



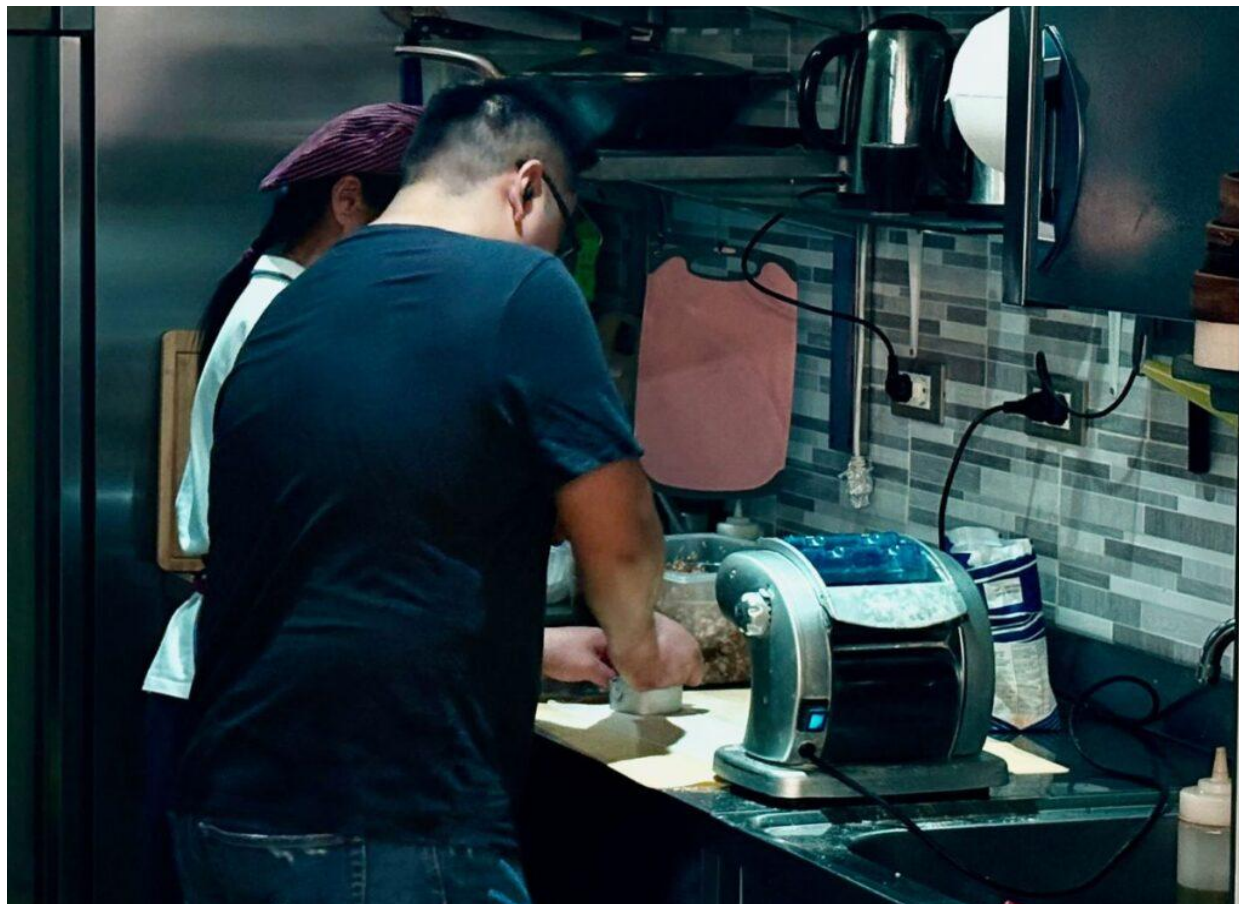
“Sushman”, un angolo autentico di Asia tra i portici di Bologna

Un vasto menù alla carta che porta i sapori del Giappone (e non solo) tra i portici del centro storico

Proprio sotto le Torri, in via San Vitale 4d, dietro a un nome che potrebbe far pensare a una catena dei tanto usati e abusati *all-you-can-eat*, si nasconde un gioiello di cucina nipponica e asiatica. “**Sushman**” ha pochi coperti, quattro tavoli alti e un piccolo bancone in un'unica sala che accoglie ospiti e personale.

La cucina è a vista e dietro i fornelli c'è **Lucia**, la proprietaria tuttfare di origini cinesi che, entusiasta e squillante, propone le specialità della casa e mostra con fierezza le foto di personalità della musica che al suo locale ormai si sono affezionati.

