



Bologna, La Porta Restaurant punta sullo chef Guglielmo Araldi per un futuro di successi

Il locale di via Stalingrado inaugura una nuova fase della sua storia affidandosi al talento del trentunenne originario di Vibo Valentia, con un curriculum di tutto rispetto. Abbiamo provato la sua cucina, frutto di competenza tecnica e creatività ma anche di una visione precisa in cui i sapori mediterranei si contaminano con la sua passione per la tradizione emiliana

La Porta Restaurant di Bologna scrive un nuovo capitolo della sua storia con l'arrivo dell'executive chef **Guglielmo Araldi**, giovane ed esperto interprete di una **cucina sofisticata e moderna** ma allo stesso tempo diretta e comprensibile.

La Porta Restaurant: l'eleganza bolognese del fine dining

Il ristorante di Porta Europa, all'interno della struttura definita "la balena" per la sua forma imponente e ondeggiante nello skyline fieristico, è frequentato da una **clientela locale e internazionale** che ne apprezza l'eleganza e la discrezione degli ampi spazi.



Il ristorante ha grandi spazi e tavoli ben distanziati (Foto © Enzo Radunanza).

In cucina, negli anni, si sono avvicendati diversi chef che – indipendentemente dalla propria personalità e dall'apprezzamento ricevuto dal pubblico – hanno contribuito a delineare il **profilo di una proposta gastronomica di qualità**, basata sulla selezione delle materie prime e su una tradizione rivistata con classe. Il nuovo chef Araldi si inserisce in tale contesto e, dopo aver provato la sua buona cucina, possiamo anticipare che **La Porta sarà uno dei riferimenti del *fine dining* bolognese nel 2025.**

Guglielmo Araldi: chi è il nuovo chef de La Porta Restaurant

Guglielmo Araldi (Foto © Enzo Radunanza).

Classe 1993, Araldi è originario di Vibo Valentia e vanta un percorso professionale in contesti prestigiosi, dalla collaborazione con lo **chef Felice Lo Basso** a Milano al ruolo di sous chef al ristorante **I Portici di Bologna** (una stella Michelin) prima accanto ad **Agostino Iacobucci** e poi – per un breve periodo – a **Emanuele Petrosino**. Al ritorno nella “sua” Calabria guida la cucina del **Galìa Luxury Resort** di Pizzo Calabro, per poi rientrare a Bologna accogliendo la proposta di Iacobucci per il “[Deep](#)”, parentesi ristorativa con cucina di mare. Dopo la chiusura di quest’ultima realtà, il cuoco vibonese raccoglie il testimone da **Cristian Mometti** a **I Carracci** all’interno del Grand Hotel Majestic “già Baglioni”, prima di accettare la sfida de La Porta Restaurant.

*«Siamo davvero felici di accogliere Guglielmo nella nostra squadra. – afferma il direttore **Oliviero Savoca** – La sua filosofia di cucina segue la direzione che vogliamo prendere con La Porta che, sin dall’apertura, sostiene e promuove i sapori tipici della cultura gastronomica italiana, presentando una proposta autentica e concreta, attenta alla sostenibilità e alle tecniche di preparazione e di cottura, dove la scelta di ogni singolo prodotto è guidata da una grande attenzione a naturalità e salubrità della materia prima, unita alla sensibilità per il mondo del biologico».*

L’evoluzione della cucina tradizionale, secondo Araldi

Esperienza, talento e un’innata curiosità, hanno reso il giovane Araldi un **professionista maturo e sicuro di sé**, pur conservando umiltà e riservatezza. La provenienza geografica e la cultura gastronomica del Sud-Italia imprimono alla sua attività **caratteri peculiari e riconoscibili**, con preparazioni che rivelano rigore tecnico associato all’approfondimento della materia prima e delle diverse modalità con cui essa può essere sfruttata, declinata e accostata.

Se il pesce e i ricordi di infanzia sono importanti, emerge anche una grande passione per la **gastronomia emiliana**

, soprattutto per la pasta fresca che compare spesso in forme e ripieni aderenti alla stagionalità ma anche all'estro dello chef. Il tutto, con una **mano giovane e giocosa**, anche nelle ricette più ispirate alla tradizione; se i colori sono vivaci e brillanti, i profumi mediterranei evocano freschezza e brezze marine che esplodono in gusti pieni e complessi.



