



Souppa Bar: genuinità, freschezza e gusto al centro di Bologna

Quello nella centralissima via Ugo Bassi arriva dopo il primo locale aperto a San Lazzaro nel 2018. Il Souppa Bar di Bologna non è solo un luogo dove mangiare piatti biologici e sani ma concretizza un'idea di ristorazione in cui benessere della persona e dell'ambiente sono promossi con fermezza e scelte imprenditoriali coraggiose



Il pannello in tela, illustrato da Sandra Caleffi (Foto © Enzo Radunanza).

Mangiare meglio, scegliere prodotti freschi, di cui si conosca la provenienza e la modalità di coltivazione e orientarsi verso questi aspetti anche quando si mangi fuori casa. È la moderna tendenza del mercato, basata su una maggiore attenzione e informazione del consumatore che, per quanto possibile, prova a conciliare l'appetibilità del cibo con precisi requisiti salutistici.

Il boom italiano del biologico

L'Italia, con oltre 80mila operatori, è il primo Paese europeo (e il secondo al mondo) nell'esportazione di alimenti biologici con oltre **2,6 miliardi di euro**. Secondo un'indagine condotta da Nomisma per Osservatorio Sana, il mercato italiano del biologico nel 2020 ha raggiunto i **6,9 miliardi di euro** (dati Nomisma per Osservatorio Sana), ripartiti tra export (2,6 miliardi, appunto), vendite nella GDO (2 miliardi) e in altri canali per la parte rimanente. Sono alcuni dei dati presentati nel [Rapporto Bio Bank 2020](#) che descrive l'andamento del settore.

Souppa Bar di Bologna

Sull'onda di numeri così importanti, si inquadra il **fiorire di ristoranti e bistrot** che mettono al centro della loro filosofia una proposta basata su prodotti freschi e biologici, con un'attenzione anche alla loro preparazione, al fine di garantire anche una certa piacevolezza gustativa. È il caso di **Souppa Bar il ristorante a Bologna** che nel 2021, nonostante la pandemia, ha inaugurato **un secondo punto vendita** nella centralissima Via Ugo Bassi, dopo tre anni di successo a San

Lazzaro di Savena (BO).



Il bancone del bar al Souppa Bar di via Ugo Bassi (Foto © Enzo Radunanza).

Un concetto molto semplice quello presentato dalla **Mister Crab**, società bolognese specializzata nella ristorazione e che – oltre ai due Souppa Bar – gestisce anche **5 Burger King**. L'obiettivo è attingere alla natura, e al rispetto che di essa hanno alcuni produttori e allevatori, per dare al pubblico una proposta che sa di buono e di genuino, a partire dall'accoglienza garbata in un locale piccolo ma molto luminoso. Lo stesso arredamento è ecologico e sono stati adottati materiali di servizio realizzati con prodotti riciclati e riciclabili.

Un ambiente che brilla di colori vivaci e di grandi illustrazioni che riproducono frutta e verdura di stagione e che, quindi, cambiano nel corso dell'anno esattamente come il menù. Il “**giardino d'inverno**”, poi, è un angolo intimo e bucolico che fa dimenticare la frenesia cittadina.



Piante e arredi naturali, caratterizzano gli interni del locale (Foto © Enzo Radunanza).

Un posto dove mangiar bene, come a casa

A spiegarci com'è nata l'idea del progetto è **Filippo Fochi**, socio della **Mister Crab**.

«Abbiamo aperto il primo Souppa Bar a San Lazzaro di Savena, proprio sotto l'ufficio dove lavoriamo, con il proposito "egoistico" di avere un posto dove mangiare bene tutti i giorni, con la consapevolezza di piatti genuini e sani di carne, pesce, verdure o cereali. Non vogliamo essere integralisti del biologico o della dieta vegana, semplicemente siamo orientati alla qualità, all'approvvigionamento di ingredienti naturali, biologici e organoletticamente validi. Spesso sono a km zero ma non solo, sicuramente provengono tutti da fonti controllate. Latte e yogurt per la colazione provengono da pascoli di montagna di Vipiteno, la pasta biologica è solo Senatore Cappelli, il pollo proviene da animali allevati a terra da Fileni (Marche, ndr), le olive taggiasche dalla Liguria, solo per fare qualche esempio. Andiamo anche oltre i confini italiani per cercare determinate caratteristiche di salubrità e bontà: è il caso del salmone "Lock Fyne" proveniente da un allevamento a bassa densità in un ambiente incontaminato della Scozia, oppure delle alici del Cantabrico e del polpo del Marocco».



Ogni giorno al Souppa Bar si trovano preparazioni artigianali (Foto © Enzo Radunanza).

La nostra esperienza

Ci è capitato di mangiare al Souppa Bar di Bologna un paio di volte e quindi non sarebbe possibile descrivere l'intero menù ma possiamo testimoniare la piacevolezza delle pietanze scelte, il senso di serenità che si respira nel locale, la cortesia del personale e la rapidità di un servizio particolarmente efficace per la pausa pranzo.



Gnocchi di zucca con crema di gorgonzola e Tre risi con pollo, verdure croccanti e soia (Foto © Enzo Radu)

Abbiamo provato il *“Farro, gamberi, cavolo nero, salsa curry e sesamo”* e gli *“Gnocchi di zucca fatti in casa, crema di gorgonzola e noci”*, due primi cromaticamente attraenti e con una piacevole aromaticità che incontra sapori leggeri ma ben equilibrati, anche nelle diverse consistenze.

Molto buoni anche i *“Tre risi con pollo, verdure croccanti e soia”*, rassicurante per la presenza del pollo e del riso ma con un tocco esotico e agrodolce conferito dalla soia. Appagante anche il **burger di polpo** che possiamo suggerire come un **must** per chi visita il Souppa Bar-

Nel locale tutto è a vista e nei frigoriferi si nota un bell'**assortimento di bibite bio**. Tra queste, la linea di succhi di frutta **Tomarchio**, un'azienda situata ad Acireale (CT) che utilizza agrumi da agricoltura biologica, in acqua dell'Etna, senza conservanti e solo con zucchero di canna, aromi naturali e oli essenziali.



Bibite naturali anche per il beverage (Foto © Enzo Radunanza).

Torte artigianali, centrifugati ed estratti di frutta

Si possono chiedere **estratti di frutta e centrifugati** e non manca la nota “dolce”, quella del dessert a fine pasto ma anche per la colazione o uno spuntino. Se all'inizio della giornata i **croissant sono preparati con burro di Normandia**, rifuggendo dall'impiego di margarina o altri grassi, il vero pezzo forte sono le **torte fatte in casa**: alle mele, al cioccolato, la torta di riso o al cocco. **Fette di genuinità** da degustare nella consapevolezza che in questo posto si trova una cucina simile a quella che prepareremmo tra le mura domestiche.

Recensione Souppa Bar: i prezzi

I prezzi non sono esattamente da fast food ma sono molto coerenti con la qualità degli ingredienti e la minuziosità con cui vengono preparati i piatti, peraltro di porzioni generose. Il ristorante si trova a 450 metri dalla Fontana di Nettuno e a 4 minuti a piedi dalle Torri degli Asinelli.

Souppa Bar

Via Ugo Bassi 10/G – Bologna

Orari: 7-21.30 dal lunedì al venerdì; 8 alle 21.30 sabato e domenica

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

01/01/2022

Autore

enzo-radunanza