L'arredamento è semplice e funzionale e la sala ha un ricambio d'aria efficiente, dettaglio di non poco conto, considerando l'ampio utilizzo di friggitrice e vaporiere.



La cucina a vista del locale (Foto © Paolo Pontivi).

Sushiman Bologna: la vera cucina giapponese sotto i portici

Il menù, rigorosamente alla carta e con prezzi che dire onesti è riduttivo, è vastissimo. L'inizio con l'insalata di alga *wakame* (4 euro), condita con soia e sesamo, è perfetto per buttarsi senza troppi sensi di colpa nell'universo solo apparentemente "leggero" della cucina giapponese. Una cucina che viene di certo valorizzata dall'**impiego totalizzante del riso**, ma anche dai diversi metodi di lavorazione che caratterizzano le portate calde. Quindi è fondamentale sia la qualità sia la giusta cottura della materia prima, così come il ricambio frequente degli oli di cottura e dell'acqua che bolle nei recipienti di bamboo che danno vita al *dim sum* di ravioli fatti a mano e ripieni di carne o gamberi (4 euro).



Il *futomaki*, preparazione composta da un rotolo di alga nori, ripieno con riso e altri ingredienti (Foto © Sushiman).

Accortezze che da Sushiman Bologna sono tenute nella massima considerazione possibile, così come la **freschezza del pesce** che viene servito crudo in generose *chirashi* con riso, salmone, tonno, branzino e salsa *teryaki* (11 euro per la mista, 10 per quella al salmone), o negli ancora più semplici *sashimi* (10-11 euro per 9 pezzi) o *nigiri* (2,5 per 2). L'*onigiri* (un triangolo di riso avvolto da una piccola fascetta di alga e ripieno di pesce) nel menù non è presente, ma Lucia non si fa troppi problemi ad accontentare le richieste di un cliente esigente e quello con l'anguilla leggermente scottata merita da solo la visita.



Chirashi con riso, salmone, tonno, branzino e salsa *teryaki* (Foto © Sushman).

La *tempura* di gamberi (o mista con le verdure) è frita al momento e gli 8 euro richiesti danno ancora più soddisfazione grazie a una spolverata di *teryaki* che si unisce alla croccantezza e al pochissimo residuo d'olio di cottura.



Tempura mista (Foto © Sushman).

Per i fanatici dei *rolls* che, bisogna dirlo, con la cucina giapponese c'entrano poco o nulla, il ristorante offre una vasta scelta di *uramaki*, con un utilizzo parsimonioso e poco disturbante di ingredienti occidentali, come la crema di formaggio spalmabile che fortunatamente è appena percettibile al palato.



Temaki (Foto © Sushiman).

Autenticamente giapponesi sono invece gli *hosomaki*, piccoli cilindri di riso avvolti da alga e ripieni di pesce crudo, dal salmone al branzino, passando di nuovo per l'anguilla e il gamberone al vapore (4,5 euro per 8). E poi i *temaki*, una versione più grande e “da passeggio” degli *hosomaki*, avvolti da un'alga più croccante che contiene nel suo triangolo il riso e una varietà di ingredienti che vengono surclassati dal semplice gambero in tempura, avocado e salsa di soia (4 euro).

Un servizio efficiente che conduce al dolce

Tra un assaggio e l'altro, il tempo scorre in fretta e il **servizio rapido e accurato** conduce dritto dritto al dolce. **Gelato fritto**, *mochi* (palline morbide di riso glutinoso con sorbetti di vari gusti) e il pezzo forte: il **dolce di sesamo** (4 euro per 4). Sfere di pasta passate qualche secondo in friggitrice ricoperte di sesamo e cioccolato, che raggiungono il loro massimo potenziale accompagnate da un bicchiere di *sakè* alle prugne. E dai saluti affettuosi di Lucia che è riuscita a portare tra i **portici di Bologna un angolo autentico di Asia**, in netta controtendenza rispetto a quei *mangia-tutto-quello-che-vuoi* che con la cucina asiatica c'entrano, come ricorda un vecchio detto sempre attuale, “*come i cavoli a merenda*”.

Sushiman Bologna

Via S. Vitale 4 E/D, Bologna – Chiuso lunedì

Tel. +39 051 008 8134 | www.sushimanbologna.com

Data di creazione

16/06/2025

Autore

paolo-pontivi