



Bologna, La Porta Restaurant ospita grandi chef e punta sulle cucine regionali

“Viaggi in Italia” è il ciclo di appuntamenti enogastronomici che, da settembre, porterà nel ristorante di Porta Europa importanti esponenti della cucina italiana. La serata di presentazione del 19 giugno scorso è stata dedicata all’Abruzzo, rappresentato dai fratelli Arcangelo e Pascal Tinari, dello stellato Villa Maiella

La Porta Restaurant a Bologna è un locale dal fascino internazionale, con una buona cucina affidata al giovane chef [Pasquale D'Aniello](#). Arrivato a dicembre 2022 nella scenografica “balena” di Porta Europa in zona Fiera, il cuoco napoletano ha puntato sulla tradizione ma rispettando il gusto contemporaneo con piatti eleganti nella presentazione e sempre equilibrati nei sapori.

Ma il Ristorante di proprietà del Gruppo Unipol si è sempre distinto anche per la naturale predisposizione all’impegno sociale e all’approfondimento della cultura enogastronomica, espressione di un management brillante e di un personale giovane, multietnico e carico di passione.

L’ultimo esempio è il progetto “**Viaggi in Italia**”, una rassegna enogastronomica che vedrà **La Porta Restaurant** ospitare, di volta in volta, famosi chef in rappresentanza delle varie cucine regionali italiane.

Viaggi in Italia: La Porta Restaurant, teatro della grande cucina regionale

“**Viaggi in Italia**” è un modo per offrire ai bolognesi un ideale viaggio culinario lungo lo Stivale, per provare piatti e vini di altri territori e di ristoranti importanti, senza muoversi dalla propria città.

«Concordo pienamente con quanto affermato qualche mese fa dal Ministro Sangiuliano – sottolinea **Olivero Savoca**, direttore de La Porta Restaurant– e cioè che cucina italiana significa promuovere l’idea di qualità della vita e del vivere italiano che è fatto di arte, di cultura, di paesaggi, di monumenti ma anche di esperienze come quelle delle eccellenze alimentari. Da qui la decisione di creare connessioni tra l’Emilia-Romagna e le regioni più rappresentative del nostro patrimonio enogastronomico nazionale. Ricette tradizionali, prodotti locali, antichi e nuovi saperi verranno ricercati con cura dalla nostra squadra per dar vita a menu capaci di raccontare la storia e l’identità di un territorio con il prezioso supporto di rinomati chef che andremo a selezionare con cura. L’Italia è un vero e proprio giacimento di specialità alimentari e tradizioni culinarie ed è nostro compito scoprirle e valorizzarle».



Da sn: chef Pasquale D'Aniello, chef Arcangelo Tinari, la giornalista Federica Pagliarone e il sommelier Paolo Enzo Radunanza).

Lo staff di Villa Maiella ospite de La Porta Restaurant

Il debutto della rassegna è avvenuto il 19 giugno con una **cena dedicata all'Abruzzo**, rappresentato dal [Ristorante Villa Maiella](#) di Guardiagrele (CH), una stella Michelin. Si proseguirà a settembre con ulteriori **"Viaggi"** e nuove *guest star* scelte dal direttore Savoca e dallo chef d'Aniello con criteri improntati all'eccellenza e alla capacità di esprimere le varie culture gastronomiche italiane.

Lo chef **Arcangelo Tinari**, insieme al fratello Pascal in sala, hanno conquistato il pubblico con un menù di grande eleganza e territorialità, abbinandolo ai vini delle cantine abruzzesi **Torre Zambra**, **De Fermo**, **Valle Reale** e Dora Sarchese nonché all'olio extra vergine di oliva Tenuta dei Colli.

Pasquale D'Aniello, che per una sera ha ceduto il timone della sua cucina, ha ricordato l'antica tradizione gastronomica abruzzese che, nella sua semplicità, unisce ingredienti di mare e di terra e si accompagna a un'accoglienza calorosa.



I salami prodotti da Villa Maiella con suini neri allevati nell'azienda di famiglia (Foto © Enzo Radunanza).

Dopo una degustazione di salami realizzati con i maiali neri allevati nella fattoria di Villa Maiella, la cena si è aperta con l'ottima *"Chitarra di patate e fonduta di pecorino di Farindola"*, abbinato al *"Concrete Bianco 2022"* dell'azienda De Fermo. Un vino dai sentori di fiori bianchi freschi e mela, uniti ad una certa freschezza e sapidità, che ha garantito un abbinamento perfetto con una pasta che dona vera gioia.



Chitarra di patate e fonduta di pecorino di Farindola e Ravioli di burrata allo Zafferano di Pizzoferrato e lenticchie di Caprafico (Foto © Enzo Radunanza).

Interessante l'interpretazione della pasta ripiena con i “*Ravioli di burrata allo Zafferano di Pizzoferrato e lenticchie di Caprafico*”. Un piatto sensuale nella sua semplicità che colpisce per l'aurea cromaticità e per il profumo di zafferano fresco che anticipano un gusto armonico fatto di tecnica e solida tradizione contadina. In abbinamento, il profumatissimo Trebbiano d'Abruzzo Doc “Piana Marina” dell'azienda Torre Zambra di Villamagna (CH) che ha accompagnato anche il “*Baccala in tempura*”, perfetto matrimonio di mare e terra che convince per la perfezione tecnica e il buon equilibrio di sapori e consistenze.



Il Baccalà in tempura di Villa Maiella (Foto © Enzo Radunanza).

Lo stesso equilibrio che si ritrova nel “*Maialino nero della fattoria di Villa Maiella*”, una carne burrosa e saporita accompagnata da una misticanza dosatamente aromatizzata per esaltare la bontà del suino. In questo caso, l’abbinamento non poteva prescindere dal rosso più rappresentativo della regione, quel **Montepulciano d’Abruzzo** declinato perfettamente dalla mano sapiente dell’azienda **Valle Reale**.



Maialino nero della fattoria di Villa Maiella (Foto © Enzo Radunanza).

Per concludere *“Un dolce pensiero d’Abruzzo”*, una sfida dello chef Arcangelo Tinari che fa incontrare un gelato al cacao ai quali si accostano dei mirtilli freschi e una cialda croccante. Per tale dessert, il sommelier Pascal ha scelto *“Mimi”*, un dolce bianco da uve Moscato prodotto nell’entroterra di Ortona dall’azienda Dora Sarchese.



Il dessert che ha concluso la cena (Foto © Enzo Radunanza).

Villa Maiella e la famiglia Tinari

Villa Maiella è uno dei ristoranti che ha contribuito a far conoscere l'Abruzzo gastronomico nel mondo, grazie alla visibilità ottenuta con l'inserimento nella celebre "Guida Rossa". In realtà si tratta di un successo costruito negli anni, da quel 1966 quando la famiglia Tinari avvia un piccolo ristorante ai margini del Parco Nazionale della Maiella.

Ancora oggi, nonostante il locale sia condotto dalla terza generazione rappresentata da Arcangelo e Pascal, in cucina ci sono ancora mamma Angela mentre papà Peppino aiuta in sala. Una squadra vincente che ha saputo veicolare l'antica tradizione ai tempi moderni puntando sulla qualità degli ingredienti, molti dei quali autoprodotti come i maiali neri allevati nella fattoria. Da non trascurare una valida cantina che accoglie oltre 1000 etichette diverse. Info: www.villamaiella.it

Data di creazione

21/06/2023

Autore

enzo-radunanza