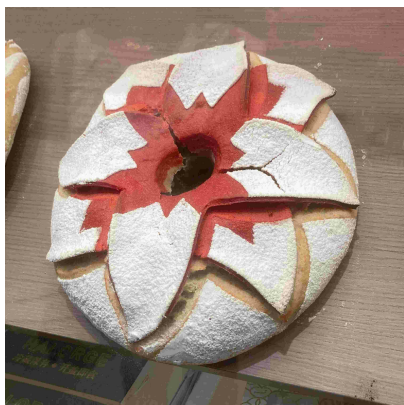




10 La Cina che si gusta (il mio viaggio in Cina)

Descrizione

In Cina, il viaggio non si fa solo con gli occhi, ma anche con il palato. Ogni angolo, ogni mercato, ogni tavola rotonda Ã un invito a scoprire un mondo culinario vasto, sorprendente e profondamente radicato nella cultura.

Passeggiando tra le cittÃ e osservando i mercati, ho avuto lâ??impressione che la pastorizia e gli allevamenti siano meno diffusi, forse per lasciare spazio allâ??agricoltura intensiva e in effetti, la Cina Ã oggi il maggior importatore mondiale di carne bovina e suina, con una domanda interna altissima, soprattutto per la carne di maiale, che rappresenta oltre il 46% del consumo globale. Ho saputo che lâ??allevamento Ã limitato da carenza di pascoli, malattie e costi elevati, che la febbre suina africana ha ridotto drasticamente la produzione interna dal 2019, ma il consumo di carne continua a crescere, spinto da redditi piÃ¹ alti e cambiamenti dietetici.

I mercati cinesi sono un caleidoscopio di colori e profumi. La varietÃ di verdure, frutta, pesce e carne Ã impressionante. Ho assaggiato giuggiole (*Ziziphus jujuba*) e Litchi chinensis giganti, ma anche frutti misteriosi, senza nome, che sembravano usciti da un giardino incantato per la loro squisitezza.

E se i profumi degli alberi in fiore accompagnano le passeggiate urbane, anche i mercati, pur affollati, non odorano di decomposizione, se non nella zona delle carni e dei pesci. LÃ¬, il tanfo Ã forte, ma Ã compensato dalla vivacitÃ della sezione dedicata a pesci, molluschi e crostacei vivi, venduti persino nei supermercati.

In vendita câ??erano anguille, rane e tartarughe vive, mentre insetti e serpenti sono consumati solo in regioni specifiche come Yunnan e Guangxi. Tradizione presente in alcune province, ma sempre meno diffusa Ã la carne di cane, fortemente contestata da gruppi animalisti cinesi.

La cucina cinese Ã servita su tavoli rotondi con un centro rotante, simbolo di condivisione. I piatti sono tagliati in piccoli pezzi, per facilitare lâ??uso delle bacchette, i kuÃ izi, che uniscono i caratteri di â??rapidoâ?• e â??bambÃ¹â?•.

La varietÃ Ã immensa: carne, pesce, verdure, spezie. Il fritto Ã meno presente rispetto ai ristoranti cinesi in Italia. e il peperoncino, in alcune regioni umide, Ã usato con generositÃ , ma con intensitÃ

piÃ¹ delicata rispetto a quella calabrese.

La Cina ha otto grandi tradizioni culinarie, tra cui Sichuan (piccante e audace), Cantonese (delicata e dolce), Shandong (robusta e salata) e Jiangsu (raffinata e artistica).

Tra i piatti che mi hanno conquistato, il pollo speziato merita una menzione speciale: croccante, profumato, mescolato a peperoncino rosso intenso, ma solo leggermente piccante. Un equilibrio perfetto.

Il riso sostituisce il pane, ed Ã¨ cucinato in modo compatto per essere afferrato con le bacchette.

I dolci non brillano per intensitÃ , ma per forme e colori: a base di riso glutinoso, fagioli rossi, sesamo e frutta secca, con consistenze gelatinose e sapori delicati.

I supermercati cinesi sono spesso disordinati, ma ricchi di prodotti freschi e vi ho trovato pasta di marche italiane.

In vendita c'era anche latte e formaggi, ma il loro consumo Ã¨ molto limitato. I cinesi, soprattutto nel sud, sono spesso intolleranti al lattosio, e culturalmente i formaggi sono associati alle popolazioni nomadi, storicamente malviste dagli Han.

Le guide che hanno vissuto in Italia adorano la pizza, la pasta e il gelato, e invidiano il nostro olio extravergine di oliva, assente in Cina per mancanza di coltivazioni. L'olio locale deriva da semi di arachidi, soia, colza e sesamo.

La bevanda regina Ã¨ il tÃ©, servito con acqua bollente. L'acqua costa piÃ¹ della birra o della Coca-Cola, ed Ã¨ servita naturale e a temperatura ambiente, ma spesso bollente per la preparazione dell'immane tÃ©. L'acqua frizzante? Mai vista.

Le feste cinesi sono legate alla famiglia, piÃ¹ che alla religione. La piÃ¹ importante Ã¨ la Festa di MetÃ Autunno, simile al nostro Ferragosto, dove si celebra la luna piena.

