

Un angolo di Giappone tra le vie di Pavia, Kame Ramen porta l'autenticità nipponica nel cuore della città universitaria

9 Dicembre 2025

di **Patrizia Ferlini**



PAVIA – La città di Pavia si distingue per la sua complessa stratificazione storica, gli scorci medievali lungo il Ticino e la caratteristica atmosfera accademica dovuta alla presenza della storica Università.

Il territorio circostante offre una gastronomia che spazia dai risotti ai salumi sino ai vini dell'Oltrepò, concentrandosi sulla tradizione. È Pavia che, con tutte le innovazioni in ambito ristorativo, sta aprendo le porte a una nuova idea di gastronomia.

Nuove proposte gourmet e opzioni internazionali capaci di dare un tocco di contemporaneità al centro storico pavese. A pochi passi dal Duomo di Pavia, nella via centrale di Via Jacopo Bossolario n.27, si trova il ristorante giapponese Kame Ramen. Come si evince dal nome, l'influenza è quella orientale in questo caso. Piatti e tradizioni giapponesi portate sulle tavole pavesi senza perdere autenticità.



“Devo dire che l’idea di aprire Kame Ramen è nata un po’ per gioco e, diciamo per necessità”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Marco Cameli**, titolare dell’attività. “Una mattina mentre passeggiavo per il centro mi sono accorto che avrei mangiato volentieri un ramen per pranzo, ma mi sembrava assurdo dover andare fino a Milano”.

“Il caso ha voluto che mi fossi appena dimesso dal precedente lavoro e durante il mio giro ho incrociato il cartello Cedesi attività, proprio nel locale dove ancora oggi è situato Kame Ramen”.

Da quel momento è iniziato lo studio della cucina giapponese, in particolare del ramen e dello street food, “per creare qualcosa che a Pavia mancava. Cercando comunque di avere un prodotto di qualità e artigianato. E da lì è iniziata, nel 2020, questa avventura”.



La cucina giapponese è un'arte che unisce semplicità e precisione. Per riprodurla al meglio Marco ha scelto anche la chiave della sperimentazione sul campo. "Ho iniziato a provare i migliori ristoranti di ramen di Milano per avere un'idea di quella che fosse la loro proposta ed immaginare che piatti avrebbero avuto più presa a Pavia, città dalla clientela piuttosto

difficile”.

“Dopodiché ho creato una proposta fedele, senza troppi cambiamenti, dei sapori che volevo trasmettere, cercando di emozionare chi era già stato in Giappone e incuriosire chi non avesse idea di cosa stava venendo a mangiare.

Dopo anni di apertura, il menu ha subito alcune variazioni, ma tutti i piatti presenti in carta sono diventati best sellers. “Cerco sempre di reperire i prodotti fedeli alle ricette che trovo sui miei libri. Qualche volta cerco di dare vita a un piatto con radici nipponiche, ma con tocco personale”.

“Siamo diversi da alcuni ristoranti, perché ci tengo a produrre tutto in loco. Pasta, con una miscela di farine bilanciata da me, bao con ricetta segreta, gyoza dalla sfoglia al ripieno e tutto quello che si può. Altrimenti preferisco non averlo in carta”.

La regola base è quella di mantenere il più possibile i sapori tradizionali, bilanciando sapori forti come zenzero ed aglio, e lo zucchero.

“Il piatto a cui sono più legato è sicuramente il Tantanmen Ramen – brodo di carne, spezie piccanti, aglio, zenzero, verdura e uova – perché è quello che ha subito più perfezionamenti durante gli anni e il mio piatto preferito, anche se i gyoza non sono da meno”.



Kame Ramen non è solo cibo, ma anche atmosfera. “Cerchiamo di coinvolgere, anche autonomamente, con poster che spiegano come mangiare il ramen e con oggetti importati direttamente dal Giappone. Se gli ospiti hanno piacere, cerchiamo di raccontare qualcosa anche sul sake, dalle tipologie alle tecniche di produzione”.

Pavia è una città universitaria e molto dinamica, caratteristiche che influenzano la clientela del locale. “Appena aperto avevo sicuramente una clientela più giovane di studenti, dalle medie fino agli universitari, ma col tempo si sono avvicinate, e rimaste clienti abituali, persone più mature”.



“Avendo sempre un bel movimento di clienti, è risultato difficile negli anni creare piccoli eventi o serate tematiche. Ogni tanto, tempo permettendo, introduciamo in carta qualche piatto nuovo. D’estate abbiamo provato con dei menu più freschi, sempre della tradizione giapponese, ma la clientela chiedeva, anche con 40°C, il ramen”.

Questo piccolo angolo di Giappone a Pavia offre antipasti come gyoza di carne, pollo karaage fritto – okonomiyaki – la frittata giapponese – e bao buns, accanto alla selezione di ramen. Selezione che conta il già citato Tantanmen ramen, il Tonkotsu con pancia di maiale e il Veggie con verdure e tofu.

In una città come Pavia Kame Ramen emerge come una proposta originale. Autentico ramen, una selezione di street-food giapponese e un ambiente raccolto nel cuore della città. Per chi desidera uscire dal circuito classico della cucina locale e immergersi in un'esperienza culinaria diversa, vale la pena fare tappa in questo locale.