

GAMBERO ROSSO

Solo su
sky

Canale
412

• SPUMANTI E CHAMP

• TRAVEL

• SPECIALE UM

GIUSEPPE
DI MARTINO



TOP ITALIAN FOOD

LA GUIDA CHE MANCAVA

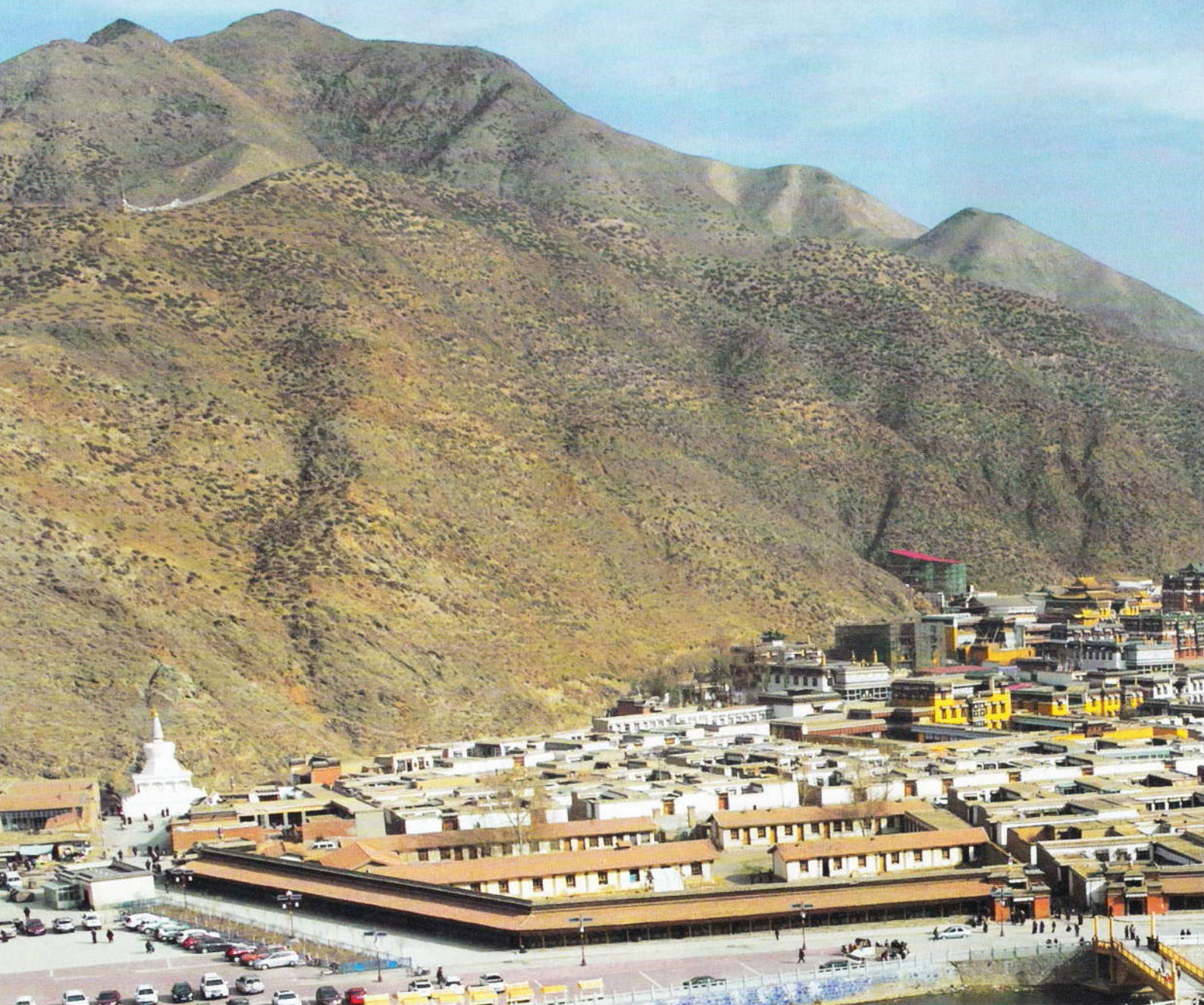
50284



9 771592 856009

TRAVEL

testi e foto di Massimiliano Rella



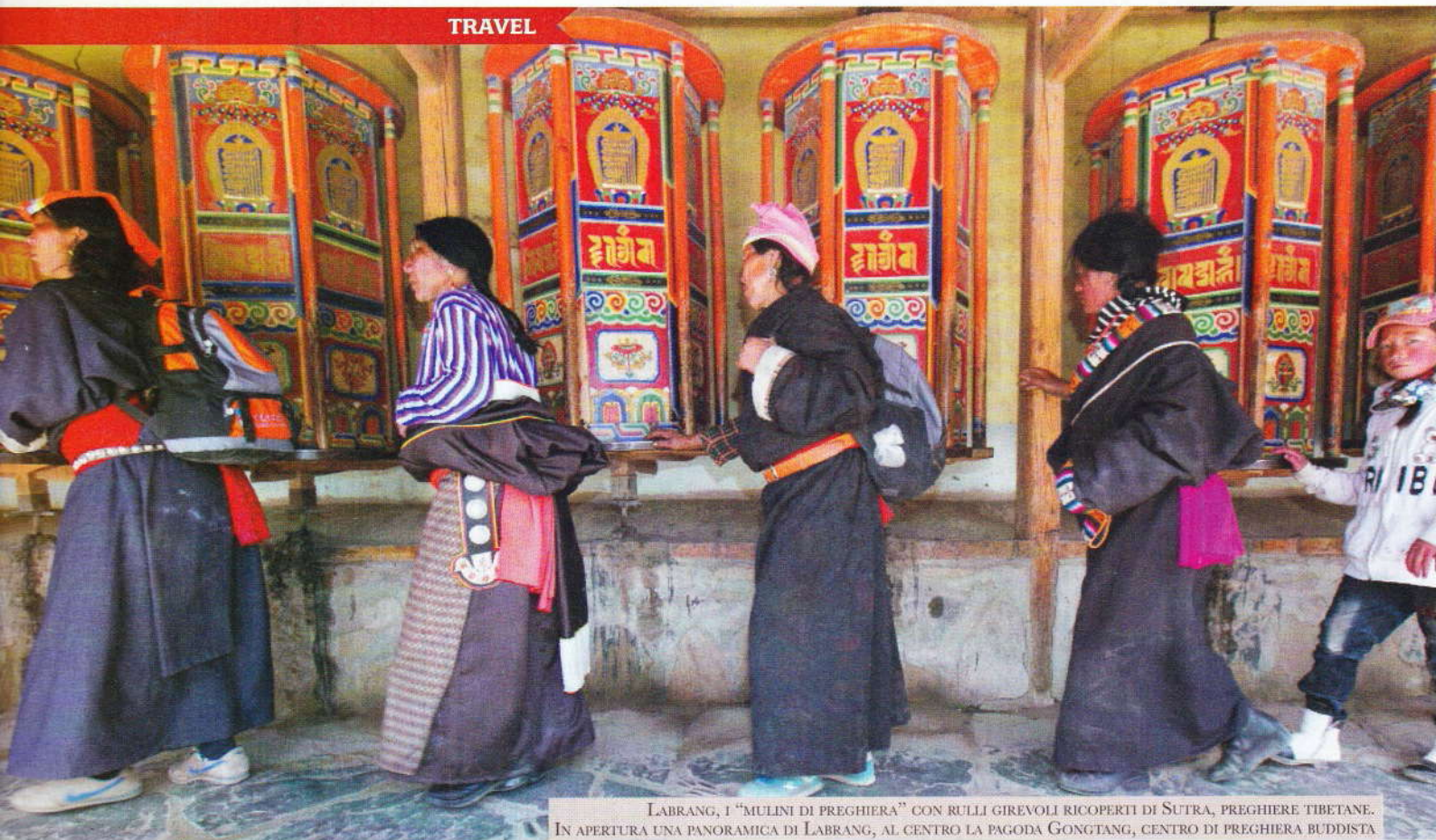
LA CINA

Viaggio nella provincia di Gansu, ai confini con il Tibet, ancora molto poco frequentata dai turisti stranieri. Qui si respira la spiritualità dei monaci e il cibo è a base di carne (yak in primis), spezie, farine di orzo e legumi. Un tour con scalo veloce a Pechino e Shanghai



DEI MONACI

Spiritualità e sapori nel segno del Buddha



LABRANG, I "MULINI DI PREGHIERA" CON RULLI GIREVOLI RICOPERTI DI SUTRA, PREGHIERE TIBETANE. IN APERTURA UNA PANORAMICA DI LABRANG, AL CENTRO LA PAGODA GONGTANG, CENTRO DI PREGHIERA BUDDISTA.

«Questo è un luogo di studio e di preghiera». Li Ming, la nostra guida, ci introduce nel passaggio sul piccolo ponte in legno sospeso sul fiume Xia He. Pochi passi ed entriamo a Labrang, città-monastero abitata da 3mila monaci tibetani nel cosiddetto Piccolo Tibet, prefettura autonoma della provincia del Gansu, a nord della Cina. Le tonache rosse camminano distratte tra centinaia di fedeli in coloratissimi abiti tradizionali, la pelle del viso segnata dal sole. Siamo gli unici occidentali e gli sguardi interrogativi lasciano intuire curiosità e un pizzico di diffidenza. L'aura spirituale che pervade questo luogo dell'anima è disturbata solo da qualche segno d'inarrestabile modernità: qualche ragazza più alla moda gioca con il cellulare e un gruppo

