

# The man and the sea: la buona cucina di pesce sotto i portici bolognesi

scritto da Enzo Radunanza | 21/09/2021



**Un locale in abito da sera, un menù di mare e una doppia anima, da sperimentare a seconda degli orari e della compagnia. Abbiamo scoperto un nuovo ristorante e American bar che rappresenta quel territorio confortante e accogliente che tanto ci piace**

C'è un nuovo locale nel centro storico di Bologna il cui nome non è l'unica cosa romantica e piacevole che scaturisce dalla sua conoscenza. Si chiama **The man and the sea**, un ristorante e American bar in **via Augusto Righi 3/b** a pochi passi da via Indipendenza. Quella che fu un luogo di antichi mercati e per secoli fu chiamata "Via Imperiale", oggi è una strada vivace e stimolante con trattorie tipiche accanto a giovani realtà che strizzano l'occhio a turisti di passaggio.

Abbiamo scoperto il **The man and the sea** in un tardo pomeriggio di settembre, attratti dallo spazioso dehors che spicca per l'ordine e il candore splendente delle tovaglie. Una *mise en place*

curata con maniacale attenzione e un personale impeccabile, nell'abbigliamento e nella postura, ci hanno spinto ad approfondire quella che ci appare una bella novità sotto i portici bolognesi.

## **Ristorante The man and the sea: il locale**

All'interno del locale, l'atmosfera elegante fa compiere un salto in un'altra epoca e in un mondo ovattato, lontano dai rumori di una Bologna che ha riconquistato vivacità, con le attività a pieno regime e il turismo internazionale che sta rinfrancando la città dopo mesi di sofferenza dovuta alla pandemia.

Completamente ristrutturato e sviluppato in lunghezza, il **The man and the sea** è composto da due sale. La prima è un moderno **American bar** nello stile e negli arredamenti, con vetri e specchi che danno luminosità e riflettono i colori provenienti dalle bottiglie di alcolici sistemate in uno scaffale dalla struttura in ottone. Il **banco semicircolare**, dietro il quale un bartender realizza cocktail fantasiosi e variopinti, si affianca ad una vetrina con crostacei, frutti di mare e pesce freschissimo, servito anche crudo e in accompagnamento ai drink.

La seconda stanza ha un tenore diverso, più intimo e riservato, quasi a custodire un valore nascosto: colori caldi sui toni del grigio e dell'azzurro, lampade e luci ben posizionate, sedie e divanetti in velluto, tavoli spaziosi (che in questo periodo è un valore aggiunto). Si aggiunge un sottofondo di musica classica che crea il contesto ideale per una convivialità raffinata.

## **L'accoglienza**

Ad accoglierci un personale motivato e giovane, coordinato dal titolare **Wu Xianmin**, imprenditore cinese naturalizzato in Italia dove vive da oltre 15 anni. Conosciuto da tutti come **Amin**, rappresenta tutto ciò che vorremmo trovare in un ristorante: affabilità, discrezione, chiarezza, professionalità e capacità di guidarci tanto nella scelta dei piatti che nell'abbinamento dei vini.

Conoscendolo meglio comprendiamo la ragione di tanta competenza: **Amin**, infatti, è proprietario anche di due bar di successo (uno a San Donato e uno in via Mazzini) e di una gelateria; è **sommelier A.I.E.S.** e ha maturato una lunga esperienza nella ristorazione e nel contatto con il pubblico.

Ci racconta che il progetto del **The man and the sea** è stato inaugurato a fine ottobre 2020, in sinergia con altri soci, ma il primo lock-down ne ha pregiudicato il giusto lancio. Alla riapertura, il ristorante ha ripreso da dove si era fermato e, a giudicare dalla soddisfazione che si percepisce in sala, ci viene da pensare che sono state gettate buone basi.

Chiara e precisa la visione di base ossia quella di un locale sofisticato ma non freddo dove servire una cucina di pesce qualitativamente alta e di ispirazione mediterranea, affiancata dall'efficienza del servizio.

