



23 marzo 2007 | 07:36

Il menu "bolognese" dei ristoranti di Pechino

Ecco cosa offre il Ristorante "Bologna" nell'attico del lussuoso Hotel Capital di Beijing.

Riso alla cantonese, ravioli al vapore, nuvole di gambero, pollo mandorle e bambù, questi nomi una volta esotici, ora sono molto familiari e rappresentano il menù tipico del ristorante cinese in Italia. I cinesi in questo sono stati scientifici. Ogni città italiana che supera i 40.000 abitanti conta almeno due ristoranti cinesi, senza considerare le rosticcerie take away. A Roma e Milano ne troviamo oltre 200. Ma, in Cina è di moda la cucina italiana? A Pechino, a pochi passi dalla piazza Tian An Men, dove nel 1989 migliaia di studenti furono uccisi, abbiamo trovato un ristorante italiano, dedicato all'(ex?) capitale della gastronomia italiana: [il Ristorante Bologna](#). Si trova all'interno del Capital, un moderno Hotel internazionale, dove compaiono anche un ristorante cantonese ed uno giapponese. Bologna conosciuta in tutto il mondo per gli "spaghetti alla bolognese", anche qui è stata elevata a simbolo del gusto italiano. Il locale è ricavato nell'attico, con una splendida vista sulla città. Segue le abitudini degli orari di cena e pranzo italiani. Gli ingredienti utilizzati, dicono, sono italiani. Se volete prenotare, compilate questa [scheda](#).

Magari prima leggete il menù, sembra di tornare in Italia, ma in una rosticceria cinese, dove il vapore è scritto *vapole e il liso va mangiato come pane*.

Le immagini sono appetitose proprio come in quelle del tabellone illuminato del cinese all'angolo di sotto. Di piatti della tradizione bolognese neanche l'ombra. Leggiamo: *Fetuccini*, una sorta di spaghetti allo scoglio, *Insalata di Cesare*, un'insalata mista condita con molto aglio (un altro mito italiano conosciuto solo all'estero), *la zuppa di pesce* e infine *le penne al tonno* anche queste tipiche italiane, ma nella cucina dello studente universitario. L'osso buco, specialità lombarda è forse l'unico piatto veramente italiano. Strana scelta. Infine non poteva mancare l'icona italiana per eccellenza della cucina italiana: la pizza. Ma con il beef (manzo) no per favore. Speriamo non conoscano bene l'inglese e sia prosciutto.

Comunque sia, è un segno del fascino che la cucina italiana esercita sui cinesi. Secondo un'indagine della Coldiretti del 2006 l'esportazione di prodotti alimentari in Cina è cresciuta del 23,1%, in particolare per quanto riguarda panetteria, biscotti, pasta, olio e vino. Bere vino in Cina sta diventando uno status symbol. Tuttavia sono rari i ristoratori italiani che hanno deciso di investire in questo paese. Nell'articolo "[La cucina italiana in Cina: ideologia e commercio](#)" del 2001, Romeo Orlandi contava tra Pechino e Shanghai solo 35 ristoranti italiani. Chi mangia italiano in Cina lo fa per curiosità. I clienti sono per lo più ricchi cinesi, turisti e uomini d'affari italiani. Gli economisti italiani, alla ricerca di nuovi mercati per i nostri prodotti enogastronomici, lamentano la chiusura dei mercati in Cina e in Russia ora in espansione per altri prodotti. Il motivo sta, probabilmente, proprio nei pochi ristoranti "realmente" italiani presenti sul territorio.