

Cucina cinese



中华人民共和国国家旅游局
Amministrazione Nazionale del Turismo
della Repubblica Popolare Cinese



Il Ristorante Fangshan

Indice



6	Beijing (Pechino)	52	Ningbo	90	Haikou
14	Tianjin	53	Hefei	92	Sanya
17	Shijiazhuang	55	Huangshan	94	Chongqing
18	Chengde	56	Fuzhou	97	Chengdu
19	Taiyuan	58	Xiamen	101	Guiyang
21	Hohhot	60	Nanchang	103	Kunming
23	Baotou	61	Jinan	107	Dali
24	Shenyang	65	Qingdao	109	Lijiang
26	Dalian	68	Zhengzhou	111	Lhasa
28	Changchun	70	Luoyang	113	Xi'an
30	Harbin	72	Wuhan	118	Lanzhou
31	Shanghai	74	Changsha	120	Dunhuang
37	Nanjing (Nanchino)	77	Guangzhou	121	Xining
40	Suzhou	81	Shenzhen	122	Yinchuan
43	Wuxi	83	Zhuhai	124	Urumqi
46	Yangzhou	86	Nanning	126	Appendice
49	Hangzhou	88	Guilin		

Prefazione



Un proverbio cinese dice: Ogni cento li (1 li = 1/2 km) cambiano i costumi e ogni mille le abitudini.

Un vasto territorio di 9 milioni e 600 mila chilometri quadrati, l'integrazione di 56 etnie, in aggiunta alla diversità di origini storiche e di condizioni umanistiche e geografiche, hanno dotato la Cina, un Paese orientale dalla lunga civiltà, di una cultura culinaria che varia fra Nord, Sud, Est ed Ovest. La varietà delle scuole di cucina cinese è molto apprezzata dai buongustai stranieri.

La cucina cinese è caratterizzata da un gran numero di scuole, le più influenti e rappresentative delle quali sono quelle di Lu (Shandong), Chuan (Sichuan), Yue (Guangdong), Min (Fujian), Su (Jiangsu), Zhe (Zhejiang), Xiang (Hunan) e Hui (Anhui), le cosiddette "otto grandi scuole di cucina cinese". In forma personalizzata, le cucine Su e Zhe sono paragonate alla bellezza e delicatezza delle ragazze del Sud del Fiume Azzurro; le cucine Hui e Lu ai robusti uomini del Nord; le cucine Min e Yue ad eleganti giovanotti, e quelle Chuan e Xiang a personalità ricche di talento. Ad esempio, la cucina Lu ha il porro come condimento privilegiato, tende al salato e conta una gran varietà di ingredienti, con piatti come i cetrioli di mare saltati con i porri. La cucina Chuan è conosciuta per il suo gusto pungente, con piatti come i filamenti di carne al gusto di pesce, mentre la cucina Yue attribuisce grande importanza alla freschezza e al lato ricostituente, con piatti come la porchetta arrosto. Queste otto

scuole culinarie differiscono le une dalle altre, sono indipendenti, ma collegate, formando la particolare sfera culturale gastronomica cinese e nel contempo la struttura di base della cultura culinaria cinese.

Gli alimenti di base dei cinesi differiscono nel Nord e nel Sud del Paese, fondamentalmente nel Nord si consumano farinacei, i più rappresentativi dei quali sono i roujiamo (focacce calde con ripieno di carne) e yangroupaomo (zuppa di pane e carne di montone) dello Shaanxi, i dao Xiaomian (tagliatelle tagliate col coltello) dello Shanxi, i niurouqingtangmian (zuppa di tagliatelle e carne bovina) e lamian (tagliatelle stirate a mano) di Lanzhou, nel Gansu, i zhajiangmian (tagliatelle con salsa di soia) di Pechino, e così via. Questi alimenti sono noti per il loro gusto e la preparazione ricercata. Ad esempio, secondo il metodo tradizionale di preparazione dei dao Xiaomian dello Shanxi, con una mano si tiene il blocco di pasta e con l'altra il coltello, tagliando le tagliatelle che finiscono direttamente nell'acqua bollente della pentola. La direzione del taglio origina fette sottili, di forma triangolare, ecc. Nei giorni festivi e durante le celebrazioni, nel Nord non possono mancare i jiaozi (ravioli). Nel Sud, invece, l'alimento di base è il riso, con specialità come il gratin di riso fritto, gli zongzi (riso glutinoso a forma di piramide avvolto in foglie di canna), gli yuanxiao (palline di riso glutinoso ripiene), i niangao (dolci di riso glutinoso), ecc., molto apprezzati dai locali per la lavorazione raffinata e l'alto valore nutritivo.

Naturalmente, è difficile illustrare in poche frasi la profondità dello spirito cinese, accumulatosi nel corso dei millenni, e l'infinita varietà della cultura culinaria del Paese, per cui vi invitiamo a sperimentare di persona sul posto.

Mappa della Cina



Beijing

Introduzione

Beijing (Pechino) è una famosa città storico-culturale e una delle antiche capitali mondiali, e il centro politico, culturale e di scambi internazionali della Cina. La sua plurisecolare storia di capitale ha formato la sua ricca cultura gastronomica, e la sua varietà infinita di piatti tradizionali e di spuntini.

I 2-300 tipi di piatti e spuntini di ogni genere di Beijing (Pechino) integrano l'arte culinaria Han, Mancese, Mongola e Hui, e la raffinatezza dei piatti della corte imperiale Ming (1368-1644) e Qing (1644-1911), formando una cultura culinaria tipica. A Pechino, si possono gustare piatti di corte, piatti dei

funzionari, piatti amati dagli intellettuali, e quelli tratti dal romanzo classico cinese "Il Sogno della Camera Rossa", oltre a piatti musulmani, medicinali e vegetariani.

A parte i piatti dell'entroterra, vi si trovano anche sempre più piatti delle cucine di Hong Kong e Taiwan. Beijing (Pechino) è una città internazionale che ospita non solo la cucina cinese, ma anche di Giappone, Corea del Sud, Francia, Italia, Stati Uniti, Russia, Thailandia, India, Vietnam, Grecia e Paesi arabi.

Non mancano i fast food stranieri, con ristoranti di fama internazionale come KFC e McDonald's.

La marmitta mongola del Ristorante Donglaishun



Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: anatra laccata di Beijing (Pechino), marmitta mongola, piatti di corte, piatti dei funzionari, ecc.

L'anatra laccata di Pechino

L'anatra laccata di Beijing (Pechino), soprannominata il "piatto più delizioso del mondo", è nota per la sua pelle croccante e la carne tenera. Le sfoglie servite con la carne sono sottili e resistenti, ma non troppo umide. Esistono due tipi di anatra laccata: al forno aperto e al forno chiuso.

Il Ristorante dell'anatra laccata Quanjude di Pechino

Il ristorante dell'anatra laccata Quanjude di Beijing (Pechino) è un ristorante tradizionale molto conosciuto in Cina e all'estero, fondato nel 1864, il terzo anno di regno dell'imperatore Tongzhi della dinastia Qing. E' frequentato da illustri ospiti dei vari paesi del mondo.

Indirizzo: Via Qianmen n.32, distretto Chongwen (vecchio ristorante)
Tel. 0086-10-67016321 65112418
<http://www.qnquanjude.com.cn>



Il Ristorante dell'anatra laccata Quanjude

La marmitta mongola

La carne di montone scottata nella marmitta mongola è un famoso piatto locale di Pechino dalla lunga storia. Accompagnato da condimenti caratteristici del Nord della Cina, vanta una preparazione ed un consumo speciali.



La marmitta mongola

Il Ristorante Donglaishun

Il Ristorante Donglaishun è un ristorante musulmano di Beijing (Pechino), dalla storia quasi secolare, conosciuto per la sua marmitta mongola. Le quattro caratteristiche che rendono i clienti soddisfatti sono le materie prime di prima qualità (carne ovina della Mongolia Interna), la lavorazione raffinata, la gamma di condimenti, e il fuoco giusto. Ad esempio, le fette di carne sono tagliate in modo così sottile che un piatto da 200g. ne contiene ben 40.

Indirizzo: 5° piano del Mercato Xindong'an in Via Wangfujing, distretto Dongcheng (sede centrale)
Tel. 0086-10-65280932
<http://www.donglaishun.com.cn>

Paya (anatra al vapore)

Paya, un piatto di corte, consta di un'anatra al vapore con porro, nota per il colore dorato, la tenerezza della carne e il sapore delizioso.



Il drago vola sul ginkgo



Il Ristorante Fangshan

Il Ristorante Fangshan

Questo ristorante, che offre piatti di corte, è stato fondato nel 1925 da Sun Shaolie e Niu Wenzhi, chef della cucina imperiale Qing. La tecnica culinaria è stata ereditata di generazione in generazione. Ha ospitato VIP come l'ex presidente americano Nixon.

Indirizzo: Via Wenjin n.1, distretto Xicheng (nel Parco Beihai)

Tel. 0086-10-64042573

Jiaoquan'er (anello di pasta fritta)



Pesce mandarino Longzhou



Spuntini caratteristici locali : Chao-gan (zuppa di fegato), Baodu (zuppa di trippa), Guanchang (salsicce di farina, ecc.), Ludagun (un dolce di riso glutinoso), Douzhi'er (succo acido di soia), Zhajiangmian (tagliatelle alla salsa di soia), ecc.

