



Sentaku Ramen Bar: sotto le due torri la Tokyo contemporanea

Nel centro di Bologna c'è un ramen bar che sta facendo molto parlare di sé. La coda è lunga, il servizio veloce e il prodotto davvero esaltante. Si chiama Sentaku e per cinquanta minuti ti immergi nella Tokyo più contemporanea



Un angolo del Sentaku Ramen Bar a Bologna (Foto © Tommaso Costa).

Shibuya? Ueno? Akihabara? No, **via delle Lame 47/C, Bologna**. È questo l'indirizzo dove dirigersi per respirare un pò di Giappone contemporaneo, almeno a tavola.

Sentaku Ramen Bar è tra i più originali e accreditati sotto le due torri e da più di un anno chiama a raccolta centinaia di appassionati del [ramen](#), **tipico piatto giapponese** a base di tagliatelle di tipo cinese servite in brodo di carne, pesce o vegetale, spesso insaporito con salsa di soia o miso e con guarnizioni come maiale affettato, alghe marine secche, kamaboko.

Sentaku Ramen Bar: atmosfera giapponese a Bologna

La coda all'ingresso, specie a pranzo è lunga, primo segno abbastanza evidente della passione dei bolognesi per il brodo caldo (soprattutto adesso che il freddo comincia, finalmente, a farsi sentire). I posti all'interno sono circa cinquanta, distribuiti fra vetrate e bancone e con cucina a vista sempre in movimento. Qui non si viene per chiacchierare troppo, si resta il tempo necessario per assaporare un pasto caldo nello stile giapponese contemporaneo in un **locale che ti sorprende per la semplicità e l'efficienza**.

Nel giorno in cui ho pranzato (tra ordine, servizio e pagamento non passano mai più di cinquanta minuti) ero seduto fra una coppia di orientali ed una di americani, secondo segno della passione anche dei non bolognesi per il **ramen di qualità**.

Il menù del locale e la nostra esperienza

La cucina guidata dall'estroso chef italo-peruviano **Marco Munari** ha una proposta molto concreta ben studiata e calibrata: **cinque ramen tra cui scegliere** (di carne, pesce o vegetali) che cambiano al mutare delle stagioni più uno special che viene inserito senza preavviso. A fianco qualche snack o starter molto gustosi come i **Gyoza** (versione ravioli fritti ripieni di tofu affumicato, verdure e salsa ponzu piccante) il **Kushiage** (cavolo tritato, cotoletta di maiale frita e salsa wafu) o il **Karaage** (pollo fritto servito con salsa piccante o maionese allo yuzu). Come dessert solo i classici **Dorayaky**, pancake ripieni di salsa di fagioli azuki.

Da bere, una selezione ricercata di **quattro sake**, due **birre** (Sapporo e Kirin Ikiban) **tè verde giapponese** e la **Ramune** (una specie di gassosa). È questo il terzo segnale che fa pensare ad un locale con le idee molto chiare.



Da sinistra: Sentaku Special Ramen e Kuro Kontotsu Ramen (Foto © Tommaso Costa).

Per l'occasione mi sono lasciato sedurre dal **Sentaku special**, un ramen a base di [curry](#) con **Tori Katsu** (cotoletta di pollo frita con una panatura molto croccante) un peperoncino verde fresco non piccante, del cavolo, un uovo in camicia, alga nori e naturalmente noodles. Una ciotola ricchissima, corroborante e profumata che, nella mia versione, conteneva un brodo denso e saporito senza essere invadente, dal colore ambrato, dal sapore leggermente piccante e fumante al punto giusto. La carne era tenerissima e manteneva la croccantezza nonostante diversi minuti passati immersa nel brodo caldo.

Gli altri ramen che compongono il menù, coprono in modo abbastanza completo il variegato mondo del cibo orientale e soddisfano i palati anche dei vegetariani e di chi preferisce il pesce. Gli abbinamenti pensati sono tutti molto ben calibrati e nella lista ci sono anche una serie di ingredienti che si possono aggiungere ad ogni ramen (alcuni suggeriti in neretto) e un glossario per orientarsi nella scelta.



Da sinistra: Aka Kontotsu Ramen (piccante) e Gyoza (Foto © Tommaso Costa).

Il **servizio è funzionale e veloce**; lo scopo è quello di dar da mangiare una cosa buona senza perdere troppo tempo ma senza rinunciare alla qualità e alla cortesia. A me è piaciuto e se abitassi in zona ci tornerei. Provando e riprovando, togliendo e aggiungendo sono sicuro che riuscirei a creare il mio "ramen perfetto". Bravi.

Sentaku Ramen Bar
Via Delle Lame 47/C, Bologna
[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

31/10/2019

Autore

tommaso-costa