



La Porta è aperta

Rassegna di Cene a Sei Mani a La Porta di Bologna

Maggio – Novembre 2017

Lunedì 8 Maggio a **La Porta di Bologna**, lo chef patron **Cristian Mometti** ospiterà una cena a sei mani con ospiti gli chef **Irina Steccanella** dell'Agriturismo Mastrosasso e **Terry Giacomello** del ristorante Inkiostro di Parma.

Questa preview di Primavera aprirà un **ciclo di cene speciali a più mani** che da Ottobre debutteranno a La Porta, con ospiti come Max Poggi, Francesco Brutto, Alessandro Panchini, Alessandro Dal Degan e Cecilia Moro... Con lo spirito di rilanciare La Porta come luogo di apertura della città a influenze e visioni esterne, attorno al tema della cucina italiana.

Confronto, dialogo, evoluzione. La cucina *gourmet* oggi non è una, negli ultimi vent'anni c'è stata una vera e propria rivoluzione e ogni chef parla di sé non più solo partendo dalla propria terra di origine o dalla scuola che ha frequentato. La circolazione delle idee e delle tecniche, la distribuzione dei prodotti su vasto raggio, la tecnologia che ci permette di essere contemporanei a distanza di un emisfero, tutto questo ha contribuito alla creazione di una nuova cucina, in cui parole come concentrazione, gusto, magia, leggerezza, assoluto, sono la cifra di uno stile che ad ogni incontro si evolve ed arricchisce.

I protagonisti:

Irina Steccanella, chef della tradizione classica bolognese all'Agriturismo Mastrosasso di Savigno, ha studiato e frequentato le cucine di Massimo Bottura e Niko Romito, da cui ha appreso oltre che la capacità di usare le tecniche più moderne in cucina, il concetto, l'idea che caratterizzano i due grandi maestri e cioè semplificare e concentrare, alleggerire e lasciare solo l'essenziale partendo dalla tradizione e dai prodotti locali.

Terry Giacomello si è formato alla scuola spagnola di Ferran Adrià, è stato tre anni chef de partie a Elbulli, ora chef stellato da Inkiostro a Parma, per lui la tecnica e l'elaborazione, la trasformazione e l'illusione sono ingredienti fondamentali, quello che non esiste si crea, la magia della cucina, forgiare la materia scomponendola e ricomponendola in qualcosa di nuovo e conosciuto allo stesso tempo.

Cristian Mometti fa una cucina contemporanea, sceglie le migliori materie prime e le porta nel piatto usando tecnica ed esperienza per conservarne ed esaltarne il sapore, la freschezza e abbinandole all'insegna dell'equilibrio nel gusto e della leggerezza. Le cotture, gli abbinamenti, i condimenti, tutto deve far risaltare il prodotto di partenza.



Il Menù

Tigella di montagna
Crescente e mortadella
Mastrosasso

Alga fritta e vaduan
Foie gras con nocciole e tamarindo
Inkiostro

Luppolo selvatico, ricotta di capra, zafferano e ciliegia acerba
Burger di capriolo con chutney di mela al cardamomo
La Porta

Asparagi e uova
La Porta

Zuppa imperiale con brodo di pollo
Mastrosasso

Mezzamanica al brodo di prosciutto, torta fritta ed aceto balsamico
Inkiostro

Quaglia ripiena
Mastrosasso

Ghiandola salivare, cocco e fondo ai fagioli neri
Inkiostro

Fragola, sambuco, menta e limone
La Porta

Una serata al Cigar bar
La Porta

La degustazione è offerta al prezzo di 110,00 euro a persona, bevande incluse.

Per info e prenotazioni : restaurant@laportadibologna.it | Tel. 051 4159491

La Porta Restaurant

Via Stalingrado 17 - Bologna



@LaPortadiBologna

Ufficio stampa

GRASSI+PARTNERS

Francesca Gamberini francesca_gamberini@grassipartners.com

Alice Bertolio alice_bertolio@grassipartners.com