



Riapre il Kyubi Club, il sushi bar ligure dalla doppia anima

A Bocca di Magra, frazione del comune di Ameglia (SP), si torna a degustare la vera cucina giapponese dello chef Buddhi, impreziosita da pesce freschissimo e altre materie prime italiane



Un momento della preparazione del sushi (Foto © Kyubi Club).

La riapertura di locali e ristoranti rappresenta una ventata di positività tanto per gli imprenditori che per il pubblico che, in vista dell'estate, potrà godersi finalmente un po' di leggerezza e di buon cibo.

Kyubi Club: sushi bar a Bocca di Magra

Un atteso ritorno per gli appassionati di **cucina giapponese** (e non solo) è quello del **ristorante Kyubi Club**, uno spazioso ed elegante sushi bar aperto nel 2018 a **Bocca di Magra** in provincia di La Spezia.

Siamo in una caratteristica località posta sul confine tra Liguria e Toscana, già citata da **Petrarca** e **Boccaccio** e luogo di villeggiatura di illustri personaggi del passato, da **Cesare Pavese** a **Giulio Einaudi**, da **Vittorio Sereni** a **Eugenio Montale**, da **Elio Vittorini** a **Marguerite Duras**. Nato come paesino di pescatori nei pressi del fiume Magra, ancora oggi la frazione del comune di Ameglia conserva le sue **tradizioni marinare** condensate in una saporita cucina con approvvigionamento direttamente dai pescherecci che attraccano nel porticciolo.

Una materia prima freschissima e a km zero che per un sushi bar come il **Kyubi Club** è un importante valore aggiunto che rende migliori e più godibili preparazioni come **sushi o sashimi e roll**, insaporiti da salse biologiche a base di prodotti locali.



Il locale si trova a Bocca di Magra (Foto © Kyubi Club).

Il ristorante, situato in via Fabbricotti 65/67, si potrebbe definire a due anime per effetto di un **felice incontro tra la gestione tutta italiana e la cultura gastronomica del Giappone**; la proprietà, infatti, non altera nè condiziona minimamente l'atmosfera nipponica ma la valorizza con un buon servizio e con ambienti raffinati e funzionali. Si può mangiare tanto nei locali interni che all'esterno, sull'ampia terrazza che si affaccia sulla strada principale.

Non è difficile immaginarsi il piacere di una tipica serata estiva all'insegna di gustosissimi bocconi, accompagnati da una valida carta dei vini le cui etichette sono pensate per abbinarsi correttamente alle varie portate.

Il menù dello chef Buddhi, maestro di Sushi



Lo chef Buddhi (Foto © Kyubi Club).

La **filosofia del Kyubi Club** è molto chiara: proporre la vera **cucina tradizionale giapponese** basata su ingredienti di primissima qualità, dei quali molti acquistati sul posto o comunque in Italia.

Ad interpretare con efficacia l'anima orientale c'è lo [chef Buddhi](#), uno dei primi maestri di sushi in Italia e pluripremiato anche in Giappone e Nepal.

Dopo aver lavorato in importanti realtà ristorative di Milano, a settembre 2018 è approdato nella cucina ligure del Kyubi Club dando vita ad un menù particolarissimo ed equilibrato in cui tecniche e piatti tipici come *Saikyo Yaki*, *Tataki*, *Miso*, *Aburi*, *Tamago*, *Uni*, *Ikura* o *Unagi*, vengono integrati con pesce e prodotti nazionali: **tonno rosso di Sicilia** e **trote salmonate toscane**, gamberi di Mazara del Vallo, scampi rossi, viola e rosa, ricciola, sugarello, dentice, anguilla, Marlin Blu, sgombro, ostriche e ricci di mare ma anche ortaggi nostrani come rucola e zucca.

Non possono mancare ovviamente gli ingredienti "*made in Japan*": yuzu, pepe del Sichuan, olio di sesamo giapponese, salsa goma dare, [daikon](#), dashi, ho-dashi, katsuobushi, mirin e tanti altri.

Cosa provare al Kyubi Club

Da provare assolutamente il [sashimi](#) nel quale Buddhi è un autentico maestro, così come eccelle nella preparazione della **ventresca del tonno rosso** (otora, chutoro), uno dei piatti più buoni e pregiati della tradizione del Sol levante.

Per entrare nell'atmosfera del tipico sushi bar, e ricambiare l'accoglienza, vi consigliamo di **ordinare "omakase"** che, letteralmente vuol dire **"lascio a voi la scelta"**. In Giappone esprime fiducia nei confronti dello chef che potrà servirvi una serie di ricette frutto della sua creatività e delle materie prime disponibili in quel momento. Generalmente si inizia con specialità semplici, dal gusto delicato, per poi progredire con piatti più strutturati.



Kyubi Club



Giorni e orari di apertura

In estate, il ristorante è aperto tutte le sere dalle 18:00 alle 23:00 e apre anche dalle 12:00 alle 15:00 nelle giornate di sabato, domenica e festivi. **Resta confermata anche la possibilità dell'asporto.**

KYUBI CLUB – Sushibar & Crudit 

Via C. A. Fabbricotti 65/67 – Ameglia, loc. Bocca di Magra (SP)

Tel. +39 331 9515849

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

Data di creazione

07/06/2021

Autore

redazione