di monaci-studenti finisce di bere l'ultimo bicchiere di Coca Cola. Sarebbe uno spot perfetto per la multinazionale americana.

«Ma questa è carne di Yak, il nostro bue Tibetano – ci rassicura Cui Cheng Yue, lo chef dell'ottimo ristorante dell'hotel Labuleng, appena fuori Labrang – È un piatto di queste terre, ma serviamo anche tante ricette di altre province cinesi: rivisitate, ma senza stravolgerne i sapori. Che vuole, il mondo è cambiato e i clienti vogliono provare qualcosa di nuovo. Ad esempio, la cucina cinese del sud è abbastanza dolce, così noi la personalizziamo con qualche tocco piccante». Dopo i deliziosi rotolini di Yak alla griglia con polvere di peperoncino e agrodolce, proviamo qualche proposta sino-fusion come il Gong Bao Ji Din, una ricetta imperiale della provincia del Sichuan: un mix di

pollo, peperoncino, arachidi leggermente scottate e croccanti; il tutto cotto in olio di colza e abbastanza piccante. Dal vicino Tibet proviamo dei tortini pressati di farina d'orzo cruda, energetici e pastosi, mentre per rimanere nella provincia del Gansu – qui si trova Labrang – ecco una ricetta con radici di loto, fagioli, spaghetti di soia e peperoncino scottato, da abbinare a una grappa locale. «La cucina non è ancora un'attrazione turistica, ma con l'evoluzione degli stili di viaggio anche in Cina ci attendiamo maggior interesse – premette la signora Zang Hua, direttrice del dipartimento Turismo Estero della provincia del Gansu – Oggi circa il 99% del turismo è interno: pensi a 2 milioni di cinesi che ogni anno visitano Labrang, circa 100mila stranieri e appena 200 italiani. Ma con la nuova autostrada dalla città di



