Kanton, a Capriate il cinese che non t’aspetti

Weikun Zhu e la moglie Meiling

Tra i tanti ristoranti orientali che ormai propongono una cucina standardizzata, iperscontata (con la formula dell’all you can eat) e con l’utilizzo di materie prime non sempre ineccepibili sotto il profilo qualitativo, capita anche di incontrare degli indirizzi che, invece, è bene segnare sul proprio taccuino. Ed è il caso del Kanton a Capriate San Gervasio (al civico 17 di via Gramsci), a due passi dalla provincia milanese e inaugurato un paio di anni fa sulle ceneri di una pizzeria che aveva lo stesso nome e che a sua volta aveva rimpiazzato un altro ristorante anche esso orientale e chiamato Il Giardino di Giada.

La proprietà, ai tempi, era della famiglia Zhu, originaria della Cina, e lo è ancora oggi, ma vede farsi avanti prepotentemente la nuova generazione di giovani ristoratori, con il trentenne Weikun e la moglie Meiling a gestire un team affabile e ben preparato, capace di dare una svolta definitiva sia all’ambiente che alla cucina. Il locale ha subito un restyling e il Kanton gode ora di una sala moderna e di un

arredo che unisce intuizioni zen a un design contemporaneo, ma è soprattutto la proposta al tavolo ad aver spiccato il volo.

Scordatevi sushi e sashimi o piatti che ormai figurano in ogni rappresentazione gastronomica dell'Oriente (vedi gli onnipresenti involtini primavera), perché qui si entra a contatto con la cucina cinese più autentica, che pesca nella tradizione cantonese con qualche deriva nella regione del Sichuan (e le differenze non mancano, visto che nel Sichuan i sapori sono più decisi e speziati), ma sempre attualizzata e vicina allo stile e alle indicazioni della cucina contemporanea. Marinature, affumicature, preparazioni al vapore, l'utilizzo dell'aceto di riso, le acidità che si mescolano a dolcezze.

La cucina del Kanton è una scoperta e una sfida del palato, perché presuppone un impegno da parte dell'ospite che vuole entrare in contatto con un mondo forse in buona parte ancora sconosciuto. Per fortuna ci pensa il titolare Weikun, che si divide tra sala e cucina (dove i cuochi arrivano tutti dalla Cina) e spiega con dovizia di particolari e in un italiano

perfetto (lui è arrivato a Capriate quando aveva 14 anni e non si è più mosso) la filosofia di ogni piatto, i richiami alla tradizione, il giusto abbinamento con un tè o con un vino e indirizza verso i sapori che si stanno per sperimentare in bocca.

«All'inizio non è stato semplice – dice Weikun – perché la clientela italiana non era abituata a spingersi verso nuove esplorazioni gustative, ma dopo poco tempo ha subito prevalso la curiosità, la voglia di conoscere meglio la millenaria tradizione della cucina cinese e così al Kanton si vedono soprattutto italiani, oltre a qualche orientale di passaggio che vuole sentirsi a casa».

Il menù prevede, tra gli altri, curiosità come la Medusa (proveniente dalla Malesia) con funghi Jinzen e salsa Saoxin, la Mazzancolla scottata e all'aroma fiorito (con una salsa di menta e pugne cinesi), i classici Dim Sum con la Polpetta in crosta di patate e funghi o i Cannelloni sbagliati (preparati con la sfoglia di riso), ma anche il Ramen in brodo di manzo, il Filetto di branzino affumicato, l'Ombrina (arriva dalla Cina, è essiccata e poi viene reidratata come per lo stoccafisso), l'Anatra laccata e il delizioso Pollo croccante con basilico d'Oriente, aceto di Xi-an e olio di sesamo.

Nel futuro, secondo i progetti a lunga scadenza di Weikun, c'è anche l'idea di aprire un secondo indirizzo sul capoluogo lombardo, ma prima ancora la volontà è quella di rendere il menù del ristorante a Capriate sempre più dinamico e vario.

Kanton Chinese Restaurant

via Gramsci, 17

Capriate San Gervasio

tel. 02 90962671

chiuso il lunedì

www.kantonrestaurant.it