

GAMBEROSSO

• TRAVEL. CINA
LA VERA CUCINA
DA ASSAGGIARE ON THE ROAD

• WINE. VERTICALI
A CONFRONTO
BORDEAUX E MONTALCINO

• TOP TEN
I MIGLIORI
GORGONZOLA PICCANTI

Simone
Rugiati

Solo su
sky Canale
412

40273

9 771592 856009

BAR 2015

L'Italia a colazione

TRAVEL

testi e foto di Massimiliano Rella

Cina

L'esercito

天津菜

La Cina è sempre più vicina. La nuova frontiera dei mercati di wine & food di qualità è a Oriente, tra Pechino, Hong Kong e Shanghai, Francia e Italia si contendono fette di mercato gourmet. Andiamo alla scoperta di culture e sapori nuovi e per noi insoliti

dei 200 ravioli

Cominciamo il viaggio sfatando un mito: gli involtini primavera non sono affatto così popolari come da noi. «La nostra gastronomia è molto complessa e si fonda su otto diverse scuole di cucina – spiega Stella Xi Shan, la nostra guida per le strade di Xi'an, l'antica capitale – La più famosa è la cantonese, che usa tutti gli ingredienti possibili, compresi insetti e animali selvatici spesso cotti ancora vivi per esaltarne la freschezza. Invece quella di Shangai è una cucina più dolce e usa molto riso, mentre quella Chuan della provincia di Sichuan è piccante e quella di Lu, della provincia di Shandong, è ricca di brodi e piatti di pesce. E così via. La nostra cucina ha una cultura millenaria ed è stata influenzata da varie minoranze etniche».

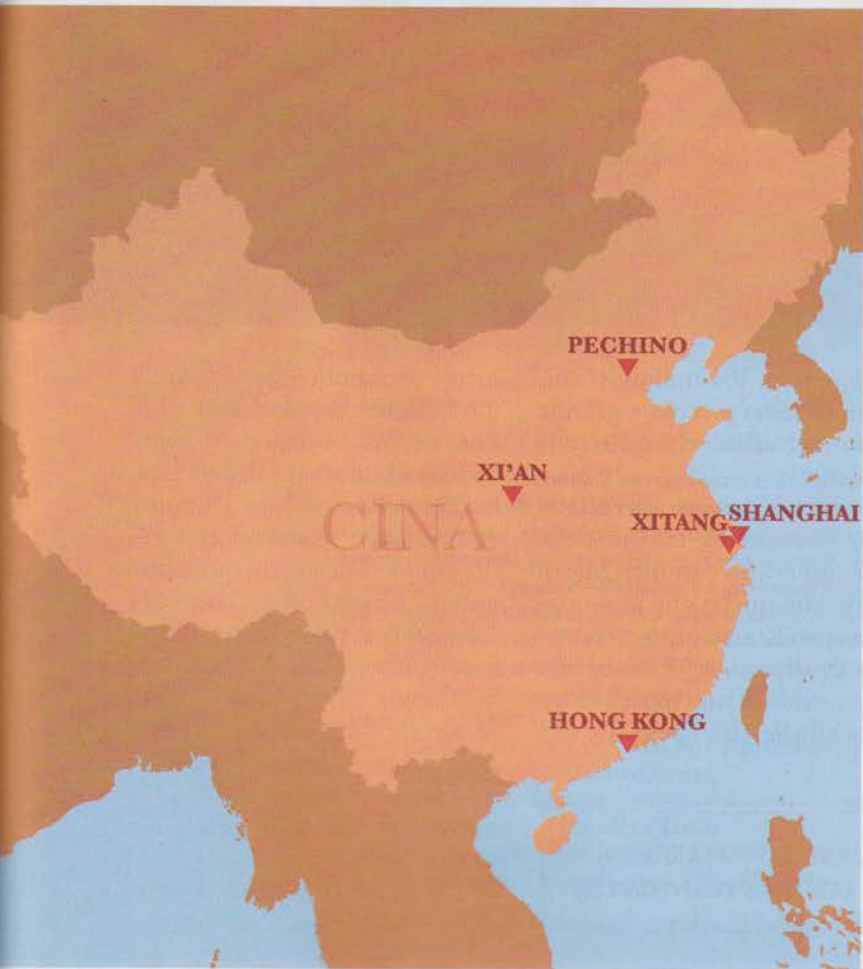
L'esempio più calzante di questo melting pot asiatico ci sfilava sotto al naso tra i banchi fumeggianti di Beiyuan Men, la via principale del quartiere islamico di Xi'an, capitale della regione dello Shaanxi e mecca del cibo da strada (vedi box). Se Pechino è la città del presente e Shangai quella del futuro, l'antica capitale cinese è la città del passato. Per la storia millenaria, le cinta murarie ben conservate e una meraviglia come l'Esercito di Terracotta – opera che da sola toglie il fiato – Xi'an è giustamente considerata una città aperta e di ampio respiro culturale. Neanche tanto grande con i suoi