GIOVANI MONACI TIBETANI A LABRANG



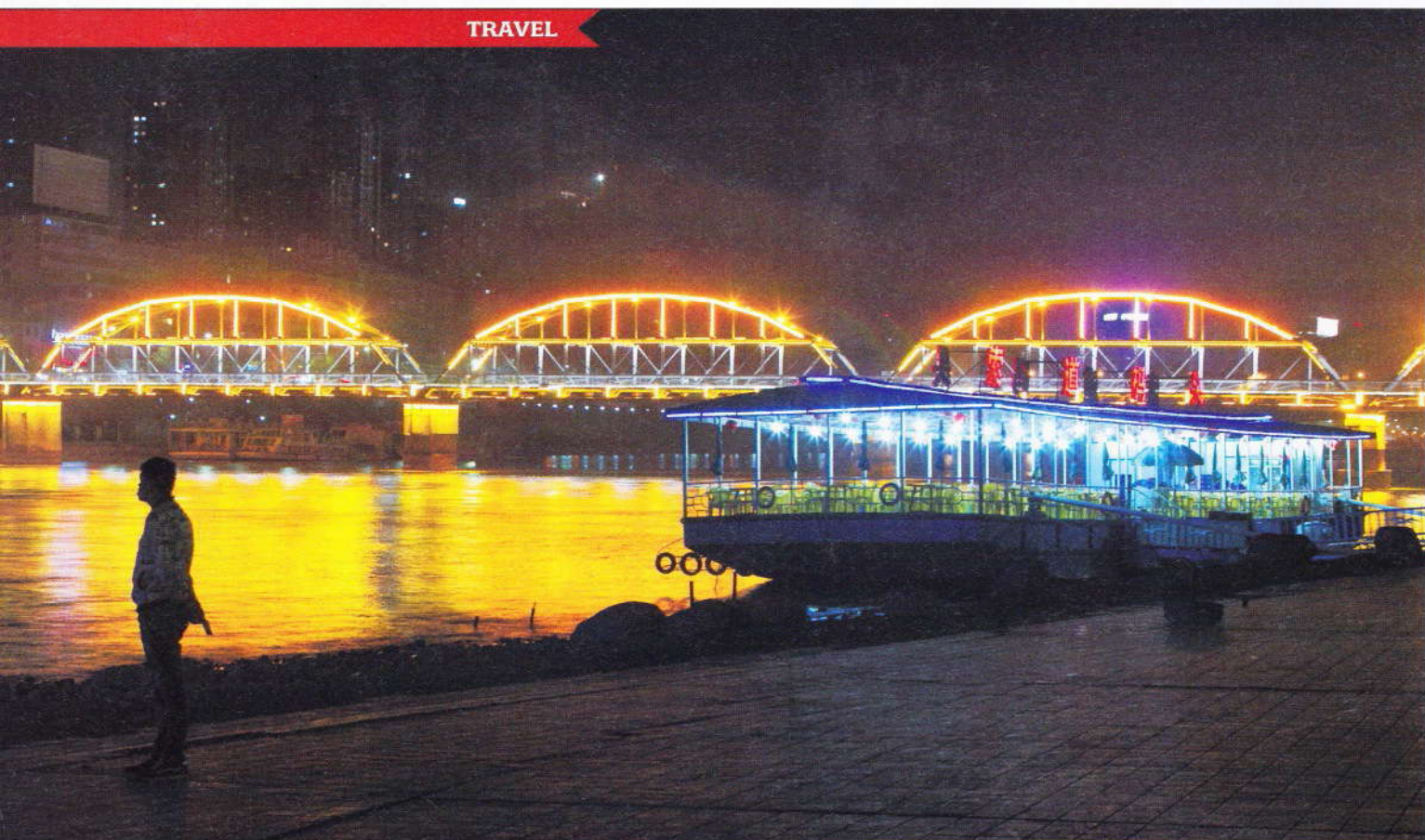
UN BAMBINO NELLA MOSCHEA DA GONG BEI, A LIN XIA



RADICI DI LOTO INTAGLIATE, FAGIOLI, SPAGHETTI DI SOIA E PEPERONCINO SCOTTATO.
RISTORANTE LABULENG DI XIAHE, NEL PICCOLO TIBET

Lanzhou nei primi tre mesi del 2015 abbiamo collezionato già un 10% di crescita nel flusso degli stranieri. Ma solo dall'anno scorso abbiamo le versioni in inglese, coreano e giapponese del sito web. E ora stiamo lavorando sul russo e l'arabo. Certo, è prevista anche in italiano!».

La provincia settentrionale del Gansu è attraversata dalla Via della Seta, quella famosa "autostrada" commerciale di 8mila chilometri che un tempo collegava l'Impero Cinese a quello Romano. Le carovane non portavano solo tessuti, ma spezie e sapori influenzando le cucine locali. Se poi pensiamo alla collocazione geografica del Gansu, stretta tra la Mongolia (a nord), le province del Qinghai (a sud) e la provincia autonoma del Tibet (a sud ovest) si fa presto a capire il perché di questo melting pot tutto asiatico, buddista, mon-

