Xin Ge Liu: da Pechino a Firenze, cheffe di stile “rubata” alla moda

xin-5705-6cfdbe28

Partire dal disegno, una moodboard (quella tavola con foto, ritagli di giornali, stoffe ecc. che mostra in formato visivo il filo conduttore di un progetto), quindi da una idea estetica, un accostamento di colori e forme, e poi “riempirli” di ingredienti.

È questo l’approccio decisamente originale scelto da **Xin Ge Liu** per reinterpretare la grande e variegata tradizione della cucina cinese con materie prime e suggestioni italiane ed europee. Nemmeno trentenne, arrivata a Firenze dieci anni fa per studiare, appunto, fashion design a Polimoda, nella città toscana conosce Lapo Bandinelli e “come spesso succede ne



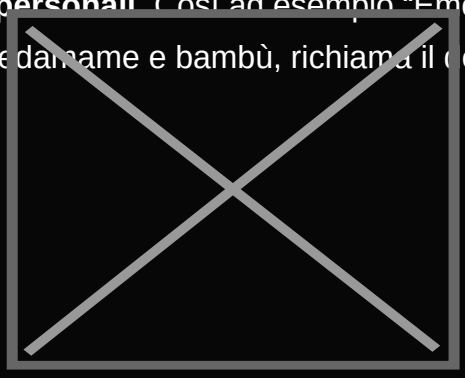
lla vita, ho preso una direzione diversa”.

Portando però alla cucina un approccio decisamente anticonvenzionale, praticamente rovesciato nella fase creativa. Nasce cosi, due anni fa, sulle rive dell'Arno, Il **Gusto Dim Sum**, un minuscolo (nove posti a sedere) ristorante con cucina a vista in cui la cura del cliente è al primo posto.

“Disegno spesso la notte, mi piace perché c’è una grande pace. Poi al disegno aggiungo il gusto e lo storytelling”, ha spiegato Liu al congresso **Identità Milano**. L’attenzione al coté estetico “come nella haute couture” regala così piccole sculture dai colori decisi, spesso rivisitazioni di classici come appunto il Dim Sum o lo **Sheng Jian Bao**, piatto tradizionale popolare di Shanghai proposto in varie

versioni. “Per noi le ricette classiche non sono immutabili, sono l’espressione di una società e una cultura in quel determinato momento storico quindi non abbiamo remore ad adattarle e renderle contemporanee”, aggiunge Bandinelli.

Non si tratta solo di estetica: spesso i piatti di Xin Ge Liu vogliono **trasmettere emozioni e nascono da vicende e momenti personali**. Così ad esempio “Emotion”, un raviolo nero di taro avvolto in una “rete” di fungo ripieno di edamame e bambù, richiama il desiderio di uscire dal caos e trovare la pace.



Il pollo Shibari, già diventato un piccolo classico del locale, prende spunto invece da una antichissima e assai diffusa ricetta cinese risalente al XVII secolo, il Daokou. La marinatura utilizza otto tipi di spezie e un brodo concentrato, la cottura lenta rende la carne morbida e saporita. All’interno Xin Ge però ha nascosto un uovo, “è lì per essere liberato perché è questo il tema del piatto, la voglia prorompente di rompere un vincolo o un legame che ci ha legati nella vita”.

Non mancano i ricordi d’infanzia: “**Glu Glu Bao** mi ricorda l’infanzia a Pechino, quando verso le 4 del pomeriggio si alzavano i fumi dalle cucine e mi facevano subito venire fame”.