



Sinosteria prosegue il suo “lungo cammino”: arriva la proposta street food di Jun Ge

Il locale di vera e buona cucina cinese a Roma si apre a nuove collaborazioni e, insieme a Franco Franciosi e Francesco D'Alessandro dell'Osteria Mammaròssa di Avezzano lancia un nuovo menù di street food con contaminazioni tra Oriente e Occidente



Trippa di maiale alla pechinese in olio di peperoncino con semi di sesamo e coriandolo fresco (Foto © Fra

Si scrive **Yantu**, si legge “lungo il cammino” per indicare il percorso personale di **Jun Ge**, eclettico titolare della **Sinosteria**, baluardo dell'autentica cucina cinese a Roma, vocato alla qualità senza compromessi. La collaborazione e l'arricchimento reciproco con i colleghi confluiscono in una sorta di progetto gastronomico che è diventato una costola virtuale dello stesso Sinosteria di Viale Guglielmo Marconi, 586.

Tutto si fonda su una qualità immateriale ma percepibile, quella qualità che parte dall'intelligente ricerca e termina con l'offerta culinaria, passando per un percorso di crescita personale in cui il fil-rouge resta la sentita valorizzazione di sani principi e della collaborazione. Una collaborazione che per Jun si declina nello scambio di vedute tra colleghi, nello studio rigoroso e continuo della materia prima, in un desiderio mai sopito di creare reti virtuose di cooperazione, capaci di fondere “i credo” prima ancor della mente.

Yantu: la proposta di street food di Sinosteria a Roma

Yantu è dunque un cammino in itinere, è l'essenza e la sostanza di un progetto che prende la “forma” di una intelligente fusione tra la cucina tradizionale cinese e le ricette tipiche del nostro Paese. Ed è nell'obiettivo di agevolare la diffusione di queste nuove frontiere del “relazionarsi” che Yantu si traduce, di fatto, in interessanti proposte di “**street food**” incentrate sulla contaminazione dinamica e mai banale.

Frutto della felice sintonia con **Franco Franciosi** e **Francesco D'Alessandro** dell'**Osteria Mammaròssa** di Avezzano (AQ), il **maritozzo farcito** con i signature dishes della Sinosteria è la quintessenza gastronomica del sodalizio tra i tre amici (e colleghi).



Maritozzo "Mammaròssa" con baccalà mantecato, pepe di Sichuan e congsu (Foto © Francesco Zannoni)

Il menù è ragionato e offre uno spaccato, chiaro e senza fronzoli, di un progetto che fa del confronto un motivo di arricchimento reciproco. La proposta è, infatti, un incontro tra tecniche, ingredienti e cotture di Occidente ed Oriente, fuse in un'armonia complessiva che lascia percepire la grande affinità di vedute.



Maritozzo spezzatino di vitellone allo Shandong con anice stellato e origano di Pantelleria di Tanca Nica (Zannoni).

Il menù di Sinostreria

La carta, disponibile dal mercoledì al sabato – per il momento solamente in delivery e take away – è un viaggio tra le terre d'Abruzzo ed i profumi asiatici:

- pollo in olio piccante, con porro fresco e semi di sesamo
- maiale in salsa agro-piccante con zucchine, carote e funghi neri
- melanzane in salsa agro-piccante con aglio rosso di Sulmona
- spezzatino di vitellone con anice stellato e origano di Pantelleria
- baccalà mantecato (ricetta di Mammaròssa) con pepe di Sichuan e croccante di porro
- anatra, il suo fondo tirato con zenzero e cipolla.

Versione vegetariana della carta

La versione vegetariana incuriosisce sin dalla prima lettura e convince all'assaggio. Buona la texture del maritozzo che esprime la mano capace dello chef, lo studio di lieviti e cotture per offrire una consistenza ideale ad assorbire il condimento, sciogliendosi piacevolmente al palato, senza risultare gommoso. Il ripieno è "gudorioso" e schietto, sebbene giocato sugli equilibri di speziatura, cottura e marinatura. Il boccone completo colpisce per la trama del maritozzo che si dissolve lentamente, lasciando spazio alla verve delle melanzane, giustamente fragranti e mai stucchevoli.

Un blend perfetto, non solo su carta, questa golosa **collaborazione tra Jun e Mammaròssa** che sarà di certo foriera di altre interessanti novità.

Sinosteria

Viale Guglielmo Marconi, 586 – Roma

[Facebook](#)

Data di creazione

18/05/2021

Autore

manuela-mancino