Tortello di scorfano con spuma di zafferano e zuppa di frutti di mare e aglio nero (Foto © Ufficio stampa).

Non manca quella che – forse oggi in modo troppo ridondante – si definisce “**sostenibilità**” ma che, in realtà, in passato era una regola assoluta in cucina: parliamo del **rispetto degli ingredienti**, da non sprecare e da utilizzare con fantasia, ma anche dell'attenzione alla filiera corta e al rapporto diretto con i fornitori locali, che infatti Araldi cura personalmente.

Tre menu degustazione per percorsi tra mare e terra

La nuova carta de La Porta si sviluppa in **tre menu degustazione**, con sapori di mare e terra. Cinque portate dall'antipasto al dolce componengono il “**Vegetariano**” (€ 75,00), il menu “**Territorio**” (€ 85,00) e il “**Passione per il mare**” (€ 105,00). Ad ogni percorso si abbina un'appropriata selezione di vini (a € 50,00), individuati dalla sommelier Gemma tra oltre 500 etichette italiane ed internazionali.

Una “tavolozza” di *amuse bouche*, il carciofo e la quaglia

La ricchezza cromatica, l'eleganza e la golosità degli *amuse bouche* sono un esplicito biglietto da visita, che raggiunge picchi alti nel “*Fritto di baccalà mantecato, zucca e amaretto*” e nel “*Pan brioche tostato, con acciughe del Cantabrico, burro alle alghe di mare e gel allo yuzu*”. Molto divertenti e saporiti anche la “*Crocchetta di parmigiano appoggiata sul fieno*” e il geometrico “*Croccante di friggione*”.



Amuse bouche (Foto © Enzo Radunanza).

Buono il **piatto a base di scampo**, presentato sia crudo – nel “*Carpaccio con mandorla, passion fruit e caviale*” – che cotto e glassato con la sua bisque su una salsa di lattuga leggermente acidula.



Lo scampo crudo e cotto (Foto © Enzo Radunanza).

Menzione speciale per il “*Carciofo arrosto con dragoncello, fonduta di Pecorino e chips di carciofo fritto*”: profumato, bellissimo da ammirare come un fiore e ottimo da gustare, per il piacevole gioco di consistenze e sapori, raffinatamente “ruffiani”.



Carciofo arrosto con dragoncello, fonduta di Pecorino e chips di carciofo fritto (Foto © Enzo Radunanza).

La **quaglia**, tenera e perfettamente marinata, è protagonista di un altro piatto intrigante. Di essa Araldi presenta il **petto scottato** e la **coscia confit**, accostati a funghi, tartufo, [zucca](#) e mandarino.



Petto scottato e coscia confit di quaglia con funghi, tartufo, zucca e mandarino (Foto © Enzo Radunanza).

I primi e i secondi piatti

I primi sono un **tour culinario virtuale tra Nord e Sud, terra e mare, semplicità ed opulenza**. Il succulento *“Spaghetti cotto in acqua di rapa rossa con blu di bufala e arancia”* sfida – senza che emerga un vincitore finale – il *“Tortello di scorfano”* che illumina la tavola con il giallo luminoso della spuma di zafferano che accarezza la sfoglia dei tortelli, adagiati su una zuppa di frutti di mare e aglio nero.



Spaghetti cotti in acqua di rapa rossa con blu di bufala e arancia (Foto © Enzo Radunanza).

Leggero, tenero e ben eseguito nel complesso anche il “*Rombo, broccolo, cavolfiore affumicato e salsa bernese*” che precede la fase finale del pasto.

