



## Löwengrube a Bologna, apre il ristorante bavarese in zona Roveri

**È il primo locale in Emilia Romagna e il sedicesimo in Italia della catena che propone birre e sapori della Bavaria. Brezel, würstel, stinco di maiale, crauti, patate e altre specialità per un'inedita esperienza culturale.**



Löwengrube è a Bologna in via dell'Industria,16 – Zona Roveri (Foto © Löwengrube).

Chiudere gli occhi e trovarsi in un tipico **ristorante bavarese**, dove tutto rispecchia le tradizioni di quel territorio, dall'arredamento al cibo, dal personale con i tipici costumi alla selezione di birre spillate rigorosamente alla tedesca.

Non è un sogno perché a **Bologna in via dell'industria 16** ha aperto il sedicesimo locale **Löwengrube** (il primo in Emilia Romagna), la catena di **cucina e birreria bavarese** che è già presente in Toscana, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli e Marche.

Sicuramente, invece, è stato un sogno realizzato quello di **Pietro Nicastro e Monica Fantoni**, la coppia toscana che è riuscita a creare una catena di **11 ristoranti e 4 wagen** (food truck di street food bavarese) che **impiega oltre 250 persone in tutta Italia**.

«Ci siamo appassionati alle tradizioni bavaresi dopo un viaggio – ci dice Pietro – e ci è venuta l'idea di proporre anche in Italia quel tipo di offerta e quel genere di convivialità. Siamo partiti il 29 settembre 2005 con la prima birreria Löwengrube a Limite sull'Arno che ha avuto subito successo per la qualità dell'offerta, il servizio impeccabile e i prezzi competitivi».

## Ristorante bavarese a Bologna, apre Löwengrube

L'inaugurazione per i buongustai felsinei del 13 dicembre ha rivelato le ottime potenzialità del format che costituisce un'alternativa valida e competitiva alle tante proposte ristorative che affollano la città. Il nuovo **Löwengrube**, infatti, non è un semplice ristorante con piatti a base di specialità gastronomiche bavaresi e alto-atesine ma assicura un viaggio virtuale in quella cultura; nulla è stato trascurato per far vivere l'atmosfera originale.



Il personale del locale di Bologna (Foto © Enzo Radunanza).

## Il locale e il menù Löwengrube

Il nuovo ristorante si trova in **zona Roveri**, storicamente destinata ad aziende di produzione e servizi ma che, negli ultimi anni, si sta aprendo ad altre attività come ristoranti, supermercati e luoghi di ristorazione. Sicuramente è un'area comoda da raggiungere e con la disponibilità di ampi spazi per il parcheggio.

Il locale è ampio e luminoso con oltre **240 posti a sedere**, è dotato di connessione wi-fi gratuita e parcheggio esterno. Le vetrate a tutta altezza conferiscono un piacevole tocco di modernità e creano una continuità tra l'interno e l'esterno. L'arredamento è in legno con tanti riferimenti alla Bavaria e tavoli grandi per godere di pasti rilassanti per serate tra amici e feste di vario genere.



L'interno del Löwengrube (Foto © Enzo Radunanza).

Per i bambini, oltre a **menù dedicati** con [ricette vegetariane](#) e una proposta senza glutine, è presente l'**Area Kinder**, una stanza attrezzata con giochi vari e sicuri. Una scelta che dovrebbe essere imitata da tutti i ristoranti perchè diverte i piccoli ospiti e tranquillizza i genitori che saranno liberi di godersi i pasti senza fretta.



Area Kinder attrezzata con giochi per intrattenere i bambini (Foto © Enzo Radunanza).

## La nostra esperienza a tavola

A tavola, Löwengrube promette di accontentare **ogni tipologia di cliente e di ogni età**, dai vegetariani e vegani ai carnivori, da chi desidera una buona pizza lievitata 72 ore (dai 6 ai 10 €) o un hamburger (dai 7 ai 12,50 €) fino agli estimatori di würostel grigliati, stinco di maiale affumicato, crauti, patate in tutte le salse, pannocchie e di altre tipicità bavaresi.



