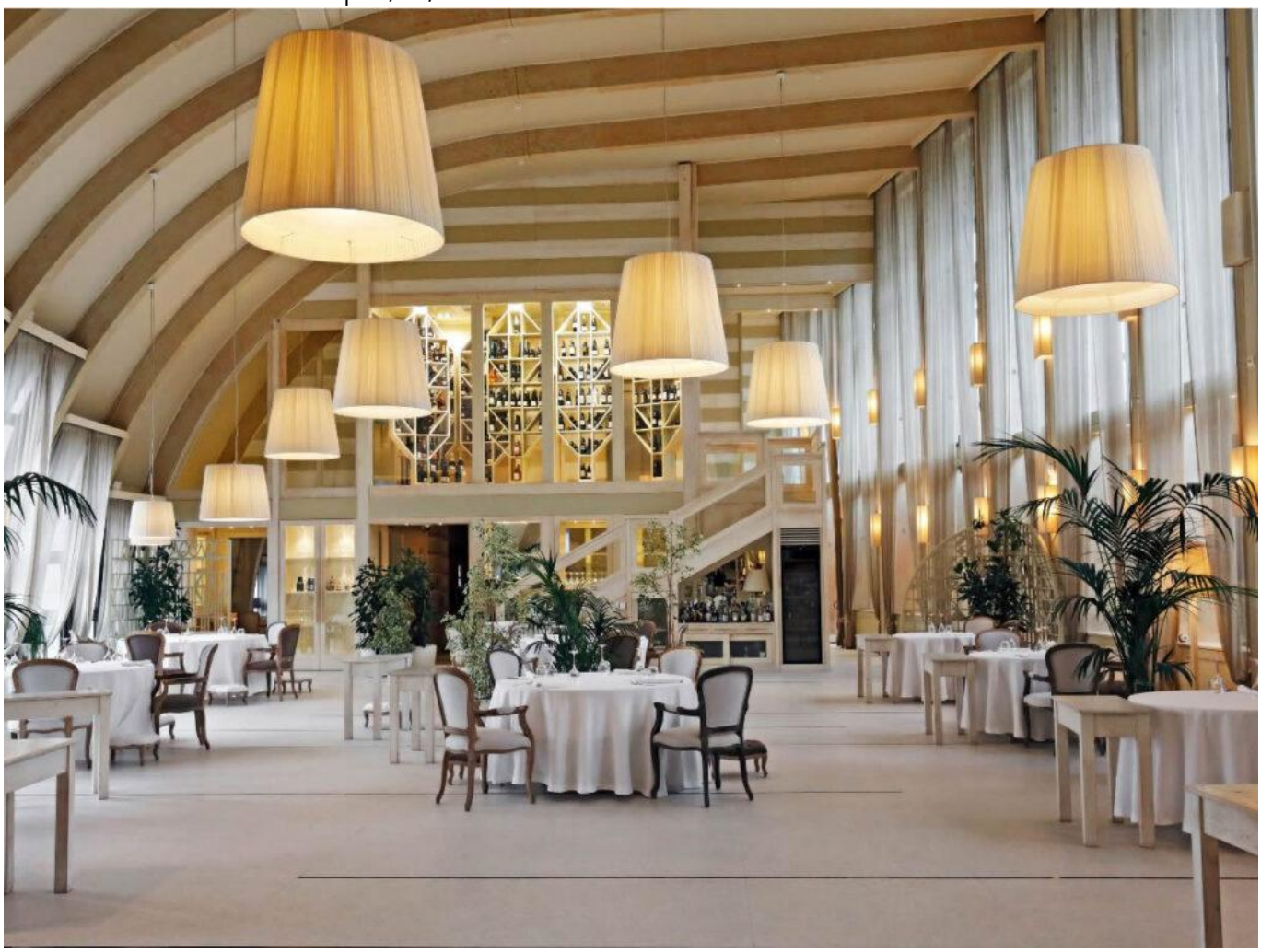
La Porta Restaurant ha un nuovo chef: arriva Pasquale D’Aniello

scritto da Enzo Radunanza | 19/12/2022



Nel bellissimo ristorante situato in zona Fiera a Bologna, in prossimità di Porta Europa, il capo brigata entrante ha la responsabilità di portare finalmente in auge un progetto dalle grandi potenzialità

C’è aria di novità al **Ristorante La Porta a Bologna**, lo scenografico locale in zona Fiera conosciuto anche come “La balena” perché taglia il cielo di via Stalingrado ricordando un mastodontico cetaceo.

Da pochi giorni **Lorenzo Venturelli ha passato il testimone della cucina** a **Pasquale D’Aniello**, giovane chef di Castellammare di Stabia (NA) che a Bologna ha già lavorato al ristorante “Sillaro” di Monterenzio, all’interno del Villaggio della Salute Più. Nuovo anche parte dello staff, con l’ingresso in sala – tra gli altri – di **Simone Venezia**.

Ristorante La Porta: una scenografia spettacolare

Siamo in uno dei ristoranti più belli ed eleganti del capoluogo emiliano, situato in prossimità di **Porta Europa** (la tredicesima porta all'ombra delle due torri). I suoi ampi spazi lo rendono adatto per celebrare eventi importanti ma anche per una cena intima, favorita dal distanziamento fra i tavoli.

