

We're sorry, this article is only available in English.



Birmingham per viaggiatori buongustai: dove mangiare e bere in città

Le West Midlands sono un posto accogliente anche per quanto riguarda i luoghi dove mangiare e bere. Birmingham è un'ottima rappresentante dell'ambito gastronomico della regione. La città è particolarmente multietnica e questo garantisce la possibilità di sentirsi ogni giorno, volendolo fare, in una nazione diversa.

Enogastronomia

Midlands occidentali

July 2025

Le West Midlands sono un posto accogliente anche per quanto riguarda i luoghi dove mangiare e bere. Birmingham è un'ottima rappresentante dell'ambito gastronomico della regione. La città è particolarmente multietnica e questo garantisce la possibilità di sentirsi ogni giorno, volendolo fare, in una nazione diversa.

Il Balti Triangle: dove le spezie regnano sovrane a Birmingham

Il Balti Triangle è una zona situata a sud-est del centro di Birmingham che comprende le aree di Sparkhill, Balsall Heath e Moseley. Questa area è famosa per essere il luogo di nascita del «*Balti*», da cui prende il nome. Si tratta di un piatto a base di curry, servito in una caratteristica padella di ferro o acciaio chiamata «*balti bowl*». Il termine «*balti*» deriva dalla parola hindi che significa «*secchio*», riferendosi alla pentola in cui il cibo viene cucinato e servito.

Il Balti è stato introdotto a Birmingham negli Anni '70 da immigrati pakistani e del Kashmir, diventando rapidamente popolare nella zona e acquisendo pienamente il titolo di piatto tipico di Birmingham.

Il Balti è, a tutti gli effetti, un tipo di curry e la preparazione tradizionale di questa pietanza prevede la cottura rapida di carne e verdure con spezie fresche in una padella di ferro o acciaio dal fondo piatto, servita direttamente in tavola accompagnata da Naan Bread.

Il Balti Triangle è noto per la concentrazione di ristoranti specializzati in questo piatto, noti come « *Balti Houses* ». Questi locali, spesso a conduzione familiare, offrono un'esperienza unica, sia di gusto che come ricordo di viaggio: mangiare in una Balti House è un ottimo modo per conoscere una delle molte e variopinte anime di Birmingham.

Un vero e proprio punto di riferimento del Balti Triangle di Birmingham è rappresentato dal ristorante [Imrans](#), presente in città da oltre 40 anni.

Un altro indirizzo interessante del Balti Triangle è [Shababs](#), un ristorante moderno dove è possibile mangiare seduti ma dove va forte anche il take away. L'atmosfera è tranquilla e informale e i prezzi sono più che buoni.

Il Balti in tutta la città: dove mangiare

Se, il Balti Triangle è il luogo dei piccoli ristoranti a conduzione familiare, l'intera città è una sorta di grande bancone sul quale vengono posati piatti in stile Balti di grande gusto e ispirazione eccezionale.

Per un'esperienza di Balti più ricercata, il nome da tener presente è, senza dubbio, [Lasan](#). Questo ristorante si trova nel Jewellery Quarter ed è protagonista della scena speziata di Birmingham da 20 anni circa e il suo menù è un vero e proprio viaggio nel mondo del Balti e di tutta la cultura che si porta dietro. Lasan offre spesso anche l'esperienza del menù degustazione, ottima scelta se ci si avventura per la prima volta nell'universo di questo piatto.

In questo panorama di cucina di ispirazione indo-pakistana, non poteva mancare un ristorante stellato Michelin. Ai margini del centro si trova, infatti, [Opheem](#). Lo chef è Aktar Islam, nato a Birmingham nel 1980 e co-proprietario di Lasan fino a qualche anno fa. Opheem rappresenta una nuova sfida per questo chef: l'intento di questo ristorante è di unire il gusto del Balti con tecniche di cottura nuove, per creare esperienze gastronomiche che guardino al futuro. Questo ristorante ha due Stelle Michelin.

Gli altri stellati di Birmingham

Birmingham non è nuova alle stelle Michelin e ci sono altri due ristoranti che vale la pena di considerare se si ama unire esperienze di alta cucina con il proprio viaggio in Gran Bretagna.

Il primo indirizzo porta dritti in un'area della città chiamata Egbaston, dove si trova una splendida villa georgiana (Listed Building) che è sede di [Simpsons at home](#), il ristorante dello chef Andreas Antona, nato nelle West Midlands da genitori greco-ciprioti.

Andreas Antona è proprietario anche del [The Cross di Kenilworth](#), altro ristorante stellato delle West Midlands. Il villaggio di Kenilworth si trova nel Warwickshire. Entrambi hanno una Stella Michelin. Una curiosità sul ristorante di Birmingham: tra le proposte dello chef c'è anche un menù studiato appositamente per i bambini.

A pochi passi dal Birmingham Museum and Art Gallery c'è un altro ristorante stellato: si tratta di Adam's Reasturant, aperto e gestito da Adam e Natasha Strokes, marito e moglie che hanno ottenuto e mantengono una stella Michelin.

[Adam's Restaurant](#) è un luogo fine, piccolo e raccolto, dove l'esperienza del cibo si sposa alla perfezione con la scelta dei vini. Il menù privilegia il pesce e porta a tavola ingredienti locali.