## **Il menù del The man and the sea**

Un rapido esame del menù ci conferma che il ristorante **The man and the sea** mette al centro della sua storia pesce, molluschi e crostacei, declinati in diverse preparazioni, a partire dal crudo, e seguendo una lavorazione tradizionale che ne esalti profumi e sapori. Una carta volutamente essenziale ma che cambia di frequente per assecondare la stagionalità, il pregio degli approvvigionamenti e il **km "sicuro"**, nel senso di puntare soprattutto al valore intrinseco degli alimenti, alla loro tracciabilità e alla sicurezza. Più nutrita la carta dei vini, con una **selezione di circa 50 etichette di varie regioni**, oltre a 10 Champagne di buon lignaggio.

A illustrarci i fondamenti della sua cucina è lo chef **Vittorio Cameli**, originario di San Benedetto del Tronto e da oltre cinquant'anni ai fornelli, essendo nato in una famiglia di ristoratori in cui il nonno era lo chef di una casata di nobili dell'ascolano.

«Non intendo proporre una cucina gourmet a tutti i costi - spiega - ma miro a valorizzare la materia prima, senza stravolgerla. Utilizzo moltissimo le erbe aromatiche per conferire sapidità e struttura ai piatti e prediligo il pesce italiano pescato con barche piccole, soprattutto nell'Adriatico e nel Tirreno. Acquistiamo anche da Croazia e Galizia ma sempre affidandoci a fornitori di cui abbiamo appurato la serietà con una lunga collaborazione. Stesso discorso per verdure, ortaggi, olio e pasta, tutti italiani e che scelgo personalmente, applicando la medesima coerenza».

## La degustazione

L'esordio positivo avviene con il **cestino del pane** a cui riserviamo sempre molta attenzione: è la prima cosa che troviamo in tavola e su cui tutti ci lanciamo nell'attesa delle prime portate. Quello dello chef Cameli è artigianale, fragrante e vario, con un misto di pane bianco, integrale, al nero di seppia e con curcuma.

Rinunciando ad ordinare attraenti frutti di mare e crostacei che svolazzano su opulenti vassoi in sala, optiamo per qualcosa che ci faccia testare la validità di quanto dichiarato, ossia la "tradizione" nella sua accezione migliore.

Scegliamo di iniziare con dei **"Bocconcini di sogliola con ripieno di scampi alla mugnaia"**. Saporiti e armonici nei sapori, si sposano benissimo con la **crema di porro e sedano rapa** affiancata da briciole tostate di pane al nero di seppia e salvia fritta.

Proseguiamo con una **"Chitarra al ragù di mare con misto di pesce e ortaggi"**, un piatto dall'esecuzione perfetta nella sua essenzialità. Invitante profumo di mare, buona composizione tra le consistenze e una piacevolissima cremosità che crea succulenza e soddisfazione. Terminiamo con **Mazzancolle passate in padella con pomodoro**: schiette e gustose, evidenziano quanto la buona materia prima sia sempre un vantaggio. Il tutto accompagnato da bollicine di Franciacorta suggerite da Amin.

La **carta dei dolci** non può che confermare la scelta stilistica del ristorante, con poche proposte stagionali e una riformulazione che le rende meno banali come nel caso della **"Zuppa inglese a modo nostro"** la cui destrutturazione non tradisce il sapore classico.

## Il nostro giudizio

Dietro l'estetica di taglio aristocratico, il **The man and the sea** è un ristorante che fa stare bene e si distingue per una traiettoria coraggiosa in un panorama che vuole sorprendere a tutti i costi.

Le ambizioni sono ben definite, come è giusto che sia in ogni progetto imprenditoriale, ma sono anche gestite senza arroganza, forti di una gestione accurata e di una trama gastronomica decisa e consapevole, non invischiata nei manierismi delle mode. Qui non si intende fare una rivoluzione ma semplicemente garantire il meglio della buona cucina mediterranea.

I dettagli fanno la differenza: la qualità delle materie prima, una **sala in abito da sera** e una **cura delle** persone che si sentono ospiti e non clienti. Tutto gira per il verso giusto, insomma, e per qualche ora ci siamo goduti un posto ideale per condividere il tempo con gli amici o con una persona

speciale che sia per un tè, un cocktail o per una buona cena di pesce (il ristorante è comunque aperto anche a pranzo). A fronte di qualità e tante premure, anche i prezzi sono civilissimi.

**The man and the sea**

Via Augusto Righi, n 3/b - Bologna

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