumi, che qui sono preparati con cura e attenzione. Un particolare: **la ricetta è differente in ogni quartiere**, quasi in ogni famiglia. Soprattutto per quanto riguarda il mix di spezie da aggiungere alla carne di maiale.

A cena dopo il Covid

Come scegliere il ristorante

Come usare i locali pubblici

Le linee guida, ormai disponibili sin da maggio, parlano di **come gestire al meglio** i locali ricettivi, per garantirne la sicurezza alla clientela. Si tratta di questioni che riguardano vari ambiti, a partire dalla necessità di ridurre il numero di persone presenti contemporaneamente all'interno di un locale. Solo con l'effettivo distanziamento fisico si limitano i contagi, soprattutto in un ristorante, dove per forza di cose è impossibile conservare la mascherina costantemente. Prima di decidere se entrare in un ristorante, verifichiamo il numero di tavoli apparecchiati, ma anche la presenza di gel disinfettante all'ingresso: **la pulizia delle mani è importantissima**. Inoltre è bene controllare anche che i dipendenti del locale stiano seguendo le norme di sicurezza: indossino i necessari DPI e puliscano i tavoli con prodotti appositi prima di far accomodare i clienti.

Una cena a Bologna

Città ospitale per eccellenza

Dove cenare a Bologna

Possiamo quindi **trovare senza problemi un buon ristorante** dove cenare a **Bologna**. Per altro stiamo parlando di una città che della gastronomia fa un vanto. I prodotti del territorio sono valorizzati al massimo: sia i prodotti della terra, dalle verdure di stagione fino alle carni, che i prodotti del mare, non troppo distante dalla città. L'importante sta nel pulire le mani accuratamente prima di entrare nel

ristorante, indossando la mascherina protettiva fino al tavolo. Nei ristoranti è importante anche indicare i propri dati al gestore, in modo che ci possa avvisare nel caso in cui vi si trovino soggetti infetti. Inoltre il gestore dovrebbe anche controllare la temperatura corporea dei clienti all'ingresso. Se invece temiamo in modo eccessivo il contatto con gli altri, non dobbiamo necessariamente rinunciare ad una bella cena: possiamo approfittare del **servizio da asporto**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it