

# 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 brasati

## 5. LE NUOVE GENERAZIONI

Piccoli, autentici e di qualità. Dall'avamposto di Milano arriva la riscossa.

[La nuova onda dei ristoranti cinesi](#)