CIBO DA STRADA SU BEIYUAN MEN, NEL QUARTIERE MUSULMANO DI XI'AN



PESCE IN AGRODOLCE

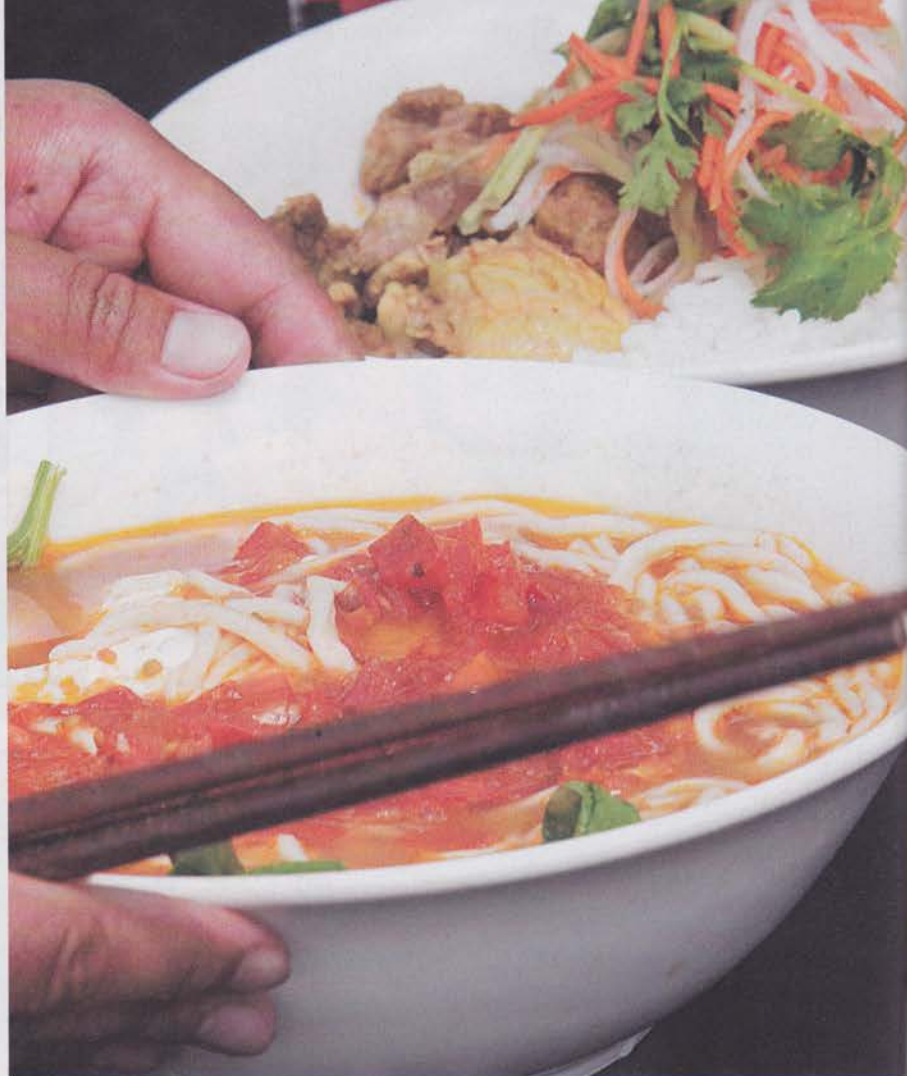


XI'AN **LA MECCA** **DELLO STREET FOOD**

Non si contano in Cina i chioschi di cibi da strada che propongono specialità espresse ed economiche, dagli spaghetti di riso agli spiedini arrosto (chuanr) tipici della cucina islamica Uigura, fatti con diversi tipi di carne insaporita con sale, cumino, sesamo, peperoncino; fino alle kao hongshu, patate dolci arrostite, e ai baozi, panini cotti al vapore e ripieni di carne o verdure tritate oppure in versione dolce con crema zuccherata di fagioli. Nella città di Xi'an, alle spalle della Torre del Tamburo e a due passi dalla Moschea, il quartiere musulmano attira ogni giorno migliaia di visitatori nel suo coloratissimo suk. Una delle vie, Beiyuan Men, illuminata dalle insegne anche in pieno giorno e affollatissima, è la mecca del cibo da strada in un susseguirsi di banchetti gastronomici pieni di specialità di pollo, anatra, manzo, pesce, verdure e dolci. La carne di maiale è bandita. Aperto tutto il giorno fino a tardi.



CIBO DA STRADA A XITANG,
VILLAGGIO SULL'ACQUA IN CINA



– appena! – 8,4 milioni d'abitanti: in Cina piccolo e grande hanno significati del tutto particolari.

