

# Kanton: la ribellione di Weikun Zhu contro la cucina cinese da cartolina

scritto da Gabriele Pasca | 17/10/2024



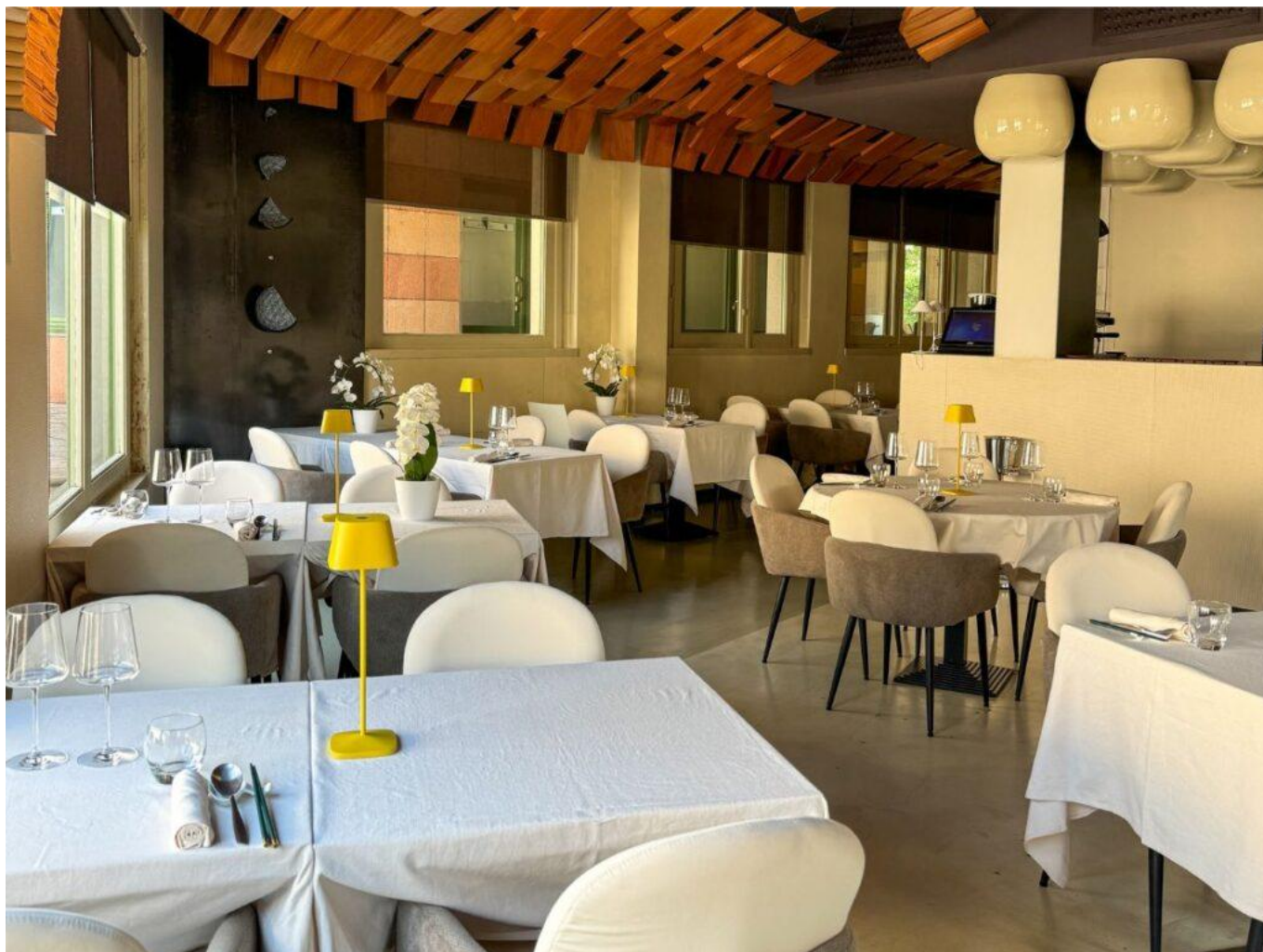
*Il ristorante alle porte di Bergamo è una sfida a tutto ciò che pensiamo di sapere sulla cucina cinese. Weikun Zhu non si accontenta del solito menù replicato: spinge oltre, rompe gli schemi e lascia da parte le comodità. Un atto di ribellione, una scelta che spiazza e sorprende, senza inutili acrobazie. Qui non si cerca di compiacere, ma di far riflettere chi si siede a tavola.*