Douzhi'er

Dal gusto delizioso, ma difficile da mandar giù, è un tradizionale spuntino a basso costo molto amato dai pechinesi. Creato



Banchetto di corte

all'inizio della dinastia Qing (1644-1911), è noto per il suo alto contenuto di proteine e vitamina C. "Il ristorante Douzhi'er Jinxin", situato a sud-est dell'incrocio di Ciqikou in Via Chongwenmenwai, è il più conosciuto del genere della città.

Ludagun (l'asino che si rotola)

Uno degli spuntini tradizionali di Beijing (Pechino), è così chiamato per il suo metodo di preparazione, ossia la pasta di riso glutinoso cotta al vapore va passata nella farina di soia gialla, come l'asino che si rotola nella polvere. I visitatori possono trovarlo nelle vie degli spuntini di Pechino o nei supermercati dei quartieri popolari.

Le aree delle specialità gastronomiche

Il mercato serale di Donghuamen

Situato a nord della Via Wangfujing, è aperto dalle 18 alle 22. Vi si trovano gli spuntini tipici di Beijing (Pechino) e decine di specialità delle altre parti del Paese, tra cui le tagliatelle stirate di Lanzhou, la zuppa di



Ludagun (un dolce di riso glutinoso di Beijing)

palline di pesce di Wenzhou, e le tagliatelle fredde dello Shaanxi. Inoltre le creme di farina, di albicocca, ecc. sono spuntini da non perdere assolutamente.

Il mercato serale di Donghuamen è conosciuto non solo a livello nazionale, ma anche all'estero, ed è stato visitato da molti dignitari stranieri, tra cui l'ex premier britannico Margaret Thatcher. Ogni giorno, è affollato di turisti stranieri curiosi di gustare le specialità cinesi.

Spuntini del mercato serale di Donghuamen



La strada degli spuntini di Wangfujing

A sud del mercato Haoyou, in Via Wangfujing, si erge un arco tradizionale alto dieci metri, che segna l'ingresso della strada degli spuntini. Fiancheggiata da edifici nello stile delle dinastie Ming e Qing, vi si può ammirare l'architettura, godendo al tempo stesso gli spuntini.

La strada offre deliziosi spuntini di Beijing (Pechino) e di tutte le parti del Paese. Di sera, è particolarmente vivace, illuminata da lanterne rosse e molto affollata. Potete trovarvi i vermicelli di riso Guoqiao, la zuppa piccante, il formaggio fermentato di soia, i Goubuli baozi (panini al vapore con ripieno), le lazzeruole candite (tanghulu) e altri spuntini tipici.

La Via Guijie

Situata lungo la Via Dongzhimennei, Guijie è la più grande e conosciuta strada gastronomica di Beijing (Pechino). Le piccole aragoste piccanti sono gli spuntini più rappresentativi. Inizia all'angolo della Via Beixinqiao e termina all'incrocio di Dongzhimen con la seconda circonvallazione. Potete trovarvi ristoranti di vario tipo, della marmitta di Chongqing, della marmitta mongola, ecc.

Negli ultimi anni, nella capitale sono nate moltissime nuove aree della ristorazione. La

zona a nord del Guomao, sulla terza circonvallazione-est, fino al Ponte Sanyuan-ovest, sta raggruppando le specialità gastronomiche della città, con piatti caratteristici di sapore e livello diverso. Molte mode alimentari sono partite di qui. Fuori della terza circonvallazione, si trovano altre due aree gastronomiche: l'ingresso ovest del Parco Chaoyang e la Via Nurenjie (delle donne), vicino al mercato dei fiori Laitai.

Oggi, i dintorni di SOHO sono ormai diventati un quartiere ad alta densità di ristoranti. Si prevede che, vista la favorevole posizione di SOHO, nei prossimi anni il settore si svilupperà in direzione est.

Con lo sviluppo dell'area ricreativa dei bar di Houhai, questa diventerà gradualmente una nuova area gastronomica creativa e alla moda, ricca di bar e caratterizzata da un ambiente estremamente piacevole.



Xiaowotou (panini di mais al vapore)

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Huancheng Laoma	Marmitta	Dabeiya, distretto Chaoyang (dietro il Palazzo Motorola)	10-6779 8801
Tianjiacai	Piatti dei funzionari di Beijing	Via Chang'an Est n.33 (7° piano dell'Hotel Beijing)	10-6513 7766
Fengzeyuan	Cucina Lu (dello Shandong)	Via Zhushikou Ovest n.83	10-6318 6688
Ristorante dell'Abulone Ah Yat	Cucina Yue (del Guangdong)	Jianwai Dajie n.1, distretto Chaoyang	10-6508 9613
Dazhaimen della Casa Bai	Piatti imperiali ed ufficiali	Via Suzhou n.15, distretto Haidian	10-6265 4186
Laohanzi	Piatti Hakka/Yue	Riva Est di Shishahui, distretto Xicheng	10-6404 2259
Liujiaguao	Cucina Xiang (dello Hunan)	Via Nanheyuan n.19, distretto Dongcheng	10-6524 1487
Gongzhengwei di Beijing	Piatti di Pechino	Chaonei Dajie n.130	10-6523 6320

○Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Arte della pasta dello Shanxi	Piatti dello Shanxi	Via Dawang Ovest n.20, distretto Chaoyang	10-6774 9950
Gongdefin	Cucina vegetariana	Via Qianmen Est n.2	10-6702 0867
Lugang Xinxozhen	Cucina di Taiwan	Via Xiaoyun n.35, distretto Chaoyang	10-8451 9988
Jing Fun Café	Cucina vegetariana	Wanlu Zhonglu Bishuiyuntian palazzo n.1, distretto Haidian	10-8256 5205

○Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Grand Hotel Beijing	5	Rongyuan	Cucina Chuan (del Sichuan)	Via Chang'an Est n.35	10-6513 7788
		Mingyuan	Cucina Yue (del Guangdong)		
		Gudu	Cucina Yue (del Guangdong)		
Palace Hotel	5	Ristorante tedesco	Cucina occidentale/tedesca	Vicolo Jinyue in Via Wangfujing	10-6512 8899
		Ristorante Roma	Cucina occidentale/italiana		
		Ristorante cinese	Cucina Yue (del Guangdong)		
China World Hotel	5	Xiangong	Cucina Yue (del Guangdong)	Jianwai Dajie n.1	10-6505 2266
		Nadaman	Cucina occidentale/giapponese		
		Aliya	Cucina occidentale		
Hotel Great Wall Sheraton	5	Yuntai	Cucina Chuan (del Sichuan)	Dongsanhuan Beilu n.10, distretto Chaoyang	10-6590 5566
		Ristorante francese	Cucina occidentale		
Hotel Shangri-La	5	Xiangong	Cucina Yue (del Guangdong)	Via Zizhuyuan n.29	10-6841 2211
		Lanyun	Cucina occidentale		
		Xicon	Cucina occidentale/giapponese		
Hotel Kempinski	5	Longyuan	Cucina Yue/Beijing	Via Liangmaqiao n.50, distretto Chaoyang	10-6465 3388
		Brasserie Polhana	Cucina occidentale/tedesca		
		Ristorante Venezia	Cucina occidentale/italiana		
		Kelaisile	Cucina occidentale/sud-americana		

Jing Fun Café



Bar

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
International Hotel	5	Grande Shanghai	Cucina Hu (di Shanghai)	Jiannei Dajie n.9	10-6512 6688
		Yuequ Brasserie	Cucina Yue/Hong Kong		
		Four Seasons	Cucina occidentale		
		Ristorante girevole Starlight	Cucina cinese/occidentale		
Hotel Xiyuan	5	Jiangnanchun	Cucina Huaiyang	Via Sanlibe n.1	10-6831 3388
		Penglaichun	Cucina Huaiyang		
		Ristorante musulmano	Cucina cinese/musulmana		
		Ristorante girevole	Cucina occidentale/dell'Asia sud-orientale		
Hotel ZhaoLong	5	Qingye	Cucina cinese/di Taiwan	Gongti Beilu n.2, distretto Chaoyang	10-6597 2299
		Apollo	Cucina occidentale		

○Cucina occidentale e fast food

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hard Rock Cafe	Cucina americana	Palazzo Liangmahe, terza circoscrizione Est, distretto Chaoyang	10-6590 6688
Maxim's	Cucina francese	Via Chongwenmen Ovest n.2	10-6512 1992
Chingari	Cucina indiana/thailandese/pakistana	Dongzhimenwai Dajie n.27, 4° piano, distretto Chaoyang	10-8448 3690
Ashandi	Cucina spagnola	Davanti all'ingresso dello Stadio sportivo degli operai, distretto Chaoyang	10-6416 6231
Mosca	Cucina russa	Xizhimenwai Dajie n.135, distretto Xicheng	10-6835 4454
Wanting Four Seasons	Cucina giapponese	Ingresso Ovest del Parco Chaoyang, distretto Chaoyang	10-6594 0966
Ristorante Thaiandese	Cucina thailandese	Holiday Inn Lido, Via Jiangtai, distretto Chaoyang	10-6437 6976
Padiglione Qingyun	Cucina vietnamita/portoghese	Qianhai Dongyan n.22	10-6401 9581

Tianjin

Introduzione

Tianjin è soprannominata la capitale della gastronomia. Le sue specialità sono nate fra la popolazione e si sono sviluppate nei secoli nelle strade e nei vicoli. Tianjin è una città prossima alla costa, perciò è ricca di pesci, gamberetti e granchi, da cui il famoso proverbio: "Per mangiare pesci e gamberetti, bisogna andare a Tianjin".