Gli ambienti sono arredati con eleganza e incorniciati da soffitti altissimi. La bella cantina a parete intera, espone oltre 300 importanti etichette italiane e internazionali mentre la **zona riservata per gli aperitivi** e la **cigar room di ultima generazione** creano angoli dalle atmosfere internazionali.

Nuovo chef in Porta Europa: arriva Pasquale D'Aniello

Per la proprietà (Gruppo Unipol), è stato coraggioso aver scelto un capo brigata di 32 anni, soprattutto in un momento in cui è necessario recuperare due anni di pandemica inattività. Va anche considerato che finora **La Porta** non ha conquistato un successo adeguato alle sue potenzialità nonostante si siano avvicendati bravissimi cucinieri come **Marcello Leoni**, **Cristian Mometti** e l'uscente Lorenzo Venturelli.

Sicuramente a Bologna la concorrenza è tanta e probabilmente quello di cui parliamo è un locale tanto avveniristico da richiedere un adattamento più lento in un contesto in cui è radicato il culto delle osterie. Oppure, finora, potrebbero aver influito negativamente una cucina poco coraggiosa e una comunicazione non efficace, fatta di parole altisonanti ma priva di anima.

Probabilmente tutte queste congetture hanno la loro verità, ma non spetta a noi fornire delle risposte. Ci interessa, piuttosto, partire dal presente e valutare la cucina di **Pasquale D'Aniello**.

La nuova cucina de La Porta Restaurant

Il nuovo chef appare ancora poco avvezzo a raccontarsi e a raccontare il proprio lavoro, il che non è sempre un limite; siamo abbastanza convinti che debbano essere i piatti ad esprimersi.

L'esperienza a tavola, al contrario, è stata più esaustiva evidenziando la **riconoscibilità delle origini campane e una buona tecnica** che potrà solo crescere, se non verranno meno il coraggio e l'audacia che devono caratterizzare un trentenne, da non ingabbiare eccessivamente nelle dinamiche imprenditoriali.

Quella da cui proviene lo chef stabiese è una cultura gastronomica potente, capace di trasmettere passionalità e calore, oltre a fondarsi su un felice miscuglio di ingredienti di terra e mare, fantasia e recupero. Presupposti incoraggianti per sostenere un orgoglio mediterraneo che in terra felsinea vanta già precedenti interessanti e/o stellati, da Agostino Iacobucci a **Emanuele Petrosino**, passando per **Giuseppe Tarantino** (Ristorante Corbezzoli, all'interno del Relais Bellaria).

I piatti di Pasquale D'Aniello

Buono l'esordio con la "*Tagliatella di seppia con coulis di finocchio, aria al pompelmo e caviale rosso*" (16 €), fresca e con un piacevole miscuglio di sapori agrumati e di mare.

A seguire, abbiamo provato il "*Tubettino in zuppetta di mare, conchigliacei e prezzemolo*" (22 €) che ci ha portato immediatamente nelle famiglie del sud, dove questo formato di pasta ha tutto il confort della tradizione, anche quando è declinato in preparazioni di alta cucina. Buona l'idea e la composizione dei sapori; più delicata l'esecuzione del piatto dal momento che richiede una perfetta

cottura della pasta.

La prima “concessione” alla tradizione felsinea arriva con gli ineccepibili **tortellini al mignolo**. Noi li abbiamo ordinati alla crema di Parmigiano ma il menù li propone **in doppio brodo di cappone** (19 €).

Si ritorna nella cucina di mare con lo “*Sgombro, crema di pane ai cereali aioli e prezzemolo*” (21 €), un piatto cucinato bene ma dal quale ci saremmo aspettati un guizzo più spigliato e sorprendente, qualcosa che rendesse contemporaneo un pesce classico.

La pasticceria è affidata a **Sara Daolio** che gioca molto bene tra i sapori italiani e le contaminazioni internazionali. Carismatica la sua “*Tartelletta sablè breton, con pistacchio, caramello e lampone*” (9 €) e buono anche il “*Babà con crema alla fava tonka, cremoso al lampone e sorbetto al mandarino*” (9 €).

I menù degustazione de La Porta

In alternativa alla carta, chi ha piacere di affidarsi ad un percorso stabilità dallo chef, può scegliere fra 3 menù degustazione, diversi nei prezzi e nella composizione: “**I Sapori della tradizione**” (50 €), “**I Sapori dell’Appennino**” (60 €) e “**I Sapori del Mediterraneo**” (75 €). I vini non sono inclusi nel prezzo.

Capodanno a Bologna con il cenone La Porta Restaurant

Per il 31 dicembre, La Porta ha predisposto una serata fatta di buona cucina e di intrattenimento musicale, con la partecipazione di **Alessandro Altarocca** al piano e **Silvia Donati** al canto.

Per il cenone è stato predisposto un **menù completo a 140 €** a persona più degustazione di vini in abbinamento a 60 €, oppure scelta *à la carte*. Per maggiori informazioni e prenotazioni: tel. 051 415 9491; E-mail: restaurant@laportadibologna.it; www.laportadibologna.it.