

I nuovi talenti nascono a La Porta

Livia E. Laurentino

Un ristorante che vuole valorizzare i nuovi chef con una squadra di giovani che provengono da Alma. Idee, ricerca e territorio confluiscono in un menu con piatti tradizionali rivisitati, ma anche qualche sorpresa

La Porta Restaurant, soprannominato dai bolognesi La Balena per la sua forma al tempo della costruzione, si trova in piazza Vieira de Mello, l'unica piazza "sospesa" sulla grande via Stalingrado, nel quartiere fieristico di Bologna. Inaugurato nel gennaio 2012, oggi il ristorante è stato affidato alla direzione di Oliviero Savoca che dal 2015 lo gestisce per conto della Midi, società del Gruppo Unipol, come un'impresa e con l'intento di valorizzare i nuovi talenti, senza affidarsi alla popolarità di uno chef famoso. Ecco, quindi, che la scelta è stata quella di formare una squadra di giovani provenienti da Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (Pr), guidati da Lorenzo Venturelli. Il risultato è un gruppo di lavoro dinamico che brulica di idee, energia e pieno d'iniziativa e una ristorazione fondata sulla ricerca, la conoscenza e la collaborazione con le realtà del territorio. Una filosofia che tutta la brigata ha abbracciato andando mensilmente a

visitare aziende, produttori, consorzi, con i quali sono stati avviati rapporti consolidati come è successo con il pollo della Valsamoggia, il Consorzio del pomodoro riccio di Parma, gli asparagi di Altedo, la cipolla di Medicina e il salmerino del Corno alle Scale allevato nel Parco regionale dell'Appennino emiliano e presidio Slow Food, che sarà presente nel menu prossimamente, visto che si commercializza da maggio a novembre. Ma la ricerca non si limita alla tradizione e guarda al futuro: infatti, nella cucina del ristorante non è escluso che verrà utilizzata farina di grillo e altri insetti commestibili provenienti da un'azienda bolognese.

È dunque una sorta di laboratorio di ricerca che stimola la curiosità dei giovani chef con l'obiettivo non solo di valorizzare i prodotti, ma anche di

accrescere quella conoscenza diretta da parte di chi poi li lavorerà per trasformarli in grandi piatti. *La Porta* diventa così non solo un ristorante raffinato, ma anche un master atipico teso alla crescita professionale dei giovani cuochi, anche se prossimamente non è esclusa la presenza di grandi nomi della ristorazione che con la loro esperienza diano un apporto significativo, ma soprattutto un contributo formativo. Come è successo con Gino Fabbri, pasticciere bolognese Doc e vincitore nel 2015 della *Coupe du Monde de la Pâtisserie* a Lione, con il quale c'è stata una amichevole sfida sulla zuppa inglese classica e quella alla napoletana con la meringa realizzata da Pierluigi Cesaro, pasticciere de *La Porta*, e finita in parità, cosicché entrambe sono nel menu.

La brigata de *La Porta* e dell'annesso *Bistrot*, dove si può consumare un brunch o un cocktail (alla sera è chiuso), è composta da una ventina di persone, tutte under 35. In sala il servizio è gentile e puntuale e il ristorante, che può vantare una clientela internazionale, grazie alla vicinanza con la Fiera, è molto accogliente, tutto giocato sulle sfumature del beige, con una struttura il legno chiaro molto moderna, ma con qualche tocco anni '70 negli arredi. C'è posto per una quarantina di ospiti e affaccia sul giardino della piazza "sospesa", dove in luglio e agosto nel dopocena è possibile assistere gratuitamente alla rassegna culturale I Giardini al Cubo che propone, con una ventina di appuntamenti, l'avvicinarsi di personaggi della cultura, della musica, del teatro e diversi concerti. Il giardino offre anche la possibilità di essere utilizzato per eventi e banqueting, che è un'altra delle attività di questa realtà ristorativa.

Il menu, rinnovato a fine febbraio, segue ovviamente la stagionalità e privilegia i prodotti del territorio: si può scegliere tra due percorsi, Antichi sapori della tradizione e I sapori del mare. Ecco quindi gli immancabili classici della cucina bolognese: Tortellini "al mignolo", definiti così per la loro dimensione (perché richiusi sul mignolo e così piccoli che ne stanno cinque in



Dal 2015 il ristorante bolognese ha scelto di puntare sui giovani guardando al futuro, facendo crescere gli chef e valorizzando le materie prime del territorio con una ricerca attenta di piccole aziende e produttori. Ne è un esempio anche il pollo della Valsamoggia, nella foto



un cucchiaino), in brodo di cappone o in crema di Parmigiano reggiano delle vacche rosse 24 mesi, Tagliatelle all'ortica, Risotto ai carciofi con l'aglio nero fermentato di Voghera e squacquerone e Cotoletta alla bolognese, con erbe amare. Se la ricerca ha radici salde nelle tipicità regionali non significa che anche un piatto della tradizione come gli Spaghettoni alla bolognese, oggetto di un contenzioso verbale tra i puristi, in quanto non conditi con il classico ragù, ma con il tonno e il pomodoro (un tempo preparati il venerdì), a *La Porta* viene servito con anche, a parte, una battuta di tonno rosso in olio cotta.

Chi desidera orientarsi sulle proposte di pesce potrà gustare i Passatelli ai crostacei davvero eccellenti, il Calamaro con aglio nero e radicchio tardivo o lo Sgombro alla brace, adagiato sulla vellutata di zucca e bergamotto che ne arrotonda il gusto.

Il maître Vincenzo Saladino sa ben consigliare gli ospiti nella scelta del vino da abbinare spaziando da nord a sud dell'Italia, con qualche puntata all'estero con un Sauvignon cileno La Roche o uno Syrah francese di Clos Guérin. A disposizione del cliente anche una carta degli olii, degli aceti e delle acque.

Infine, una piacevole e rara opportunità per Bologna è la possibilità di concludere il pasto nella Cigar room, sala dalla doppia valenza, sia per un pranzo di lavoro per 20 fumatori, sia per godere del dolce e fumare un buon sigaro sorvegliando un distillato scegliendolo dalla cantina a vista che con le sue oltre 250 etichette domina l'ariosa sala da pranzo. **FCB**



Il ristorante, che si trova nel quartiere fieristico di Bologna, è arioso e molto accogliente. I giovani che vi lavorano offrono un servizio gentile e puntuale e formano un gruppo dinamico e affiatato. Il menu prevede due percorsi: Antichi sapori della tradizione e Sapori del mare. In tavola ci sono quindi i classici della cucina bolognese con i Tortellini al mignolo in brodo di cappone o in crema di Parmigiano reggiano dalle rosse 24 mesi e gli Spaghettoni, mentre per il pesce il menu prevede Calamaro con aglio nero e radicchio tardivo

La Porta Restaurant

piazza Vieira de Mello 4
40128 Bologna
tel. +39 051.4159491
www.laportadibologna.it

