

# Giandomenico Bonura: da Sette Tavoli a Sottobanco la piccola ristorazione di qualità a Bologna

scritto da Enzo Radunanza | 05/01/2016



**Giandomenico Bonura, da Sette Tavoli a Sottobanco l'avventura di un giovane imprenditore che porta avanti la sua idea di ristorazione piccola ma di qualità che non privilegia nessuna cucina regionale ma le celebra e le esalta tutte.**

**Bologna** è una città che non si finisce mai di scoprire e ogni angolo offre un universo di colori, di storia, di tradizioni, gastronomia e spunti per godersi la vita. Passeggiando in via Cartoleria, al civico 15/2, si può scorgere "[Sette Tavoli](#)" un piccolo ristorante che rapisce l'attenzione per il fascino quasi misterioso perché la discreta porta di ingresso che si affaccia sulla strada non lascia intravedere il "mondo" custodito al suo interno.

Avete presente quei posti dove ci si sente lontani dal mondo e dai problemi? Ecco **Sette Tavoli** è questo, molto più di un locale dove “andare a mangiare”. I titolari lo definiscono “**Bottiglieria con cucina**” ed in questo risiede tutta la sua essenza: una carta dei vini di oltre 300 etichette e un menu ricercato e genuino che tocca tutte le cucine regionali. Il nome deriva proprio dal numero di tavoli, ognuno diverso dall’altro ma accomunati dal caldo dei legni antichi, dalle luci soffuse e dall’apparente semplicità che, invece, è ricerca di raffinatezza, di sobrietà ed equilibrio. L’atmosfera, calda e accogliente, promette coccole e possibilità di trascorrere qualche ora a chiacchierare, a mangiare bene e degustare una buona bottiglia di vino.

Ai sette tavoli non è stato assegnato un numero ma il nome di altrettanti scrittori famosi che amavano la buona cucina e il vino, in una continua ricerca del connubio tra la semplicità del passato e la contemporaneità della proposta gastronomica: **Baudelaire, Oscar Wilde, Lord Byron, Anton Pavlovič Čechov, Ernest Hemingway e Johann Wolfgang von Goethe.**

Per saperne di più, abbiamo incontrato **Giandomenico Bonura**, uno dei fondatori che, con questa attività, ha realizzato il suo sogno di una piccola ristorazione fatta di cose buone e di un’ospitalità attenta e personalizzata. Da poco tempo, insieme ad un altro socio ha inaugurato “**Sottobanco**” un chiosco gastronomico in piazza Aldrovandi, che replica la medesima ricerca di eccellenze italiane prodotte da piccoli artigiani.

### **Ciao Giadomenico, da quanto tempo e come sei arrivato a Bologna?**

Vivo qui da 18 anni ma sono nato e cresciuto a Catanzaro da genitori messinesi. Dopo il diploma ho frequentato la Statale di Milano ma, interrotti gli studi, ho iniziato a lavorare. Quella grande città, che fino a poco prima mi era sembrata il paese dei balocchi, per me è diventata invivibile e ho scelto di venire a Bologna che ritenevo una città a misura d’uomo ma capace di offrire tante opportunità.

### **Quando hai maturato l’idea di aprire un ristorante?**

L’idea della ristorazione è sempre stato un sogno che ho realizzato grazie alla collaborazione di mio fratello e di mia moglie. Il lavoro precedente era completamente diverso, essendo nell’area manager di un’azienda operante nel settore di materiale elettrico. Mi capitava di girare per l’Italia tutte le settimane e questa è una cosa che ha influenzato la tipologia di locale che abbiamo aperto a Bologna. Nel 2009, con la crisi di quel settore, ho pensato di trasferirmi a Bologna e, con mio fratello, abbiamo rilevato quello che prima si chiamava “Piccolo Ristorantino del Duse”, che faceva cucina tipica bolognese. Noi l’abbiamo trasformato in “**Sette Tavoli**” che interpreta la nostra idea di ristorazione.

### **Quali sono le peculiarità di Sette Tavoli?**

Ogni mese proponiamo la cucina di una Regione italiana con menù ispirati ai suoi piatti tipici e quindi, ogni due anni, i nostri clienti possono vivere un tour enogastronomico dell’Italia. Come dicevo, ciò è stato ispirato dal mio precedente lavoro che mi portava in giro per l’Italia; ogni settimana mangiavo in una regione diversa e apprezzavo il fatto che, in tutto il nostro Paese, si mangia bene e, soprattutto, si mangia in modo diverso con infinite tipicità.

### **Come mai all’estero la cucina emiliana viene considerata la migliore al mondo?**

Sicuramente in Emilia-Romagna si mangia benissimo, ci sono tante eccellenze (al pari delle altre regioni) e, anche dal punto di vista economico, è il motore del centro-nord. Inoltre alcuni piatti bolognesi come la tagliatella, il tortellino o la lasagna sono diventati piatti nazionali ma quello che, secondo me, fa la differenza è la capacità che hanno in questa regione di fare gruppo e di promuoversi efficacemente sia in Italia che all’estero.