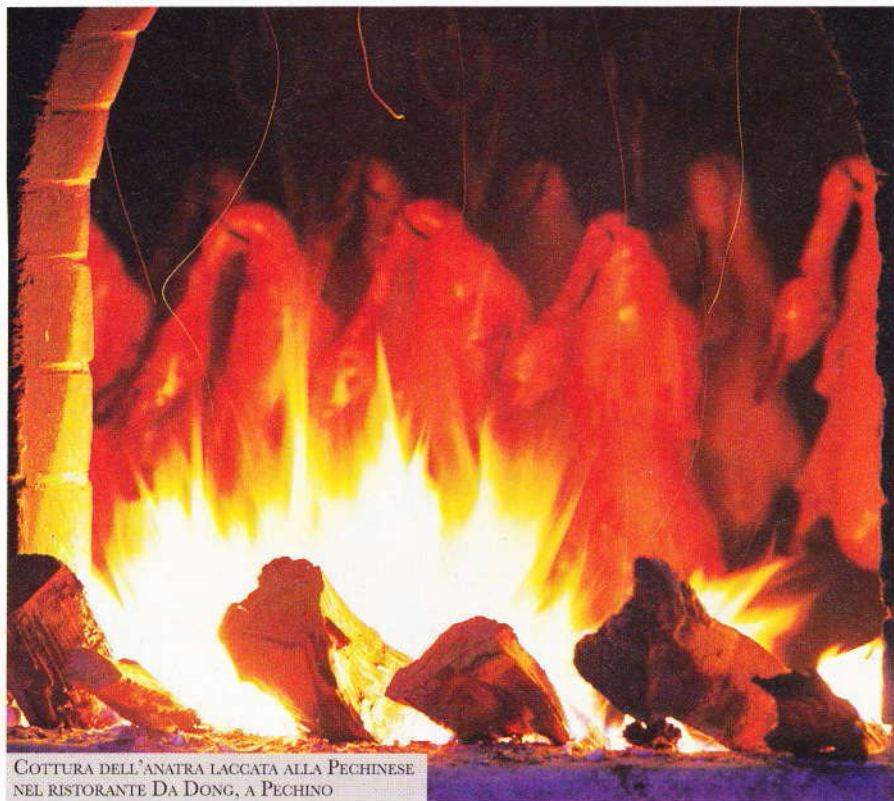


LANZHOU, IL PONTE IN FERRO SUL FIUME GIALLO CON LE LUCI NOTTURNE

golo e medio-orientale. Seppur distante geograficamente, anche il mondo musulmano cavalcando la Via della Seta ha influenzato la Cina nord-occidentale.

La dimostrazione arriva con le tappe successive: Lin Xia e Lanzhou. La prima è la “capitale islamica” del Gansu, una cinquantina di moschee per un milione di abitanti: la più antica – Da Gong Bei – con 600 anni di storia, è stata realizzata durante la dinastia Ming. La seconda è la capitale amministrativa, coi suoi 4 milioni di abitanti, per l’80% di religione islamica, attraversata dal Fiume Giallo. Tanti brutti palazzi, ma un lungofiume niente male e un’attrazione da cartolina: il Ponte in Ferro progettato da ingegneri tedeschi nel 1907.

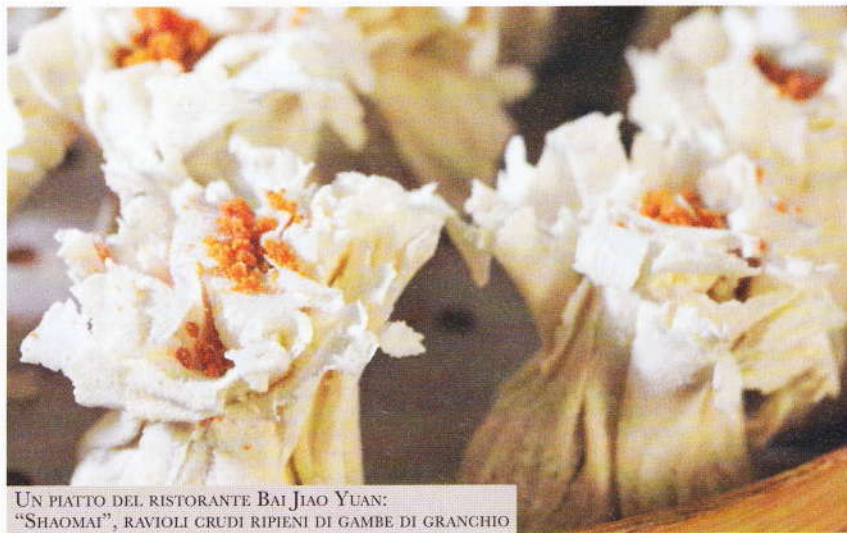
Cai Lu Yang, invece, è la nostra sosta gastronomica sulla strada per l’aeroporto, un mix d’ingre-



COTTURA DELL'ANATRA LACCATA ALLA PECHINESE NEL RISTORANTE DA DONG, A PECHINO



PREPARAZIONE DEI RAVIOLI AL VAPORE
AL RISTORANTE BAI JIAO YUAN, A PECHINO



UN PIATTO DEL RISTORANTE BAI JIAO YUAN:
"SHAOMAI", RAVIOLI CRUDI RIPIENI DI GAMBE DI GRANCHIO

EXTRA TOUR

UNA PUNTATA A SHANGAI E PECHINO

MERCATO DEL PESCE TONGCHUAN LU. È il più grande mercato del pesce di Shanghai. Tongchuan Lu merita una visita soprattutto per scoprire un curioso mondo ittico, pieno di frutti di mare esotici, vari tipi di spugne, alghe e meduse essiccate, strani molluschi, granchi giganti e pesci del mar Giallo. Tra i più impressionanti esemplari le cosiddette "conchiglie dell'elefante", sorta di "telline" giganti con lunga e carnosa "proboscide". Si arriva al mercato in 30 minuti di taxi oppure in metro: linea 11 fermata Zhengru Rd, uscita 5. Aperto tutto il giorno, ma il bello è la mattina.

