

In cucina c'è Kang, in sala

MENDINI!

È nato da pochi mesi questo ristorante che, immerso nell'architettura utopica dell'Atelier Mendini, propone una sintesi felice delle migliori cucine asiatiche, per la soddisfazione della vista e del gusto

DI ROBERTO SUMMER

Alessandro Mendini ha senza dubbio lasciato il suo segno visionario nell'architettura e nel design contemporanei, non solo italiani ma europei e mondiali, e anche nel progetto di Blue Ginger, curato col fratello Francesco, anch'egli architetto, e con Emanuela Morra, la sua impronta fantasiosa ed efficace si nota al primo sguardo: "Lo spazio del locale è alto e articolato, così da permettere un gioco delle pareti e dei loro tre colori, lilla, azzurro e arancio salmone, che si alternano con ampie fasce diagonali" - spiegano gli architetti - "i pannelli di ingresso, il lungo bancone e la fascia trasparente che guarda la cucina, sono realizzati in mattoni di vetro colorati della Seves - bianco il bancone, corallo la fascia e i pannelli. I trenta tavoli sono divisi in zone diverse, messi in relazione alla forma della pianta, con la presenza anche di un tavolo a bancone con sgabelli per otto posti frontali.

Un soppalco diagonale, cui si accede per una scala metallica, dalle balaustrate di lastre di vetro con tiranti d'acciaio, dà luogo ad una zona di tavoli più intima, a salotto, con divanetti e poltroncine in sky azzurro e legno, prodotti da Byblos Casa.

Pavimenti di cemento grigio, illuminazione ottenuta con più tipi di lampade (piantane Luminal e luci a parete Shakti di Marzio Rusconi Clerici, produzione Kundalini; binari e proiettori, produzione Targetti; piantane Venti di Alessandro Mendini, produzione Slamp), tendenzialmente soffice, chiara e diffusa, tavoli e scaffali ricoperti con un curioso laminato Abet - blu, nero e bianco su fondo argento - abbinati attraverso un singolare contrasto cromatico con le sedie Myto (color arancione, verde acido e nero) di Konstantin Gric, produzione Plank - completano l'immagine chiara e fresca, delicatamente policroma, molto visibile anche attraverso le quattro grandi vetrate in facciata su viale Carlo Troya". Alcune pareti sono dedicate all'esposizione di opere d'arte contemporanea.

Le quattro grandi scuole d'Oriente

In questo ambiente raffinato e morbidamente eclettico, con i tavoli elegantemente apparecchiati con tovaglie di lino, piatti moderni di porcellana bianca, calici di cristallo, si apprezza in maniera partico-





Le scelte cromatiche e gli arredi sono fantasiosi ed eclettici. Sotto, le code di mezzancolla con frutta fresca. In alto, nella pagina accanto, lo chef Cheng Kang

lare la **cucina contemporanea**, basata sui piatti nobili delle **quattro più ricercate scuole orientali** (Thai, giapponese, vietnamita e cinese) ma anche sullo **"street food"**: i profumi e i sapori che negli affollati vicoli d'oriente ci tentano con le loro lusinghe, qui trovano una rivisitazione nobile, in perfetta sintonia con i nostri palati e le attese di una sicurezza alimentare assoluta. **Alta qualità e prezzi accessibili**, in un paradosso solo apparente: tutte le scelte sono compiute per mettere d'accordo due aspetti difficilmente conciliabili.

La proprietaria (insieme al fratello Ting), **Elena Shang**, anche se discende da una famiglia di ristoratori, tra le più accreditate della ristorazione meneghina, viene da un'esperienza di responsabile marketing e ha cercato con passione di tradurre in atto qui tutto quello che ha apprezzato come cliente di un ristorante: l'assoluta **freschezza delle materie prime**, l'eleganza della presentazione, i rapporti tra colori e sapori, la grande attenzione ad ogni dettaglio, le coccole che fanno sentire ogni cliente come privilegiato.