### **Descrivici meglio questo tour gastronomico che proponete al Ristorante Sette Tavoli.**

Abbiamo cominciato con i piatti tipici di ogni regione e, successivamente, per evitare di essere

ripetitivi, abbiamo introdotto delle rielaborazioni di alcuni piatti. Il nostro Chef Marco Cameli è marchigiano e, venendo da una zona di mare, è molto abile a preparare il pesce ma in questi anni è riuscito ad ampliare le sue competenze ed è diventato bravo in tutti i piatti italiani.

### **Come si compone il menu e come scegliete la regione da presentare ogni mese?**

Ogni giorno abbiamo 4 portate ossia 4 antipasti, 4 primi e 4 secondi. In primo luogo la scelta delle regioni viene dettata dall'andamento stagionale perché ogni prodotto tipico si può trovare solo in determinate stagioni e offriamo sempre e solo prodotti freschi che acquistiamo da piccoli produttori artigianali. Inoltre cerchiamo di evitare di essere banali e di presentare sempre i piatti più noti. Ad esempio, nel mese dell'Emilia Romagna evitiamo le tagliatelle e facciamo conoscere altre ricette squisite ma magari meno conosciute delle province di Piacenza, Modena o Parma. Tutto questo sviluppa il senso della curiosità e della scoperta e, dopo un po' di stagioni, il cliente ha smesso di chiedere i piatti tradizionali e ci lascia condurre nel nostro viaggio gastronomico italiano.

### **Non avete pensato che fosse rischioso proporre la cucina di altre regioni in un locale al centro di Bologna?**

Abbiamo scommesso sulla nostra idea che ci sembrava vincente ed in effetti è andata benissimo. Ci sembrava giusto dare il giusto riconoscimento a tutta la cucina italiana. Poi credo che il successo sia anche dovuto all'ambiente accogliente, all'arredamento caldo, ai legni a vista che danno l'idea di essere quasi a casa. Abbiamo optato per soli 7 tavoli per un totale di 24 coperti, mentre il precedente ristorante ne aveva nove. Ogni tavolo è diverso dall'altro e non è contrassegnato da un numero ma dal nome di un artista che ha amato il cibo e il vino. Ad ogni cliente viene riservata un'attenzione particolare e diversa.

### **Perché si dovrebbe venire a mangiare al Sette Tavoli?**

Perché più che mangiare, si trascorrono due ore rilassanti o romantiche, si ascolta buona musica in sottofondo, si può parlare e perché curiamo sempre la qualità dei piatti ad un giusto prezzo.

### **Dal punto di vista dei vini qual è la proposta?**

I vini sono un'altra mia grande passione. Offriamo una carta di vini di oltre 300 etichette, che sono tantissime per un ristorante così piccolo.

### **Come è cambiata la ristorazione in questi 6 anni?**

Sicuramente il cliente è diventato molto più attento e, forse anche per la crisi, seleziona maggiormente il posto dove andare a mangiare richiedendo un giusto rapporto tra qualità e prezzo. Nell'ultimo anno, abbiamo anche notato segnali di ripresa dal punto di vista proprio dell'afflusso a Bologna dovuto ad una serie di fattori tra cui la presenza dell'aeroporto e a politiche turistiche efficaci e lungimiranti. C'è anche da dire che il bolognese, in genere, è una persona abituata ad uscire a frequentare locali e divertirsi.

### **Raccontaci di "Sottobanco" in piazza Aldrovandi, la tua nuova avventura in questo settore.**

Sottobanco è un chiosco gastronomico che abbiamo inaugurato il 19 dicembre in piazza Aldrovandi con il mio socio **Massimo Capriotti** unendo le nostre competenze. Io dopo 6 anni di ricerca di prodotti sempre diversi e di qualità per il mio ristorante ho conosciuto tanti piccoli artigiani che forniscono cose buone mentre Massimo è un esperto di vini.

### **Cosa possiamo trovare al Sottobanco?**

**Sottobanco** è un piccolo angolo di eccellenze enogastronomiche che selezioniamo con attenzione e che riusciamo ad offrire ad un prezzo giusto perché siamo riusciti a ridurre al massimo i costi di gestione trovandoci in un mercato. Alcuni prodotti hanno una certa continuità ma molti altri provengono da tutta Italia e il loro approvvigionamento cambia in funzione della disponibilità dei produttori e della stagionalità. Il cliente sa che non troverà mai le stesse cose.

### **Quindi un luogo di degustazione e acquisto?**

Si, chi ci viene a trovare può assaggiare dei bocconcini di quello che vendiamo in quel momento, può mangiare un panino o una bruschetta e comprare tutto quello che ha degustato. Prossimamente organizzeremo anche delle degustazioni nel tardo pomeriggio che saranno sempre caratterizzate dalla continua variazione della proposta gastronomica.

### **Grazie Giandomenico, salutiamoci ricordando quando è aperto Sette Tavoli.**

Siamo aperti tutti i giorni, tranne il sabato a pranzo la domenica. Soprattutto durante il weekend è preferibile prenotare.

---

### **SETTETAVOLI - BOTTIGLIERIA CON CUCINA**

**Indirizzo:** Bologna, via Cartoleria n. 15/2

**Per informazioni e prenotazioni:** Tel. +39 051.272900 - [prenota@settetavoli.it](mailto:prenota@settetavoli.it)

**Sito web:** [www.settetavoli.it](http://www.settetavoli.it)

---