L’evoluzione fusion della cucina cinese

img-9189-4c5ee94a

Scordiamoci i fritti unti d’olio o i piatti a buon mercato dei ristoranti cinesi del passato, simboli di cucina low cost e di non eccelsa qualità. Ora anche la ristorazione cinese si sta trasformando, creando una Cucina Fusion Asiatica, lanciando tradizioni regionali o puntando a una gastronomia di alto livello. Una trasformazione che noi di Mixer abbiamo voluto documentare partendo dalla Chinatown più grande d’Italia, ovvero quella milanese attorno a via Paolo Sarpi. Dove abbiamo incontrato Zhou Xiao Bin, Marco, presidente dell’associazione cinese in Milano e proprietario di tre ristoranti. Nel suo primo è stato antesignano della cucina fusion asiatica. Anche se per caso: “Iniziai con il JuBin di Via Bramante, con 40 coperti, ora 300, proponendo cucina cinese tradizionale a cui aggiunsi piatti vietnamiti e thai, per la semplice ragione che il mio cuoco arrivò dalla Francia, con conoscenze di quelle due cucine”. Negli anni dell’aviaria, invece, coscientemente, l’aggiunta della cucina giapponese; “D’altronde oltre il 90% dei giapponesi a Milano sono gestiti da cinesi” sottolinea Marco che, negli anni, ha aperto anche un all you can eat in zona Stazione Centrale, lo int 1Xier di via Lepetit, “ma è una proposta ormai inflazionata, dove si gioca sul prezzo a discapito della qualità” si lamenta Marco, e rilevato la storica Fabbrica della birra artigianale di via Rutilia, 2mila metri quadrati a sud di Milano, dove accanto alle birre “create” dal birraio ceco Lubas Otakar, propone specialità brasiliane, cinesi e italiane. Un percorso simile lo ha fatto anche Yu Wikuai, che anni fa rilevò la milanesissima La Nuova Viscontea in piena Chinatown, senza neppure cambiargli nome: “all’inizio mantenni la pizza e la cucina italiana poi, con l’arrivo di un cuoco del Nord, mi sono sempre più specializzato nella Pentola Mongola, (una sorta di Bourguignonne con il brodo, ndr), che mi ha fatto riconoscere dalla comunità cinese, da quella coreana, tracui tanti gruppi di turisti, e da quella italiana, malgrado molti altri hanno cercato di copiare”. Come il nuovissimo Ristorante Tesoro, aperto nel primo Oriental Mall cinese di Milano, in via Rosmini, con, all’ultimo piano, addirittura un albergo cinese, il Ming Hao hotel. Franco e la sua famiglia hanno fatto le cose in grande, con fornelli in vetroceramica incastonati nei tavoli. Un business quello dei gruppi di turisti che persegue anche il ristorante Chekiang di via Pergolesi di Hu Shao Sheng e Hu Hei Yang, attivo sin dal 1984, e che tra le proposte ha anche “alcuni piatti della famosa cucina taiwanese”. La scelta di Mei Lin, storico locale in centro a Milano, è stata invece quella

di introdurre la cucina malese nel suo menù. La cucina regionale è stato il drive del successo del WangJaio di via Lomazzo, ancora Chinatown, terzo di quattro ristoranti aperti in città e tutti specializzati nella cucina piccante del Sichuan: “siamo stati i primi in assoluto a Milano. Siamo una famiglia di ristoratori e oltre 5 anni fa abbiamo aperto in via Padova, poi in via Casati e in via Lomazzo, con un quarto locale aperto da qualche mese in Col di Lana”. Un successo minato però dal fatto “che ora tutti i ristoranti cinesi si sono messi a offrire anche la nostra cucina” si lamenta Leo.

Una concorrenza che, visto i tanti indirizzi che hanno aperto in tutta Milano, si è spostata anche sulla ristorazione cinese di alto livello. Una volta c’era solo il China Club di via Rosmini, poi fallito miseramente, ora invece c’è l’imbarazzo della scelta. Nato nel 1982, La Collina d’Oro di via Rubens ha subito un completo rinnovamento nel 2007, grazie all’intervento di Alessandro Mendini, che ha creato un atelier dove poter visitare mostre d’arte e fotografiche mentre si degusta una cucina cinese rivisitata modernamente. Nella nuova zona di Milano CityLife ecco invece il Mi-Cucina di confine, in viale Cassiodoro, di fronte alle case di Zaha Hadid, e l’Oren, di viale Berengario, erede di due degli indirizzi più famosi tra i ristoranti cinesi del passato; il Pagoda e il China Garden. Specializzato nella cucina di Hong Kong è, invece, il Ta Hua, fondato 40 anni fa dal signor Shou e da sua moglie Sucin, e ora gestito dai figli. Si trova in zona Stazione Centrale ed è specializzato nei Dim Sum.Tra gli ultimi indirizzi di moda il Bon Wei di via Castelvetro, con un nome che è tutto un programma; Bon, dal francese buono, e Wei, gusto. Le Zhang, uno dei tre soci, ci racconta che “la cucina è tradizionale, ma con un’alta qualità degli ingredienti e con una presentazione di livello”. Con in più una carta dei vini da ristorante stellato,int 2 accompagnato anche da birre artigianali a 15 euro o tè ricercati a 9,5 euro. Ancora concorrenza che alcuni ristoratori hanno cercato di evitare proponendo altre cucine regionali, come il Ristorante Nord, Nomen omen, indirizzo per la comunità dove i gestori parlano solo mandarino e la traduzione italiana del menù non è proprio perfetta. Così come la novità Tang Court di David Zhou, via Carlo Farini, che propone lo street food cinese, una sorta di barbecue a basso costo “perciò, siamo molto gettonati dai cinesi, oggi oltre il 95% della nostra clientela”. Infine vogliamo sottolineare il tentativo fatto da Pietro Hu, con Rosso Fuoco, nel cuore della Chinatown milanese; “sono arrivato tardi e quindi ho deciso di proporre la cucina italiana. Purtroppo ora la concorrenza cinese è arrivata anche qui” si lamenta Pietro.