



A scaldare l' inverno bolognese saranno i brodi di Sentaku Ramen Bar

E' tornato **Sentaku** ed è ancora più bello, più completo, più buono.

Il primo **Ramen Bar** bolognese, aperto nel settembre 2018 e che in due mesi aveva riportato la movida gourmet di tutte le età in via Saragozza, aveva poi dovuto riconvertirsi in Gyoza-bar e servire solo i tradizionali ravioli cinesi a causa di alcuni problemi di carattere tecnico. Oggi ha cambiato sede e, dopo lunghi mesi di lavori, si presenta con un volto nuovo ed un progetto ancora più maturo; le lungaggini della ristrutturazione del locale hanno aumentato l' attesa, soprattutto fra i giovani che sono più ricettivi verso i format ristorativi che guardano ad Oriente e che da subito hanno accolto questa nuova realtà con entusiasmo. Dietro il progetto ci sono come sempre **Dario Chan**, imprenditore italo-cinese già titolare di ristoranti di successo dallo stampo internazionale, **Lorenzo Costa**, anch' egli giovane imprenditore della ristorazione e figlio d' arte (i genitori sono i titolari del Ristorante Il Battibecco, realtà bolognese dedita alla tradizione) e **Alessandro Musiani**, da tempo coinvolto nella ristorazione con la sua agenzia di comunicazione "Dinner, Please!".



Il nuovo locale si è spostato e dal quartiere Saragozza oggi ha la nuova sede nella più centrale via Lame, interessante zona commerciale ancora non del tutto "coperta" nell' offerta ristorativa di qualità. Gli interni, giocati sulle tonalità-

contrasto del legno e del nero, sono nel classico stile minimal giapponese: un lungo bancone affacciato sulla cucina e un altro che si affaccia sulla strada, in totale 25 posti a sedere.



La formula rimane quella della sosta veloce –da qui l'appellativo di Ramen-bar- che vuole coccolare gli ospiti con la tradizionale zuppa nipponica e altri appetizer. Nel nuovo progetto la brigata è passata da due a quattro elementi, sempre capitanata da **Marco Munari**, giovane chef formatosi proprio nelle cucine giapponesi a Londra e che ha successivamente approfondito la tradizione recandosi personalmente in Giappone, dove ha fatto vari stage. Il Ramen, per chi ancora non lo conoscesse, è un piatto tipico giapponese realizzato con i noodles, ovvero tagliatelle di frumento servite in brodo di carne o pesce e accompagnate da vegetali, alghe marine, uovo marinato e pezzi di carne o pesce. Il nuovo menù prevede quattro varietà di Ramen, tra cui l' **Hakata Tonkotsu**, icona della tradizione nipponica, fatto con i noodles, cipollotti, funghi, germogli di soia e pancia di maiale arrosto cotta a bassa temperatura e a cui il brodo conferisce una particolare scioglievolezza; il tocco di sapore caratteristico è poi dato dall' aggiunta una salsa all' aglio. Ad ogni ramen si possono aggiungere alcuni ingredienti per arricchirlo e personalizzarlo secondo i propri gusti.



Ci sono poi gli "Snack" forse una dicitura che toglie qualcosa a queste preparazione che sono dei veri e propri piatti: fra queste troviamo il **Karage double-tip** ovvero bocconcini di pollo marinati a lungo e poi fritti e accompagnati da una salsina allo yuzu, agrume giapponese.



Fried Gyoza, ovvero i tipici ravioli giapponesi che in questa versione vengono fritti, con ripieno di carne di maiale e cavolo.



Sweet&Spicy Ribs ovvero costoline di maiale fritte e nappate con una salsa dolce-piccante.



Il locale, aperto al pubblico dallo scorso 23 novembre, offrirà servizio di pranzo e cena e resterà chiuso il lunedì e il martedì a pranzo.

Manuela Di Luccio

Sentaku Ramen Bar

Via Lame, 47 – Bologna

Tel: 051 498 2544

www.sentakuramen.com