A Tianjin si possono gustare le otto cucine principali della Cina: Chuan, Lu, Yue, Min, Xiang, Su, Zhe e Hui, e piatti di Tianjin, di Beijing (Pechino), musulmani, frutti di mare, grigliate, selvaggina, piatti occidentali e giapponesi, e un centinaio di spuntini.

Specialità gastronomiche

I più famosi piatti locali sono: sidapa, badawan, insalata di gamberetti, polpa di granchi e pinne di pesce, pesce e capesante

Un'ospite tedesca impara a preparare i piatti di Tianjin



saltati, filamenti di carne di pollo con funghi saltati, ecc.

Sidapa

Sidapa (quattro ingredienti cotti al vapore) da solo non può costituire un banchetto, ma fa da accompagnamento a Badawan (otto grandi ciotole). Nonostante il nome, contiene più di quattro ingredienti: pollo, anatra, stinco di maiale, cubetti di carne, cetrioli di mare, glutine e pesce al vapore.



Trecce di farina fritta Shibajie

Badawan (otto grandi ciotole)

Badawan si suddivide in due tipi: grossolano e raffinato. Il primo è spesso servito ad un tavolo per otto persone e conta otto piatti in grandi ciotole, fra cui gamberetti sgusciati freschi saltati, filamenti saltati di carne di pollo, e flan di uova e polpa di granchio, dalle ricche caratteristiche locali.

Il Ristorante Hongqi

Questo famoso ristorante di specialità locali, con una storia di oltre 70 anni, offre più di 300 specialità, tra cui una cinquantina di piatti rappresentativi: polpa di granchio e pinne di pesce, carne di coniglio, marmitta di pesce d'argento e granchi violetti, gamberetti saltati freschi, ecc.

Indirizzo: Cortile posteriore del Comitato del distretto Hongqiao
Tel. 0086-22-26370432

Il Ristorante Hongqishun

È un ristorante tradizionale musulmano fondato nel 1936. Offre piatti musulmani e stagionali di tutte le categorie per banchetti, ricevimenti e pranzi popolari.

Indirizzo: Dagu Nanlu n.668, distretto Hexi
Tel. 0086-22-28328028

Il Ristorante Qishilin

Fondato nel 1901, questo ristorante offre piatti delle cucine russa, tedesca, inglese, francese e italiana, nonché piatti locali di Wuxi. Ecco alcune delle sue specialità tradizionali: gamberoni e granchi al latte, carne bovina in ebraico, pesce acido alla tedesca, borsh alla russa, spiedini di mare alla francese, ostriche, involtini di pollo al burro, torta di mele all'inglese, taglio al cioccolato, pane al burro, ecc.

Indirizzo: Via Zhejiang n.33, distretto Heping (sede centrale)
Tel. 0086-22-23321603

Spuntini locali: i Goubuli (panini caldi con ripieno), le trecce di farina fritte Shibajie, e la torta ripiena frita Erduoyan sono soprannomi-

nati i "tre famosi spuntini locali di Tianjin".

I panini caldi con ripieno Goubuli

I panini caldi con ripieno Goubuli sono stati creati alla fine della dinastia Qing. Dall'originale ripieno di carne suina, ora sono disponibili in più di 90 tipi di 20 categorie: Goubuli perla, del drago e della fenice, ai frutti di mare, ecc. Il ristorante offre anche piatti della cucina Lu (dello Shandong) ed oltre 200 piatti tipici.

Ristorante Goubuli di Tianjin (sede centrale)

Indirizzo: Via Heping n.322, distretto Heping
Tel. 0086-22-23031115

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada alimentare Nanshi

Situata nel centro di Tianjin, confina ad est con la Via Heping e ad ovest con l'Hotel Huafugong, ha una superficie edificata di 42.000 mq. ed è caratterizzata dallo stile architettonico nazionale, che la rende simile ad una cittadina di stile antico. Ospita ristoranti di varie dimensioni che offrono ai turisti varie specialità gastronomiche.

La strada gastronomica Shiyue

Posta accanto al Parco Sun Yat-sen, nel distretto di Hebei, ospita famosi negozi e ristoranti come la Panetteria Mingyuezhai

Goubuli (panino caldo con ripieno)





Granchio di Tianjin (Portunus trituberculatus)

specializzata in torte, la Rosticceria Nanyang, il Ristorante Quanfade dei ravioli alla griglia, la succursale di Zhenfaxiang di Erduoyan Zhagao (torta frita ripiena), il Ristorante delle tagliatelle stirate Lanxiangyuan, la Casa degli spuntini Jinglaishun, la Casa dei piatti al vapore Lulaichun, i Ristoranti Qingxiangzhai e Zhiweizhai, la Casa degli spuntini Jiangnan, il Caffè Zhongshan, e così via.

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Pengtiangeshidai	Pesce e frutti di mare/Cucina Yue	Hongqi Nanlu n.8, distretto Nankai	22-2395 6666
Hanjinbai	Pesce e frutti di mare/Cucina Yue	Dagu Nanlu n.985, distretto Hexi	22-8832 6666
Yueweixian	Cucina Yue	Via Hebei n.283, distretto Heping	22-2339 8888
Xiaofeiayang	Marmitta	Hotel Hongshi, Weididao n.55, distretto Hexi	22-2831 8180
Riva del Lago Ovest	Piatti di Hangzhou	Palazzo Jinwan, Via Nanjing n.358, distretto Nankai	22-2750 1366

◎Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Sheraton	5	Xihu	Cucina cinese	Via Zijinshan, distretto Hexi	22-2334 3388
		Panshan	Cucina occidentale		
		Città gastronomica asiatica	Cucina cinese/occidentale		
Teda International Hotel Club	5	Fridays	Cucina occidentale	Via Kangfu n.7/2, distretto Nankai	22-2300 5555
		Haigang	Cucina Yue		
Hotel Hyatt Regency	4	Qingsong	Cucina occidentale	Jiefang Beilu n.219, distretto Heping	22-2331 8888
		Chaoyuexuan	Cucina cinese		
		Xiangweizhai	Pasticceria di Tianjin		
		Riverside	Cucina occidentale/giapponese		
Hotel Crystal Palace	4	Xuxiangge	Cucina Yue/cucina di Tianjin	Via Youyi, Binshuidao n.28, Hexi	22-2835 6888
		Tianziye	Cucina Huaiyang		
		Tianxiange	Cucina Hu/cucina di Shaoxing		
		Kobe	Cucina/giapponese		
Hotel Astor	4	Feicui	Cucina cinese	Via Tai'erzhuang n.33, distretto Heping	22-2331 1688
		Marco Polo	Cucina occidentale/italiana		
Hotel Geneva	4	Yayuan	Cucina Yue	Via Youyi n.32, distretto Hexi	22-2835 2222
		Huicunlou	Cucina di Huaiyang/cucina di Hangzhou		
		Yagu	Cucina occidentale/europea		

Shijiazhuang

◎Introduzione

Situata sulla pianura del Nord della Cina, Shijiazhuang è il capoluogo della provincia dello Hebei. L'abbondanza di prodotti locali ha promosso lo sviluppo della sua cultura gastronomica. I piatti dello Hebei sono per lo più salati; la cottura privilegia le tecniche di friggere, rosolare, scottare, saltare e soffriggere, con grande attenzione al colore, aroma, sapore e aspetto del piatto.

◎Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pollo disossato, pesce intero fritto, banchetto di cetrioli, pollo al vapore di stile musulmano, ecc.

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Yatai	Cucina Yue/cucina Chuan/piatti della famiglia Tan	Via Qingyuan n.215	311-8599 9999
Huiyuan	Piatti di corte/cucina Chuan/cucina Yue	Zhonghua Nandajie n.46	311-8701 1001
Palazzo dei compaesani di Baoding	Piatti di tutte le regioni	Bivio dell'autostrada a Tangu Xijie, Yuhua Donglu	311-8507 7711
Palazzo Internazionale	Cucina cinese/occidentale	Zhongshan Donglu n.301	311-8591 9999
Sanshangsan	Cucina cinese	Piazza Shimao a Zhongshan Donglu n.303	311-8667 7999
Lapopo	Cucina Chuan	Via Yuhua n.146	311-8508 0055

Paesaggio di monti e di mare



Chengde

Introduzione

I piatti di Chengde rappresentano i piatti di corte della dinastia Qing al di là della Grande Muraglia. Presentano punti in comune con quelli della corte di Pechino, e anche delle caratteristiche speciali. La cucina di Chengde si basa sui prodotti di montagna e sulla selvaggina, da cui l'appellativo di "terra dei gusti selvatici".