SHANGHAI WHOLESALE FISH MARKET (TONGCHUAN LU HAIXIAN SHICHANG)
| TONGCHUAN LU | CAOYANG LU | PUTUO | SHANGHAI

IL GIARDINO DEI 100 RAVIOLI. Bai Jiao Yuan, in italiano "Il Giardino dei 100 Ravioli", è un ristorante di Pechino specializzato sul piatto cinese dell'accoglienza e della socialità. Nonostante il nome, qui si servono durante l'anno 208 tipi di ravioli, diversi per ripieno, forma e cottura (griglia, vapore, fritti). Ogni giorno però ne sono garantiti 108 tipi, preparati a vista in un laboratorio davanti all'ingresso: ripieni di zampe di granchio e fritti; al vapore con gamberetti, verdura, erba cipollina, funghi e uova; oppure fritti ripieni di maiale ed erba cipollina etc. In sala troviamo gli acquari per i pesci d'acqua dolce utilizzati in cucina.

BAI JIAO YUAN | XIN WEN HUA JIE JIA 12 | HAO | PECHINO |
TEL. +86 010 6605 9371 | WWW.JBJY.COM |
PREZZO 4 PIATTI 50 YUAN (7 EURO) | ORARIO 11-14 E 17-21

ANATRA LACCATA ALLA PECHINESE. Da Dong (Il Grande Dong) è un ottimo ristorante di cucina cinese rivisitata dallo chef e proprietario Mr. Dong, un bel locale in design con varie sale, oggetti d'arte e un grande schermo, a due passi dallo stadio di Pechino. Guidato dal giovane chef Wu Jinzhou, il Da Dong è rinomato soprattutto per l'anatra laccata alla Pechinese. Una bontà che richiede 72 ore di lavorazione tra macellazione, spennellatura con miele, asciugatura in cella e cottura in forno a legna, alimentato da fucilli di giuggiolo, pesce, melo e pero. I forni per la preparazione dell'anatra laccata, nel seminterrato, sono visitabili su richiesta. Uno spettacolo da gustare prima di sedersi a tavola.

DA DONG | BEIJING WORKERS STADIUM EAST ROAD | CHOYANG DISTRICT |
PECHINO | TEL. +86 010 65511 806 | SEMPRE APERTO |
PREZZO 1 ANATRA 345 YUAN, 50 EURO

dienti mongoli, cinesi e un tocco medio-orientale da leccarsi i baffi. «La nostra è una cucina di territorio un po' piccante che fa abbondante uso di carne da animali al pascolo – ci spiega la proprietaria Mei Show Fang – Alcuni piatti rappresentativi? La zuppa di carne e peperoncino con i noodles (spaghettoni) e il montone bollito con varie spezie». Discreti anche gli straccetti di manzo alla piastra, cipolla, peperone e peperoncino in polvere, serviti con pane giallo alla curcuma.

L'aria da mille e una notte ci insegue mescolandosi a siti buddisti di valore culturale come le Grotte di Mogao e quelle di Bing Ling, entrambe tutelate dall'Unesco, e ci spinge inevitabilmente nel deserto, tra il passo di Yumen – antica dogana imperiale – e il Parco Geologico Nazionale Yardang, un museo all'aperto di sculture

naturali modellate dal vento (*vedi box*). Ma la sabbia soffia fino alle porte di Dunhuang, una cittadina molto carina, senza edifici enormi e con un caratteristico mercato di spezie, frutta secca e tè, e l'inevitabile tappa turistica delle Dune che Sussurrano, uno spaccato di Sahara in salsa cinese. La sera ci attendono a tavola papaya e radici di giglio in gelatina – i gigli sono tipici del Gansu – una squisita zuppa di fagioli di soia e giuggiole, qualche assaggio di montone fritto e tante, tante altre portate. Il tutto accompagnato dall'ottimo servizio del ristorante Feng Wei, che esordisce con la rituale scelta del tè, già prima di inforcare le bacchette. «Domani si parte – sorride Li Ming – e stasera festeggiamo con il tipico banchetto di Dunhuang»... E pensare che il viaggio era cominciato con un bagno di spiritualità.



MAIALE, FUNGHI E VERDURE IN PIROFILA.
PIATTO DEL RISTORANTE FENG WEI DELL'HOTEL DUNHUANG

RISTORANTE NEL PARCO GEOLOGICO NAZIONALE YARDANG



DA VEDERE.

GLI SPLENDORI DEL GANSU

BING LING. Il sito Unesco di Bing Ling rappresenta mille anni d'arte buddista. Situato in una vallata di Dasigou, è composto da un insieme di grotte scavate lungo la parete di una montagna a partire dal 420 a.C.: ben 216 siti tra grotte, nicchie, celle; oltre 800 immagini sacre, 5 pagode, tante pitture murali e un Buddha in pietra alto 26 metri. Ci arriviamo in 25 minuti di motoscafo dal porticciolo di Liu Gia Xia, a 100 km da Lanzhou, attraversando il lago artificiale di Liu Gia Xia.

