

RISTORANTE i PORTICI

Il Ristorante i Portici, una Stella nella gastronomia bolognese

Inaugurato il 22 ottobre 2008 e insignito con la prestigiosa Stella Michelin, il Ristorante i Portici punta a una cucina di grande creatività e attenta alle materie prime di qualità, proposta dallo chef Agostino Iacobucci. Collocato all'interno del Teatro Eden, antico caffè chantant del 1899 e riportato agli antichi splendori grazie al recupero degli affreschi in stile Liberty, Il Ristorante i Portici è stato immaginato come un luogo esclusivo dove vivere un'esperienza enogastronomica unica. Agostino Iacobucci, già premiato con la stella Michelin alla Cantinella di Napoli, dalla sua terra d'origine, porta a Bologna elementi della cucina mediterranea, proponendo esperienze culinarie capaci di armonizzare i sapori e gli aromi della tradizione emiliana e campana. I dettagli scelti per valorizzare l'ambiente, come le candele, i cristalli, l'argenteria, la porcellana fine e i tessuti raffinati, uniti a un servizio impeccabile, diretto dal maitre Ambrogio Luiselli, rendono unico questo luogo, giocato su tonalità chiare e luminose, in un continuo rincorrersi tra contemporaneo e romantico. La Carta dei Vini, a cura del maitre e sommelier Nicola Cuccato, offre una selezione delle migliori etichette provenienti da Italia, Francia e Germania. Il Ristorante propone un servizio ricco di attenzioni e cura per il cliente che sarà protagonista di un "viaggio sensoriale" dove gusto e vista verranno piacevolmente appagati. Il Ristorante, con 40 coperti, è aperto solo la sera e osserva, come giorni di chiusura, la domenica e il lunedì.

Per informazioni e prenotazioni: mail - ristorante@iporticihotel.com, tel. +39 051 4218562

Lo Chef

Agostino Iacobucci è nato a Castellammare di Stabia, in provincia di Napoli, il 7 settembre del 1980. La sua passione per la gastronomia e i prodotti di qualità lo portano a percorrere con successo tutte le tappe di questa professione, con ruoli di crescente responsabilità all'interno della brigata di cucina, fino alla conquista nel 2010, della prestigiosa Stella Michelin al ristorante La Cantinella di Napoli di cui è stato primo chef dall'ottobre 2009 al marzo 2012. La conferma del suo talento non tarda ad arrivare nemmeno a Bologna, con la Stella Michelin al Ristorante i Portici. La sua capacità di fondere il rispetto della tradizione con la ricerca di nuova creatività lo portano a valorizzare i prodotti di eccellenza, dal pesce ai formaggi, dall'olio extravergine d'oliva alle primizie dell'orto, dando vita così a una cucina che ottiene crescenti consensi dalla clientela, senza dimenticare gli apprezzati riconoscimenti dalle più importanti guide gastronomiche nazionali e internazionali e dalle numerose testate di settore. La passione per questo mestiere e l'amore per la buona tavola risalgono a quando, da bambino, trascorrevano le domeniche con la famiglia al ristorante della zia, vicino a Castellammare. È lì che Agostino comincia ad immaginare e a costruire il proprio futuro che lo porterà dalla Taverna Diciotto di Vico Equense a La Cantinella di Napoli, fino al ristorante i Portici di Bologna. Nel capoluogo emiliano lo chef non intende certo mettere da parte gli elementi di spicco della cucina mediterranea, ma anzi intende selezionare e scegliere le sue migliori espressioni culinarie e armonizzarle, con rigore e sapienza, al grande patrimonio della tradizione emiliana, e proporle all'esigente, ma aperta, clientela de I Portici. Sulla scia delle più recenti tendenze gastronomiche, che prevedono contaminazioni equilibrate di abbinamenti e sapori, insieme ai capisaldi della miglior classicità petroniana a I Portici si possono gustare nuovi piatti di grande impegno e suggestione sensoriale, che esaltano l'arte dello chef, ma anche la scelta scrupolosa delle materie prime d'eccellenza, prime fra tutte i pesci, i crostacei e le verdure di stagione.