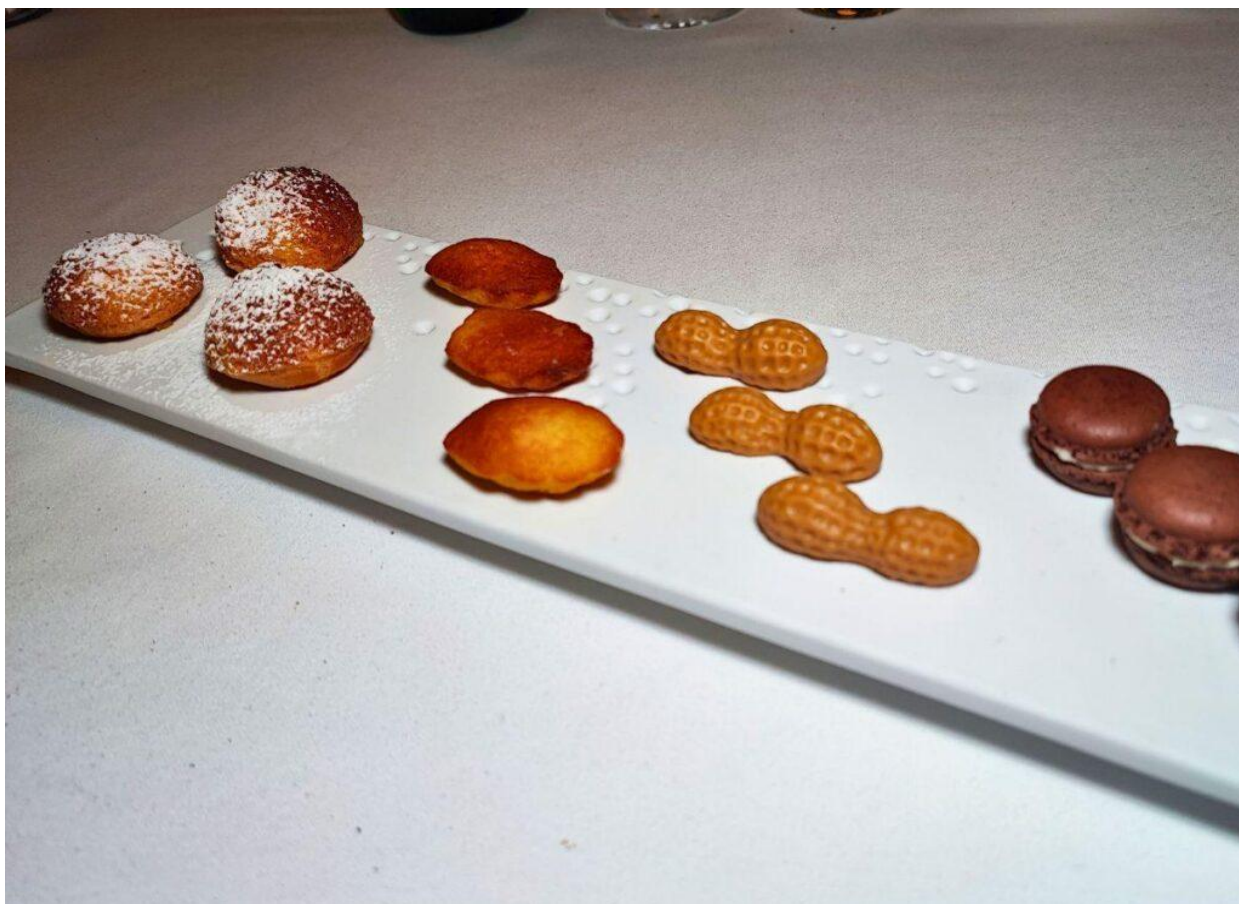


Rombo, broccolo, cavolfiore affumicato e salsa bernese (Foto © Ufficio stampa).

I dessert sono affidati alla **pastry chef Sara Daolio**. Proviamo un dolce a base di tè nero affumicato, yogurt e ribes, insieme alla piccola pasticceria che ci congedano da una serata che siamo contenti di aver vissuto, e che lascia la curiosità di tornare per scoprire altri piatti.



Dolce a base di tè nero affumicato, yogurt e ribes (Foto © Enzo Radunanza).



Piccola pasticceria (Foto © Enzo Radunanza).

Cenone di San Silvestro

Per salutare il 2024 e accogliere il nuovo anno nel migliore dei modi, **Guglielmo Araldi** ha ideato per **La Porta Restaurant** uno speciale menu al prezzo di € 150,00, vini esclusi.

La Porta Restaurant

Piazza Vieira de Mello, 4 – Bologna

Aperto dal lunedì al sabato sera per cena, chiuso la domenica

Tel. 051 415 94 91 | www.laportadibologna.it

Data di creazione

22/12/2024

Autore

enzo-radunanza