La “sfilata” dei giovani ragazzi del Lowengrube (Foto © Enzo Radunanza).

I piatti sono abbondanti, sia nelle porzioni individuali che in quelle conviviali che possono essere divise tra più commensali per assaporare più ricette possibili. Di grande effetto estetico ma anche profumato e fragrante è il [Brezel](#), il popolare **pane tedesco** a forma di anello con le due estremità annodate; viene portato in tavola ancora caldo, su un piedistallo in legno con bracci sporgenti che sostengono questa delizia che ha un costo di 2,00 € .

Due i primi piatti che abbiamo provato: i **“Canederli allo speck saltati in burro e salvia”** (7,00 €) e gli **“Spätzle agli spinaci, crema di fontina valdostana Dop e Speck”** (7,00 €). Ben preparati, saporiti, con una piacevole cremosità data dalla giusta mantecatura.



Canederli allo speck e Spätzle agli spinaci, crema di fontina e speck (Foto © Enzo Radunanza).

Molto alta la qualità degli ingredienti dei **secondi di carne di maiale**, caratterizzati da una giusta cottura e da una speziatura interessante e mai troppo spinta. Se amate la carne suina siete nel posto adatto! Maestoso lo **stinco di maiale con crauti bianchi e rossi** (17,00 €); la carne è tenera e saporita e una porzione può essere tranquillamente divisa in tre persone.



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

Ma sono davvero tante le possibilità, dai taglieri con salumi e formaggi (9,00 €) a quelli vegetariani (7,00 €), dai carpacci di carne salada (10,00 €) alle grigliate e arrostiti, dalle insalate (da 7,00 a 8,00 €) ai contorni (da 3,00 a 5,00 €),

Palma res ai dolci come lo [“Strudel di mele”](#) (4,00 €), accompagnato da panna e da una crema di vaniglia, o il [Kaiserschmarrn](#) (12,00 € pr 3 persone), letteralmente *“Frittata dell'imperatore”*, servito con zucchero a velo e una morbida confettura di frutti di bosco. Tra le altre proposte di dessert, la carta contiene anche la [Torta foresta nera](#) (5,00 €), la Torta Sacher (5,00 €), i brezel dolci (4,00 €).



Brevel dessert, Frittata dell'imperatore e Strudel di mele (Foto © Enzo Radunanza).

## La birra: lo spettacolo della spillatura tedesca

Non ci può essere una proposta gastronomica ispirata alla Germania senza una selezione attenta delle birre e infatti il **Löwengrube** non ha trascurato questo aspetto. Nei locali della catena, e quindi anche a Bologna, si trovano importanti marchi di qualità come Löwenbräu, Franziskaner e Spaten (a partire dai 3,00 €).

Il momento della spillatura diventa intrattenimento e folklore perché è divertente ammirare un birraio in costume che segue il procedimento tedesco **in tre fasi e 7 minuti** per eliminare l'eccesso di anidride carbonica. Il risultato è una birra con il giusto cappello di schiuma che preserva la giusta temperatura, aroma e fragranza.



La spillatura della birra (Foto © Enzo Radunanza).

Dopo il Ristorante Löwengrube di **Bologna**, che impiega **15 ragazzi giovani**, è prevista l'apertura di altri 10 locali entro la fine del 2019. Alcuni di essi rispecchieranno il format di ristorazione classico, mentre altri saranno i *Klein* ossia birrerie per stazioni ed aeroporti e il *wagen*, il food truck di street food bavarese.

### **Löwengrube Bologna**

Via dell'Industria, 16, – Bologna (Fermata bus 14 C)

Aperto 7 giorni su 7, pranzo e cena

[Sito web](#)

#### **Data di creazione**

18/12/2018

#### **Autore**

enzo-radunanza