L'evoluzione dei ristoranti cinesi

food-4088832-640-e5d3787a

La storia dei ristoranti cinesi in Italia passa per cinque fasi evolutive che hanno modificato l'offerta ma anche le richieste dei clienti.

1. IL CINESE “CLASSICO”
Il primo ristorante cinese in Italia, Shangai, apre a Roma nel 1949. Ma la grande diffusione inizia negli anni ’80. Una cucina cantonese rivisitata e adattata contraddistingue la ristorazione cinese per decenni tra involtini primavera, maiale in agrodolce e generose dosi di glutammato.

2. ARRIVA LA PIZZA... ED ESCE
Negli anni ’90 molti cinesi incrementano la proposta classica con la pizza per attrarre clienti. Prezzi bassi, qualità spesso da dimenticare, la pizza non parliamone: per fortuna dura poco.

3. IL SUSHI
Giocando sull’equivoco ‘ignorantello’ che tanto son tutti orientali, molti ristoratori cinesi cavalcano il successo della specialità giapponese, abbinata o meno a piatti cinesi classici. Non tutti sopravvivono, molti clienti non si fidano associando la ristorazione cinese con la bassa qualità.

4. WOK RESTAURANT E ALL YOU CAN EAT
Dal 2010 si spinge ancora di più sulla quantità e i prezzi bassi. Aprono wok restaurant imponenti, alcuni occupano ex fabbriche o capannoni. E sono delle vere e proprie “fabbriche del sapore, con menu dove entrano carne e pesce alla griglia insieme al solito potpourri orientale di sushi e ravioli brasat

5. LE NUOVE GENERAZIONI
Piccoli, autentici e di qualità. Dall’avamposto di Milano arriva la riscossa.

La nuova onda dei ristoranti cinesi