



KANTON
Restaurant

The screenshot shows a web page from 'paperblog'. At the top, there is a navigation bar with 'Home', 'Proponi il tuo blog', and 'Seguici su' followed by social media icons for Facebook, Twitter, and Google+. A 'Username' field is also present. Below the navigation bar, the 'paperblog' logo is displayed on the left, and a menu of categories is on the right, including 'Società', 'Cultura', 'Cinema', 'M', 'Per Lei', 'Sesso', 'Cucina', and 'Sal'. The main content area is titled 'Magazine Cucina' and 'Giochi'. The article is titled 'L'autentica cucina cinese di Kanton Restaurant' and is attributed to 'Da Saporinews'. The article text describes the restaurant's history and its focus on healthy, traditional Chinese cuisine. On the left side of the article, there is a vertical sidebar with social media sharing icons (Google+, Facebook, Twitter, Email, Print) and a counter showing '0' for each.

Home Proponi il tuo blog Seguici su f t g+ Username

paperblog

- Società • Cultura • Cinema • M
- Per Lei • Sesso • Cucina • Sal

Magazine Cucina Giochi

HOME › CUCINA

L'autentica cucina cinese di Kanton Restaurant

Da Saporinews

Kanton a Capriate San Gervasio è il ristorante cinese che non ti aspetti. **La famiglia Zhu** presente da anni nel settore della ristorazione, con un'esperienza consolidata sia in Cina che in Italia, si è trasferita in Italia negli anni Novanta aprendo un locale nella località bergamasca. Con gli anni il figlio Weiku, oggi direttore di sala, dopo avere sviluppato una passione per la cucina con una forte sensibilità verso le tematiche della salute, benessere, mangiare bene ha preso in eredità il ristorante di famiglia e l'ha rivoluzionato non soltanto attraverso un innovativo progetto architettonico, ma anche attraverso una riscoperta di quella ricca tradizione culinaria



KANTON

Restaurant

cinese quasi sconosciuta al palato di noi occidentali. L'obiettivo del giovane titolare è quello di far conoscere un concetto che fonde l'antica cucina cinese e le sue millenarie ricette con metodi di cottura d'avanguardia.



Kanton Restaurant propone un'arte culinaria di alto livello priva di note fusion, estremizzazioni, molto curata nelle materie prime, nel servizio, nei dettagli delle presentazioni. Pranzare o cenare qui significa fare un viaggio alla scoperta della tipica alternanza di caldo e freddo, di soffice e croccante, di sapori agrodolci e toni speziati. Il richiamo alla tradizione, alla cultura millenaria si ritrova anche nell'arredamento che caratterizza questo spazio al tempo stesso accogliente ed elegante. Il progetto curato da DVDV studio di architettura si basa su un concept essenziale e ricercato di unire elementi tradizionali ed innovazione. Lo spazio diventa quindi un luogo dove gli elementi vengono "destrutturati" e rielaborati in una nuova dimensione:





KANTON

Restaurant

frammenti di porcellana vengono proiettati sul controsoffitto come una nebulosa di detriti del passato, materiali, luci, colori dalle tonalità naturali cooperano per trasmettere quei valori orientali che Kanton vuole far vivere in una dimensione esperienziale a tutto tondo.



Il punto di forza del locale è la cucina a vista, che può soddisfare la curiosità degli ospiti, svelando piccoli segreti millenari con i suoi particolari metodi di cottura. In cucina si trova l'executive chef Haojia con alle spalle una significativa esperienza in un prestigioso hotel quattro stelle di Shenyang specializzato nella preparazione di secondi piatti a base di carne e pesce. Lo aiuta il sous chef Lin Xuexia, classe 1981, ex chef di un rinominato ristorante nella città di Rui'an, situata nella parte sud-orientale della provincia cinese dello Zhejiang, specializzato nella preparazione di primi piatti. Il menu è un percorso alla scoperta delle differenti ricette culinarie della Cina sviluppatasi nel corso di 5000 anni. Si tratta di stili molto differenti, legati alla vastità geografica del





KANTON

Restaurant

territorio, ai condizionamenti delle culture limitrofe e alle differenze climatiche. La vastità e l'unicità delle materie prime utilizzate sono una caratteristica fondante di questa tradizione. Il ristorante può contare su un continuo approvvigionamento di materie prime direttamente dall'Asia grazie alla collaborazione con la famiglia Zhu rientrata in patria. Infatti nel menù si trovano piatti realizzati con abalone cinese, cetriolo di mare, punte di felce orientale, uovo di cent'anni (tecnica di conservazione millenaria originaria di Zhejiang), meduse, germogli di bambù ingredienti per lo più irreperibili in Italia.



Altri elementi provengono anche da molto vicino, come le carni selezionate in un agriturismo limitrofo, per garantire sempre un prodotto di alta qualità. Accanto a questa interessante selezione di materie prime si trovano diverse tecniche di cottura tipiche della tradizione cinese che spaziano dall'affumicatura a freddo alla cottura a vapore, dalla bollitura con spezie alla marinatura sottovuoto alla tipica





KANTON

Restaurant

cottura con il wok. Ogni piatto proposto a menu segue uno studio dedicato all'equilibrio tra nutrimento e gusto. Ecco quindi che carne e pesce sono sempre abbinati alle verdure in modo che i piatti proposti siano estremamente equilibrati sia da un punto di vista nutrizionale che del gusto.





KANTON

Restaurant

Il nostro viaggio alla scoperta del menu di Kanton ha previsto la degustazione di un raro tè verde di benvenuto seguita dalle “Punte di felce aromatizzate alle erbe” abbinata a un calice di **prosecco**.

Il “Bung d’anatra disidratata al pepe di Sichuan” e i “Cannelloni sbagliati con sfoglia di riso” sono stati accompagnati da un calice di **sauvignon** Vulcaia Inama 2013 dalla mineralità ben contrapposta alle preparazioni. Seguiva una “Zuppa di xihu con brodo di midollo di vitello e polpetta di maiale”, un “Nido di fettucine vaporizzate” e una “Lonza di maiale con riduzione agrodolce naturale” proposti con un Carmenere Più 2011 della stessa cantina uvaggio di carmenere e **merlot**. L’equilibrio, la freschezza, le note fruttate del vino sono state un ottimo abbinamento con i piatti. Una “Composta di Frutta esotica” chiudeva la cena.

La serata di grande interesse in ogni momento è stata un viaggio alla scoperta dell’autentica cucina cinese accompagnata dalla competenza di Weiku Zhu, dalla grande attenzione dedicata dal suo staff agli ospiti.

di Giovanna Moldenhauer

