

«la rivincita della vera tavola cinese»

CORRIERE DELLA SERA

GIUGNO

2025

I LIBRI/2

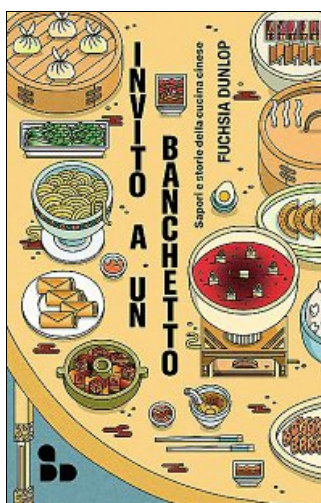
COOK 53

COOK.CORRIERE.IT

Da sempre considerato a basso costo e limitato, il cibo asiatico è quanto di più raffinato e variegato possa esistere. Parola della food writer Fuchsia Dunlop, tradotta per la prima volta in Italia

«LA RIVINCITA DELLA VERA TAVOLA CINESE»

Fuchsia Dunlop,
Invito a un banchetto.
Sapori e storie
della cucina cinese,
add editore,
516 pagine,
20,90 euro



di Isabella Fantigrossi

Si dice che servano tre generazioni per diventare un gastronomo cinese. Tanto è complessa, sofisticata e variegata la cucina orientale. «Io finora ho avuto una vita soltanto (sono una neofita arrivata in Cina a poco più di vent'anni), ma in questi tre decenni — racconta Fuchsia Dunlop, cuoca e scrittrice, considerata la più grande esperta occidentale di cucina cinese — ho avuto il privilegio di accumulare un'educazione gastronomica che nessuno potrebbe sperare di ottenere in diverse vite». Merito di anni di frequentazioni con maestri cinesi «che con

In tutto il mondo, spiega Dunlop nel suo monumentale saggio *Invito a un banchetto*, appena tradotto in Italia per add editore, se ne conosce una forma semplificata, adattata, persino imbastardita, della versione cantonese, «elaborata inizialmente in Nordamerica e poi diffusa a macchia d'olio in tutto il mondo, con la sua infantile prevedibilità e limitatezza, i colori sgargianti, i sapori salati e agrodolci, gli snack fritti e gli spaghetti saltati». Tutto percepito in genere come soluzione economica e di poco pregio dal consumatore occidentale, disposto a pagare grandi cifre per una cena di sushi ma non per il cibo cinese. «Ho perso il conto di tutte le persone che mi hanno chiesto con un sorrisetto compiaciuto: "Qual è la cosa più disgustosa che hai mangiato?". Certe supposizioni, implicite o esplicite, sono ormai radicate: una nazione dove "si mangia di tutto" non può che essere sciatta, imprevedibile o esagerata.

Ma oggi qualcosa sta cambiando. L'ingresso della Cina sulla scena internazionale, dopo de-

cenni di isolamento, ha incoraggiato anche una maggiore consapevolezza all'estero delle sue tradizioni gastronomiche. «Una nuova generazione di imprenditori ha scatenato una vera rivoluzione nello stile e nella presentazione della cucina cinese all'estero. Il vecchio modello, radicato nella tradizione cantonese, è stato scosso dalle fondamenta dalle spezie elettrizzanti del Sichuan e dello Hunan, dai sapori del Nordest (Dongbei), della regione di Xi'an a nord e di quella del Jiangnan a est». Si è cominciato a capire che, sospesa tra tecnica e magia, conoscenza degli ingredienti e speri-

mentazione, la cucina cinese ha una storia millenaria che Dunlop srotola lungo 28 capitoli del suo bellissimo saggio, ognuno dei quali dedicato a una tecnica culinaria. Si scopre così, per esempio, che il Nord della Cina vanta una raffinatissima cultura nel campo della pasta fresca di cui si conosce pochissimo: a Lanzhou si producono incredibili spaghetti tirati a mano, a Xi'an i biang biang sbatuti. Le fermentazioni? Qui esiste un'infinita varietà di tipologie di aceto, salse, salamoie e alimenti conservati, la maggior parte completamente sconosciuti fuori dal Paese. E ancora, «ben prima della mania occidentale per le trasformazioni della cucina molecolare, i cuochi cinesi trasformavano pesci in spaghetti e petti di pollo in «tofu» e componevano fughe culinarie con tutte le parti dell'anatra». E la cucina a vapore? Esiste da millenni, come ha testimoniato il rinvenimento di vaporiere (fatte con una ciotola di terracotta perforata e appoggiata sull'apertura di un alto vaso) nel villaggio di Banpo, vicino a Xi'an, uno dei più importanti siti archeologici cinesi del Neolitico. E, allora, come dice Fuchsia Dunlop, basta parlare di maiale in agrodolce. Accomodiamoci, finalmente, al vero banchetto cinese.