La **cucina cinese** è un mondo vasto e complesso, fatto di **tradizioni millenarie**, ingredienti sconosciuti ai più e tecniche raffinate che affondano le radici in secoli di storia. Questo vero e proprio universo, tuttavia, si scontra spesso con una **percezione limitata** e stereotipata, soprattutto all'estero, dove è stato ridotto a una manciata di piatti facili da replicare e consumare.

L'**Italia**, paese di grande cultura gastronomica, è al tempo stesso esigente e poco abituata a confrontarsi con quella stessa **complessità** che, in cucina, tende a ritenere una prerogativa nazionale. La cucina cinese, con i suoi **innumerevoli stili regionali** e la sua varietà di sapori e tecniche, è spesso percepita attraverso filtri che ne impoveriscono l'essenza, lasciando spazio solo a versioni **semplificate**.

## Ristorante Kanton, l'autentica cucina cinese Capriate San Gervasio

Ed è proprio qui che il **ristorante Kanton**, a Capriate San Gervasio (BG), guidato da **Weikun Zhu**, gioca il suo ruolo fondamentale. Zhu, **chef** e titolare, non si limita a proporre una "cucina cinese" nel senso commerciale e diffuso del termine. Al contrario, la sua visione si allontana anni luce da quella **tradizione standardizzata** che tanti ristoratori, nel tentativo di compiacere i gusti locali, hanno perpetuato. Zhu ha scelto di sfidare questa tendenza, optando per un'**autenticità che non si piega alla comodità**, nel tentativo di restituire alla cucina cinese quella **dignità complessa** e profonda che troppo spesso è andata persa.



L'interno della sala del Kanton (Foto © Gabriele Pasca).

### La storia di Weikun Zhu: una ribellione necessaria

Zhu ha rotto con il passato in modo netto. La sua famiglia, come tante altre, aveva aperto un ristorante cinese in Italia seguendo un copione consolidato: menù "copia e incolla", piatti standardizzati e poche varianti per adattarsi ai gusti locali. Era la strada facile, quella che garantiva un successo sicuro. Ma Zhu non poteva accettare una simile banalizzazione della **tradizione gastronomica** della sua terra. Il suo percorso lo ha portato lontano: anni di formazione nei migliori ristoranti di **Hong Kong** e **Shanghai** lo hanno educato a una cucina che non accetta compromessi, che mette al centro la **qualità degli ingredienti** e la precisione delle tecniche.

Decidere di imporsi su questa strada non è stato facile, soprattutto quando le aspettative erano altre.



La cucina cinese in Italia, per anni, è stata relegata a un **cliché**, un insieme di piatti privi di anima, lontani da quella ricchezza che Zhu ha imparato a conoscere nei suoi viaggi. Ma la sua determinazione a rompere con il modello familiare ha portato a una **rivoluzione pacata** ma decisa. Kanton nasce da questa ribellione, dal desiderio di mostrare che la cucina cinese può essere molto di più di quello a cui siamo abituati.

## La “CuCina che non ti aspetti”: una provocazione intelligente

La “*CuCina che non ti aspetti*” che Zhu ha scelto per descrivere il suo progetto è già di per sé una **dichiarazione di intenti**. Non si tratta di un gioco linguistico fine a sé stesso, ma di una **provocazione consapevole**, un modo per rompere con le aspettative e ridare al cibo il valore che merita. Da Kanton, non ci sono piatti creati per piacere a tutti i costi, né tantomeno menù che si piegano ai capricci delle mode. Tutto è il risultato di una **riflessione**, di uno **studio approfondito** delle materie prime e delle tecniche di cottura, in un equilibrio che non cerca mai di accontentare, ma piuttosto di **educare il palato**.