Lo chef, **Cheng Kang**, giovane e preparato, ha lavorato sia in Cina sia in Thailandia e ora traduce questa sua esperienza rendendola assolutamente attuale, in funzione di un piacere totale per appagare occhi e palato senza alleggerire le tasche: cifra stilistica dominante il felice **abbinamento tra frutta e pesce**, in accostamenti insoliti anche per la cucina orientale ma dall'esito indubbiamente soddisfacente.

Dal sushi al tempura, fino all'orata thai

La degustazione è iniziata con un **freschissimo sushi** presentato in maniera sorprendente: preparato sotto gli occhi dei clienti in assoluta sicurezza igienica (una vetrinetta refrigerata sopra il bancone del bar assicura la totale assenza di batteri), compone in maniera grafica-



mente invitante i tradizionali ingredienti (salmone, tonno rosso, gamberi, alghe, riso) insieme a **frutta fresca**. Ho scelto per accompagnare tutta la cena un Gewürtztraminer Hofstätter 2007, dal color paglierino delicato, dal profumo intenso di fiori, di frutta matura (albicocca, pesca bianca, mango) e di spezie, dal corpo morbido e vellutato, dal sapore elegantemente fruttato (le stesse evocazioni del profumo e in più la mela verde). Grazie anche alla sua gradevolissima persistenza acidula, è perfetto per sottolineare i sapori delicati della cucina di pesce o per compensare gli eccessi di quelli più decisi. A proposito, la cantina vanta una rosa di proposte in grado di soddisfare anche il gourmet più esigente, senza che debba prosciugare il portafoglio.

Poi ho apprezzato un eccezionale **misto mare caldo**, in cui gamberi, polpo, calamari e salmone si sposano felicemente ad arance, fragole, kiwi, lichees, melograno e melone e a cui il **riso saltato con verdure**, croccante e molto gustoso, aggiunge un tocco di totale sintonia gastronomica.

Quindi ho potuto gustare un'orata alla Thai, sempre circondata da frutta e verdura elegantemente scolpite, secondo la tradizione orientale, e ricoperta di una salsa leggermente piccante, in un perfetto equilibrio di gusto. Poi una leggerissima e appetitosa **frittura tempura di gamberi e anelli di calamari**, accompagnata da una salsa delicata.

Per concludere, una spettacolare composizione di **frutta tagliata e scolpita con fantasia**, con sapori nostrani (arance, fragole, kiwi) ed esotici (mango, melone verde, ananas, lichees, rambutan, longan, provenienti dalla Thailandia) e un **sorbetto di limone con una spruzzatina di caffè in polvere**, perfettamente digestivo.

Durante la serata una **musica di sottofondo** (che cambia quotidianamente, tanto che c'è il menu della musica del giorno per chi è curioso di sapere quali note si accompagnano alle portate), discreta e selezionata, ha costituito un tappeto di note che, insieme all'ambiente e ai piatti, ha contribuito a creare una vera esperienza multisensoriale.

LA RICETTA DEL CUORE

CODE DI MAZZANCOLLA CON FRUTTA FRESCA

Ingredienti: n.12 code di mazzancolla, 1 mango, 1 fetta di melone, 1 fetta di anguria o fragole, 1 papaya

Preparazione: sguisciare e pulire le code di mazzancolla, aggiungere ai gamberi un pizzico di sale, vino di riso e una spolverata leggerissima di fecola di patate e lasciar riposare.

Con un scovino ricavare dalla frutta fresca tante palline, cercando di ottenere una buona mescolanza di colori. Scaldare nel wok un filo d'olio e far rosolare a fuoco vivace le code di mazzancolla, quando prendono colore aggiungere la frutta, calibrare sale, un pizzico di zucchero e sfumare con vino bianco. Decorare il piatto con fette di frutta fresca e servire caldo.

BOX | Blue Ginger

Viale Carlo Troya 22 - 20144 Milano
Tel 02.47718603
www.blueginger.it

Apertura: 12,00-15,00 19,00 - 24,00
Chiusura: Domenica
Prezzo medio: euro 25 -30 (escluse bevande)
Carte di credito: Tutte