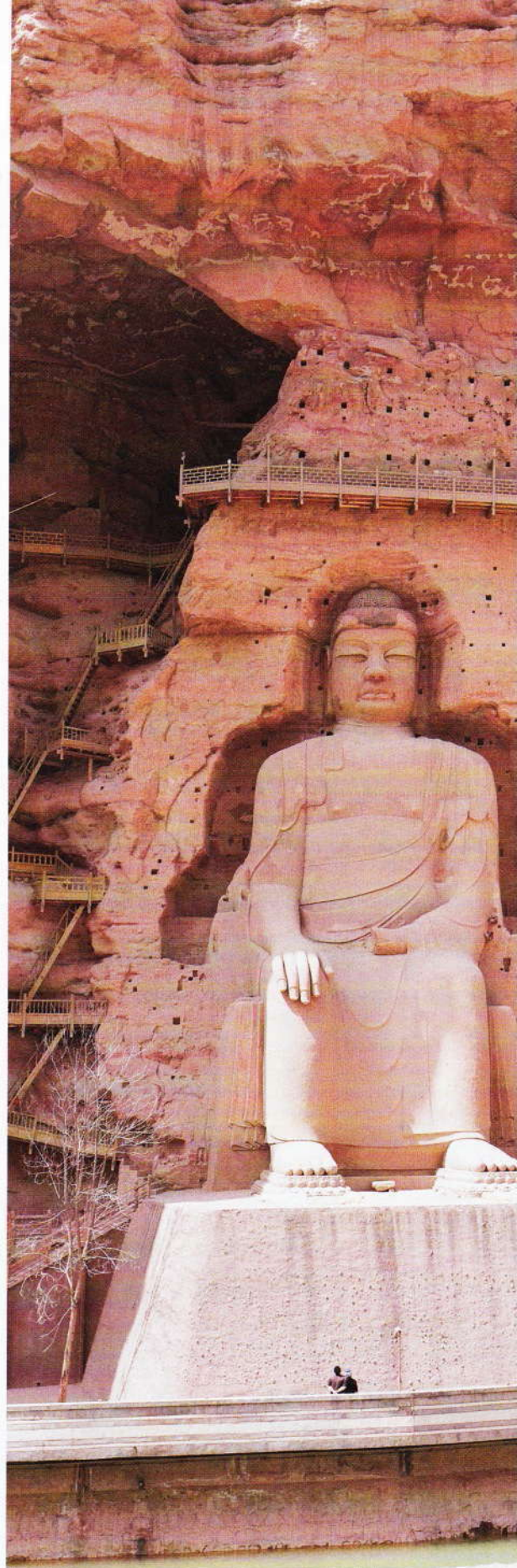
MONASTERO DI LABRANG. Nella città-monastero di Labrang, nella prefettura del Piccolo Tibet, vivono circa 3mila monaci tibetani. Tante le curiosità: una grande *Stupa* per la conservazione delle reliquie, la pagoda del Gongtang che custodisce le ceneri del Gongtang Lama, i "mulini di preghiera" con i rulli girevoli e le incisioni dei *Sutra*, le preghiere tibetane, e altro ancora. Labrang, a 250 km da Lanzhou, è uno dei 6 monasteri dei "cappelli gialli", i monaci più ortodossi. Fondato nel 1709, oltre che luogo di culto è la più importante accademia di Tibetologia al mondo, sorta di cittadina "universitaria" dove i giovani monaci studiano medicina tibetana, scienza tramandata oralmente con ripetizioni mnemoniche.

GROTTE DI MOGAO. Un altro pregevole sito Unesco, vicino Dunhuang. Il percorso delle Grotte di Mogao si snoda tra 492 celle scavate lungo una parete rocciosa, piene di sculture buddiste dipinte e pitture murali. Particolarmente impressionanti sono i grandi Buddha, due sdraiati (lunghe 17 metri) e due seduti: uno alto 35 metri, l'altro 26 (in restauro). Nei giardini fanno da cornice varie porte d'ingresso in antico stile cinese e un'originale pagoda della dinastia Sung (XI d.C.). Il museo è in una costruzione contemporanea. (WWW.DHA.COM)

MING SHA. Ming Sha, ovvero le "Dune che Sussurrano e il Lago della Luna Crescente". La zona desertica ci regala dune di sabbia, forti emozioni e un paesaggio mozzafiato da visitare a piedi lungo percorsi attrezzati (un po' faticosi) o più "comodamente" in sella a un cammello o a una moto da sabbia. Alle pendici delle dune ammiriamo un piccolo lago a forma di luna crescente e una grande pagoda. Il sito si trova alle porte di Dunhuang. (WWW.MSSYYQ.COM)

PARCO GEOLOGICO YADANG. Una vasta zona piena di maestose formazioni rocciose di sabbia e detriti sedimentati caratterizza il Parco Geologico Nazionale Yardang, area compresa nel deserto dei Gobi. Situata a 185 km da Dunhuang, al confine con la provincia dello Xinjiang, l'erosione millenaria del vento ha modellato le rocce scolpendo straordinarie sculture naturali, alcune di forme animali o semiumane, come il *Pavone* e la *Sfinge*. Visita con bus collettivo e sosta nei punti panoramici lungo l'unica strada che costeggia il parco. In alternativa ci si può addentrare a bordo di una jeep a un prezzo aggiuntivo da trattare. (WWW.DUNHUANGYADAN.NET.CN)

PASSO DI YUMEN. Un altro sito del deserto del Gobi, il Passo di Yumen è chiamato anche "Porta di Giada", poiché qui anticamente correva il confine tra l'Impero Cinese e i territori stranieri poi conquistati durante la dinastia Tang. Nei pressi della vecchia dogana sono presenti i resti dell'antica muraglia e nell'area circostante la nulla, solo una vasta pianura desertica punteggiata di cespugli rinsecchiti e colline "nere".



IL BUDDA DI 26 METRI NELLE CAVE-TEMPIO DI BING LING, SITO UNESCO

GAMBERO ROSSO-CINA A PECHINO SBARCANO L'ACADEMY E I PROGRAMMI DEL CHANNEL

Novità nei rapporti tra Gambero Rosso e governo cinese: nell'ambito di un'iniziativa bilaterale promossa dall'associazione Priorità Cultura presieduta da Francesco Rutelli, è stato siglato a Milano un importante accordo istituzionale con la Beijing Fengtai Vocational High School che prevede scambi di materiali accademici e formativi, tour di allievi e docenti in Italia e Cina e la presentazione dei programmi televisivi di Gambero Rosso Channel nei principali canali tv cinesi. La Gambero Rosso academy e il Channel sbarcano così anche a Pechino, dopo la sigla - due anni fa - dell'accordo di partnership con la VTC di Hong Kong dove sono attivi già corsi di cucina italiana curati dai docenti del Gambero e che porterà in Italia, il prossimo novembre, studenti e docenti cinesi a insegnare tecniche e piatti dell'Estremo oriente nelle Città del gusto in Italia. Sempre a novembre, Gambero Rosso organizza in Cina (il 2 a Shanghai e il 4 a Hong Kong) la kermesse dedicata ai Tre Bicchieri e presenta l'edizione cinese della guida Vini d'Italia.

