

Un bresciano in Cina

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 09 Settembre 2010 11:47

Francesco Torelli è un giovane e dinamico Chef bresciano che, nel suo pellegrinare tra le cucine del mondo, si è ritrovato in... Cina. La cittadina che lo ospita ormai da un pò è [Hangzhou](#), situata nella grande regione dello [Zhejiang](#), posizionata esattamente sulla costa più orientale della Cina, proprio di fronte la penisola coreana, la regione guarda quindi verso l'oriente più profondo.

Francesco, amante delle sfide e sperimentatore di nuovi piatti, sta cercando anche di coniugare gli elementi distintivi della cucina italiana, ma anche siciliana, con quelli cinesi e internazionali, ben presto presenterà dei piatti su CucinArtusi che legheranno la Sicilia all'oriente.

Nel frattempo vi pubblico integralmente alcune sue impressioni sull'esperienza cinese, approfittando per ricordarvi che la cucina cinese praticata nei ristoranti occidentali è ben diversa da quella reale fatta in Cina. [Il CookBook completo con tutte le sue ricette si trova qui](#). Buona lettura.

Scrive Francesco Torelli.



Sono arrivato in Cina un anno fa e per me è stato subito uno choc, appena scendi dall'aereo ti trovi di fronte un mondo completamente diverso: lingua, abitudini e soprattutto il cibo. Dopo un periodo iniziale, ho cominciato a conoscere meglio la mia brigata di cuochi, tutti cinesi e con grossi problemi di inglese; forse solo il 5% della popolazione cinese parla l'inglese e l'unico modo per comunicare con loro è quello di cominciare, seppur non con poche difficoltà, a parlare la loro lingua.

Altro grande problema qui sono i gusti, loro sono abituati a mangiare tutto, ma proprio tutto, ma mettendogli di fronte un buon piatto di spaghetti o un filetto alla Rossini, si trovano quindi quasi in imbarazzo nel dirti che non gli piace. Mese dopo mese, insieme ai miei ragazzi della brigata di cucina e con molte battaglie, abbiamo pian piano messo a punto un menu "italiano" eliminando il sale da quasi tutte le pietanze, cosa che a loro assolutamente non piace, addirittura, nella salsa al pomodoro, ho dovuto eliminare gran parte del soffritto, perchè, secondo il loro palato sarebbe stata troppo saporita e, udite udite, anche quella puntina di zucchero per toglierne l'acidità è stata tolta, perchè il gusto acido piace di più. Tra le loro preferenze occidentali rientrano la zuppa di funghi e gli spaghetti alla bolognese, ma vanno pazzi anche per verdura e legumi, spesso usate per guarnire altri piatti.

Altre difficoltà le ho incontrate nell'utilizzo delle farine, con l'elevata umidità che c'è sul luogo diventa difficilissimo mantenere il pane, infatti, per ovviare al problema, mi hanno consigliato di aggiungere un burro modificato, aromatizzato all'aneto, sempre con la solita punta di acidulo dato dall'aceto e dalla salsa di soia.

Altro enorme problema è il reperimento di materie prime occidentali che rispondano a dei requisiti minimi sufficienti, a soddisfare un palato medio italiano. Loro sono molto chiusi con le importazioni e solamente i grossi gruppi, che però come sappiamo benissimo non guardano molto alla qualità, riescono a gestire tale mercato che, a mia parere, sarebbe ricco di opportunità per piccoli produttori oleari, di vino, di pasta etc.. Il gruppo per cui lavoro ha provato ad importare farine e altri prodotti per produrre il gelato italiano, ma il container è attualmente fermo da ben 4 mesi in dogana !

La Cina, grande paese, vanta una grande cultura millenaria, ma secondo me, con un pò più di apertura culinaria sarebbe ancora più grande !

Un bresciano in Cina

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 09 Settembre 2010 11:47
