

2 Marzo 2016

Asian Mix, la mediatrice culturale che fa scoprire il gusto dell'Asia

Con il marito Lin ha aperto in via Don Luigi Palazzolo, a Bergamo, un take away di piatti cinesi e giapponesi. «Cerchiamo di attenerci alle ricette originali, ma alcuni gusti li abbiamo dovuti adattare ai palati italiani»



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/asianmi/la-mediatrice-culturale-che-fa-scoprire-il-gusto-dellasia/>

In un momento in cui l'imprenditoria cinese nel settore della ristorazione sta occupando sempre più spazio anche nella nostra provincia con abbinamenti di cucine sempre più fantasiosi (si passa dalla cinese alla giapponese per giungere all'italiana e alla brasiliana), è abbastanza singolare, almeno così riteniamo, incontrare una giovane bergamasca che si è data alla ristorazione cinese e giapponese, con forti presenze di piatti vegetariani e vegani in linea con la tendenza attuale.

Il cognome Cukon ne tradisce l'origine straniera ma lei, Angelica, figlia di genitori croati, è nata a Seriate 29 anni or sono. Laureata in lingue orientali, con particolare riferimento a quella cinese, oltre a continuare a svolgere l'attività di mediatrice culturale in alcune scuole della nostra provincia, dal novembre del 2014 ha aperto con il marito il take away Asian Mix in città, in via Palazzolo 40/42.

«Ho viaggiato a lungo, per studio e lavoro, tra l'Italia e la Cina ed ho frequentato molto i ristoranti cinesi e così mi è nata questa passione per la cucina cinese che non può comunque intendersi come un unico stile di preparare il cibo - racconta -. In effetti in Cina, come del resto avviene anche in Italia con le nostre cucine regionali, ci sono delle differenze anche sostanziali a seconda della collocazione geografica. A Bergamo ho incontrato quello che sarebbe poi diventato mio marito, Lin Haijin (38 anni ndr.), che aveva alle spalle una notevole esperienza come cuoco sia in Italia sia all'esterno, ed è nato il nostro progetto».

Asian Mix funziona come un take away ma offre allo stesso tempo la possibilità di consumare sul posto i piatti scelti: si ordina, le posate e gli accessori per la tavola sono a disposizione su un bancone, ci sono i distributori di bevande e le portate arrivano in tavola nella sobria saletta adiacente che può ospitare 22 coperti. Naturalmente c'è anche il servizio di



«Cercavamo un locale in centro - prosegue Angelica - ed abbiamo

trovato questo che ci è piaciuto ma era troppo grande per il solo asporto e troppo piccolo per il ristorante. Abbiamo quindi escogitato questa via di mezzo e la soluzione funziona. C'è chi prenota per telefono e poi passa a ritirare il cibo in modo di non fare code e c'è invece chi preferisce accomodarsi in saletta. Per la sosta di mezzogiorno portiamo diversi piatti

negli uffici vicini. La nostra clientela? Oltre al personale degli uffici abbiamo imprenditori, studenti, artisti, attori, Giorgio Pasotti ad esempio è un nostro affezionato cliente. Spesso alla sera abbiamo anche sportivi, soprattutto di arti marziali, che cenano dopo aver concluso gli allenamenti. Facciamo anche serate a tema ed eventi con associazioni di vegetariani e vegani»

Per quanto riguarda la cucina, «cerchiamo di attenerci il più possibile all'originale – spiega – anche se certi piatti abbiamo dovuto adattarli per forza al palato degli italiani. Abbiamo scelto quelle che ci sembravano le proposte migliori nel gran panorama delle diverse cucine territoriali cinesi cercando di salvaguardare al massimo la tradizione. Con mio marito abbiamo recuperato anche delle ricette cinesi con dei sapori particolari».

Le portate sulla carta, che è anche il volantino pubblicitario del locale, sono in totale 174, delle quali 32 possono essere richieste in versione vegetariana o vegana. Zuppe, antipasti, riso e spaghetti, pollo, manzo, maiale, anatra, gamberi e frutti di mare, tofu, verdure e contorni sono proposti in vari sapori nel menù cinese, mentre il menù giapponese conta una decina di piatti particolari di questa cucina oltre alle più conosciute combinazioni di sushi, sashimi e tempura.

LA PROVA

La struttura del menù fisso di mezzogiorno all'Asian Mix è abbastanza particolare. A seconda del prezzo, si può scegliere un piatto o abbinarne due dei 95 della carta della cucina cinese con l'esclusione di alcune portate più costose.

Si parte dal costo minimo di 6 euro per un secondo a scelta accompagnato da riso bianco. Con 8 euro si possono avere un primo e un secondo di carne o verdura mentre con 9 euro non ci sono limiti sul costo dei piatti e quindi, sia per il primo sia per il secondo, la scelta è estesa alle portate con frutti di mare o anatra. È compresa l'acqua minerale. Per le proposte della cucina giapponese, in particolare per sushi e tempura, il prezzo è di 10 euro bevande escluse.

Abbiamo scelto gli spaghetti di soia ai frutti di mare ed il pollo al curry. Poiché apprezziamo questo tipo di cucina è buono.



Take away Asian Mix

via Palazzolo, 40/42

Bergamo

tel. 035 0279274

chiuso la domenica

asianmixbergamo.com