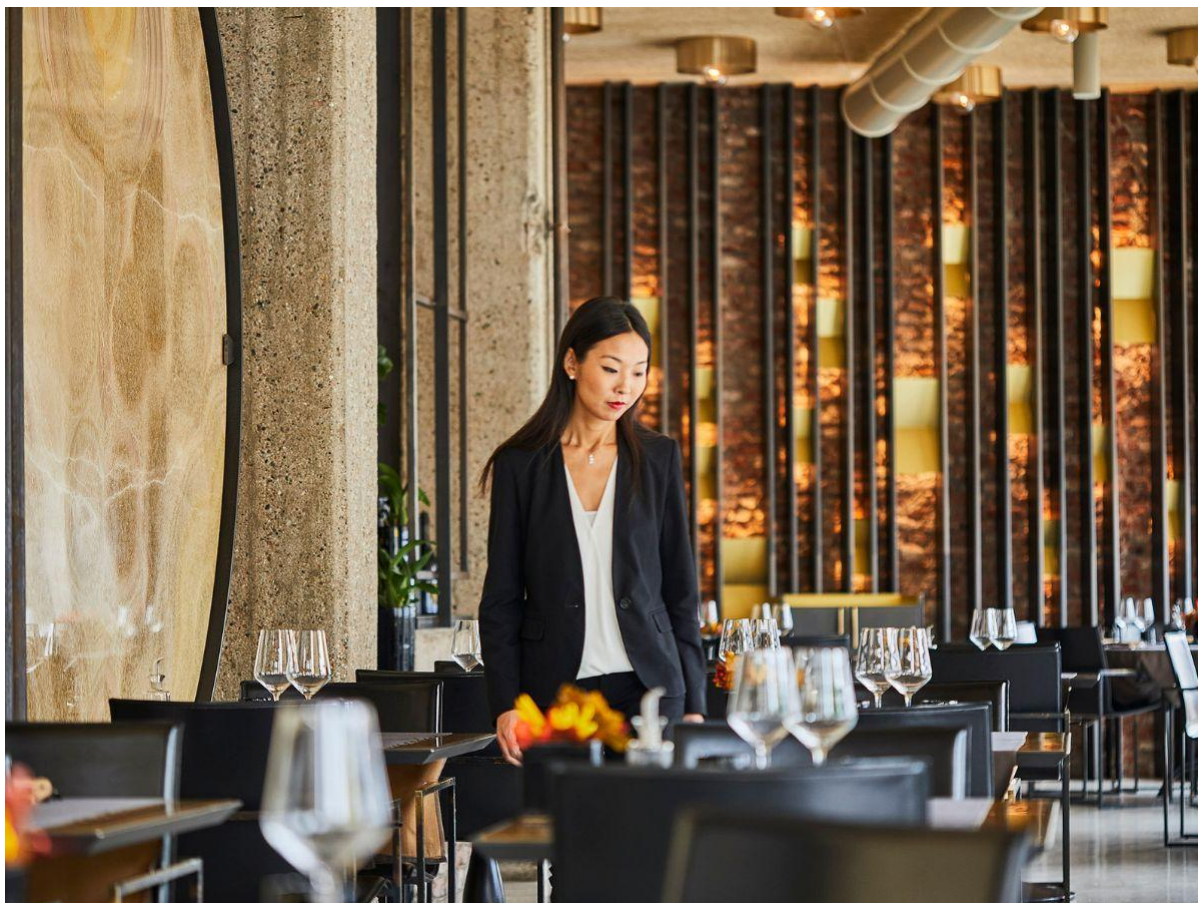




Il risveglio del Drago al rintocco del Gong

Il Gong Oriental Attitude, famoso ristorante etnico di Milano, propone un menu degustazione per il Capodanno Cinese, che si festeggia il prossimo 10 febbraio. Un intreccio di sapori che svela una ricchissima e affascinante simbologia

Culture e sapori s'intrecciano da sempre in uno scambio fecondo di suggestioni. E quando le distanze tra civiltà anche lontane si assottigliano, complice la globalizzazione, è il gusto che può giocare un ruolo illuminante di primo piano. Avviene in questi giorni con il **Capodanno Cinese** (che cade il 10 febbraio e che inaugura in Cina, a partire dalla vigilia, un **periodo di vacanza lungo 16 giorni** che si chiuderà con la Festa delle Lanterne), **Capodanno** che è ricorrenza popolare assai sentita e ricca di simboli che affiorano anche dai menu appositamente dedicati.



Gong di Milano, menu degustazione per il Capodanno Cinese (Foto © Gong Oriental Attitude).