WWW.GAMBEROROSSO.IT
WWW.FTEDU.GOV.CN
WWW.VTC.EDU.HK



LA FIRMA DELL'ACCORDO TRA IL GAMBERO ROSSO E LA BEIJING FENGTAI VOCATIONAL HIGH SCHOOL



PER OTTENERE IL MEGLIO
SIAMO SEMPRE ANDATI IN PROFONDITÀ.
MA QUESTA VOLTA ABBIAMO
DAVVERO ESAGERATO.

Nato da un'attenta selezione di uve Vermentino
di Sardegna Doc. Fatto con ogni cura, affinato a fondo.

SPUMANTE AKÈNTA.
Ogni bollicina, una perla.



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Alghero



MING SHA, LE "DUNE CHE SUSSURRANO",
CON IL "LAGO DELLA LUNA CRESCENTE"

GLI INDIRIZZI

MANGIARE PECHINO

HUA'S COURTYARD |
235 DONGZHIMENNEI STREET |
DONG CHENG DISTRICT | PECHINO |
TEL. +86 10.51283315 |
WWW.HUAJIACAI.COM | CONTO 150 YUAN |
APERTO 10:30-04:30 | Una casa vecchia
di 300 anni, esempio d'architettura del
periodo Qing, in legno, con veranda
rossa e verde e un cortile interno.
Cucina Pechinese e anatra laccata.

GANSU

CAI LU YUANG | S.DA PER AEROPORTO
DI LANZHOU | TEL. +86 931 8169 622 |
PREZZO 2 PORTATE 55 YUAN (8 EURO) |
SEMPRE APERTO | Cucina fusion cino-
mongola, tradizionale del Gansu e
della provincia del Sichuan, con uso di
peperoncino e altre spezie piccanti.

LABULENG | 12 EAST RENMIN ROAD | XIAHE
| TEL. +86 0941 7128 777 | PREZZO 3
PORTATE 100 YUAN (15 EURO) |
SEMPRE APERTO | Ottimo ristorante del
Labuleng Civil Aviation Hotel. Un mix
di cucine regionali cinesi rivisitate
dallo chef Cui Cheng Yue.

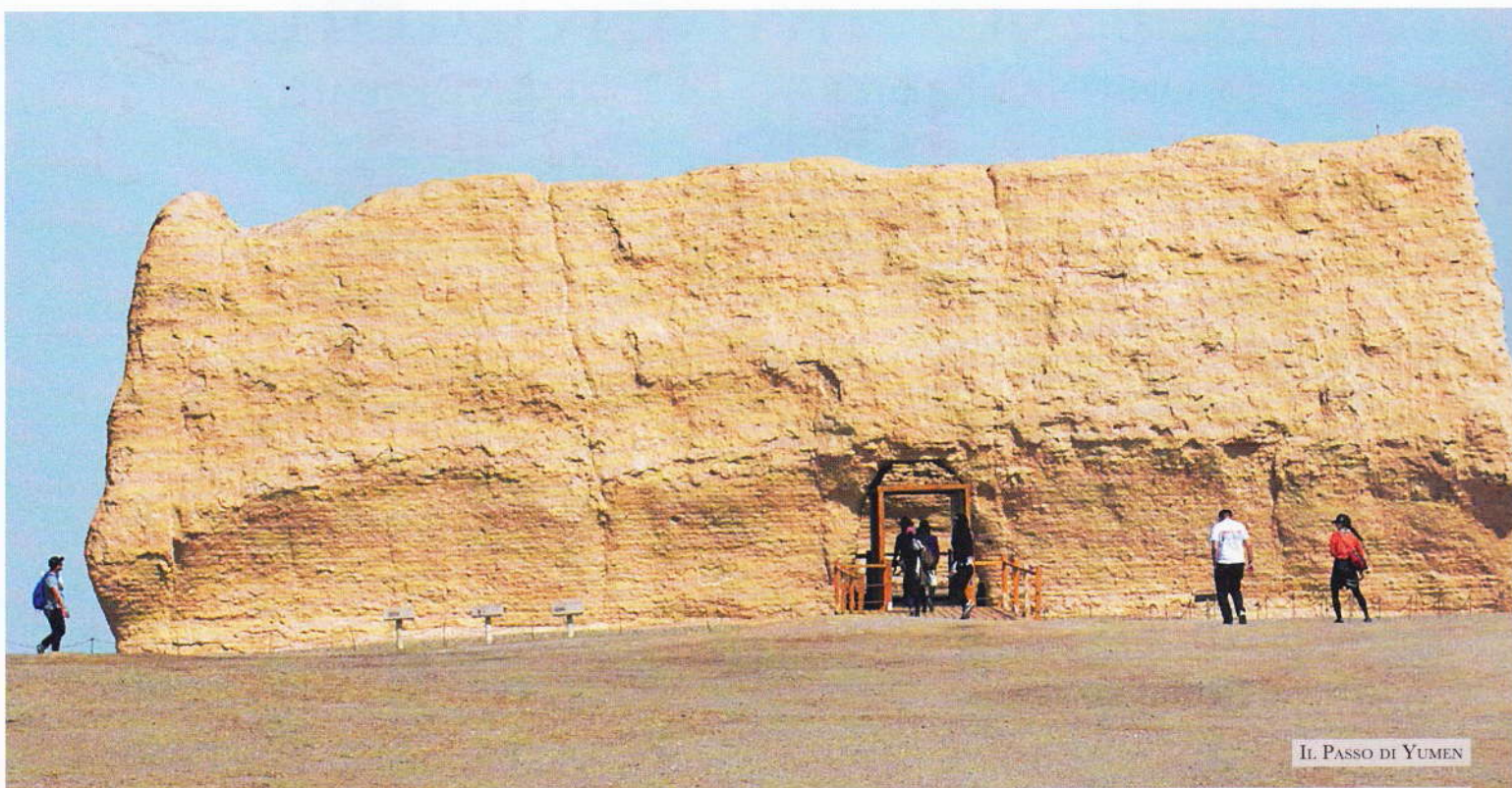
LANZHOU YUANSHENG |
EAST RENMIN ROAD | XIAHE |
Locale semplice specializzato
in spaghetti cinesi, i noodles, impastati
e tagliati a vista.