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pollo avvolto in fo-

Manzo fritto, un famoso piatto di Chengde



glie di loto e fango, lepre congelata di Pingquan, tartaruga di Qinglong, involtini di fagiano saltato, ecc.

Il pollo avvolto in foglie di loto e fango

Per la preparazione, si rimuovono i visceri e si lava il pollo senza spiumarlo. In seguito, lo si avvolge in una foglia di loto e lo si copre di fango, facendolo cuocere sul fuoco. Quando si toglie lo strato di fango, vengono via anche le piume. Si taglia il pollo a pezzettini e lo si consuma con dei condimenti. Il gusto è delizioso e la carne tenera, con l'aroma della foglia di loto.

Spuntini locali: torta Nansha, torta alla rosa, pasta di grano saraceno, funghi Koumo, ecc.

La torta Nansha

Gli ingredienti sono: farina di frumento, zucchero, olio vegetale, erba medica, noccioli di pesca, semi di melone e filamenti di frutta candita rossi e verdi.

La torta alla rosa

Per la preparazione, si utilizzano le rose coltivate nella Residenza estiva imperiale. Gli ingredienti sono: farina di frumento, zucchero, olio vegetale, olio di sesamo, noccioli di pesca, semi di melone e filamenti di frutta candita rossi e verdi.

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Xinqianlong	Cucina familiare	Giardino Dijing, Via Xinhua	314-207 6768
Yicenglou	Marmitta mongola	Via Nanyangzi n.12	314-213 5111
Ristorante musulmano Xilaishun	Piatti musulmani	Via Zhonggulou	314-202 5554
Dasanbe	Piatti locali	Quartiere Zhonggulou	314-203 9905
Ristorante dei ravioli Wanglu	Ravioli	Via Xiaotonggou Nord n.13	314-288 6363

Taiyuan

Introduzione

Situata nella parte centrale della provincia dello Shanxi, Taiyuan, nota anticamente come Jinyang, è il capoluogo provinciale. Le speciali condizioni naturali hanno fornito una vasta gamma di ingredienti per la cucina Jin (Shanxi). I piatti della cucina Jin sono principalmente salati e fragranti, con un gusto tendente all'agrodolce, e si distinguono nelle scuole del Sud, del Nord e del Centro. I piatti di Taiyuan rappresentano la scuola del Centro. Combinando i punti forti del Sud e del Nord, questi comprendono 25 tecniche speciali di cottura, tra cui saltare, friggere, scottare, grigliare, e al vapore.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pesce in agrodolce, carne di montone cotta in pentola, agnello saltato ai porri, patata cinese caramellata, uova fritte in una ciotola di ferro, carne al formaggio di soia fermentato, ecc.

Spuntini locali: carne alla salsa di soia della casa Liuweizhai, Tounao di Taiyuan (brodo di

Youmian kaolao (involentini di farina d'avena)



Torte fritte di farina Paopao

carne di montone, vino ed erbe medicinali), Daoxiaomian (tagliatelle tagliate col coltello), Mao'erduo (pasta a forma di orecchi di gatto), salsicce di farina di grano saraceno, torta Taigu, zuppa di trippa di agnello, ravioli di carne di montone o bovina al vapore, ecc.

Tounao di Taiyuan

Si tratta di uno spuntino locale servito a colazione. Molto nutriente, è anche chiamato zuppa Bazhen (degli otto tesori).

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica di Taiyuan

Posta al bivio della strada Fudong, offre



Tagliatelle di giada

vari spuntini locali. Lunga qualche centinaio di metri, è affiancata da edifici di stile classico, con vari ristoranti di ravioli, e negozi di tagliatelle fredde di soia e di Shaomai (un tipo di ravioli al vapore), ecc.

La foresta degli spuntini

La foresta degli spuntini si trova in Via

● Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Bingzhou	Cucina Jin	Via Yingze n.118	351-882 1188
Ristorante dello Shanxi	Cucina Jin	Nanxiaoqiang n.3	351-412 1111
Renyili	Piatti musulmani/ravioli	Via Qiaotou n.86	351-403 4104
Ristorante dell'anatra laccata Hongbinlou	Cucina Yue	Via Jiefang n.58	351-418 4540

Prefisso della Cina (0086)

Mishi, e offre tutta una varietà di leccornie: zuppe di riso ricostituenti, panini e torte imbottiti di carne tritata, ecc. Al mattino, al ristorante Qingheyuan in Via Qiaotou si può gustare il vero Tounao di Taiyuan (un brodo di carne di montone, vino ed erbe medicinali).



Ravioli al vapore Jiulong

Galette di Taiyuan



Hohhot

● Introduzione

La Regione Autonoma della Mongolia Interna, abbreviata in Mongolia Interna, ospita numerose etnie: Mongola, Han, Daur, Ewenki, Oroqen, Hui, Mancese e Coreana. La vita dei Mongoli è ricca di costumi ed usanze etnici. Abitano nelle yurte, bevono tè al latte, e

mangiano carne di pecora, cosciotto di agnello arrosto, montone intero, yogurt e formaggio, perciò la cucina presenta le caratteristiche etniche mongole. Come capoluogo della Regione autonoma, Hohhot è il centro politico, economico, tecnico-scientifico e culturale della regione. In città, come in periferia, si possono facilmente gustare specialità del Sud e del Nord del Paese, e anche scoprire il gusto naturale dei prodotti della prateria.

● Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: agnello intero arrosto, cosciotto d'agnello arrosto, zampa di cammello in agrodolce e al vapore, ecc.

L'agnello intero arrosto

È il piatto tradizionale con cui i mongoli accolgono gli ospiti o celebrano le maggiori festività. Si prepara inserendo dei condimenti nel ventre dell'agnello prima della cottura allo spiedo, il che ne mantiene intatto l'aspetto.



Zucca dorata con costine di agnello e riso profumato

Pollo della tempesta nel deserto



La carne di montone afferrata con le mani

Si tratta di un noto piatto mongolo. Per la preparazione, si rimuovono la testa, le zampe e i visceri del montone, lo si taglia a pezzi, e li si immerge nell'acqua bollente, per una cottura a fuoco vivo fino a che sparisca il colore del sangue, senza aggiungere alcun condimento. In tavola, la carne viene tagliata a pezzettini col coltello e mangiata con le mani, intingendola in vari condimenti.

Spuntini locali: liquore di latte di cavalla, tè al latte, dorso di pecora, coda di pecora frita,

formaggio, torta tagliata, gallette all'olio vegetale, torta Hada, Shaomai (ravioli al vapore), ecc.

Il liquore di latte di cavalla

Si tratta di una bevanda di latte di cavalla fermentato, a basso contenuto alcolico.

Il tè al latte

Il tè al latte è una tradizionale bevanda calda mongola, realizzata mescolando tè compresso e latte fresco. Ha le proprietà di riscaldare lo stomaco, placare la sete e la fame e aiutare la digestione.

○Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Malaqin	Piatti locali/cucina Yue/Chuan	Xincheng Xijie n.122	471-692 6685
Palazzo dei compaesani del Sichuan	Cucina Chuan	Via Beiyuan Ovest, distretto Xincheng	471-692 7711
Dajiangnanbei	Cucina dello Hubei/Chuan/Yue	Via Zhuowuda n.108	471-492 4888
Bayinbaoriwa	Pasta di farina di grano saraceno	Lato est del Dipartimento politico dell'Esercito in Via Huizhong, distretto Xincheng	471-225 5506
Xiaofeiayang	Marmitta mongola	Dushi Huating, Via Xilin Sud	471-668 7799
Menggudaying	Piatti mongoli	Cortile dell'ippodromo a Hulun Beilu	471-651 6868
Caoyuanxingfa	Carne	Tratto sud della Via Nanmashebmiao, distretto Xincheng	471-492 0033

Prodotti al latte



Baotou

○Introduzione

La cucina di Baotou è caratterizzata dallo stile del Nord-Ovest della Cina. Si basa sulla carne bovina e ovina e su vari tipi di pasta di grano. Gli spuntini più famosi sono: la torta Xiaoji (del pollo), la torta Jingtao (della pesca), la torta Baiwei (ai cento gusti) e la torta al crisantemo.

○Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: marmitta mongola.

La marmitta mongola

La marmitta mongola è un piatto della Mongolia Interna nato al tempo della dinastia Yuan (1206-1368). Per prepararlo, si utilizzano il dorso, le zampe posteriori e la coda della pecora, tagliandoli a fettine che si fanno scottare in acqua bollente e si intingono in una salsa di sesamo, formaggio fermentato

Un caloroso benvenuto agli ospiti



○Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Dinasty	Cucina Yue/prodotti di mare	Via Bayantala Ovest, distretto Donghe	472-486 0888
Ninglu di Baotou	Cucina Chuan/ Yue	Estremo Ovest della Via Bayantala n.32	472-220 3888
Yiyuan	Cucina Chuan	Nanmenwai Dajie n.8; distretto Donghe	472-220 0009
Quanjude di Baotou	Atrattoria laccata	Palazzo commerciale n.1, Ospedale n.3 del Complesso siderurgico di Baotou	472-212 5757



Marmitta mongola

di soia, erba cipollina, cipolla, zenzero, e olio di gamberetti. La carne risulta così tenera e fragrante, senza grasso.