Proprio a Xi'an intorno al 100 a.C. cominciava la Via della Seta, itinerario commerciale di 8mila chilometri che si snodava verso Roma attraversando mondi diversi. Questo spiega la presenza di una moschea tra le più belle del Paese, di una

forte comunità sino-islamica (l'8% della popolazione) e di una cucina tradizionale sino-fusion. «Intendiamo rilanciare la Via della Seta per i grandi viaggiatori e riaccendere i riflettori sulle nostre identità culturali e gastronomiche – afferma Chen Qing Liang, direttore dell'ente del turismo della regione di Shaanxi – Così abbiamo pensato di mettere insieme una delegazione che in un mese, entro il 2014, percorrerà la Via della Seta fino in Europa e in Italia».

Nei dintorni di Xi'an vengono ampiamente prodotti grano,

CAMBIO VALUTA

1 EURO = 8 YUAN (CIRCA)



RAVIOLI **IL PIATTO DELL'ACCOGLIENZA**

I ravioli sono il piatto dell'accoglienza e della socialità. A forma di coniglietto, anatra, noce, pesciolino, oppure semplici fagottini dal ripieno diverso: di carne, pesce, verdure, erbe o uova. Il ristorante Bijiaoyuan di Pechino ne propone ben 229 versioni, al vapore, fritti o alla piastra. I ravioli sono un piatto d'eccellenza anche del ristorante Tefachang, nella città di Xi'an, preparati a mano e a vista dietro una vetrina.

BIJIAOYUAN | PECHINO |
XITAN, DISTRETTO OVEST | TEL. +86 (0)10 66 059 375 |
WWW.BIJIAOYUAN.COM | DEGUSTAZIONE:
7 PORTATE DI RAVIOLI 80 YUAN
TEFACHANG | XI'AN | P.ZZA DELLA TORRE
DELLA CAMPANA | TEL. +86 (0)29 87 218 187 |
DEGUSTAZIONE RAVIOLI E ANTIPASTI DA 128 A 800 YUAN



IL RISTORANTE YAMA DI PECHINO



RAVIOLI A FORMA DI RANA
AL RISTORANTE TEFACHANG, A XI'AN



UN CANALE DI XITANG, VILLAGGIO SULL'ACQUA IN CINA

XITANG MOVIDA E LANTERNE ROSSE NELLA "VENEZIA CINESE"

Il paese di Xitang, nella provincia dello Zhejiang, a un'ora e mezza da Shanghai, è un villaggio sull'acqua tra il malinconico e l'assordante. Non è un caso se varie scene di Mission Impossible 3, con Tom Cruise, siano state girate proprio qui. Di giorno possiamo visitare la "Venezia cinese" a piedi o su piccole barche in legno addentrando in un reticolo di vicoli, canali, templi e ponti (sono 27 tra le mura). La sera, invece, il villaggio cambia volto illuminato da centinaia di lanterne rosse. E durante il fine settimana ospita una coloratissima movida in salsa cinese con decine di locali, bar e discoteche che "sparano" musica a tutto volume. Il popolo della notte si ritrova soprattutto su Tang Dong Road. Per l'ingresso al villaggio biglietto di 100 yuan.

soia, mais e inevitabilmente la tavola abbonda anche di spaghetti e ravioli. I ravioli, in particolare, sono il piatto dell'accoglienza e della socialità, preparati in casa da tutta la famiglia sia per il Capodanno Cinese che per la visita di ospiti importanti. Possono avere le forme più strane: di coniglietto, anatra, pesciolino o frutta con un evidente rimando al loro ripieno. «I ravioli sono il nostro piatto nazionale, diffusi in tutto il Paese, ma anche una piccola forma d'arte manuale», racconta Jin Xiao Fang mentre sediamo ai tavoli del ristorante

Baijlaoyuan di Pechino, che ne ha in carta ben 229 tipi, diversi per ripieno e tipo di cottura. Fatti a mano nel laboratorio a vista, possiamo sperimentarli con gioiosa fantasia: ripieni d'erba cipollina e uovo, di maiale e crema di granchio, oppure di gamberetti e pollo...

«Da noi a Shanghai si mangia invece molto pesce e molto riso», racconta lo chef Wang Hao, 52 anni, a capo del ristorante del Central Hotel famoso per la sua cucina di granchi e in particolare per il granchio del lago Yang Chen (specchio d'acqua a un'ora dalla metro-



WANG HAO, CHEF DEL RISTORANTE DEL CENTRAL HOTEL DI SHANGHAI

RISTORANTI ITALIANI IN CINA

dalla app Ristoranti italiani all'estero | Italian Restaurants Worldwide del Gambero Rosso



HONG KONG

8 ½ | SHOP 202 | LANDMARK ALEXANDRA | 18, CHATER ROAD | CENTRAL - HONG KONG |
TEL. +852 25 378 859 | WWW.OTTOEMEZZOBOMBANA.COM

AL MOLO | SHOP G63 G/F, OCEAN TERMINAL 17 CANTON RD TSIM SHA TSU | KOWLOON | HONG KONG |
TEL. +85225259300 | WWW.ALTAMAREAGROUP.COM

