



KANTON

Restaurant

HOME REDAZIONE COLLABORA ACCEDI PUBBLICITÀ

SaporiNews.com

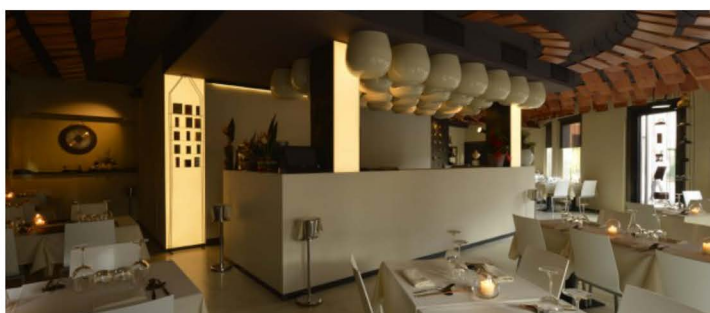
LUOGHI DEL GUSTO IN CUCINA CON NOI FOOD MONDO DEL BERE DESIGN IN CUCINA VETRINA

BREAKING NEWS lelle nuove ricette ideate da DAVIDE OLDANI Tabouleh TIPIAK con insalata calda di gamberi e calamari e gazpacho di pomodoro Asia

L'autentica cucina cinese di Kanton Restaurant

I luoghi del gusto, News

redazione@saporinews.com



Tweet 0

Mi piace

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 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 soffici 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: 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.

Cerca nel sito

ARTICOLI SUGGERITI



Tabouleh TIPIAK con insalata calda di gamberi e calamari e gazpacho di pomodoro

06/2014



Asiago DOP e "Sorsi d'Autore" connubio di passione

06/2014



Le nuove tendenze tavola e cucina di Le Jacquard Français

06/2014



I 50 anni del Consorzio Tutela Vini Collio con edizione speciale del Premio

06/2014



Parma. Taste of Future per un weekend di gran gusto

06/2014

POPOLARI



Il Peperoncino più piccante del mondo

07/2011



The International six-day Gelato event

07/2011



I Canederli

09/2011



KANTON

Restaurant

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 rinomato 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 sviluppatesi 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 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 irripetibili 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 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.

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 "Carnelloni 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 "Lorza 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



www.kantonrestaurant.it

[cucina a vista](#) [esperienza consolidata](#) [passione](#) [scoperta](#) [slide](#) [tradizione culinaria](#)

Ti piace questo articolo? Condividilo!





KANTON

Restaurant

Articoli correlati



Successo annunciato del Bresaola Festival di Sondrio



D'estate la Mela Golden è regina della Val Venosta



Indesit UNO per un caffè mondiale



Tabouleh TIPIAK con insalata calda di gamberi e calamari e gazpacho di pomodoro

[← Articolo precedente](#)

[Articolo successivo →](#)

SaporiNews ● com

[HOME](#) [REDAZIONE](#) [COLLABORA](#) [ACCEDI](#) [PUBBLICITÀ](#)

Sapori News. Testata registrata presso il Tribunale di Milano il 05.05.2014 N°163.