SARL (catena) Xiaofeiayang, famosa per la marmitta mongola

Indirizzo: Via Wulan n.9, distretto Kunqu (sede centrale)

Tel. 0086-472-5188998

Le aree delle specialità gastronomiche

Situata nella zona ovest della città, la Via Gangtie è soprannominata "la prima via al di fuori della Grande Muraglia". Ospita decine di ristoranti di vario tipo. All'incrocio tra la circinnellazione e la Via Nanmenwai, si trova un mercato serale di spuntini caratteristici, molto economici. Nelle sere d'estate, la zona è affollatissima. Nella Città del barbecue, a nord della piazza Yinhe, si possono ascoltare le arie folcloristiche in dialetto interpretate da compagnie dell'opera locale.

I ristoranti più famosi sono Xiaonanguo, Jingtai Zhuangyuan, Saihantala e Xiaofeiayang.

Shenyang

Introduzione

Shenyang, capoluogo della provincia del Liaoning, è una famosa città storica e culturale e una delle prime migliori città turistiche della Cina. È il centro economico, culturale e del trasporto del Nord-Est del Paese. È anche una città di buongustai.

Le specialità di Shenyang sono caratterizzate da una lunga storia e da una lavorazione raffinata. Sulla base della cucina dell'etnia Mancese, hanno preso a prestito e sviluppato l'arte culinaria di corte, ed assorbito il meglio dei piatti dell'intero paese, formando un proprio stile. In merito, spicca il banchetto Mancese-Han. Nella città si possono anche gustare gli spuntini tipici locali e delle varie parti del Paese.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: banchetto Mancese-Han, zuppa di zampone, angelica e vecchia, zup-

pa di carne magra e pere, brodo di pollo con capesante e giuggiole, zuppa di pesce e uova, ecc.

Il banchetto Mancese-Han

Comprende diversi ingredienti, tra cui gli "otto tesori di montagna" e gli "otto prodotti di terra e di mare". I primi includono: alce, ginseng, felce, ecc., ed i secondi: rana, gobba di cammello, vari funghi, mais, pollo, e pinne di pescecane, *Stichopus japonicus*, ostriche, orecchie di mare, uova di seppia, pelle di pesce, ecc.

Spuntini locali: ravioli Laobian, Shaomai (ravioli al vapore) della famiglia Ma, focaccia con carne affumicata di Li Liangui, torta ripiena di marca Laoshan di Haicheng, salsiccia al sangue e carne bianca, gallette Huitou, panino farcito al vapore, manzo arrosto alla coreana, torta coreana, ecc.

Il Ristorante dei ravioli Laobian

Questo ristorante ha una storia di 170

Il banchetto di ravioli Laobian



anni. I suoi ravioli sono ben noti in Cina e all'estero per l'involucro sottile, e il ricco ripieno non grasso, facile da masticare e dal sapore delizioso. Dopo le ricerche di generazioni di cuochi, il ristorante ora offre un centinaio di tipi di ravioli e banchetti di ogni livello.

Indirizzo: Via Zhongjie n.208

Tel. 0086-24-24865369

Il Ristorante degli Shaomai (ravioli al vapore) della famiglia Ma

È il primo ristorante musulmano costituito nell'epoca moderna a Shenyang. Tramite oltre 200 anni di evoluzione e diverse generazioni di cuochi, vanta una scelta degli ingredienti raffinata. La pasta è fatta a mano e lavorata a forma di crisantemo, risultando bianca e trasparente, per cui si può vedere il ripieno, fragrante e delizioso.

Indirizzo: Taiyuan Beijie n.12

Tel. 0086-24-83831555

Il Ristorante della famiglia Na

Il ristorante, fondato da Na Jiyu della Bandiera bianca dell'etnia Mancese (una suddivisione delle forze armate), ha più di



Riso glutinoso fermentato con *Hydnum erinaceus*

120 anni. Il suo piatto più famoso, la salsiccia al sangue e carne bianca, è caratterizzato da materie prime fresche, una lavorazione raffinata, e un'accurata scelta dei condimenti. Il sapore è delizioso e la carne tenera e gustosa.

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada degli spuntini Wulihe

Questa famosa strada degli spuntini di Shenyang ospita vari negozi con tutti gli spuntini locali, oltre a numerosi ristoranti che offrono i deliziosi piatti tipici della città.

Ravioli Laobian



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Diyichun	Piatti del Liaoning	Nanjing Beilu n.28, distretto Heping	24-2349 3111
Ristorante dell'anatra laccata e sfoglie della famiglia Yang	Piatti del Liaoning	Via Changxing n.2, distretto Heping	24-2324 4488
Negozi di focacce con carne affumicata di Li Liangui	Focacce	Via Zhengyang n.88, distretto Shenhe	24-2486 3731
Jinghua di Zhuweiju	Piatti del Liaoning	Via Huashan n.31, distretto Huanggu	24-8640 1099
Xinglongxuan	Ravioli	Via Zhongshan n.250, distretto Shenhe	24-2486 3825

Shenyang

Introduzione

Shenyang, capoluogo della provincia del Liaoning, è una famosa città storica e culturale e una delle prime migliori città turistiche della Cina. È il centro economico, culturale e del trasporto del Nord-Est del Paese. È anche una città di buongustai.

Le specialità di Shenyang sono caratterizzate da una lunga storia e da una lavorazione raffinata. Sulla base della cucina dell'etnia Mancese, hanno preso a prestito e sviluppato l'arte culinaria di corte, ed assorbito il meglio dei piatti dell'intero paese, formando un proprio stile. In merito, spicca il banchetto Mancese-Han. Nella città si possono anche gustare gli spuntini tipici locali e delle varie parti del Paese.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: banchetto Mancese-Han, zuppa di zampone, angelica e vecchia, zup-

pa di carne magra e pere, brodo di pollo con capesante e giuggiole, zuppa di pesce e uova, ecc.

Il banchetto Mancese-Han

Comprende diversi ingredienti, tra cui gli "otto tesori di montagna" e gli "otto prodotti di terra e di mare". I primi includono: alce, ginseng, felce, ecc., ed i secondi: rana, gobba di cammello, vari funghi, mais, pollo, e pinne di pesceccane, *Stichopus japonicus*, ostriche, orecchie di mare, uova di seppia, pelle di pesce, ecc.

Spuntini locali: ravioli Laobian, Shaomai (ravioli al vapore) della famiglia Ma, focaccia con carne affumicata di Li Liangui, torta ripiena di marca Laoshan di Haicheng, salsiccia al sangue e carne bianca, gallette Huitou, panino farcito al vapore, manzo arrosto alla coreana, torta coreana, ecc.

Il Ristorante dei ravioli Laobian

Questo ristorante ha una storia di 170

Il banchetto di ravioli Laobian



anni. I suoi ravioli sono ben noti in Cina e all'estero per l'involucro sottile, e il ricco ripieno non grasso, facile da masticare e dal sapore delizioso. Dopo le ricerche di generazioni di cuochi, il ristorante ora offre un centinaio di tipi di ravioli e banchetti di ogni livello.

Indirizzo: Via Zhongjie n.208

Tel. 0086-24-24865369

Il Ristorante degli Shaomai (ravioli al vapore) della famiglia Ma

È il primo ristorante musulmano costituito nell'epoca moderna a Shenyang. Tramite oltre 200 anni di evoluzione e diverse generazioni di cuochi, vanta una scelta degli ingredienti raffinata. La pasta è fatta a mano e lavorata a forma di crisantemo, risultando bianca e trasparente, per cui si può vedere il ripieno, fragrante e delizioso.

Indirizzo: Taiyuan Bejie n.12

Tel. 0086-24-83831555

Il Ristorante della famiglia Na

Il ristorante, fondato da Na Jiyou della Bandiera bianca dell'etnia Mancese (una suddivisione delle forze armate), ha più di



Riso glutinoso fermentato con Hydnum erinaceus

120 anni. Il suo piatto più famoso, la salsiccia al sangue e carne bianca, è caratterizzato da materie prime fresche, una lavorazione raffinata, e un'accurata scelta dei condimenti. Il sapore è delizioso e la carne tenera e gustosa.

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada degli spuntini Wulihe

Questa famosa strada degli spuntini di Shenyang ospita vari negozi con tutti gli spuntini locali, oltre a numerosi ristoranti che offrono i deliziosi piatti tipici della città.