L'ALTRO | 139, QUEEN'S ROAD CENTRAL | HONG KONG | TEL. +852 25 559 100 | WWW.LALTRO.HK |

ANGELINI AT KOWLOON SHANGRI-LA | 64, MODY ROAD | TSIM SHA TSUI EAST | KOWLOON | HONG KONG |
TEL. +852 27 338 750 | WWW.SHANGRI-LA.COM

AQUA ROMA | ONE PEKING ROAD | TSIM SHA TSUI (29° - 30° FLOORS) | HONG KONG | TEL. +852 34 272 288 | AQUA.COM.HK

CARNEVINO | 31, QUEENS ROAD CENTRAL | LHT TOWER 5° FLOOR | HONG KONG | TEL. +852 23 527 700 |
WWW.CARNEVINO.COM

CIAK - IN THE KITCHEN | SHOP 327-333, 3/F LANDMARK ATRIUM | 15 QUEEN'S ROAD | CENTRAL |
TEL. +851 25 228 869 | WWW.CIAKCONCEPT.COM

GAIA | 181 QUEENS ROAD CENTRAL | HONG KONG | TEL. +852 21678200 | WWW.GAIARISTORANTE.COM

GOCCIA | 73, WYNHAM STREET CENTRAL | SHOP 2 | HONG KONG | TEL. +852 21 678 181 | WWW.DIVINOGROUP.COM

GRISSINI | 1, HARBOUR ROAD | WANCHAI | HONG KONG | TEL. + 852 25847722 |
WWW.HONGKONG.GRAND.HYATTRESTAURANTS.COM/GRISSINI

LINGUINI FINI | 139, QUEEN'S ROAD CENTRAL | THE L PLACE | HONG KONG | TEL. +852 28 571 333 | WWW.LINGUINIFINI.COM

LA LOCANDA BY GIANCARLO PERBELLINI | OCEAN CENTRE | HARBOUR CITY | KOWLOON | HONG KONG |
TEL. +852 2785 9600 | WWW.DININGCONCEPTS.COM/LALOCANDA

LUPA | 3/F, LHT TOWER, 31 QUEENS ROAD CENTRAL | HONG KONG | TEL. +852 27966500 | WWW.DININGCONCEPTS.COM.HK

TIVO | 43-45, WYNHAM STREET | SHOP D-E | HONG KONG | TEL. +852 21 168 055 | WWW.AQUA.COM.HK

TOSCA | INTERNATIONAL COMMERCE CENTER | RITZ CARLTON HOTEL | 1, AUSTIN ROAD WEST | HONG KONG |
TEL. +852 22 632 263 | WWW.RITZCARLTON.COM

PECHINO

OPERA BOMBANA | 9, DONGDAQIAO ROAD | LG2-21 PARKVIEW GREEN FANGCAODI | CHAOYANG DISTRICT | PECHINO |
TEL. +86 1056 907 177 | WWW.OPERABOMBANA.COM

MACAO

DON ALFONSO 1890 | AVENIDA DE LISBOA | MACAO | TEL. +853 88 037 722 | WWW.GRANDLISBOA.COM

SHANGHAI

BOMBANA 8 ½ OTTO E MEZZO | YUAN MING YUAN LU HUANG PU QU | SHANGHAI | TEL. +86 2160 872 890 |
WWW.OTTOEMEZZOBOMBANA.COM

CASANOVA | 913, JULU LU | SHANGHAI | TEL. +86 2154 034 528 | WWW.CASANOVA.COM.CN/CASANOVA

MATTO | 168, LUJIAZUI XI ROAD | GF50 SUPER BRAND MALL | PUDONG | SHANGHAI | TEL. +86 2150 810 966 |
WWW.MATTOPIZZA.COM

poli). Questo crostaceo d'acqua dolce, largo quanto una mano, ha un colore verde che vira al rosso quando è cotto. Wang Hao ce lo serve sia fritto, in brodo col tofu (formaggio di soia), che crudo e marinato con grappa di sorbo o a vapore.

Fuori dal Central Hotel si apre Shanghai, la "città del futuro", metropoli di 22 milioni d'abitanti e ricca piazza finanziaria. Fate una passeggiata lungo Nanjing road, la strada dello shopping, prendete un drink al famoso Jazz Bar del Peace Hotel e proseguite dritti per il Bund, la passeggiata sul fiume Huangpu con vista sul distretto di Pudong, l'icona cittadina con l'Oriental Pearl Tower. Per la cena avete l'imbarazzo della scelta tra alta ristorazione cinese, francese, italiana o spagnola. Tra i locali più gettonati il Bombana Otto e Mezzo appartiene allo chef-imprenditore



GRANCIO DEL LAGO YANG CHEN. SPECIALITÀ DEL RISTORANTE DEL CENTRAL HOTEL DI SHANGHAI

MADE IN ITALY

ICE SHANGHAI: «POTENZIALE ENORME, ANCHE VIA INTERNET»

