

- [News #BO](#)
- [Food Station](#)
  - [Bistrot & Bakery](#)
  - [Trattorie](#)
  - [Ristoranti](#)
  - [Pizza](#)
  - [Aperitivi](#)
  - [Etnico](#)
  - [Romagna](#)
- [Il Progetto](#)

Sei qui: [Gourmettoria](#) ▶ Nell'incantevole balena di Stalingrado, la vision dei giovani punta a stupire | La Porta di Bologna

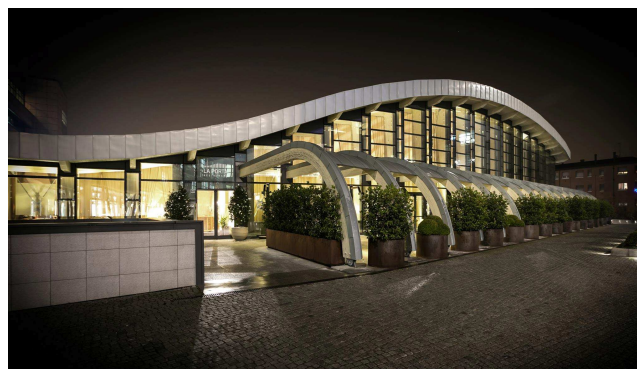


un'idea di: **Marco Salicini**

Cerca un Articolo ..

## [Nell'incantevole balena di Stalingrado, la vision dei giovani punta a stupire | La Porta di Bologna](#)

Publicato: 01 Marzo 2019



Bisogna tenere d'occhio i passi importanti che sta compiendo la magnifica "balena" di via Stalingrado, esoso investimento compiuto dal **Gruppo Unipol** circa otto anni fa. A prendere le redini della cucina, all'inizio c'era il vulcanico stellato [Marcello Leoni](#), seguito dal maestro della "vasocottura" [Cristian Mometti](#), trasferitosi nell'altrettanto lussuoso ristorante I Carracci dell'Hotel Majestic Gia Baglioni di via Indipendenza. Sulle pagine delle guide gastronomiche più consultate si continua a parlare del **La Porta** anche nel 2019 ed è il presente e a quanto pare finalmente il futuro, quello che conta. La proprietà ha scommesso su **giovani capaci e volenterosi**, lasciandogli spazio e una carica di stimoli importante per operare in cucina in libertà, con un budget focalizzato sulla materia prima alquanto allettante.



**Sala** ariosa, dalle ispirazioni architettoniche internazionali con moderni lampadari, tavoli ben distanziati e un palco dedicato ai concerti dal vivo : **un ambiente di grande impatto**, che in città trova pochi paragoni, la soluzione ideale per fare colpo si direbbe in tono semischerzoso. **Lo staff under 30**, si muove con discrezione e silenzio tra i tavoli, riservatezza e attenzione sono garantite, manca però quel senso di affidabilità dovuto all'empatia. In cucina la linea verde è coordinata da **Lorenzo Venturelli**, cresciuto nella fenomenale enoteca trattoria Barsotti prima di approdare in Inghilterra e girare qualche stellato : la sua brigata di coetanei è compatta, professionale e fortemente motivata, contagiando fiducia nei margini di crescita potenziale che un locale di questo livello può avere in breve tempo.



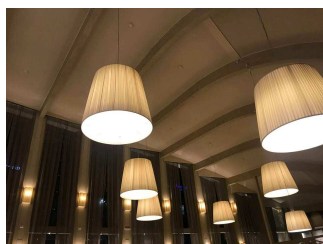
Servirà un'ulteriore occasione, date le circostanze delle mie visite, per tracciare una panoramica più concreta ed eterogenea sulla cucina che sicuramente sprigiona delicatezza e buoni accorgimenti in termini di cottura sulla linea di un **menu** prevalentemente ittico (con qualche traccia di tradizione locale) partito dalla semplicità degli ingredienti in costante dialogo e mai in contrapposizione. Il **trittico di crudi mediterranei** carnosissimi, di bella temperatura da intingere con una maionese homemade da favola. Le paste, altrettanto fresche e gustose, vedi il **passatello lemongrass**, **moscardini** e **peperoncino**, lo **spaghettono "Mancini" alla bolognese con pomodoro riccio di Parma e tonno rosso**, dagli umori sapidi ed affettuosamente domenicali (che tornano calcatissimi anche nella **seppia sul guazzetto con bietola**). Pochi i piatti noiosamente omologati e già questo è un ottimo segnale: nella triglia di scoglio, nel **polpo alla plancia con patata di Bologna Dop e zucca violina** e nell'**anguilla affumicata**, quadrano le cotture all'unisono con salse e contorni fluidamente ancorati.



Meno lampante lo **sgombero con zucca e bergamotto** (sottomesso proprio dalla zucca) che passa in coda soprattutto dopo aver recepito la bontà del **calamaro ripieno** (sfiziosissima l'abbondante cremosità del carciofo racchiusa dalla consistenza del mollusco, un bel percorso per la masticazione). Ci si diverte tanto sui dolci, che non avrebbero nulla da invidiare ai dessert di qualche stellato: **"il gioco al cioccolato"** schiera diverse declinazioni cioccolatose che prendono per la gola, di abbondante delizia anche la **panna cotta**.



Dal mattino all'aperitivo ci si intrattiene nell'adiacente caffè, dopo cena ci si concede qualche vizio nell'esclusiva **"cigar room"** scegliendo da un elenco interessante dei distillati e da un cocktail bar in progetto che manterrà comunque i canoni dell'esclusività. Interessante e ammirevole la cantina "a vista" dalla sala principale e in continuo allestimento nell'originale e suggestiva cornice al piano terra.



**LA PORTA DI BOLOGNA**  
Via Stalingrado 45, BO  
0514159491

f Condividi

**COOKIE / PRIVACY POLICY**

[Cookie Policy](#)

[Privacy Policy](#)