Gli ingredienti provengono direttamente dalla **Cina** e dal **Sud-Est asiatico**, selezionati con cura e trasportati senza scorciatoie. Questo significa che i classici ingredienti stereotipati vengono sostituiti da elementi ben più autentici, come il **bambù d’acqua**, i **semi di soia fermentati**, o l’**uovo centenario**. Sono ingredienti che portano con sé il sapore del territorio da cui provengono, e che danno filo da torcere alle nostre abitudini alimentari.



Tofu e uovo centenario (Foto © Gabriele Pasca).

## Un menù che unisce storia e modernità

Il menù di **Kanton** propone una visione nitida della cucina cinese, priva di adattamenti banali. Si parte con il **marinato di branzino, cozze e gamberi di Mazara al lime, zenzero e soia** che affonda le sue radici nella tradizione cinese delle marinature, spesso chiamate "**Hoe**", in cui il pesce fresco è protagonista e viene **esaltato da condimenti leggeri e aromatici**. Si tratta di una tecnica molto diffusa nelle regioni costiere cinesi, dove la qualità del pescato ha sempre dettato la necessità di marinature che ne valorizzassero i sapori senza sovraccaricarli.



Hoe: marinato di branzino, cozze e gamberi di Mazara al lime, zenzero e soia (Foto © Gabriele Pasca).

I **ravioli di ombrina** sono una rivisitazione elegante dei classici **Jiaozi**, i ravioli bolliti o al vapore che in Cina sono simbolo di **prosperità** e fortuna, soprattutto durante il Capodanno. L'ombrina sostituisce i più comuni ripieni e porta una nota più delicata ma non meno gustosa, mentre l'aggiunta di **foglie di sedano** e **rapa fermentata** arricchisce di freschezza e complessità il piatto. L'uso di **verdure fermentate** in Cina ha una lunga tradizione, sia per motivi di **conservazione** che per il contributo di sapori pungenti, ideali per bilanciare la dolcezza del pesce.





Ravioli di ombrina, foglie di sedano e rapa fermentata (Foto © Gabriele Pasca).

Gli **Shao Mai** con carne di maiale, gamberi e funghi shiitake sono un riferimento classico alla cucina **dim sum** di **Hong Kong**. Questi piccoli scrigni di pasta, con la caratteristica apertura in cima che lascia intravedere il ripieno, sono simbolo della convivialità della cucina cantonese. La combinazione di maiale e gamberi non è casuale: unisce due elementi ricchi di **umami**, mentre i funghi **shiitake** aggiungono un sapore terroso e profondo che lega tutti gli ingredienti.



Shao Mai con carne di maiale, gamberi e funghi shiitake (Foto © Gabriele Pasca).

Il **riso con granchio** proposto da Kanton si ispira alla tradizione cinese di servire il **riso in bianco accompagnato da un brodo leggero**, una pratica che risale a molte zone della Cina, come il **Guangdong**, dove il brodo era utilizzato per dare umidità e sapore al riso semplice. Qui, lo chef ha voluto reinterpretare questa tradizione aggiungendo il **brodo di granchio** come guarnizione, versato delicatamente sopra una **cupola di riso** in bianco, leggermente saltato con **polpa di granchio**. La scelta di aggiungere alcune **gocce di aceto di vino di riso** non è casuale: questa tecnica, utilizzata in molte cucine cinesi, serve a contrastare la dolcezza naturale del granchio: un piatto equilibrato tra sapori delicati e leggermente acidi.



Riso saltato, brodo di granchio e aceto di vino di riso (Foto © Gabriele Pasca).