Ravioli Laobian



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Diyichuan	Piatti del Liaoning	Nanjing Beilu n.28, distretto Heping	24-2349 3111
Ristorante dell'anatra laccata e sfoglie della famiglia Yang	Piatti del Liaoning	Via Changxing n.2, distretto Heping	24-2324 4488
Negozi di focacce con carne affumicata di Li Liangui	Focacce	Via Zhengyang n.88, distretto Shenhe	24-2486 3731
Jinghua di Zhiweiju	Piatti del Liaoning	Via Huashan n.31, distretto Huanggu	24-8640 1099
Xinglongxuan	Ravioli	Via Zhongshan n.250, distretto Shenhe	24-2486 3825

Dalian

Introduzione

Il settore della ristorazione di Dalian è cresciuto in parallelo con lo sviluppo delle relazioni commerciali e con la costruzione portuale e urbana, con l'apertura successiva di alcuni grandi ristoranti e di molti ristoranti di cucina giapponese, russa e francese. Si è quindi formata una cucina locale basata sulle scuole Lu e della provincia del Liaoning, combinando sapori del Nord e del Sud del Paese, come quelli del Guangdong, Sichuan e Taiwan. E' anche nata una tipica cucina locale per i prodotti ittici.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: abalone ed aragosta, ricci di mare Jinding, "chilongxianhua" (il drago rosso offre un fiore), "lianhuahuicui" (raccolta di fiori di loto), gambero arrosto con salsa di soia, ostriche al vapore, abalone Denglong, cetrioli di mare Tongtian, otto frutti di mare (freschi), ricci di mare perla, capesante al vapore, pesce al vapore Jiaji, capesante multicolori, cetrioli di mare Denglong, gamberetti della farfalla colorata, calamari saltati con grandi lumache di mare, anatra con cetrioli di mare, gamberi e lumache di mare, abalone in conchiglia, ecc.

Abalone



Frutti di mare saltati



Ricci di mare Jinding

Si tratta di un famoso piatto dei banchetti dell'Hotel Bangchuidao per VIP cinesi e stranieri. Il riccio di mare prodotto a Dalian è l'ingrediente principale, saltato con germogli di bambù invernali, funghi Songmo, soia verde e bianco d'uovo. Il piatto è caratterizzato da un sapore fresco e delicato.

Spuntini caratteristici locali

I primi Jiaozi (ravioli) sotto il cielo, riso glutinoso fragrante, tortine di farina di mais e pesce salato, stufato di costine di maiale, patate e cavolo cappuccio, stufato di galletto e funghi in gelatina di soia, pasta farcita con erba cipollina e melanzana, stufato misto di campagna e frutti di mare alla griglia, ecc.

Le aree delle specialità gastronomiche

La via gastronomica dei frutti di mare Zhuanghe

Situata alla periferia sud della città di Zhuanghe, a 4 km. dal centro urbano, lungo un tratto della strada Zhuanggang accanto alla spiaggia, integra le funzioni di alloggio, ristorazione, divertimento e shopping.

La via dei frutti di mare della salina Lushun

Situata nel villaggio di pescatori Huanghai (salina Longwangtang) vicino a Dalian Nanlu, distretto Lushunkou, è lunga 500 metri. Il pesce e i frutti di mare sono preparati secondo il processo tradizionale dei contadini e pescatori, il che attira molti visitatori.

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Xinyue	Cucina cinese/occidentale/pesce e frutti di mare	Via Renmin n.81, distretto Zhongshan	411-8280 9000
Shuangshengyuan	Pesce e frutti di mare	Via Anle n.1, distretto Zhongshan	411-8264 7800
Palazzo Wanfu	Pesce e frutti di mare	2° piano dell'Hotel Internazionale Wanda, in Via Changjiang n.539, distretto Xigang	411-8362 8888
Famiglia Bashu	Cucina Chuan	A sud del Ristorante Tianheyu, in Via Xinkai, distretto Xigang	411-8360 7752
Chuanwaichuan	Cucina Chuan	Via Huanghe n. 598-1, distretto Shahekou	411-8464 2800
Pujiang	Cucina di Shanghai	Via Wusi n. 122-124, distretto Shahekou	411-8431 0198
Tiantianyugang	Pesce e frutti di mare	Via Tongtai	411-8454 9000
Yuantaizu	Marmitta mongola	Via Yongzheng n.26-28, distretto Shahekou	411-8430 8878
Mingrenyiguan di Dalian	Cucina Yue	Via Fushou n.26, distretto Zhongshan	411-8280 3999

Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Purama	5	Padiglione Zuixian	Cucina Hu (Shanghai)	Via Renmin n.60, distretto Zhongshan	411-8263 0888
		Huadu	Cucina occidentale		
		Pengyuan	Cucina giapponese		
Shangri-la	5	Xianggong	Cucina cinese	Via Renmin n.66, distretto Zhongshan	411-8252 5000
		Xicun	Cucina giapponese		
		Feiba	Cucina americana		
Oriental Palace	5	Intermezzo	Cucina occidentale	Via Changjiang n.123, distretto Zhongshan	411-8252 9999
		Dhyana	Cucina giapponese		
		Honglian	Cucina cinese		
Swissotel	5	Jindie	Cucina cinese	Via Wuhui n.21, distretto Zhongshan	411-8230 3388
		Yingyu (Ago)	Cucina giapponese		
Hotel Harbor View	5	Padiglione girevole	Cucina occidentale	Via Gangwan n.2, distretto Zhongshan	411-8272 8888
Hotel Regent	4	Palazzo Beijing	Cucina Chuan/Lu/pesce e prodotti di mare	Via Binhai Donglu n.15, distretto Zhongshan	411-8289 2811
		Porta Fulin	Cucina Yue		
		Sala Huaihua	Cucina occidentale		
		Kioi	Cucina giapponese		

Changchun

◎Introduzione

Changchun, capoluogo del Jilin, è il centro politico, economico, dei trasporti e del turismo della provincia. La cucina locale integra piatti del Nord e del Sud, sapori dell'Est e dell'Ovest e il meglio delle scuole culinarie di Sichuan, Shandong e Pechino. La caratteristica principale sono i prodotti di montagna selvatici, molto apprezzati dai turisti cinesi e stranieri.

I famosi piatti di Changchun utilizzano ingredienti pregiati: ginseng, rane della neve e funghi Songrong (Matsutake) dei Monti Changbai. Trattati in modo scientifico e cucinati in modo raffinato, si combinano ad effetti medicinali, per cui godono di un'alta reputazione.

◎Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: Disanxian (tre prodotti della terra), pollo al ginseng e Maotai, banchetto di prodotti dei Monti Changbai, Xueyidousha (purè di piselli), marmitta di carne e cavoli fermentati, ecc.



Tre prodotti della terra

◎Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Shuxiangyuan	Cucina Chuan	Via Jianshe n.1317	431-8854-4998
Re dei ravioli Dongfang (Oriente)	Jiaozi (ravioli)	Gongmang Dalu n.3858	431-8560 2847
Ristorante Seoul	Cucina della Corea del Sud	Via Tongguang n.650	431-8566 6111
Dahua	Cucina della Corea del Sud	Ziyou Dalu n.87	431-8463 2929



Spaghetti freddi

Disanxian (tre prodotti della Terra)

Il giorno di inizio dell'estate secondo il calendario lunare, nel Nord-Est della Cina vige l'abitudine popolare di gustare i tre prodotti della terra, i tre prodotti degli alberi e i tre prodotti dell'acqua. I tre prodotti della terra sono verdure fresche di stagione, come amaranto tricolore, orzo e fagioli pelati (o germogli di aglio), che si soffriggono insieme, con un gusto fresco e delicato. Ora esiste anche la versione con patate, melanzane e peperoni.

◎Le aree delle specialità gastronomiche

La Via Tongzhi

Questa famosa via degli spuntini riunisce tutti i tipi di spuntini locali e delle altre parti della Cina. I più tipici sono le tagliatelle fritte, gli spiedini di formaggio di soia e gli spaghetti freddi. In aggiunta, lungo la Via Chongqing, nel centro urbano, si trovano numerosi ristoranti, il che ne fa la via della ristorazione della città.

Prefisso della Cina (0086)

Un banchetto



Harbin

◉ Introduzione

Harbin è il capoluogo della provincia dello Heilongjiang, e la più grande città e il maggiore centro turistico della parte nord della Cina nord-orientale. La sua cucina, basata sui piatti del Nord-Est, ha ormai sviluppato dei caratteri tipici, ed è ricca di ingredienti naturali. I prodotti di montagna dei Monti Daxiaoxing'anling, i pesci tipici del Fiume Songhuajiang, oltre al salmone del Fiume Heilongjiang e al salmone gigante del Fiume Usuli, formano la base materiale delle specialità locali. In aggiunta, non si può perdere l'autentica cucina russa.



Il banchetto di abalone dell'imperatore Qianlong

◉ Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: banchetto di pesce e banchetto russo.

Il banchetto di pesce

E' costituito dai pesci tipici del Fiume Heilongjiang: pesce dalle piccole scaglie, taimen, Kaluga e salmone gigante.

Il Ristorante del pesce Jingangshan

Offre famose specialità di pesce del Fiume Heilongjiang.

Indirizzo: Via Caiyi n.125, distretto Xiangfang

Tel. 0086-451-55638003

Spuntini locali: grandi pagnotte, dolci della Pasticceria Laodingfeng, zampone al vapore Fangzhengzhuhe, torta Heli, ecc.

Le grandi pagnotte

Chiamate anche "Ukleba", dal gusto europeo, sono considerate una caratteristica gastronomica unica di Harbin. Di forma rotonda, pesano 2,5 kg, un record della categoria.