MING HUI | EAST RENMIN ROAD |
XIAHE | PREZZO 30 YUAN (4,5 EURO) |
LUN-DOM 8-23 | Cucina espressa cinese
e tibetana in un locale semplice ed
economico. Carne, verdure e riso.

WANG CHAO | TOURISM BUILDING
OF CHENGGUA | LANZHOU |
TEL. +86 0931 8862 188 |
PREZZO 120 YUAN (18) | SEMPRE APERTO |
Un bel locale di cucina tipica del Gansu
e dell'area di Lanzhou affidato allo
chef Suxiao Lu.

SHANGAI

NANXIANG | 85 YUYUAN ROAD,
HUANGPU DISTRICT, SHANGHAI |
TEL. +86 6355 4206 |
WWW.LAOMIAOCANYIN.COM |
TAKE AWAY 20 YUAN (3 EURO); PREZZO DA
50 YUAN (7,5 EURO) A 150 YUAN (22 EURO)
| ORARIO 7-22 | Nel cuore della città
vecchia di Shanghai, a due passi dal
Giardino di Yu, un locale Statale su 4
piani diversi per fasce di prezzo.
In carta sempre 13 tipi di ravioli.



IL PASSO DI YUMEN

DORMIRE PECHINO

BRICKYARD | BEIGOU VILLAGE |
HUAIROU DISTRICT | PECHINO |
TEL. +86 (0)10.6162-6506 |
WWW.BRICKYARDATMUTIAN.YU.COM |
DOPPIA E COLAZIONE DA 1.480 YUAN (180
EURO)

GANSU

HOTEL DUNHUANG |
14 YANNGUAN EAST ROAD | DUNHUANG |
TEL. +86 0937 8822 538 |
WWW.DUNHUANGHOTEL.COM |
DOPPIA E COLAZIONE DA 398 YUAN (57 EURO)

LABULENG CIVIL AVIATION HOTEL |
12 EAST RENMIN ROAD | XIAHE | GANSU |
TEL. +86 0941 7128 777 | DOPPIE
E COLAZIONE DA 988 YUAN (142 EURO)

SHANGAI

SHANGAI HOTEL | 505 WULUMUQI ROAD |
SHANGAI | TEL. +86 21.62480088 |
WWW.JINJIANGHOTELS.COM

DA VEDERE SHANGAI

CASA DI SOONG CHING LIN |
1843 HUAIHAI ROAD | SHANGAI |
TEL. +85 021 6474 7183 |
WWW.SHSOONG-CHINGLING.COM |
La casa di Soong Ching Ling, cognata
di Chiang Kai-shek, militare e
politico cinese rifugiatosi a Taiwan
dopo l'avvento del Comunismo.
Una casa-museo in stile occidentale
coloniale.

MUSEO T'OU SÉ WÉ |
55 PUHUITANG ROAD (VICINO NORTH
CAOXI ROAD) | SHANGAI |
TEL. +85/021.54249688 |
TSW.XUHUI.GOV.CN | Un vecchio
orfanotrofio riconvertito in museo, è
considerato all'origine della nascita
dell'arte moderna a Shanghai.
Metro 1 e 4.

IL CAVATAPPI | 100 CENTURY AVENUE |
PUDONG NEW AREA | SHANGAI |
TEL. +85 4001 100 555 |
WWW.SWFC-OBSERVATORY.COM |
L'Osservatorio dello Shanghai World
Financial Centre, il terzo grattacielo
di Shanghai con i suoi 492 metri,
offre una vista panoramica sul
distretto finanziario di Pudong.

TEMPIO DEL BUDDA DI GIADA |
170 AN YUAN ROAD | SHANGAI |
ORARI 9-17 | Costruito a inizio '900
in stile Song il tempio presenta sale
e cortili simmetrici, grondaie
rovesciate e pareti giallo intenso.
La statua del Buddha di Giada
fu realizzata su un pezzo unico
proveniente dalla Birmania a fine '800.

GANSU

MERCATO SHAZHOU | DUNHUANG |
APERTO FINO ALLE 23-24 | Tra le
principali attrazioni della città.
Caratteristiche bancarelle di frutta
secca, tea sfuso, artigianato di legno
e tessuti ricamati con soggetti cinesi.

COME ARRIVARE

DA FIUMICINO A PECHINO VOLI CON ALITALIA
E KLM CON SCALO AD AMSTERDAM DA 758
EURO A/R TASSE INCLUSE (WWW.KLM.COM).

DA MILANO CON AIR FRANCE SCALO A PARIGI
DA 968 EURO A/R TASSE INCLUSE OPPURE
SCALO AD AMSTERDAM DA 548 EURO A/R
TASSE INCLUSE (WWW.AIRFRANCE.IT).

CON CHINA EASTERN **DA PECHINO**
A LANZHOU DA 284 EURO A/R TASSE INCLUSE
E DA LANZHOU A DUNGUANG DA 405 EURO
A/R (WWW.FLYCHINA.EASTERN.COM). CON
AIR CHINA **DA PECHINO A DUNHUANG** DA 506
EURO A/R TASSE INCLUSE (WWW.AIRCHINA.IT).