



Eden, un nuovo scrigno di alta pasticceria in centro a Bologna. L'ha aperto il ristorante stellato I Portici

18 Settembre 2025 

BOLOGNA – Sotto i portici di Via Indipendenza, parte di quel corpus architettonico tutelato come Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, da pochi giorni è fiorito un vero giardino di dolcezze, la Pasticceria Eden.

Gli storici spazi che ospitano l'unico ristorante stellato cittadino si arricchiscono quindi di una boutique di alta pasticceria, affidata al giovane ed eclittico timoniere della carta dei dessert del ristorante guidato dall'executive chef **Nicola Annunziata**.

Non una semplice pasticceria, ma una vera e propria boutique il cui concept vuole ridefinire l'esperienza della dolcezza e della raffinatezza completando e arricchendo, al contempo, la proposta dell'adiacente Caffè Eden.

Pasticceria Eden racchiude ed esprime la filosofia di un luogo dove l'arte dolciaria si fonde con la ricerca e l'esclusività, attraverso una proposta dolce e salata capace di accompagnare tutta la giornata ma anche la particolarità di un dessert dallo stile riconoscibile.

Piccole opere, create dall'abilità e passione del pastry chef **Vincenzo Digifico**, anima e mente dei dessert serviti all'interno del ristorante gourmet I Portici, Stella Michelin Italia dal 2012, guidato dallo chef Nicola Annunziata, con cui Vincenzo condivide idee e visione gastronomica.

Non a caso, l'idea fondante del nuovo locale e quella di porsi come sorta di fil rouge concettuale con il ristorante stellato, garantendo proposte dolci e salate che siano intrinsecamente caratterizzate da un approccio personale, raffinato e con un taglio minimal, sempre attento al design di ogni singolo elemento.

“La Pasticceria Eden rappresenta per me la concretizzazione di un'idea, di un sogno che avevo da tempo”, spiega Vincenzo Digifico. “Non pasticceria nel senso più classico del termine, ma un laboratorio capace di distinguersi, di raccontare e far assaporare qualcosa di diverso, di esclusivo. Così, le proposte presenti saranno differenti dal solito, l'espressione di quello che desidero trasmettere, la combinazione di ingredienti inaspettati, con particolare attenzione alla stagionalità di alcune materie prime”.

Aperta al pubblico con orario continuato dalle 7 alle 19 la Pasticceria Eden propone un'offerta



che si estende dalla prima colazione all'aperitivo.

Si parte con l'ampia selezione di lievitati e sfogliati mattutini, sia dolci che salati, per passare ai Mignon d'autore. Capolavori in miniatura dove accanto ai classici rivisitati si possono trovare proposte innovative come il mignon pesca di Prato o di biscotto alle mandorle, coloratissimi macaron e gelée alla frutta con gusti come cassis, mirtillo, lampone, pera, ananas e zenzero oltre ad intriganti mousse.

Un'intera sezione del banco è dedicata alla pralineria, con una selezione di tipologie di cioccolatini e creme spalmabili artigianali realizzate da Digifico (assolutamente da non perdersi la lussuosa crema al pistacchio).

E poi ancora torte e biscotteria, sempre conciliando classicità e spunti innovativi come il biscotto serigrafato con foglio di burro di cacao, che crea sulla superficie una serie di effetti artistici, completati all'interno da una avvolgente crema al pralinato.

Non mancano le proposte salate anche per l'ora dell'aperitivo, per spuntini veloci, sorvegliando cocktail o selezionati calici, anche in questo caso con qualche guizzo di Vincenzo come il "tacos" in sfoglia a base nocciola che ospita ingredienti come salmone, formaggio fresco, prosciutto crudo e verdure, perfetti da associare ad un calice di bollicine metodo classico.

Insomma una sosta che si fa ricordare e dove l'arte pasticciera si traduce in eccellenza e originalità, grazie alla passione e all'estro del trentatreenne Pastry Chef pugliese.

Vincenzo Digifico



foto Michela Balboni

Da febbraio 2024, Vincenzo Digifico è il pastry chef del Ristorante I Portici.

Il suo lavoro si svolge in piena sinergia con l'executive chef Nicola Annunziata, un dialogo che porta alla creazione di dessert unici e innovativi per il ristorante gourmet, nonché di deliziose preparazioni anche per l'Osteria Pizzeria Portici e per il Caffè Eden.

Classe 1992, di origini pugliesi, dopo il diploma all'istituto alberghiero di Vieste, nel Gargano, Vincenzo ha intrapreso il suo percorso professionale in prestigiosi ambienti come il Four

www.virtuquotidiane.it Eden, un nuovo scrigno di alta pasticceria in centro a Bologna. L'ha aperto il ristorante stellato I Portici



Seasons Hotel & Resort di Milano e Firenze, l'Armani Hotel Milano e Casa Vissani.

Il suo viaggio culinario si è arricchito ulteriormente grazie all'esperienza al fianco di **Alain Ducasse**, al The Dorchester, e con **Paco Pérez** al Restaurant Miramar di Girona, dove ha lavorato per quattro anni e mezzo prima di tornare in Italia e unirsi alla squadra di Nicola Annunziata nel ruolo di pastry chef.

La pasticceria di Vincenzo è fatta di perenne ricerca e sperimentazione, influenzata dal suo vissuto e dai numerosi incontri con grandi maestri e professionisti del settore. I suoi dessert sono pensati per sorprendere, attraverso costruzioni e abbinamenti di sapori semplici quanto controcorrente.

Autentiche opere d'arte, estremamente curate dal punto di vista estetico, che utilizzano prevalentemente frutta di stagione in diverse consistenze, poco zucchero e variegate texture.

Ogni proposta si fonda su un perfetto equilibrio di note dolci, amare, salate e acide, in una fusione calibrata e armonica capace di stupire sia nella presentazione che nel gusto.