La Pasticceria Laodingfeng

Questo negozio tradizionale di Harbin, con una storia di più di 60 anni, è conosciuto soprattutto per i suoi dolci della luna.

◉ Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Manhanlou	Cucina di Beijing/Lu/Chuan/Yue	Via Anfaqiao n.37, distretto Daoli	451-8455 3111
Dongbeilaocu	Cucina del Nord-Est	Via Huanghe n.188, distretto Nangang	451-8229 6111
Gaoliyuan	Cucina della Corea del Sud	Via Guixin n.84, distretto Nangang	451-8622 1888
Pianyifang	Pesce e frutti di mare	Via Anfa n.9, distretto Daoli	451-8454 0666
Re dei ravioli dell'Oriente	Jiaozi (ravioli)	Via Zhongyang n.39	451-8465 3920
Villaggio del pesce Tiantian	Cucina Lu/Yue	Via Gongcheng n.2, distretto Daoli	451-8464 7888

Shanghai

◉ Introduzione

La prosperità della ristorazione di Shanghai è dovuta allo sviluppo dell'economia e della cultura di questa moderna metropoli. La cucina della città è chiamata popolarmente Benbang o Haipai, ed occupa un posto unico fra le varie cucine locali. E' costituita da sei componenti: sapori del sud del Fiume Azzurro, di Beijing, del Sichuan, del Guangdong, e della cucina occidentale, tutti nello stile di Shanghai, e i piatti vegetariani del Ristorante Gongdelin, tutti impregnati dell'atmosfera della città.

Questa ora riunisce 14 tipi di cucine locali: Beijing, Guangdong, Suzhou, Yangzhou, Wuxi, Ningbo, Hangzhou, Fujian, Sichuan, Anhui, Chaozhou, Hunan, Henan e Nord-Est, che con l'aggiunta della cucina locale Benbang, e delle cucine vegetariana e musulmana, raggiungono quota 17. Il che rende la città un grande giardino gastronomico della Nazione Cinese.

◉ Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: grande cetriolo nero di mare con uova di gambero, Kousansi (pro-

Polpette di carne e uova di granchio



sciutto, germogli di bambù e pollo al vapore), cavolfiori saltati, granchio saltato al burro, carpa nera in salsa di soia e zucchero, brasato di germogli di bambù invernali, pollo della concubina, crema di mais e pinoli, melanzane in salsa di soia, polvere di granchio con frittura vegetariana, ecc.

Il grande cetriolo nero di mare con uova di gambero

Le uova secche di gambero e il cetriolo di mare nero sono pregiati prodotti cinesi.



Grande cetriolo nero di mare con uova di gambero

Questo piatto ha la forma di una ciambella nera e lucida, e un gusto tenero e profumato.

Il Ristorante Dexing

Questo ristorante, fondato nel 1883, nono anno di regno dell'imperatore Guangxu della

dinastia Qing, offre sin dall'inizio piatti tipici di Shanghai, noti per la salsa densa, il colore vivace, l'alto contenuto di olio e il gusto fragrante. Il grande cetriolo nero di mare con uova di gambero, un piatto tradizionale di Shanghai, è la specialità della casa, ed è molto apprezzato dai buongustai.

Indirizzo: Via Datong n.475
Tel. 0086-21-58678198

Granchio al vapore

Si tratta di un famoso piatto di Shanghai. I granchi Dazhaxie sono un prodotto tipico e di alto livello dei laghi situati lungo il corso inferiore del Fiume Azzurro. La cottura al vapore ne mantiene la forma e il gusto originali, da cui il detto: "Davanti alla polpa di granchio, gli altri sapori impallidiscono".

Il Ristorante Wangbaohe

Il ristorante, soprannominato "re dei

granchi e antenato del vino", è stato fondato nel 1744, nono anno di regno dell'imperatore Qianlong della dinastia Qing, quindi è uno dei più antichi ristoranti di Shanghai. E' famoso per il suo vino Wangbaohe e per i granchi bolliti. Il banchetto di granchi al crisantemo creato esclusivamente dal ristorante è noto sia in Cina che all'estero per la sua originalità ed alta qualità.

Indirizzo: Via Fuzhou n.603
Tel. 0086-21-63223673

Spuntini caratteristici locali: panini al vapore ripieni Nanxiang, dolci della Pasticceria Wufangzhai, torta delle quattro stagioni Shendacheng, Niangao (torta di riso glutinoso) con costine di maiale della Casa Xiandelai, torta con filamenti di rape e prosciutto della Casa Lubolang, a Chenghuangmiao (Tempio del Dio della città), ecc.

Spuntini di Lubolang



Lubolang

Situata accanto al Ponte Jiuqu del Tempio del Dio della città, questa pasticceria di stile classico, quieta ed elegante, offre specialità di Shanghai ed è ben nota per le torte tipiche locali.

Indirizzo: Via Yuyan n.131
Tel. 0086-21-63737020

Le aree delle specialità gastronomiche

La via gastronomica Yuyuan

Situata nella Città commerciale Yuyuan, la via gastronomica Yuyuan è soprannominata il "regno degli spuntini di Shanghai". Potete trovarvi le "torte singole e doppie" della Casa Laosongsheng, la zuppa di riso dolce con fagioli rossi e fiori di osmanto della Pasticceria Yuxin, la torta di compleanno di uova di piccione e noci della Casa Lubolang, le palline

di riso glutinoso fermentato e la zuppa degli otto tesori della Pasticceria Manyuanchun, le focacce alla cipolla e le paste croccanti della Pasticceria Hubin, il pane al vapore Nanxiang, le palline di riso glutinoso di Ningbo, ecc. Vi si trovano anche specialità estere, come il pollo Kentucky, piatti giapponesi, la carne alla griglia della Corea del Sud, la pizza italiana, il pane francese, la bistecca turca, ecc.

La via gastronomica Zhapu

Situata sulla riva nord del Fiume Suzhou, a nord è collegata al Centro commerciale, culturale e ricreativo della Via Haining, e a sud al vivace centro urbano di Shanghai. Lunga circa 1000 metri, ospita decine di ristoranti decorati in modo caratteristico, che offrono piatti delle cucine di Guangdong, Sichuan, Yangzhou, Jiangsu, Zhejiang e Shanghai. Dotati di chef di alto livello, effettuano un servizio continuato 24 ore su 24.

La Città gastronomica Lujiazui, a Shanghai





Un negozio di snack lungo la strada

La via gastronomica Huanghe

Inizia a sud dalla Via Nanjing Ovest e termina a nord alla Via Suzhou Sud, ed è affiancata da ristoranti grandi e piccoli che offrono pesce vivo. Al tramonto, l'arco di ingresso attira molto l'attenzione, mentre le tipiche insegne al neon luminose raffiguranti granchi ed aragoste attraggono masse di clienti.

La via gastronomica Yunnan

Situata nel centro urbano, inizia a sud dalla Via Jinling e termina a nord alla Via Nanjing, ed ospita decine di ristorantini che offrono ai visitatori una vasta gamma di spuntini di Shanghai e di altre parti della Cina. Tra questi, i più famosi sono il pollo in bianco e la zuppa di pollo Xiaoshaoxing, l'anatra salata Xiaojinling, l'anatra a fette del Ristorante Yanjing, i 108 tipi di ravioli del Ristorante Jiaozilou di Chang'an, il Niangao (torta di riso glutinoso) con costine di maiale della Casa Xiandelai, ecc.

La via gastronomica Haining

Vi si possono trovare tutti i tipi di spuntini e generi alimentari di Beijing, Guangdong, Wuxi, Yangzhou e Ningbo, come gli involtini d'argento e al tè del Ristorante Kaifu, i panini al vapore e la zuppa di glutine e lily del Ristorante Huiquancun, la zuppa di manzo e gli spiedini di montone del Ristorante Haiqingzhai, la zuppa di sangue di pollo e anatra del Ristorante Kunshan, ecc.

La via gastronomica Xizang Zhonglu

Situata nella cintura centrale del centro urbano, la strada offre l'opportunità di scoprire gusti locali speciali, come il riso glutinoso fermentato all'osmanto del Ristorante Shengchang, la torta a forma di granchio Dingxiang, i panini ripieni di Wuxi del Ristorante Xiyuan, wonton ai tre gusti di Tianlecan, il flan di fagioli rossi, semi di loto e osmanto di Qinyuancun, ecc.

La via degli spuntini e della ricreazione Xianxia

Situata nella parte ovest del distretto Changning, accanto alla zona di sviluppo di Hongqiao e alla nuova zona di Gubei, si estende per oltre un chilometro dalla Via Fuzhongjiang alla Via Weining. Vi si trovano più di cinquanta ristoranti diversi, e case da tè, bar e club che offrono una varietà di opzioni agli amanti delle notti in bianco.