Guardiamo alla Cina come un grande mercato e non abbiamo voli di collegamento con Alitalia. Ci muoviamo in ordine sparso e siamo solo il 29esimo Paese fornitore agroalimentare. L'incontro con Claudio Pasqualucci, direttore Ice di Shanghai, è un mix di luci e ombre sul sistema Italia. «Un nostro limite è sicuramente la piccola dimensione d'impresa, una barriera per affrontare un mercato lontano, difficile e vasto come la Cina – sottolinea Pasqualucci – A ciò si aggiunge la difficoltà di aggregarsi. In Cina sono presenti un migliaio di aziende italiane, ma sono 4mila le tedesche, che uniscono le forze, ad esempio con un distretto industriale di 120 aziende diverse. Un altro problema – continua Pasqualucci – è la mancanza della grande distribuzione. I francesi, invece, sono presenti con Carrefour e Auchan e producono anche derrate alimentari, grano e farina, specificamente per la Cina».

Quali possibilità ci sono per le cantine? «Solo a Shanghai, mercato di 22 milioni di abitanti, troviamo una quarantina di ristoranti italiani di alto livello, ottima vetrina per i nostri vini. Le cantine possono promuoversi anche nelle manifestazioni fieristiche, come la FHC, grande fiera dell'agroalimentare, e il ProWine China. Un'altra opportunità è l'e-commerce. Si stima che nel 2018 avverrà il sorpasso del commercio elettronico su quello fisico – puntualizza il direttore dell'Ice Shanghai – La piattaforma cinese Ali Babà, mega portale di acquisti e offerte, oggi muove 350 milioni di vendite al giorno! E la consegna è al massimo in 48 ore nelle province più remote».



L DISTRETTO FINANZIARIO DI PUDONG VISTO DALLA TERRAZZA DEL PEACE HOTEL

E-COMMERCE

LA RISPOSTA DEL MADE IN ITALY

150 milioni di potenziali clienti, 3 milioni di retailer in cui acquistare: è CCIG Mall, la più grande piattaforma di eCommerce mai concepita in Cina. Una piattaforma destinata a prodotti esteri di qualità a prezzi accessibili dove il Made in Italy dovrà giocare la sua parte. Qui, per quanto riguarda le esportazioni dall'Italia, sarà China Class eCommerce (neonata società del gruppo che edita il mensile Capital) che ha il compito di selezionare prodotti e produttori dai settori del food&beverage, fashion, luxury goods, accessori, scarpe, design. In pratica, il gruppo italiano diventa uno dei principali trait-d'union fra il mercato cinese ricco di opportunità e il mondo della produzione italiana che cerca sempre più nuovi sbocchi esteri. Il ruolo di Class Editori e di CCeC è stato definito nel contratto firmato fra il vicepresidente e amministratore delegato della casa editrice, Paolo Panerai, e madame Guo Hong, chairperson del gruppo Century e di Century Fortunet, davanti al presidente del Consiglio Matteo Renzi e al primo ministro cinese Li Keqiang. Il business di CCIG Mall, a regime, sarà di 150 miliardi di dollari di cui 50 dall'Europa e 20 dall'Italia. L'attuale interscambio Italia-Cina è pari a 33 miliardi, di cui solo 10 sono i miliardi di export italiano: la piattaforma di import ha per i cinesi anche l'obiettivo di riequilibrare gli interscambi con i paesi a cui la Cina tiene di più, tra cui l'Italia. Nei prossimi anni infatti la Cina potrà sostenere i livelli di crescita del recente passato (+8%) solo se insieme agli investimenti e all'export farà crescere i consumi interni: l'importazione di prodotti come quelli del made in Italy stimola sicuramente i consumi.



CASA DEL THÈ YUAN FENG TEA SHOP, A PECHINO NEI VICOLI DI HUTONG

LA TRADIZIONE UN TÈ A PECHINO

La preparazione del tè, bevanda nazionale cinese, è un rituale di tradizione millenaria che richiede grande cura nella scelta delle miscele di foglie come della teiera e degli altri oggetti necessari. A Pechino il negozio Yuan Feng Tea lo propone in tanti gusti e di annate diverse. Da assaggiare seduti a un tavolino pieno di tazzine e piccoli Buddha. Prezzi a grammo da 60 a 200-300 yuan (67, YAN DAI XIE JIE HOU HAI XICHENG | PECHINO | TEL. +86 (0)10 64 065 600). Ottimi anche i tè del Freedom, un bel bar con giardino sul lago dei 10 Templi (a 300 metri dal PONTE DEL LINGOTTO D'ARGENTO | PECHINO | TEL. +86 (0)10 83 288 011).

Umberto Bombana, già presente a Tokio e Hong Kong. Interni in design, terrazza panoramica e un'atmosfera formale fanno da contorno alla cucina dell'executive chef Riccardo La Perna, 35enne siciliano che seguì inizialmente Sadler nel progetto di un ristorante a Pechino. «Offriamo un'esperienza di gastronomia italiana stagionale e tradizionale – spiega lo chef – Usiamo oli extravergini siciliani, liguri e del Garda, ma il pesce fresco non arriva dall'Italia». La carta dei vini – 500 etichette – è molto focalizzata sul Belpaese, con varie chicche.