In Cina ci sono molte feste. Rispetto all'Italia, dove la maggior parte di queste Ã¨ legata alla cultura religiosa, in Cina sono legate piÃ¹ all'importanza familiare. Ad esempio, la Festa di MetÃ Autunno, la piÃ¹ importante, Ã¨ come il nostro Ferragosto, in cui le famiglie si riuniscono e si godono la luna piena, anche se hanno impegni di lavoro. Ci sono diversi cibi specifici da mangiare per ogni festa, come i ravioli per il Capodanno, i Dolci della luna per la Festa di MetÃ Autunno, le Polpette di riso glutinoso, chiamate tangyuan, per la Festa delle Lanterne e gli zongzi per la Festa delle Barche Drago.

In Cina, il cibo Ã¨ cultura, identitÃ , celebrazione. Ã¨ un viaggio nel viaggio, dove ogni sapore racconta una storia, e ogni piatto Ã¨ un ponte tra passato e presente.

Riccardo Agresti

La puntata precedente: [9 Silenzio nel traffico, ordine nel caos: la Cina che sorprende](#)

Il prossimo appuntamento: [11 Spettacolo, sport e sogni](#)

1 di 3





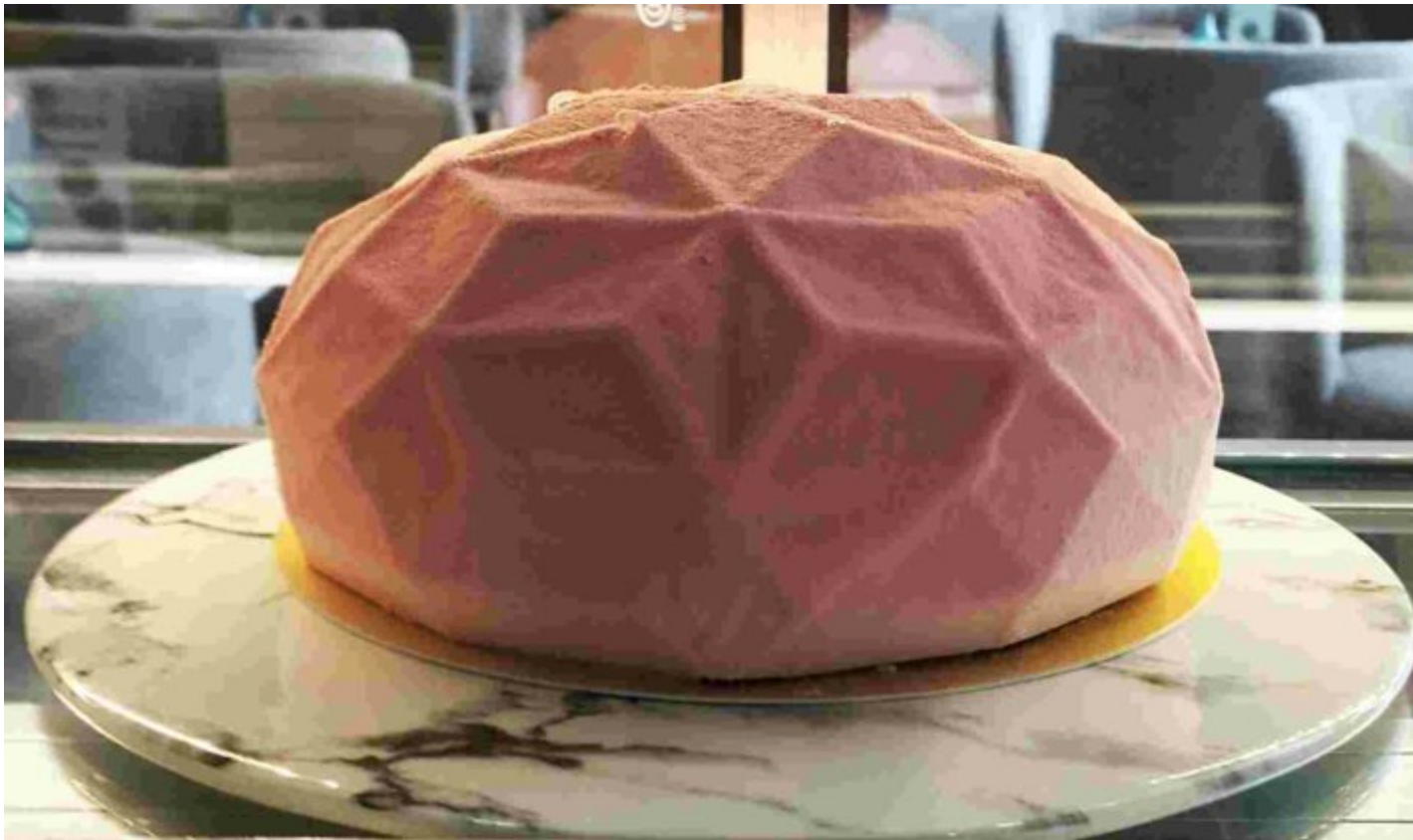








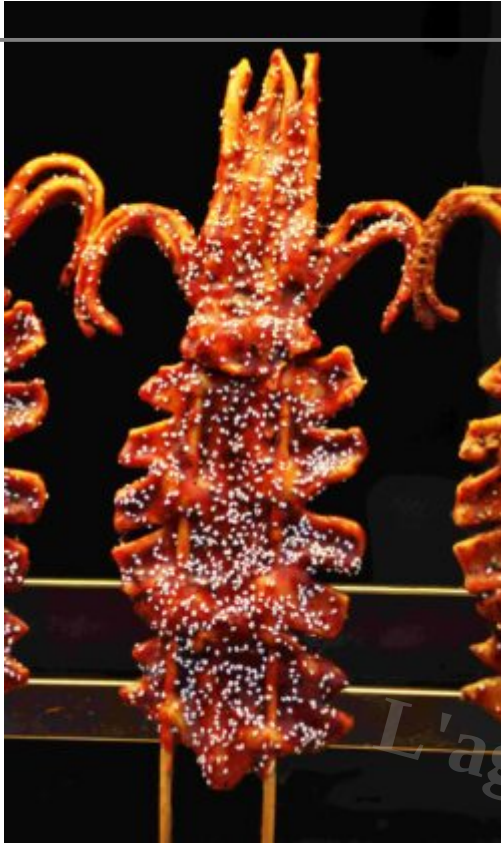
















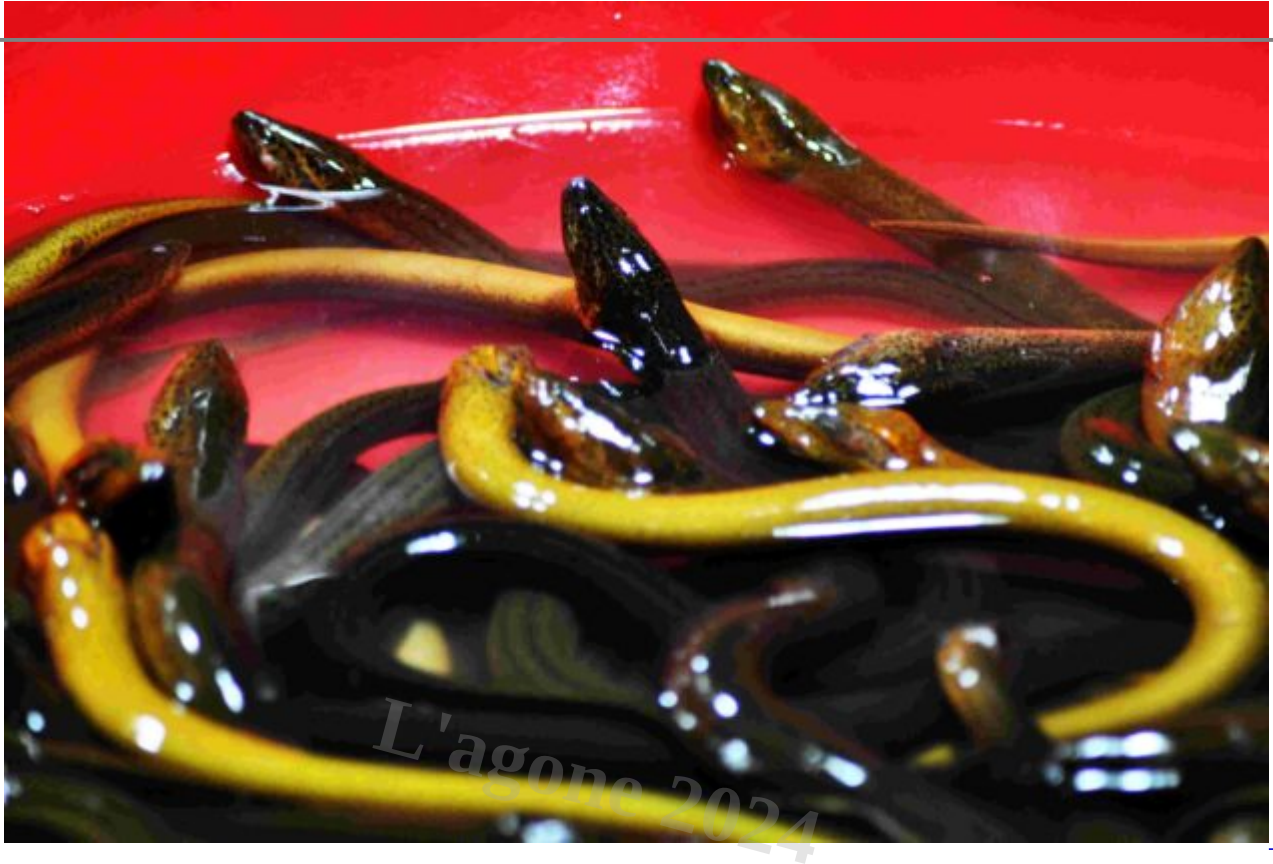












anguille