



KANTON

Restaurant

VENERDÌ 18 LUGLIO 2014 ANNO 139 - N. 169

www.corriere.it

in abito EURO 1,90 (con "Sette") | RCS

CORRIERE DELLA SERA

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821
Roma, Piazza Venezia 5 - Tel. 06 688281

Fondato nel 1876

Servizio Clienti - Tel. 02 63797510
mail: servizioclienti@corriere.it

Mille sapori

Capriate guarda al lontano Oriente con la cucina cinese di Weikun Zhu

Da qualche settimana, a Capriate San Ger-vasio, c'è la possibilità di approfondire le proprie conoscenze sulla cucina cinese. Non quella confusa proposta dai numerosi «all you can eat» nati negli ultimi anni, che spesso mescolano stili e prodotti tra piatti italiani, sushi e quant'altro, proponendo esperienze gastronomiche certo non memorabili, bensì quella autentica che vuole raccontare la millenaria tradizione cinese a tavola. Il merito è del giovane Weikun Zhu che, aiutato dalla moglie Meiling, ha rinnovato l'antico ristorante pizzeria Kanton (in via Gramsci 17, www.kantonrestaurant.it), inaugurato nel 1998 dalla famiglia Zhu, e lo ha trasformato ora in una meta ideale per conoscere la vera cucina cantonese. In un ambiente moderno, elegante e raffinato, il 28enne cuoco cresciuto in Italia ha saputo realizzare il sogno di creare un percorso conoscitivo lungo i sapori e i

prodotti che arrivano dal lontano Oriente e il Kanton promette di diventare sin dalla sua apertura una delle stelle lucenti della ristorazione provinciale, e non solo. Basta scorrere il menu per restare sorpresi dalla lunga lista di piatti tutti da scoprire, come i delicati Ravioli di maialino ed erba cipollina Jiucui, la julienne di medusa (proveniente dalla Malesia) con funghi Jinzen in salsa Saouxin, il Ramen in brodo di midollo, il Nido di fettucine vaporizzate o il Pollo in salsa Koushui con olio rosso della casa e arachidi tostate. È una cucina che, come vuole la tradizione cantonese, è meno speziata di altre provenienti dalla Cina, ma mette in fila interessanti lessature, marinature, cotture al vapore, affumicature e preparazioni a bagnomaria, tutte realizzate dietro le quinte dal talentuoso cuoco Haojia



Ospitalità | coniugi Zhu

proveniente dalla città di Shenyang. In sala, invece, Weikun e la moglie si aggirano tra i tavoli spiegando con dovizia di particolari la provenienza delle materie prime e i contenuti di ogni singolo piatto. Ed è questo uno dei valori aggiunti di un ristorante davvero nuovo e unico, che permette, finalmente, di capire meglio la varietà e la ricchezza della cucina cinese. Con un'ulteriore curiosità. Chi non vuole degustare il vino, alla tavola del Kanton può decidere di abbinare ai piatti un tè scelto da una ricca carta che permette un'ampia gamma di gusti e possibilità. Se poi si capita dalle parti di Capriate con un po' di anticipo sulla cena, almeno nelle serate del sabato e fino alla fine di luglio, si può partecipare ai Sabati DiVino di Leolandia, organizzati con la Condotta Slow Food Valli Orobiche. Qui, nel grande parco tematico che riproduce le bellezze del paesaggio italiano in miniatura, tra le 19 e le 21.30 si può partecipare a un tour enologico di degustazione e assaporare così i vini regionali selezionati dalla Banca del Vino ([info: www.slowfoodvalliorobiche.it](http://info.www.slowfoodvalliorobiche.it)).

Gualtiero Spotti
© RIPRODUZIONE RISERVATA