«In Cina la cucina italiana è apprezzata, ma la cultura del vino non è ancora molto diffusa – ci racconta Edward Liu, general manager di Sino Drink: uno dei più grandi importatori dall'Italia – Pensi che tanti cinesi lo bevono ancora tutto d'un fiato durante il brindisi». «Ma questo è sempre più un Paese dalle grande potenzialità, anche per i nostri prodotti gastronomici – avverte Claudio Pasqualucci, direttore Ice di Shanghai – Certo, bisogna fare più sistema». Ma... «il vino conforta la speranza», per dirla col buon vecchio Aristotele.



IVAN ICARDI, UNO DEI TRE PROPRIETARI DI UVA WINE, RISTORANTE E WINEBAR ITALIANO DI SHANGAI



SHANGAI, IL JAZZ-BAR DEL PEACE HOTEL, CON LA BAND- DI JAZZ PIÙ ANZIANA DEL MONDO

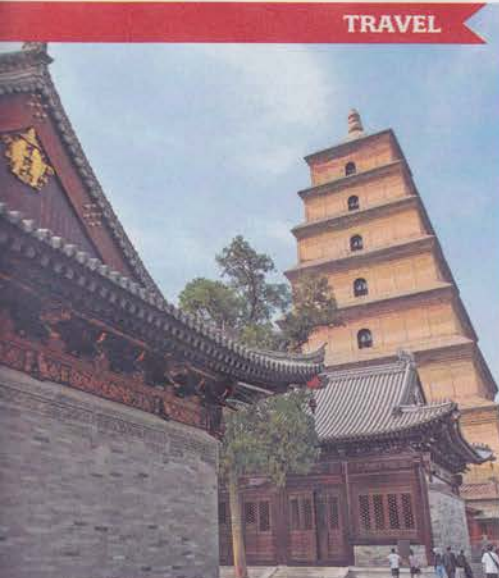
SHANGAI UNA VETRINA PER I VINI ITALIANI

Nel distretto di Ginan Temper, vicino al quartiere della Concessione Francese, tre giovani italiani hanno ideato Uva Wine, un winebar dall'ambiente d'atmosfera, luci soffuse e musica lounge interamente dedicato all'offerta enologica del Belpaese. Poiché l'attività principale di Ivan Icardi, Piercarlo Panozzo e Diego Formato è l'importazione di vino da 40 cantine il locale è concepito anche come vetrina di rappresentanza. In totale 65 etichette sono proposte in abbinamento a tipicità italiane e regionali.

(819, SHANXI BEI LU | SHANGAI |
TEL. +86 (0)21 52 280 320 |
UVASHANGHAI.COM | PREZZO: 3 PORTATE 210 YUAN)



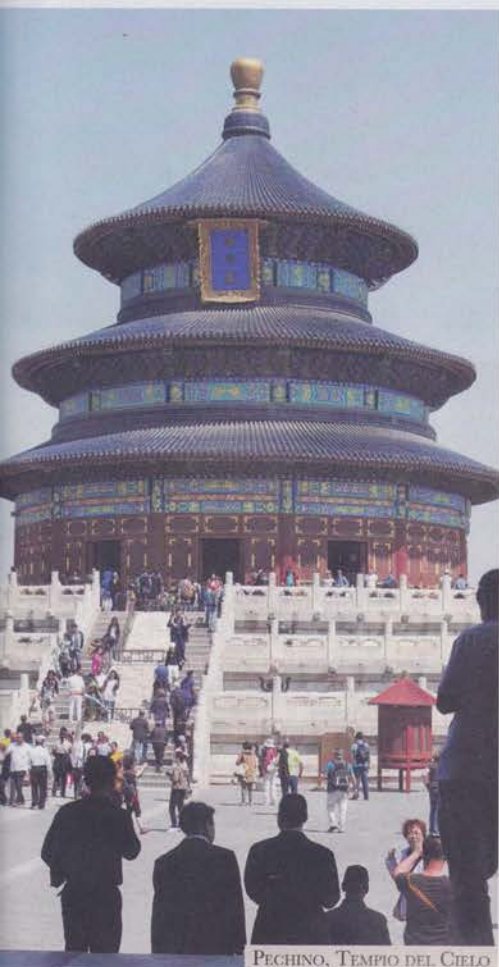
È in uscita la nuova edizione della guida in cinese Vini d'Italia del Gambero Rosso che come ogni anno viene diffusa in Estremo Oriente. In 20mila schede tecniche sono raccontate le etichette di 2.360 produttori di eccellenza. Oltre alla guida in cinese, il Gambero Rosso traduce Vini d'Italia anche in Inglese, Tedesco e Giapponese.



