



Dallo Sichuan a Bologna con “Amole”

## Descrizione

**Il ristorante cinese in via Malcontenti sta guadagnando sempre più popolarità tra i bolognesi grazie all'autentica cucina di Sichuan e ad un progetto giovane, nato all'università**

© *Articolo a cura di Patrick Cerqueti*

A pochi passi dalla celebre [Finestrella](#), in via Malcontenti 11a, il **ristorante Amole** è una piccola e recente realtà gastronomica che ha saputo trasportare nel pieno centro felsineo una delle cucine regionali cinesi più rinomate senza snaturarla, valorizzandone le specificità.

## Ristorante Amole: la cucina di Sichuan a Bologna

Lo **Sichuan è un'area al confine col Tibet**, il cui clima umido e nebbioso in inverno ricorda quello padano. Delle otto principali scuole di cucina nazionali cinesi, la **sichuanese è probabilmente la più popolare** in patria e nel mondo. A contraddistinguerla sono il **gusto piccante e speziato** dovuto, principalmente, al largo uso di peperoncino, aglio e l'omonimo nonché rinomatissimo pepe.

É da questa regione ricca di gusto e tradizioni millenarie che **Chao**, lo chef, e **Pan**, la mente imprenditoriale, partono alla volta di Bologna, inizialmente per intraprendere gli studi universitari in design. Nel 2016, tra una “balotta” e l'altra, conoscono **Alfio, Giovanni e Zazi**, con i quali condividono l'idea di aprire un bar.

Il nome “Amole” è un gioco di parole auto-ironico che riflette lo spirito del gruppo: **combinare una forte impronta culturale cinese con un approccio aperto alle contaminazioni**. Nel 2019, a causa delle difficoltà legate alla pandemia, il locale viene trasformato in un ristorante, inizialmente solo per il servizio d'asporto. Un cambiamento che farà la fortuna di Amole.



Amole offre la cucina di Sichuan a Bologna (Foto © sito web Amole).

## Il locale e il menù

Varcata la soglia del locale, ci si trova nella **tipica atmosfera cinese** con arredi minimalisti, stampe orientali e lanterne rosse. Il contesto caldo e accogliente caratterizza tanto l'ingresso, con un bancone dove si può mangiare con vista sui portici, che la sala principale.

Il **menù alla carta è illustrato in maniera informale e giovanile** con foto dei piatti (circa una ventina di proposte) sparse in maniera disordinata. Il **peperoncino è l'ingrediente protagonista della cucina di Amole** ma nessuna paura, una legenda aiuta il commensale a distinguere tra piatti più o meno piccanti.

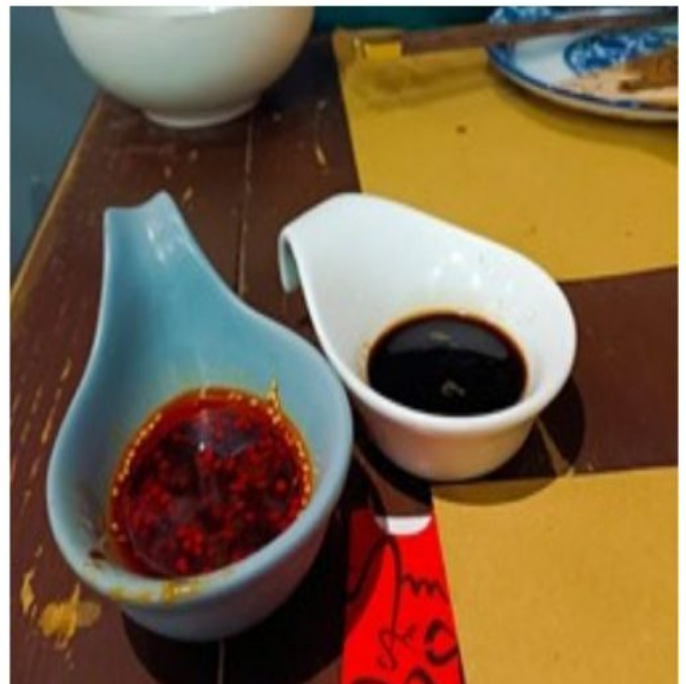
---

Se la carta dei vini e delle birre offre una piccola selezione di referenze, più **nutrita è la scelta di cocktail originali**, come lo “**spritz d’amole**” (con un liquore al mandarino) e il **gin tonic piccante**.

## **La nostra esperienza**

Abbiamo iniziato con la “**Tigella dello Sichuan**“, esempio di quella contaminazione che è il filo conduttore dell’Amole: una tigella classica bolognese farcita con sfilacci di maiale cotto a lungo, peperoni verdi e un mix di spezie, il tutto guarnito con coriandolo. Una preparazione semplice ma deliziosa, con una buona armonia tra il gusto rotondo della carne di maiale e le spezie.

Piacevoli anche i “**ravioli d’amole**“, ravioli cinesi al vapore con una pasta al nero di seppia e un ripieno di maiale, gambero e carota, accompagnati da salsa di soia e da un’altra salsa piccante. Ne abbiamo apprezzato la succulenza e il sapiente accostamento tra sapori di mare e di terra.



La tigella e i ravioli d'Amole con le salse (Foto © Patrick Cerqueti).

I “**gamberi kung pao**”, tipici della regione dello Sichuan, sono serviti con cipollotto fresco, arachidi e peperoncini secchi. I crostacei, saltati nel wok e glassati con una salsa agrodolce, sono croccanti e saporiti, mentre la freschezza del cipollotto bilancia il piatto in modo eccellente.

Per concludere, arriva l’“**anatra al forno**”, adagiata su una foglia di bambù e servita con la **salsa tian mian**, composta da pasta di fagioli rossi fermentati. Valido l'accostamento tra la salsa dolce e la grassezza dell'anatra, creando un piatto equilibrato e gustoso.



I gamberi kung pao e l'anatra al forno (Foto © Patrick Cerqueti).

Se vi piace la buona cucina etnica e viaggiare senza spostarvi da Bologna, **Amole è un locale originale e informale** che trasporta nei sapori e negli odori dello Sichuan. Il tutto con un conto accessibile e onesto.

**Ristorante Amole**

Via Malcontenti 11, 40126, Bologna

[www.amole.it](http://www.amole.it)

**Data di creazione**

2024/05/06

**Autore**

redazione