



Al Löwengrube di Casalecchio di Reno per un salto nella tradizione bavarese

Siamo stati nella *bierstube* che il brand della ristorazione in stile bavarese ha aperto lo scorso novembre a Casalecchio di Reno. Si tratta della seconda insegna a Bologna e la quarta in Emilia Romagna

Piatti sostanziosi dai sapori ricchi, una buona alternanza di ortaggi e carni alla griglia, salsicce con salse sfiziose ma anche primi piatti, contorni e insalate capaci di accontentare le esigenze di una clientela molto vasta. Il tutto accompagnato dalle **storiche birre di Monaco**, rigorosamente spillate alla tedesca per creare il **cappello di schiuma** che ne preservi profumo, fragranza e leggerezza.

È questa la sintesi della proposta di **Löwengrube**, il brand di **ristoranti-birrerie in stile bavarese e altoatesino** che ha aperto una nuova sede a **Casalecchio di Reno (BO)**, all'interno del [Centro Commerciale La Meridiana](#).



L'ingresso del Löwengrube al Centro Meridiana di Casalecchio (Foto © Enzo Radunanza).

Löwengrube Casalecchio: i piatti tipici bavaresi in un nuovo locale

Nato nel 2005 da **Monica Fantoni** e **Pietro Nicastro**, con il primo locale a Limite sull'Arno (Firenze), il **progetto Löwengrube** oggi conta **30 locali in tutta Italia** e oltre **500 collaboratori impiegati**.

Lo "sbarco" in terra emiliano-romagnola risale al 2018 grazie alla società denominata **Lowen Guys Srl**, facente capo agli imprenditori **Filippo Fochi**, **Ferruccio Perdisa**, **Fabio Pasini** e **Gianni Ugolini**. Proprio nel 2018 a Bologna, il Gruppo ha inaugurato la [prima insegna in zona Roveri](#), seguita da quelle di **Modena** (il locale più grande della rete a livello nazionale) e **Ravenna**.

Il quarto **ristorante Löwengrube a Casalecchio** conferma l'ottima accoglienza del format in

regione. In effetti, le allegre **atmosfera dell'Oktoberfest** – unite a **una cucina che rispecchia la buona qualità della tradizione contadina tedesca e altoatesina** – si rivelano una piacevole alternativa per chi ama mangiare fuori casa e vuole variare rispetto alle altre proposte in circolazione.

«Portando l'essenza della cultura bavarese anche a Casalecchio di Reno, volevamo offrire un'esperienza ancora più coinvolgente e autentica. – rivelano i franchisee dell'Emilia Romagna – I numeri registrati nei primi mesi di apertura sono soddisfacenti e ci confermano che siamo tra le destinazioni preferite per le birre di alta qualità, per i deliziosi piatti dalla Germania e per la buona compagnia, da condividere con gli amici e in famiglia. Attualmente stiamo già lavorando alla nostra quinta apertura regionale, che sarà a Rimini.»

250 posti, uno spazio per i bambini e personale in abiti tradizionali

La nuova **bierstube di Casalecchio di Reno**, capace di ospitare fino a **250 persone**, conferma lo stile degli altri locali della catena ossia **arredamento e pavimenti in legno**, colori ispirati alla bandiera bavarese, personale in abiti tradizionali, musiche e canti folcloristici d'Oltralpe.

Tre le sale interne, suddivise in **Area Oktoberfest** conviviale per i gruppi, **Spazio family** con adiacente area bimbi e una zona più riservata adatta a coppie e piccoli gruppi di amici. Una vera chicca è il **biergarten esterno**, il tipico "giardino della birra" per mangiare fuori o sorseggiare una birra in compagnia.



I bretzel e una delle birre Löwengrube (Foto © Enzo Radunanza).

Cosa si mangia da Löwengrube Casalecchio

Il menù è ben articolato, con proposte adatte sia a un semplice spuntino sia a un pasto più ricco con le specialità della gastronomia bavarese.

Sui **taglieri di formaggi e salumi** si trovano speck cotto e speck IGP, le *Weisswurst* (le salsicce bianche bavaresi), il *Leberkäse* (un formaggio al fegato), le caciotta bavaresi e contorni di cetrioli e [daikon](#) a scaglie, tutto accompagnato dai bretzel salati appena sfornati.



Un tagliere di salumi e formaggi (Foto © Enzo Radunanza).

Ottima la rosticceria con patatine fritte, anelli di cipolla, pollo fritto e bastoncini con mozzarella, ma non deludono neppure i panini, disponibili in varie dimensioni e generosamente farciti con würstel, insalate, crauti e condimenti vari tra i quali la “**salsa Löwengrube**”, una specialità della casa.



Il piatto dei fritti (Foto © Enzo Radunanza).

Anche primi e secondi piatti e i classici dolci bavaresi

Se i primi piatti si concentrano sugli [spätzle](#) con differenti salse, tra i **secondi la carne la fa da padrone** con stinco di maiale arrosto, würstel, hamburger e grigliate di manzo accostati a crauti, patate, pannocchie grigliate e insalate.



Grigliata di carne (Foto © Enzo Radunanza).



Stinco di maiale on crauti e cavoli (Foto © Enzo Radunanza).

Anche i dolci ci riportano alle suggestive atmosfere della Bavaria, con i *bretzel dolci* (questa volta spolverati di zucchero e accompagnati da crema di cioccolato), lo *strudel di mele*, le *Apfelküchle* (frittelline di mele con crema alla vaniglia, panna montata e caramello), la *Kaiserschmarrn* (una frittata dolce con frutti di bosco o crema di nocciole) e le classiche *Torta Sacher* e *Torta Foresta nera*.



Uno dei dolci del menu (Foto © Enzo Radunanza).

Menu per vegetariani e celiaci

Da segnalare l'attenzione anche per vegetariani e celiaci, con apposite proposte, e un **menù Kinder per i bambini**, ai quali è dedicata un'area giochi **progettata secondo i principi montessoriani** per stimolare l'interazione attraverso giochi educativi realizzati con materiali naturali.

Löwengrube Casalecchio

Via A. Moro 66 – Casalecchio di Reno (BO) – C/O CC La Meridiana

Tel. +39 0515942419 | www.lowengrube.it

Data di creazione

23/02/2024

Autore

enzo-radunanza