Federico Zanasi,
Condividere.
Topic edizioni,
320 pagine,
49 euro



LA STORIA TORINO DA CONDIVIDERE CON ZANASI E FERRAN ADRIÀ

Ci sono almeno tre buoni motivi per leggere con attenzione *Condividere*, il volume appena uscito dedicato al ristorante omonimo condotto da Federico Zanasi varato a Torino nel 2018 su iniziativa della famiglia Lavazza con la consulenza di Ferran Adrià (foto a destra), il più rivoluzionario dei cuochi. Il primo, quello più evidente e immediato, sono le 45 meravigliose ricette che svelano ai lettori i segreti di piatti tecnici frutto delle innovazioni partite dalla Spagna e risciacquate nelle acque italiane. «Bob Noto era un amico carissimo mio e della famiglia Lavazza ed era innamorato del nostro Tickets a Barcellona, perché era un posto allegro, informale, libero — dice Adrià, ricordando il gourmet torinese scomparso nel 2017 —. Così pensammo di creare un locale che avesse lo stesso spirito a Torino, ma che fosse fortissimamente italiano, con uno chef italiano, e trovammo Federico Zanasi». Il frutto dell'incontro tra la cucina di Adrià e quella di Zanasi (foto a sinistra) sono ricette originali, tecniche e golose allo stesso tempo: la «patata soufflé» è una bolla ricoperta di battuta di Fassona che esplode in bocca; il

«tramezzino» sono due triangoli di meringa farciti con insalata di granchio; lo «gnocco» (uno dei piatti più buoni mangiati da chi scrive negli ultimi anni) sono costituiti di solo datterino addensato con kuzu; l'«air strudel» è etero come una nuvola.

Sono ricette preziose, un vero svelamento di informazioni che sarà divertente per i lettori casalinghi ma anche per i professionisti. Il secondo motivo per cui *Condividere* è un regalo agli appassionati, è il

racconto a firma di Ferran Adrià intitolato «L'evoluzione della cucina»: in dodici pagine fitte, il grande chef catalano ripercorre la storia della disciplina dalla preistoria a oggi. Da anni con la sua *Bullipedia* il cuoco sta codificando lo scibile gastronomico, e questo è un prezioso estratto di quel lavoro: in pochi minuti di lettura si trovano risposte a innumerevoli domande, come si mangiava nell'antichità e cos'è il servizio alla francese, quand'è nato il primo ristorante e quale è stato il ruolo della nouvelle cuisine, cosa siano la cucina tradizionale e quella classica, cos'ha rappresentato Artusi e perché Gualtieri Marchesi ha cambiato il gioco. Il terzo buon motivo per leggere *Condividere* è Torino: una mappa della città apre il volume, con uno zoom sul quartiere Aurora, dove nel 2018 Lavazza ha varato il proprio quartier generale, nel quale è incastonato il ristorante, avviando così un processo di riqualificazione dell'area. Il libro parte con un omaggio alla «città del vermouth, del tramezzino e del cioccolato» a sottolineare il rapporto indissolubile tra Torino e *Condividere*. A questi tre motivi, il libro edito dalla casa editrice diretta da Marco Bolasco, somma la forza della forma che, nei libri come in cucina, è sostanza: i testi di Adrià, Zanasi ed Eugenio Signoroni (e Sara Repetto per le ricette), la grafica di Erika Pino di Studio Forward, le fotografie di Laura La Monaca e Stefano Videtta



restituiscono la vitalità di un locale unico nel concept — incentrato sulla condivisione, il «compartir», come dice il catalano — e nello stile, l'interior è infatti curato da Dante Ferretti, scenografo tre volte premio Oscar.

Luca Iaccarino

© RIPRODUZIONE RISERVATA