

Assoluto di Peking Duck: quando un'anatra diventa protagonista di un intero menu

scritto da Giovanni Caldara | 12/03/2025



Il piatto riservato un tempo agli imperatori cinesi è al centro di un importante percorso degustazione servito nel bellissimo ristorante Gong di Milano

Piatto portabandiera, come pochi altri, della caleidoscopica cucina cinese, **l'Anatra alla Pechinese** conquista oggi una ribalta in uno dei ristoranti etnici più belli e importanti d'Italia, il **Gong di Milano** che le dedica un intero percorso degustazione opportunamente intitolato **Menu Assoluto di Peking Duck**.

Frutto della passione e dello studio di oltre un anno da parte di **Giulia Liu**, titolare della stilosissima insegna meneghina, tale proposta - spiega la *patronne* - nasce dalla consapevolezza di come «*anticamente la Peking Duck non fosse solo un piatto, ma un vero e proprio **rito**, una serie di pietanze riservate esclusivamente all'**Imperatore**. Abbiamo scelto di non limitarci alla versione più conosciuta, ma di esplorare ogni parte dell'anatra, dall'antipasto di foie gras fino al brodo finale. Il nostro desiderio è dimostrare come, attraverso diverse tecniche di lavorazione e cottura, l'anatra possa esprimere tutta la sua versatilità e complessità di sapori*».



Gli interni del locale milanese (Foto © Gong).

E la **ritualità** è certo la cifra distintiva per chiunque s'immerga in questo eccellente, quanto affascinante, menu (che per la sua complessità deve essere prenotato con almeno un giorno di anticipo e che viene proposto al costo di 145 euro, ben spesi, per ogni commensale): al centro, appunto, troveremo la specialità della città di Pechino, un tempo riservata solo agli imperatori e divenuta via via popolare.

Assoluto di Peking Duck: l'anatra protagonista di un menu

Fondamentale per una sua ottima degustazione è la **precisione del taglio**, che avverrà a partire dal dorso o dal ventre per continuare con le cosce. Ciò che conta, nella ricetta tradizionale, è la pelle (non necessariamente la carne attaccata, almeno a questo punto del percorso) la quale verrà degustata avvolta da dei pancake cinesi e accompagnata da una julienne di porri, carote e cetrioli e dalla salsa *hoisin*.



Peking duck skin (Foto © Gong).

Sempre secondo tradizione la carne tornerà poi in cucina così da realizzare un piatto spesso **rosolato nel wok** mentre con le sue ossa si preparerà un **brodo** che accompagnerà il pasto.



Brodo di anatra (Foto © Gong).

Per il Gong, Giulia Liu e i suoi cuochi hanno pensato dapprima a una carne tagliata a cubetti, che viene fatta saltare con pepe e porro e trasformata così nel ripieno dei tradizionali **dim sum di pasta cristallo**, dall'aspetto cioè trasparente perché la pasta non è fatta di grano ma di amido di frumento, con una piccola percentuale di amido di mais oppure di fecola di patate.



Dim sum di anatra (Foto © Gong).

Un altro esempio della creatività di questo menu è dato, poi, dall'utilizzo di un'altra parte di carne che viene fatta saltare **al wok con verdure di stagione servite insieme all'interno di una mezzaluna di lattuga**, così da aggiungere freschezza e croccantezza al boccone. Quindi, a completare il percorso, il **Rou Tang**, un **brodo di anatra** con spaghetti di soia e verdure, esplicito omaggio alla cultura cinese in cui il brodo è un elemento essenziale per favorire la digestione e chiudere il pasto con un effetto distensivo.

Le caratteristiche del menu del Gong di Milano

Dicevamo di questo **straordinario menu** che intende valorizzare la complessità dell'anatra, una carne così importante per la cultura cinese. Vi troveremo infatti alcune incursioni creative che danno profondità al gusto arricchendo la paletta gustativa con creazioni di alta scuola: come la **millefoglie di anatra** con cialde croccanti all'olio d'oliva accompagnata da un carpaccio di anatra salato e affumicato con foglie di tè nero; ma soprattutto con il meraviglioso (anche esteticamente) **foie gras** marinato nella **salsa di miso** che viene modellato nella forma di un'anatra e farcito con un chutney di pere Nashi aromatizzate allo zenzero.

Prima dell'ottimo dessert - unico piatto ovviamente senza anatra: un **Mooncake con un cuore di gelée al mango**, - un'interpretazione dell'**Anatra all'arancia glassata con le cinque spezie cinesi**, che una volta di più trasformerà il nostro pennuto - almeno in questo menu - nel re degli animali.

Gong Oriental Attitude

Corso Concordia 8, Milano
Tel. 02.76023873 - www.gongoriental.com