Benvenuti al Carton King di Shanghai, il ristorante di carta

11069500073-8f59e78a22-b-c8544e0b

Un ristorante tutto di carta. E tutto completamente riciclabile: è a Shanghai ed è realizzato con una carta speciale, solidissima e waterproof (immagini di Ipa by Wang Yadong/ChinaFotoPress). Tavoli e sedie sono in cartone. Per mangiare «à la carte» in tutti i sensi. I bicchieri di carta? Scontati: come tocco in più, il supporto con il «gambo» e il porta-tovaglioli. Armadiature e paraventi sono intagliati come legno. Pupazzi fatti di scatole spuntano in ogni angolo, cavalcando l'onda ambientalista. Piatti e contenitori (riscaldabili come tegami) sono di carta speciale, in gran parte riutilizzabile. Carton King recita l'insegna del "paper restaurant" cinese.

Piatti e bicchieri tutti di cartone riciclato, insomma, solo cibo e camerieri non derivano dalla cellulosa. Come anche gli arredi, i tavoli e le sedie. È fatto così, all'insegna della sostenibilità ambientale e del riuso, il Carton King Restaurant di Taichung City (Taiwan), locale nato dall'inventiva del titolare Huang Fang-liang, che si trova all'interno del Carton King Creativity Park. Qui, in questo ristorante all'avanguardia quanto a eco-compatibilità e sicuramente fuori dal comune per la scelta di sostenibilità totale che ha effettuato, le uniche cose non composte da materiali a base cellulosica sono il cibo, il personale e alcune posate.

[gallery columns="4" ids="83138,83137,83136,83135"]

Per il resto, tutto quanto si trova all'interno può essere usato fino al deterioramento e poi finire al macero, pronto per un altro ciclo di vita. Il risultato, a detta di chi ci è stato, è molto gradevole anche da un punto di vista visivo. Nessun sacrificio in termini di eleganza e design. Né alcun rischio per la spina dorsale dei clienti, ragionevolmente dubbiosi sulla tenuta delle sedie: molte dimostrazioni a beneficio dei clienti perplessi effettuate dallo chef, oltre cento chili di peso, hanno avuto esito più che positivo, rassicurando tutti.

Gli unici nei, volendo non da poco dato che si tratta di un ristorante, riguardano la qualità della cucina, giudicata non da stelle Michelin, anzi decisamente mediocre da molti. E il conto, troppo salato rispetto al valore delle portate. Ma per curiosità, e per la salute dell'ambiente, una volta nella vita si possono anche sacrificare le pretese da "buone forchette" e apprezzare gli sforzi eco-compatibili del locale. Il cui titolare, guarda caso, è anche fondatore di Chin Tang Paperware, un'azienda che produce giocattoli, lampade e scatole in carta.

Fonte: Corriere.it