

# Tutto bene

● Trattoria ●



“la familia  
*Ramazzotto*  
te da la  
bienvenida”

MENU  
*Carta*

“Un viaje por la auténtica  
gastronomía italiana”

A TRIP THROUGH AUTHENTIC ITALIAN CUISINE



# 14 cosas que no debe(ria)s hacer en un restaurante en Italia

Ya estás en Italia, por fin entras en un restaurante –sigue una entrada sobre los tipos de restaurantes que hay en Italia, que son bastantes–... ahora llega la parte más difícil, entender qué hacer para no parecer guiri. Una palabra mal dicha y es como si te acabaras de poner sandalias con calcetines. Aquí un listado de las cosas que no debes hacer en Italia en un restaurante, ¡nunca!

**1** No pidas parmesano si comes un plato de pasta o arroz con pescado o marisco. No te preguntes porqué, es así, el pescado no se mezcla con el queso. Ese bonito recipiente de queso rallado que está en la mesa de al lado es inalcanzable, ni lo intentes. Por cierto, tampoco se puede comer pan junto con la pasta, sólo antes o después. Si lo haces, disimula.

**PENA:** Arresto domiciliario

**2** No digas que la pasta está demasiado dura. La pasta es al dente, así se come en Italia. Sé que en España, como dice nuestro amigo Willy, la pasta se hace así y que “cuando está blandita, déjala cinco minutos más”, pero Italia es otro mundo.

**PENA:** Expulsión del país

**3** No pidas un lambrusco fuera de la región de Emilia Romagna o en un restaurante de buena categoría, es uno de los dos vinos más exportados de Italia pero no de los más consumidos ni, de lejos, de los más preciados (aunque sí que hay vinos lambrusco de alta calidad y muy buenos, como descubrimos en Italia).

**PENA:** Mirada hiriente del camarero

**4** No pidas una pizza en un restaurante que no es una pizzeria, no hay. Y, por cierto, las pizzerias sólo suelen estar abiertas por la noche, así que no se suele comer pizza a mediodía.

**PENA:** Servicios sociales limpiando platos en una verdadera pizzeria.

**5** No pidas una pizza con “pepperoni”, o si lo haces, que sepas que los peperoni (con una “p”) son pimientos. El “pepperoni” que tienes tú en mente es salame piccante.

**PENA:** Trabajos forzados en un campo de cultivos de pimientos en el sur de Italia.

**6** No dejes una pizza a mitad ni la compartas. Si quieres parecer italiano, tienes que ser duro y acabarte la pizza. Si puedes con una fabada podrás con una pizza. ¡Ánimo!

**PENA:** Comerte toda la pizza que te queda aunque estés reventando mientras te mira todo el restaurante.

**7** No preguntes por qué le falta la nata a la carbonara. ¡La carbonara no lleva nata hijo mío! Ni champiñones por cierto...

**PENA:** Un mes en Guantánamo.

**8** No digas que ya comiste pasta el día anterior y que estás cansado: cada pasta, con su diferente formato y salsa, es un mundo, aunque no lo entiendas tienes que fingir hacerlo, sólo son unos días.

**PENA:** Deportación inmediata.

**9** No pidas un café con leche, un cappuccino o, peor, un zumo de naranja, después de la comida. Después de la comida en Italia sólo estás autorizado a tomar caffè espresso, una infusión –no intentes pedir un menta poleo, no existe, puedes pedir un té de menta– o un caffè d'orzo (sigue una entrada sobre los cafés italianos). Elcappuccino sólo se toma para desayunar y, muy raras veces, para merendar. Y el café, en todas sus variantes, nunca se acompaña con zumo. Pero, sobre todo, recuerda: el espresso no es demasiado fuerte, tú eres demasiado débil.

**PENA:** De una semana a diez días de servicios sociales aprendiendo a hacer espresso en un chiringuito de playa.

**10** No pidas un café con hielo, no existe (también lo explicaré en la entrada sobre cafés italianos, donde hablaré de las alternativas: el caffè freddo y el caffè shakerato).

**PENA:** Beberte un litro de caffè espresso hirviendo.

**11** El tinto de verano, ese gran desconocido: lo de echarle casera o limón al vino como que no, si quieres tendrás que hacerlo tipo botellón y a escondidas...

**PENA:** Un año de cárcel.

**12** No pidas una ensalada de primero. La ensalada no es un entrante, es un acompañamiento. Los primeros permitidos son pasta, arroz, sopas u otros platos de cuchara con legumbres o cereales. En algún sitio de comida rápida o informal hayinsalatone, ensaladas grandes que sirven como platos únicos, pero en los restaurantes comunes no.

**PENA:** Tragarte tres comidas seguidas con sus entrantes, primeros, segundos y postres.

**13** No pidas una pizza carbonara o boloñesa –ragù (alla bolognese) en italiano, por cierto–: son salsas para pasta y la pizza es otro mundo, además lo de echarle carne a la pizza también está prohibido.

**PENA:** Bañarse en salsa boloñesa.

**14** (Para los sudamericanos). No pidas zumos para acompañar la comida. En Italia la comida se acompaña de agua o vino y, si se trata de comida rápida o informal como una pizza, con cerveza o refrescos.

**PENA:** Expulsión súper rápida.

**15** (En especial para los argentinos). No digas que la pasta o la pizza argentina están mejor que las italianas. Si crees que es así –lo cual es muy probable porque es lo que siempre has estado acostumbrado a comer–, díselo sólo a todos tus compatriotas cuando vuelvas a casa.

**PENA:** Retirada de ese pasaporte italiano que "tanto" te costó conseguir.

Sí, los italianos somos muy talibanes con la comida, pero no nos lo hagas notar, finge que nos entiendes ¡y ya está! Espero que ya estés preparado para quedar como un auténtico italiano.

“ Descubre nuestro  
*Restaurante*  
*familiar italiano* ”

DESDE 1850



TUTTOBENEFUENGIROLA.ES

*Good  
trip*  
*Buen  
viaje*  
*Buon  
viaggio*

ITALIAN RESTAURANT · PIZZERIA