



KANTON
Restaurant



KANTON IL RISTORANTE CINESE CHE NON TI ASPETTI



Kanton Restaurant a Capriate San Gervasio è il ristorante cinese che non ti aspetti. Weikun Zhu, il giovanissimo titolare, 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 cinese quasi sconosciuta al palato di noi occidentali. L'obiettivo di Weikun Zhu è quello di far conoscere una cucina che ha alle spalle una cultura e una filosofia antiche e interessanti, affascinanti e molto gustose, lontano anni luce dall'immaginario occidentale.

Kanton Restaurant propone una cucina cinese tradizionale senza nessuna nota fusion e senza estremizzazioni; una cucina di alto livello molto curata in ogni particolare: a partire dalle materie prime fino al servizio o ai dettagli delle presentazioni. Cenare qui significa fare un viaggio alla scoperta dell'autentica cucina cinese con la tipica alternanza di caldo e freddo, di soffice e croccante, di sapori agrodolci e toni speziati. Questo richiamo alla tradizione e ad una cultura millenaria lo ritroviamo anche nell'arredamento che caratterizza questo spazio ampio e accogliente. Il progetto curato da DVDV studio di architettura si basa su un concept semplice quanto ricercato: unire tradizione cinese ed innovazione. Lo spazio diventa quindi un luogo dove gli elementi tradizionali vengono "destrutturati" e rielaborati in una nuova dimensione: frammenti di porcellana vengono proiettati sul controsoffitto come una nebulosa di detriti del passato, materiali, luci, colori cooperano per trasmettere quei valori orientali che Kanton vuole far vivere in una dimensione esperienziale a tutto tondo.



KANTON

Restaurant

In cucina troviamo il giovane chef HAOJIA con alle spalle una significativa esperienza in un prestigioso hotel di SHENYANG. Il menu è un percorso alla scoperta delle differenti tradizioni culinarie della Cina, sviluppatasi nel corso di 5000 anni. Si tratta di stili molto differenti, legati alla vastità geografica del territorio, ai condizionamenti delle culture limitrofe e alle differenze climatiche. La vastità e l'unicità delle materie prime utilizzate nella cucina tradizionale sono una caratteristica fondante di questa tradizione; Kanton può contare su un continuo approvvigionamento di materie prime direttamente dall'Asia grazie alla collaborazione con la famiglia Zhu rientrata in patria. Ecco quindi che nel menu troviamo piatti realizzati con Abalone Cinese, cetriolo di mare, punte di felce orientale, uovo di cent'anni (tecnica di conservazione millenaria originario di Zhejiang), meduse, germogli di bambù.

Parte delle materie prime provengono però anche da molto vicino, ad esempio le carni sono selezionate in un agriturismo limitrofo, per garantire sempre un prodotto di alta qualità. Accanto a questa interessante selezione di materie prime troviamo diverse tecniche di cottura tipiche della tradizione cinese, dall'affumicatura a freddo alla cottura a vapore, dalla bollitura con spezie alla marinatura sottovuoto alla tipica 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.