

Bologna, la cucina di Lorenzo Venturelli al Ristorante La Porta

written by Manuela Di Luccio | 02/12/2021



Lo chef del ristorante conosciuto anche come “la balena”, per l’imponente struttura architettonica che sovrasta via Stalingrado, propone una cucina attenta e di impronta classica senza perdere di vista l’efficienza gestionale

È uno dei ristoranti più eleganti di Bologna, conosciuto da molti anche come “la balena” per via della sua forma che sovrasta via Stalingrado. Il **Ristorante La Porta** è un locale importante, vuoi per le dimensioni - c’è anche una sala dedicata ai pranzi di lavoro e un bistrot - vuoi per l’idea di puntare su un genere di alto taglio con 54 coperti.

Ristorante La Porta a Bologna: eleganza e classicismo

Il direttore d’orchestra è lo chef **Lorenzo Venturelli**: prima la scuola ad Alma, poi esperienze al

Don Alfonso e con **Lorenzo Cogo**, infine la responsabilità di dirigere la macchina articolata de “La Porta” che, fin dalla sua apertura 10 anni fa, ha avuto l’ambizione di riportare a Bologna il concetto di ristorante elegante e di impronta classica.

Forte di un ambiente già apprezzato e conosciuto, Lorenzo è arrivato a La Porta nel 2018 e ha costruito una carta che esprime perfettamente lo spirito del locale: identità italiana e presentazioni che curano l’estetica senza esasperarla.

La cucina si muove armonicamente fra terra e mare passando da una *Royale di lepre* a un *risotto del Delta del Po*, o ancora tra uno *sgombro in olio cottura affumicato* al *cappellaccio di zucca mantovana con speck d’anatra*. Si spazia, inoltre, dall’*anguilla delle valli del Po con salsa scapece*, *cipolla cotta nella cenere e polenta bianco perla* alla *spalla di maialino con crema di melanzane bruciate*, *topinambur e kale* e *jus alle trombette dei morti*.

Sui dolci c’è più concessione alla fantasia e si può scegliere fra il *morbido di ricotta di pecora con mirtillo nero di Sestola e sablè breton* oppure la *millefoglie con crema montata al miele, polline e pistacchi* solo pr citarne un paio.

La carta dei vini è ampia tanto geograficamente quanto numericamente.

Venturelli invece è l’esempio di come una buona scuola di cucina, oltre ai fuochi, debba formare anche sull’aspetto gestionale, che lo chef porta avanti con risultati più che apprezzabili e che lo vedranno crescere.

La Porta ospita anche eventi importanti, come la prossima **cena a sei mani** che andrà in scena il 6 dicembre insieme agli chef Claudio Sadler e Cesare Battisti.

Ristorante La Porta

Piazza Vieira de Mello, 4 (la piazza sopraelevata su via Stalingrado) - Bologna

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)