Il Portico di San Donato a Bologna: una buona pizza a due passi dal centro

Descrizione

La famiglia Giampaolo gestisce la pizzeria con professionalità, offrendo un’ospitalità calorosa e rilassante. Quattro gli impasti a lenta lievitazione per 24 tipologie di pizze, dalle classiche alle gourmet, farcite con ingredienti di qualità delle varie regioni italiane

Sommario

- 1. La famiglia Giampaolo gestisce la pizzeria con professionalità, offrendo un’ospitalità calorosa e rilassante. Quattro gli impasti a lenta lievitazione per 24 tipologie di pizze, dalle classiche alle gourmet, farcite con ingredienti di qualità delle varie regioni italiane
- 2. Il Portico di San Donato a Bologna: tradizione e contemporaneità
  - 2.1. Quattro impasti per pizze fritte e al forno
  - 2.2. Menu Il Portico di San Donato
  - 2.3. Salumi, insalate e carpacci
  - 2.4. Il locale e l’accoglienza

Gli appassionati della buona pizza a Bologna trovano un’ampia scelta di insegne che propongono varietà e qualità. Accanto a grandi catene come Berberè, Da Michele, Da Zero o Pummà, ci sono tantissime piccole realtà che lavorano con passione e onorano la storia del celebre disco di pasta, anche introducendo nuovi impasti e farciture ricercate e fantasiose.

Il Portico di San Donato a Bologna: tradizione e contemporaneità

Uno dei templi della buona pizza a Bologna è senz'altro **Il Portico di San Donato**, in via San Donato 18, gestita da molti anni dalla famiglia calabrese **Giampaolo**.

Dopo il periodo di "riflessione" imposto dal Covid, l'attività si è resa protagonista di un'autentica rivoluzione. Papà Giuseppe e mamma Teresa, infatti, si sono lasciati coinvolgere in una nuova **filosofia aziendale**, passando da un approccio poco contemporaneo a un'apertura verso le nuove esigenze dei consumatori che privilegiano impasti di qualità e topping più creativi.

L’interno del locale, in via San Donato 18 (Foto © Il Portico di San Donato).

Quattro impasti per pizze fritte e al forno

In primo luogo sono stati introdotti **quattro tipi di impasto con lievitazione di 72 ore**: **tradizionale**, **integrale**, **alto** e al **carbone vegetale**. Da essi, il pizzaiolo produce una pizza saporita, soffice e digeribile, con un **cornicione alveolato** che abbraccia farciture generose a base di prodotti tipici calabresi e di altre regioni italiane.

Farine di pregio, olio extravergine di oliva proveniente da selezionati frantoi calabri, Mozzarella Fior di latte, Pomodoro San Marzano, Mortadella Bologna IGP, Capperi di Salina, ’Nduja di

Spilinga, burrata pugliese, Prosciutto crudo San Daniele DOP, Cipolla di Tropea, Bresaola di Valtellina, sono solo alcuni esempi di un percorso gastronomico che tocca tutto il Belpaese.

Menu Il Portico di San Donato

Sul menu si può scegliere tra il ***Trittico di pizza fritta*** (3 pezzi con diversi condimento a 12 €) oppure tra ben **24 tipologie di pizze al forno**, dalle più classiche (la *Margherita* è buonissima e costa 7 €) alle più fantasiose e gourmet.

La Margherita (Foto © Enzo Radunanza).

C’è, ad esempio, la *Lavica* (14 €), con pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio oppure la *Da Roma* (15 €), con fior di latte, porchetta romana, patate fritte e provola affumicata.

Come omaggio al capoluogo emiliano, la *Bologna* (14 €) contiene mortadella, pesto di pistacchio e burrata.

La *Bologna, c*on mortadella, pesto di pistacchio e burrata (Foto © Enzo Radunanza).

La regione Calabria è rappresentata in diverse proposte, dalla *Mediterraneo* (14 €), con pomodoro, fior di latte, cipolle di Tropea e carpaccio di tonno, alla *Calabra* (15 €) con fior di latte, filamenti di peperoncino, cipolla di Tropea, capocollo calabro e ‘nduja.

La *Calabra,* con filamenti di peperoncino, cipolla di Tropea, capocollo calabro e ‘nduja (Foto © Enzo Radu

Il tartufo arricchisce di profumo e sapore la *Re Sole* (20 €), con pomodoro, fior di latte, pancetta al forno, tuorlo d’uovo fritto, crema di tartufo e foglia oro, la *Tartufata* (13 €), con pomodoro, fior di latte, patate al forno, funghi porcini e olio al tartufo.

Salumi, insalate e carpacci

Chi non gradisce la pizza, può ordinare un **tagliere di salumi calabresi** oppure un’**insalatona** di mare o di terra ma anche un *carpaccio di bresaola, porchetta o tonno*.

I dolci sono tutti fatti in casa con un’impronta semplice e genuina. Si va dal *cannolo scomposto* al *tiramisù*, dal *tartufo di Pizzo Calabro* al gelato, dal *tortino al cioccolato* alla *torta ricotta e cioccolato* .

Interessante la **carta di birre artigianali** e buona la scelta liquori, distillati e amari (al bergamotto, liquirizia, alloro, finocchietto etc.).

Uno dei dolci della carta (Foto © Il Portico di San Donato).

Il locale e l’accoglienza

Il Portico di San Donato è strutturato in due sale interne e un dehors per la bella stagione, con la possibilità di ospitare circa **70 posti a sedere**. Piacevole e rilassante l'atmosfera che si respira, anche grazie a un servizio cortese, premuroso ed efficiente che fa sentire a casa.

Pizzeria Il Portico di San Donato
Via San Donato, 18 – Bologna
www.facebook.com/ilporticodisandonato

Data di creazione
2023/05/21
Autore
enzo-radunanza