

Bologna, Il Portico di San Donato e il giro d'Italia su una pizza

scritto da Enzo Radunanza | 20/05/2023



Quattro tipologie di impasto a lenta lievitazione per 24 varietà di pizze farcite con ingredienti di qualità provenienti da varie regioni. Il locale della famiglia Giampaolo, in via San Donato 18, unisce il buon servizio e l'ospitalità ad un prodotto leggero, digeribile e gastronomicamente interessante

Mangiare a Bologna vuol dire poter scegliere tra una vastità di proposte di ogni genere, dalla tipica cucina emiliana a quella di [mare](#), dai ristoranti etnici allo street food passando per la **pizza** che, anche in questa città, non è più solo un'opzione per consumare un pasto rapido e a buon mercato.

Un pubblico sempre più esigente e informato, oggi ricerca qualità degli impasti e creatività nell'accostamento degli ingredienti di farcitura. Quello dell'arte bianca è un comparto in continua

evoluzione, terreno di ricerca scientifica e competizione agguerrita tra pizzaioli che non temono di misurarsi in coraggiose sperimentazioni, con risultati spesso esaltanti.

Su questo filone si inserisce **Il Portico di San Donato a Bologna**, la pizzeria della famiglia Giampaolo che di recente ha rivoluzionato filosofia e carta puntando su **impasti lievitati 72 ore**, dall'ottima trama, e su topping accostati con un'originalità più o meno riuscita.

Il Portico di San Donato: il locale

Siamo in via San Donato 18, a pochi passi dall'omonima Porta costruita nel XIII secolo a presidio della strada per le valli d'Argenta e per Ferrara. **Il Portico di San Donato** è un locale semplice ed accogliente, capace di ospitare circa 70 coperti nelle due sale interne e nel dehors, da utilizzare quando il clima lo permette.

Gestito da molti anni dal calabrese **Giuseppe Giampaolo** insieme alla moglie Teresa, è stato protagonista di una rivoluzione post-Covid. A dare una ventata di freschezza (quasi un tornado, si potrebbe dire) all'attività, è stato il figlio **Domenico** che - dopo la laurea in giurisprudenza - ha deciso di accostare ai suoi progetti professionali la collaborazione nell'impresa familiare, intercettando le esigenze di un mercato sempre più attento e curioso. La pandemia è stata occasione di riflessione, studio e valutazione delle aziende agroalimentari che potessero offrire i migliori prodotti, dalle farine agli oli, dai salumi alle birre artigianali.

L'ospitalità e gli impasti

L'ospitalità e il garbo, abbinati a un servizio veloce e premuroso, sono i primi punti a favore della realtà calabro-bolognese. Quattro impasti a lenta lievitazione (**tradizionale, integrale, alto** o al **carbone vegetale**) producono una **buona pizza, soffice e digeribile**, con un **cornicione a canotto** ben alveolato e in grado di confinare farciture generose e piacevoli anche cromaticamente.

Il Portico di San Donato: una carta con 24 tipi di pizza

Ad aprire una carta ricca e variegata, ci sono le **pizze fritte servite in "Trittico"** (3 porzioni con diverse farciture, a 12 €).

Ampia la scelta delle **pizze cotte in forno a legna**, con 24 varianti condite con tante eccellenze regionali senza, ovviamente, trascurare la Calabria da cui provengono i proprietari.

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, Porchetta romana, Bresaola di Valtellina, olio extravergine di oliva calabrese sono solo alcuni esempi della volontà di proporre una pizza che unisca l'Italia con il comune denominatore del giusto abbinamento e della genuinità.

Pizze del menu e prezzi

Chi preferisce la semplicità può scegliere una *Margherita* (7 €) ma chi vuole affrontare complessità gustative più audaci può optare per versioni come *La Lavica* con pomodoro San Marzano (14 €), mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio; la *Da Roma* (15 €), con fior di latte, porchetta romana, patate fritte, provola affumicata.

Se l'omaggio al capoluogo felsineo si concretizza con la *Bologna* (14 €), a base di Mortadella, pesto di pistacchio e burrata, la regione Calabria è ben rappresentata tanto nella *Mediterraneo* (14 €) con

pomodoro, fior di latte, cipolle di Tropea e carpaccio di tonno, quanto nella *Calabra* (15 €), una pizza che gioca su contrasti e stuzzicante piccantezza. Contiene, infatti, fior di latte, filamenti di peperoncino, cipolla di Tropea, capocollo calabro e 'nduja.

Due le opzioni a base di tartufo, presente nella *Re Sole* (20 €), con pomodoro, fior di latte, pancetta al forno, tuorlo d'uovo fritto, crema di tartufo e foglia oro e la *Tartufata* (13 €), con pomodoro, fior di latte, patate al forno, funghi porcini e olio al tartufo (13 €).

Non solo pizza: anche taglieri e insalate

Non solo pizza comunque, perché la carta de **Il Portico di San Donato** comprende anche altre possibilità, dal *tagliere di salumi calabresi* alle *insalate di mare e di terra*, dai *carpacci di bresaola*, *porchetta o tonno* ai dolci tradizionali preparati in casa e variabili secondo le stagioni.

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

Pizzeria Il Portico di San Donato

Via San Donato, 18 - Bologna

www.facebook.com/ilporticodisandonato