I **DanDan Noodles** arrivano direttamente dalla tradizione di **Sichuan**, noti per il loro **sapore deciso** e il condimento a base di carne macinata, salsa piccante e il famoso **pepe di Sichuan**, che provoca una leggera sensazione di intorpidimento sulla lingua. Originari delle strade di **Chengdu**, il nome deriva dai **bastoni (Dan Dan)** che i venditori ambulanti usavano per trasportare pentole e ciotole sulle spalle, servendo rapidamente questo piatto ai passanti affamati. Oggi, i DanDan Noodles sono diventati una **specialità di culto**, mantenendo intatta la loro anima di street food, ma con una preparazione che bilancia in modo sapiente il piccante e l'umami.





DanDan Noodles (Foto © Gabriele Pasca).

Infine, l'**entrecote di Angus** con salsa **Sathay** potrebbe sembrare una deviazione dalla tradizione cinese, ma in realtà riflette l'influenza delle **cucine straniere** sul panorama gastronomico cinese. La salsa **Satay**, pur avendo origini nel sud-est asiatico, è stata adottata in diverse cucine cinesi, dove si abbina alla perfezione con le carni grigliate. L'**Angus**, scelto per la sua qualità, viene condito con una salsa che mescola **sapori dolci** e leggermente piccanti.





Entrecôte di Angus con salsa Sathay (Foto © Gabriele Pasca).

## La vera rivoluzione: la qualità prima di tutto

La **qualità delle materie prime** è fondamentale. Mentre, ovunque, velocità e facilità sono diventate il metro di giudizio, Zhu ha deciso di seguire la strada opposta: importare **ingredienti freschi** dalla Cina, creare piatti che rispettano le **tecniche tradizionali** ma che non temono di innovare, sempre mantenendo saldo il legame con la **tradizione**. E questo non è un esercizio di stile. Non c'è spazio per l'ostentazione fine a sé stessa, per piatti pensati solo per stupire. Al contrario, ogni portata è il risultato di un profondo rispetto per le radici della cucina cinese e per la **complessità** dei suoi sapori.

Non c'è nulla di scontato, nulla di prevedibile. Zhu ha costruito il suo ristorante come un palcoscenico per esibire la **vera cucina cinese**, quella che sfugge agli stereotipi e che si nutre di ricerca e studio. E questa è forse la sua più grande forza: costringere chi vi si siede a tavola a riconsiderare ciò che credeva di sapere sul cibo cinese.

## Il tè: un simbolo di connessione

Un elemento che **Kanton** ha voluto riportare al centro della sua offerta è la **cerimonia del tè**. Non solo come accompagnamento al pasto, ma come parte integrante dell'esperienza. Il tè, nella cultura cinese, non è mai stato solo una bevanda. È un **simbolo di connessione** tra l'uomo e la natura, un rito che racchiude in sé millenni di storia e significato. Tutti i tè serviti da Kanton sono scelti con cura per accompagnare i piatti e per creare un **connubio perfetto** tra sapori, fattore che

arricchisce l'esperienza sensoriale del cliente.

## Il coraggio dell'autenticità

**Kanton** è una sfida. **Weikun Zhu** ha scelto di andare controcorrente, di resistere alla tentazione di offrire ciò che è facile, ciò che funziona sempre. Invece, ha creato un luogo dove la **cucina cinese** viene esplorata nella sua **profondità**, con rispetto per la tradizione ma senza paura di innovare. È un ristorante che sfida chi vi entra a confrontarsi con una cultura culinaria complessa, autentica, e che rifiuta la banalizzazione.

Una **profondità** che richiede attenzione, curiosità e apertura. Un luogo che celebra la **diversità** e la **complessità** della cucina cinese, non attraverso l'ostentazione, ma con una cura maniacale per i dettagli e un rispetto profondo per le tradizioni.

### Ristorante Kanton

Via Gramsci, 17 - Capriate San Gervasio (BG)

Orari: 12-14:30 - 18:30-23:30 (chiuso il lunedì)

[www.kantonrestaurant.it](http://www.kantonrestaurant.it)