La cucina cinese a Birmingham

Non c'è solo la cucina indo-pakistana a rappresentare l'Asia a Birmingham. La fiorente comunità cinese, presente in città da lungo tempo, ha portato sapori e tradizioni nella quotidianità dei *brummies* (gli abitanti di Birmingham vengono comunemente chiamati così).

Il Chinese Quarter di Birmingham, situato praticamente a ridosso dell'area della stazione di New Street, è un affascinante crocevia culturale che offre una ricca esperienza gastronomica adatta a tutte le tasche. Ci sono chioschi cinesi dove si può pranzare in velocità con 5£ oppure ristoranti di un alto livello, dove il budget richiesto è diverso e dove è necessaria la prenotazione.

Non c'è solo la Cina a essere rappresentata in quest'area di Birmingham: sono presenti anche ristoranti che offrono specialità giapponesi, coreane e malesi, garantendo un vero e proprio viaggio tra i sapori nel lontano Oriente.

Uno dei punti più interessanti per iniziare un'esplorazione gastronomica del quartiere è [l'Arcadian Centre](#), un complesso che ospita numerosi ristoranti, bar e locali di ogni genere. Questo è un luogo al centro dell'attenzione soprattutto per la vita notturna. Ospita, però, esercizi commerciali di ogni genere ed è un buon posto dove andare a cercare un ristorante cinese buono, semplice e accogliente.

L'emblema storico della gastronomia cinese a Birmingham è il ristorante [Chung Ying](#), di Siu Chung e Yuk Ying Won, aperto dal 1981 e specializzato nella cucina dell'area di Canton. Attualmente è gestito dal figlio James Wong. Il ristorante occupa, fin dal primo giorno di apertura, un edificio storico della zona.

Un ristorante cinese speciale per l'ambientazione in cui accoglie i propri ospiti è [Lulu Wild](#), un luogo che offre anche un ottimo Bottomless Brunch, ovvero un brunch no limits, mescolando gusto britannico e cinese. Una delle cose per cui Lulu Wild è molto conosciuto sono i cocktail. Sicuramente non è il tipico ristorante cinese che ci si aspetta.

Un'esperienza di cucina cinese ricercata e raffinata è data da [The Ivy Lounge](#), un luogo che ha davvero eleganza da vendere, sia nei piatti che nell'ambiente.

Della stessa caratura è [Tattu](#) Birmingham, il primo ristorante aperto con questo brand, nato dall'idea di due fratelli di origine cinese ma nati a Birmingham. Attualmente ci sono altri Tattu presenti in Gran Bretagna (Manchester, Leeds, Edimburgo e Londra). Alla base dell'esperienza gastronomica di Tattu c'è la voglia di dare un'immagine più glamour e ricercata della gastronomia cinese. Il menù di Tattu prevede la possibilità di condividere i piatti tra commensali, proprio come tipicamente si usa quando si è seduti a tavola in Oriente.

Alcuni pub da non perdere a Birmingham

Passare un po' di tempo al pub è qualcosa che non può mai mancare in nessun viaggio in Gran Bretagna: Birmingham ne offre di ogni tipo. Ce ne sono alcuni che vanno visti e provati prima o poi.

The Old Stock Joint – Centro

Un pub più unico che raro è il [The Old Stock Joint](#), situato in quella che era, un tempo, una delle borse per gli scambi commerciali in città. L'aspetto originario del pub è ben visibile anche oggi e questo già basterebbe per includerlo nella lista delle cose da vedere a Birmingham.

A livello gastronomico, questo pub offre un menù dove i grandi classici della cucina britannica non mancano mai, dal fish & chips fino a mash & bangers. Un'ottima esperienza di gusto da vivere qui è il Sunday Roast, il tipico arrosto domenicale, servito con patate, verdure e tanto gravy.

The Victoria – Centro

Un buon punto di riferimento per degli ottimi gin e cask ale di qualità è il [The Victoria](#), sempre in centro.

Questo pub non offre cibo ma propone delle grandi esperienze di gusto per quanto riguarda i cocktail e la birra di alta qualità.

The Rose Villa Tavern – Jewellery Quarter

Situato in un edificio di mattoni rossi del Jewellery Quarter, il [The Rose Villa Tavern](#) è un luogo perfetto dove mangiare e bere bene a Birmingham. I classici da pub ci sono sempre ma qui il menù è davvero vario e non mancano i piatti di ispirazione mediterranea.

The Pure Craft Bar and Kitchen – Centro

A pochi passi da Victoria Square si trova il [The Pure Craft Bar and Kitchen](#), il posto giusto dove recarsi quando la fame è tanta e si ha davvero voglia di qualcosa di buono. Si tratta di un locale moderno, aperto dal 2014, dove si mangia seduti a grandi tavoli di legno. La scelta delle birre è davvero degna di nota.

The Old Crown – Digbeth

Apero dalla seconda metà del 1300, [The Old Crown](#) è il pub più vecchio di Birmingham e occupa un edificio storico pronto a raccontare tutta la storia di questo luogo fin dal primo sguardo. Si trova a Digbeth e presenta anche un'area esterna dove è piacevole mangiare in estate. Il menù è quello tipico da pub.