



Pizzeria Portici Bologna, ce n'era davvero bisogno?

È una delle recenti aperture nel cuore della città che ha fatto notizia per il prestigio dell'Hotel che la ospita e per l'incanto di una terrazza che si affaccia sul Parco della Montagnola. Noi ci siamo stati e vi diamo la nostra impressione!



Il forno a legna della Pizzeria Portici (Foto © Enzo Radunanza).

Dallo scorso 11 maggio, [I Portici Hotel](#) a Bologna ha arricchito la sua proposta gastronomica con [Pizzeria Portici](#) e, com'è nello stile del gruppo, l'ha fatto con modalità non banali sia dal punto di vista della qualità del prodotto che della cornice ospitante.

Infatti, sulla splendida terrazza che si affaccia sul Parco della Montagnola, dove già era presente il ristorante, ogni sera verrà servita la specialità italiana più popolare e apprezzata al mondo. Ma c'era davvero bisogno di una nuova pizzeria nel cuore di Bologna, già affollato di tanti concorrenti? **Cosa offre di inedito e perché dovremmo scegliere Pizzeria Portici?**

Hotel I Portici, 10 anni al centro di Bologna

Sono trascorsi dieci anni da quando ha inaugurato a Bologna l'**Hotel I Portici** situato nella centralissima via dell'Indipendenza e che, fin dal primo giorno, ha innovato il modo di interagire con la città. Per festeggiare l'importante traguardo, il **31 maggio dalle 19.30**, la grande terrazza estiva e il Salone delle Feste ospiteranno un **aperitivo con dj set dedicato a clienti e amici**.

Siamo in presenza non solo di un elegante hotel a quattro stelle destinato ad accogliere esigenti visitatori e viaggiatori d'affari ma l'albergo che fa capo al **Gruppo Imperial** ha rappresentato – da subito – un polo di intrattenimento e di alta ristorazione. Anno dopo anno, ha consolidato la sua reputazione grazie a un ristorante di ottimo livello, eventi importanti, [corsi di caffetteria](#) e corsi di cucina che hanno valorizzato la tradizione emiliana.

Da non trascurare l'apertura, da poco più di un anno, della **Bottega I Portici** in piazza di Porta Ravegnana dove vengono serviti tortellini, tagliatelle e altre prelibatezze in modalità da asporto e a un prezzo accessibile a tutti. Grazie a questa soluzione il ristorante che ammira le due torri dal basso, compete con i fast food tradizionali sotto il profilo della rapidità e della convenienza ma li supera per genuinità e freschezza di preparazione. Lo stesso esperimento è stato confermato a **Reggio Emilia** dove, a fine aprile, è stato inaugurato un ulteriore locale all'interno del **Centro commerciale I Petali** sempre all'insegna della pasta fresca e della ottima caffetteria targata [Caffè Terzi](#).



La terrazza sui Giardini della Montagnola (Foto © Enzo Radunanza).

Pizzeria Portici Bologna, la nuova sfida

La nuova e più recente sfida è quella di conquistare i bolognesi con la **pizza** e infatti, dall'11 maggio ha aperto **Pizzeria Portici** ospitata sulla terrazza dell'ottocentesco Palazzo Maccaferri e

affacciata sul quel polo verde cittadino che è il Parco della Montagnola. Nonostante il prestigio di una posizione tanto privilegiata, la **formula di Pizzeria Portici** si basa sulla semplicità, tanto nella varietà e numero delle pizze proposte che delle tecniche di lavorazione, rispettose di un'arte che richiede pazienza e maestria.

Solo 5 pizze nel menù

Il menù prevede solo quattro tipi di pizze (**Margherita, Casertana, Ortolana e Pizza Portici**) alle quali si aggiunge la **Creativa** ossia la proposta del giorno che cambia in base alla fantasia del pizzaiolo, alla stagionalità e al migliore approvvigionamento delle materie prime.



Pizzeria Portici Bologna: la Margherita (Foto © Enzo Radunanza).

Attenta e rigorosa è la scelta degli ingredienti, alcuni tipicamente emiliano-romagnoli ed altri più meridionali. Si pensi al [Parmigiano Reggiano 36 mesi](#), al pomodorino del Piennolo, alla provola affumicata, al fiordilatte, al Prosciutto di Parma 18 mesi e alla pancetta di puro suino italiano (Mora romagnola e Nero di Caserta).

L'**impasto** è completamente naturale grazie all'aggiunta di pasta madre, alla lenta lavorazione e alla lievitazione di 36 ore. Il risultato è una pizza ben alveolata, leggera e quindi digeribile che viene cotta nel forno a legna collocato sulla stessa terrazza e visibile dagli ospiti. Un prodotto finale, quindi, che conquista l'olfatto con i suoi profumi spiccati e il palato con la succulenza e la ricchezza di sapori. A supervisionare il tutto c'è il giovane chef **Emanuele Petrosino**, recente

acquisto del ristorante principale e che ha “contaminato” la gastronomia de **I Portici** con la schiettezza tipicamente campana.



L'Ortolana (Foto © Enzo Radunanza).

E i prezzi? Si va dagli **8 e i 13 euro** e pertanto ampiamente abordabili soprattutto se tiene conto della qualità della pizza, dell'ottimo servizio, di una selezionata carta di vini e birre nonché dell'intrattenimento con musica acustica che renderà le estati bolognesi un'esperienza unica.

Il progetto si può considerare anche un valore aggiunto per la città ed infatti ha ricevuto il plauso del Comune di Bologna perché valorizza i giardini della Montagnola, rendendoli più sicuri e fruibili per l'intera cittadinanza.

Quindi per il rispondere alla domanda iniziale sulla necessità di una nuova pizzeria, la risposta è affermativa perché la qualità e l'eleganza, unite a prezzi accessibili, sono elementi che vanno sempre premiati.

Data di creazione

31/05/2018

Autore

enzo-radunanza