LA GRANDE PAGODA DELL'OCA SELVAITICA, A XI'AN



IL DISTRETTO FINANZIARIO DI PUDONG VISTO DAL BUND, LA PASSEGGIATA LUNGO IL FIUME PU



PECHINO, TEMPIO DEL CIELO



GRANDE MURAGLIA, NEI PRESSI DI MUTIANYU



XI'AN, L'ESERCITO DI TERRACOTTA



DA VEDERE LA CINA IN TRE TAPPE

Partiamo con Pechino. Immane la Grande Muraglia, patrimonio Unesco: fu innalzata una prima volta nel 700 a.C. come argine alle invasioni dei mongoli, ma nel 221 a.C. con l'unificazione del Paese fu realizzata la prima vera Grande Muraglia di 5 mila km, raddoppiata durante la dinastia Han. Oggi la Grande Muraglia misura circa 8.851 chilometri. Tra passato e presente Pechino è ricca d'attrazioni. Come il Tempio del Cielo, che comprende il grande altare sacrificale degli Imperatori delle dinastie Ming e Qing (biglietto 35 yuan, orario 8-17). L'attrazione più famosa si affaccia su piazza Tienanmen, l'immensa spianata di 440 mila metri quadrati che racchiude il Mausoleo di Mao, il Museo nazionale della Cina, contrapposto alla Grande sala del Popolo, e la famosa Porta. Da quest'ultima si accede alla Città Proibita, dal 1925 accessibile in parte, ma dal 1421 al 1911 riservata agli Imperatori e alle loro corti. Dalla porta della Purezza Celeste si entra in una ricca esposizione di oggetti preziosi e mobili imperiali. Gloriosa testimonianza del presente è invece il Parco Olimpico, completato per le Olimpiadi del 2008, con il Nido, lo stadio con un'originale copertura in acciaio progettato dagli architetti svizzeri Herzog & de Meuron; di fronte c'è il Cubo d'Acqua, una struttura a bolle di sapone in materiale plastico che contiene le piscine olimpiche. All'arte contemporanea è stato destinato invece il 798 Art District, ex fabbrica militare recuperata che oggi ospita gallerie, locali, negozi di design e musei,

come l'UCCA (798, ROAD NUM | 4, JIU XIAN QIAO LU, CHAO JANG | TEL. +86 (0)10 57 800 200 | WWW.UCCA.ORG.CN).

Arriviamo a Xi'an (nello Shaanxi) dove nel 1974 fu ritrovato l'incredibile esercito di terracotta, composto da 7 mila soldati d'argilla a grandezza naturale, ognuno diverso dall'altro. Le statue rinvenite sono in realtà un migliaio: i guerrieri superstiti sono esposti nel museo a loro dedicato (DISTRETTO LINTONG | TEL. +86 (0)29 81 399 170). Le Antiche Mura di Xi'an, lunghe 14 km e alte 12 metri, sono percorribili a piedi salendo dalle porte cardinali. Da visitare anche il quartiere musulmano con il suk e la Grande Pagoda dell'Oca selvatica, ricostruita dalla dinastia Ming (XV sec) a 7 piani (YANTA WEST ROAD | YANTA | TEL. +86 (0)29 85 527 958). Ed eccoci a Shanghai: un giro serale in barca sul fiume Huangpu (partenze dal porto di Qinhuangdao Road) offre una vista privilegiata sul distretto finanziario di Pudong e si è travolti dallo spettacolo luminoso dello skyline più famoso al mondo. Tra i grattacieli spicca l'Oriental Pearl Tower, la torre della televisione. Ma la zona più elegante e occidentale di Shanghai è la Concessione Francese, quartiere dato appunto in concessione ai francesi per i commerci dopo la guerra dell'Oppio, finita nel 1860. Vettrine lussuose, caffè e ristoranti si alternano a case in stile coloniale. Qui troviamo anche la Casa del Memoriale del primo congresso nazionale del partito comunista cinese, che nel 1921 portò al potere di Mao e che oggi è un museo (374, HUANGPI ROAD | TEL. +86 (0)21 53 832 171).

GLI INDIRIZZI

MANGIARE

BIANYIFANG | PECHINO | XUANZYKOU (VIA DEI RISTORANTI), 65-67 | QIANMENGDAJIE LATO EST | DONGCHENG DISTRICT | TEL. +86 (0)10 67 132 535-36 | E.WEIBO.COM/BIANYIFANG | PREZZO MEDIO 140 YUAN | SEMPRE APERTO

MIX SUMMER | PECHINO | 15, DONGZHIMENNEI DAJIE | DONGCHENG DISTRICT | TEL. +86/(0)10 85 894 805 | PREZZO MEDIO 150 YUAN | SEMPRE APERTO

THE SCHOOL HOUSE | PECHINO | 12 MUTIANYU VILLAGE | HUIROU DISTRICT | TEL. +86 (0)10 61 626 506 | WWW.THESCHOOLHOUSEATMUTIANYU.COM | MENU 140-160 YUAN (17-20 EURO), CONTO 360 (45 EURO) | SEMPRE APERTO