Al Gong di Milano si celebra il Capodanno Cinese

A celebrare questi festeggiamenti è un eccellente quanto importante ristorante, il **Gong di Milano**. Qui la cucina d'impostazione fusion non dimentica le origini cinesi, amorevolmente custodite dalla proprietaria **Giulia Liu**.

E sarà sotto l'egida del **Drago di Legno**, che l'anno che verrà (e che si è concluderà il 28 gennaio 2025) promette, come buoni auspici, ricchezza e prosperità ma anche opportunità di affermazione e importanti cambiamenti. Sottolineati, tali temi, dal **piatto iconico del menu**, quel dessert che chiuderà la passeggiata gastronomica proprio il 10 di febbraio, quando da Gong l'intero percorso verrà proposto al prezzo di **135 euro** a commensale (accanto alla carta del ristorante).



La tavola del Gong (Foto © Giovanni Caldara).

Le leggende ispirano la cucina

L'affascinante leggenda cinese della carpa che percorse tutto il Fiume Giallo sfidando insidie e spiriti maligni per trasformarsi, una volta superata la porta finale, in uno splendido drago, viene trasfigurata, è proprio il caso di dire, dal **pastry chef Paolo Sistu** in *La Carpa e il Dragone*, un dolce costituito da una ganache elastica alla mandorla che rimanda al fiume e, per allegoria, alla vita, con variazione di cannella (tra cui un gelato) e un gel all'arancia e che avrà per suggello un cremoso proprio alla cannella, dipinto di oro commestibile e a forma di drago possente, nelle cui forme la tenace carpa avrà mutato pelle.



La Carpa e il Dragone (Foto © Gong Oriental Attitude).

Un piatto di grande impatto visivo – sottolineato dalla ceramica blu che lo contiene – e che unisce i valori della perseveranza (di cui la carpa è simbolo) a quelli dell’impegno e del successo. Ma che si lega anche a un altro dei piatti che non possono mancare sulle tavole cinesi per Capodanno quali i *Lamian*, la tradizionale pasta lunga.

«Secondo la tradizione cinese, la pasta lunga tirata a mano è simbolo di lunga vita, ma anche di prosperità, ricchezza e buona fortuna», ci racconta Giulia Liu.

Presentati in una ciotola di ceramica pregiata lavorata a mano con il disegno stilizzato di un dragone rosso, i *Lamian all'astice* preparati dall'executive **chef Guglielmo Paolucci** rappresentano uno dei signature dish del ristorante, calzando però a pennello per questa festività:

«nella lingua cinese, del resto – prosegue Giulia – gli ideogrammi dei termini “dragone” e “astice” sono simili, e dunque sottolineano una volta di più l’analogia tra la creatura leggendaria e il crostaceo».



Lamian all'astice (Foto © Gong Oriental Attitude).

I *filetti d'orata serviti con brodo caldo di soia, aceto di riso e lime* rimandano a un piatto tradizionale, sorta di shabu shabu in cui il cibo viene cotto in una casseruola che – posta al centro della tavola – concorre a creare un'esperienza aggregante e conviviale, aspetti, questi, di nuovo fondamentali del Capodanno cinese, in quanto festa più importante e sentita dell'anno che vede riunirsi le famiglie.

Del resto il pesce (presente nel menu di Gong anche nel piatto che inaugura il menu di Capodanno: lo *Sgombro marinato con salsa tosaazu e una julienne di papaya verde*) non potrà mancare in quanto importante simbolo di abbondanza (oltre che di libertà).



Sgombro marinato con salsa tosazu e una julienne di papaya verde (Foto © Giovanni Caldara).

La tradizione gastronomica cinese viene quindi onorata con l'*Anatra*, qui proposta affumicata con foglie di tè, cavolo cinese arrosto e salsa di sesamo), ma anche nei *Dim Sum* (i ravioli al vapore farciti con granchio reale, merluzzo carbonaro dell'Alaska, calamari, salmone e maialino laccato) e che trova negli eccellenti *Ravioli in pasta di zafferano ripieni di ossobuco*, serviti con crema di risotto alla milanese quel *trait d'union* tra due culture, cinese e italo-meneghina, che attraverso il color oro si ritrovano ad augurarsi vicendevolmente un nuovo anno all'insegna della prosperità.



Ravioli in pasta di zafferano ripieni di ossobuco (Foto © Giovanni Caldara).

Ristorante Gong Oriental Attitude

Corso Concordia 8, Milano – Telefono: 02 7602 3873
www.gongoriental.com

Data di creazione

31/01/2024

Autore

giovanni-caldara