YAMA | PECHINO | ANHUI, ZONA 4, N. 15 | TEL. +86 (0)10 58 603 516 | WWW.YAMARJ.COM | PREZZO MEDIO 200 YUAN | SEMPRE APERTO

RISTORANTE DEL CENTRAL HOTEL | SHANGAI | 501, JULIAN ROAD | TEL. +86 (0)21 53 965 000 | WWW.CENTRALHOTELSHANGAI.COM | CONTO 500 YUAN (60 EURO) | SEMPRE APERTO

FAMIGLIA DI QIAN TANG | XITANG | VIA DI BEIZHA, 25 | TEL. +86 (0)573 84 564 610 | PREZZO MEDIO 60 YUAN | SEMPRE APERTO

DORMIRE

BRICKYARD | PECHINO | BEIGOU VILLAGE | HUIROU DISTRICT | TEL. +86 (0)10 61 626 506 | WWW.BRICKYARDATMUTIANYU.COM | DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 1.480 YUAN | APERTO MARZO-GENNAIO

GRAND CENTRAL HOTEL | SHANGAI | 505 JULIAN ROAD | TEL. +86 (0)21 53 538 888 | WWW.CENTRALHOTELSHANGAI.COM | DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 1.206 YUAN

PEACE HOTEL | SHANGAI | NAANJING ROAD EAST, 20 | TEL. +86 (0)21 61 386 888 | WWW.FAIRMONT.COM | DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 2.325 YUAN

HOTEL XITANG YANYUJIANGNAN | XITANG | 168, HUANXIU ROAD | JIASHAN | TEL. +86 (0)573 84 578 888 | WWW.YYJNHOTEL.COM | DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 960 YUAN

DONG SHANG WO HOTEL | XITANG | TEL. +86/(0)573.84571680 | DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 780 YUAN

INFO

UFFICIO NAZIONALE DEL TURISMO CINESE | VIA NAZIONALE 75 | ROMA 00184 | TEL. +39 06 4828 888 | WWW.TURISMOCINESE.IT

AIR CHINA | WWW.AIRCHINA.IT



LE SCUOLE DEL GAMBERO E I 3 BICCHIERI TRA HONG KONG E SHANGAI

Sbarcano in Cina, insieme alla nuova edizione della guida vini d'Italia in cinese e alle prime due tappe del 3 Bicchieri World Tour, le Scuole di cucina del Gambero Rosso: in collaborazione con il Vtc (Vocational Training Center) di Hong Kong – uno dei più importanti istituti alberghieri del Paese – cominciano a metà novembre i corsi amatoriali e professionali di cucina italiana. Li conduce la chef Adelaide Michelini, una delle talent del Gambero Rosso Channel (Canale 412 di Sky), che ha appena concluso i corsi anche a Bangkok, presso il Dusit Tanith College. È la prima cooking class cinese dedicata alla cucina italiana che prevede di spaziare anche nelle diverse varianti regionali e di studiare un tradizionale pranzo natalizio. Gli allievi di Adelaide, inoltre, sono anche gli chef presso il ristorante della scuola, aperto al pubblico, e firmeranno un menu interamente italiano. La mission: insegnare la cucina italiana nella sua dimensione reale, anche nelle sue diverse sfaccettature territoriali e stagionali. Inoltre, l'accordo con il Vtc prevede anche di portare nelle Città del gusto italiane la cucina e la cultura del cibo cinesi, con la possibilità per i nostri foodies tricolori di toccare con mano i sapori d'Oriente senza il filtro omogeneizzante e spesso distorto dei ristoranti cinesi in Italia.

Sempre a novembre, il 3 e il 5, saranno rispettivamente a Shanghai e Hong Kong anche i 3 Bicchieri World Tour del Gambero Rosso, gli eventi dedicati all'eccellenza del vino italiano più attesi in Cina: viene presentata la quarta edizione della guida Vini d'Italia tradotta in cinese e si potranno degustare dal vivo oltre un centinaio delle etichette premiate con il massimo riconoscimento dal Gambero Rosso. A Shanghai, l'evento si tiene nel famoso Fairmont Peace Hotel, sul Bund, dove venne firmata la pace al termine della seconda guerra mondiale nell'emisfero orientale.

ADELAIDE, AL CENTRO, CON GLI ALLIEVI DI BANGKOK



LA SIGLA DELL'ACCORDO CON VTC DI HONG KONG. DA SINISTRA: ROY CHUNG, VICEPRESIDENTE DI VTC; WINNIE NGAN, DIRETTORE ACCADEMICO DELL'HOTEL, SERVICE AND TOURISM STUDIES DISCIPLINE DEL VTC; PAOLO CUCCIA, PRESIDENTE DI GAMBERO ROSSO HOLDING S.P.A; ALBERTO BRADANINI, AMBASCIATORE ITALIANO IN CINA