Gamberetti al vapore

©Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Classico di Shanghai	Cucina Benbang di Shanghai	Via Fuyou n.242, Tempio del Dio della città	21-6311 1777
Hongbinlou	Cucina Benbang di Shanghai	Via Longzhen n.83	21-5664 7062
Laozhengxing	Cucina Benbang di Shanghai	Via Fuzhou n.556	21-6322 2624
Ristorante di piatti per funzionari della Famiglia Tan	Cucina di Beijing	Yan'an Xilu n.3190, 4° piano	21-6465 8080
Yanyunlou	Cucina Huaiyang	Via Sinan n.31 in Via Huainan	21-5383 5378
Chuanshanjia	Cucina Chuan	Via Fanyu n.381	21-6280 2223
Xinghualou	Cucina Yue	Via Fuzhou n.343	21-6328 0504
Dafugui	Cucina Hui	Via Zhonghua n.1409	21-6377 0322
Xihu (Lago dell'Ovest)	Piatti di Hangzhou	Sichuan Beilu n.1805	21-5666 2415
Hongchangxing	Cucina musulmana	Guangxi Beilu n.288	21-6352 9700

●Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hilton	5	Padiglione Liantang	Cucina occidentale	Via Huashan n.250	21-6248 0000
		Leonardo da Vinci	Cucina italiana/giapponese		
		Hujiangtekui	Cucina di Shanghai		
		Padiglione Tianfu	Cucina Chuan		
Huating	5	Guanyuetai	Cucina Yue	Caoyi Beifu n.1200	21-6439 6000
		Giardino Baihua	Cucina di Shanghai		
		Gastronomia	Cucina americana/italiana		
		Tulip	Cucina cinese/ occidentale	Via Changle n.161	21-6415 1188
Jinjiang Tower Hotel	5	Lao Shanghai	Pesce e frutti di mare		
		Bandi	Cucina francese		
		Songhe	Cucina giapponese		
Intercontinental Shanghai	5	Cuiweiguan	Cucina dell'Asia sud-orientale	Via Zhangyang n.777	21-5835 6666
		Giardino Yueyuan	Cucina Yue		
		Chaoyuan	Cucina di Chaozhou		
		Baiyulan	Cucina cinese	Maoming Nanlu n.58	21-6415 1111
Hotel Okura Garden	5	Yamazato	Cucina giapponese		
		Continente europeo	Cucina occidentale		
Shangri-la Pudong	5	Centro di intrattenimento Bianfu	Cucina americana/italiana	Via Fucheng n.33	21-6882 8888
		Inagiku	Cucina giapponese		
		Xiangong	Cucina Yue/Shanghai		
Hotel Regal International	5	Baihua	Cucina Yue/Shanghai	Via Hengshan n.516	21-6445 8800
		Baiyuan	Cucina occidentale		
		Bacchus	Cucina europea		
Hotel Shanghai JC Mandarin	5	Sala Dale	Cucina occidentale/ dell'Asia sud-orientale	Nanjing Xilu n.1225	21-6279 1888
		Casa Hongtao	Cucina Yue		
		Chayuan	Cucina cinese/ occidentale	Nanjing Xilu n.1376	21-6279 8888
		Huikuang	Cucina giapponese		
Hotel Portman Ritz - Carlton	5	Giardino Xiayuan	Cucina Yue/Shanghai		
		Giardino Feicui	Cucina Yue	Zunyi Nanlu n.5	21-6275 8888
		Hanano	Cucina giapponese		
		Meigui Luopan	Cucina mediterranea/asiatica		
Hotel Pacific	5	Ristorante italiano	Cucina italiana		

●Ristoranti di cucina occidentale

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Friday's	Cucina americana	Via Hengshan n.4	21-6473 4602
Sasha	Cucina francese	Via Dongping n.11	21-6474 6628
Gaoli	Cucina della Corea del Sud	Vicolo 181-1, Via Wuyuan	21-6431 5236
Ristorante sudcoreano	Cucina della Corea del Sud	Crocevia della Via Zunyi	21-6270 6317
Pizza italiana	Cucina italiana	Via Changning n.823	21-6473 9994

Nanjing

●Introduzione

Nanchino è il capoluogo della provincia del Jiangsu. Sin dall'antichità, la sua cultura gastronomica è nota in tutto il paese per i grandi piatti locali e del Jiangsu. Oggi conta anche le specialità della cucina Huaiyang, gli spuntini Qinhua, le cucine del Nord e del Sud del Paese e la cucina occidentale, che gareggiano fra loro.

I piatti di Nanchino sono anche chiamati grandi piatti del Jiangsu, e sono noti per la rigorosa scelta degli ingredienti, la raffinata lavorazione, il colore e l'elegante presentazione, con un gusto adatto al palato di tutti.

●Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: anatra schiacciata di Nanchino, anatra salata, ventriglio e fegato di anatra, carne di manzo essiccata Liube, trippa di Nanchino, carpa Longchi, formaggio di soia fermentato secco Jinling, otto prodotti acquatici, otto verdure selvatiche, ecc.

Otto verdure selvatiche

Le otto verdure selvatiche sono: lattuga,



La fiera del Tempio di Confucio

zizzania acquatica, foglie di pisello, borsa da pastore, bacche Gouji, Kalimeris indica, erba medica e "cervello di crisantemo" (verdure primaverili).

L'anatra schiacciata di Nanchino, l'anatra salata

L'anatra schiacciata di Nanchino, famosa in Cina e all'estero, ha più di 600 anni di storia. L'anatra salata, invece, ne ha più di mille, ed è caratterizzata dal bell'aspetto e dalla carne fresca e fragrante.

Il Ristorante Maxiangxing

Fondato nel 1850, questo ristorante ha creato quattro famosi piatti: pesce mandarino

Squalo e sgombrì del banchetto imperiale Han



a forma di scioiattolo, shaomai (panini ripieni al vapore) all'uovo, gamberetti coda di fenice, e trippa "della bella donna". Il suo panino farcito con verdure e olio di sesamo è anche molto apprezzato.

Indirizzo: Yunnan Beilu n.32
Tel. 0086-25-83205248

SRL Shiwangfu Gastronomia e Intrattenimento

Situata nella via pedonale della gastronomia Shiziqiao, in Via Hunan a Nanchino, occupa una superficie di 20.000 mq. ed integra ristoranti, sauna, intrattenimento e palestre. E' soprannominata "strada della gastronomia cinese" e "viaggio nella cucina asiatica". Particolarmente famosi sono "Il Grande Ristorante Shiwangfu" e La "Grande Bancarella gastronomica di Nanchino".

Indirizzo: Via Hunan, Shiziqiao n.2
Tel. 0086-25-83305777

Spuntini caratteristici locali: le otto specialità Qinhuai.

1: la focaccia Huangqiao e i gamberetti secchi con filamenti di formaggio di soia della Casa Yongheyuan.

2: il brodo di manzo e i ravioli alla carne di manzo fritti della Casa Jiangyouji.

3: il purè di formaggio di soia e la focaccia di cipolle della Casa Liufengju.

4: la focaccia croccante cotta in grasso di



Anatra salata

anatra e i panini farciti con verdure della Casa Qifangge.

5: i filamenti di formaggio di soia secchi con olio di sesamo e le tagliatelle al pollo della Casa Qifangge.

6: le palline di riso glutinoso all'osmanto e le tortine multicolori della Pasticceria Lianhu.

7: le tagliatelle al pesce affumicato e i ravioli a pasta sottile della Casa Zhanyuan.

8: i fagioli e le uova aromatici della Casa Kuiguangge.

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada degli spuntini del Tempio di Confucio di Nanchino

Gli spuntini del Tempio di Confucio di Nanchino sono famosissimi, e con quelli del Tempio del Dio della città di Shanghai, del Tempio Xuanmiao di Suzhou e del Palazzo Huogong di Changsha, nello Hunan, formano i "quattro grandi spuntini della Cina". Il Tempio di Confucio di Nanchino è la culla degli spuntini Jinling, dalla lunga storia e grande varietà. Nel mese di settembre qui si tiene un festival gastronomico, che riunisce le specialità di Shaoxing, nel Zhejiang, di Beijing, del Jiangsu, di Chaozhou, ecc.

La strada degli spuntini di Shiziqiao, in Via Hunan (strada pedonale)

Camminando lungo la strada pedonale, già da molto lontano si nota l'insegna del Ristorante Shiwangfu. L'esterno è banale, ma l'interno è unico: inservienti in costumi del passato, 30-40 tavoli quadrati tradizionali, e una serie di laboratori che preparano gli spuntini, sistemati bene in vista all'ingresso per la gioia dei clienti.

Altre strade degli spuntini

Le strade degli spuntini di Nanchino sono moltissime. Oltre al Tempio di Confucio, anche il Palazzo Chaotiangong a Xijiekou, la

Via Changle, la Via Shanxi, la Porta Zhongyang, il Ponte Huimin e l'Isola Yanziji si stanno trasformando in zone ad alta concentrazione di negozi di spuntini.

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Jinying (Ristorante Wangfu)	Cucina Huaiyang	Via Shigu n.60	25-8473 8868
Maojia	Cucina Xiang/Huaiyang	Via gastronomica Shiziqiao n.23	25-8331 1978
Caigengxiang della Famiglia Bian	Cucina Chuan	Via Changfu n. 85-6	25-8429 3888
Ristorante della marmitta Zhiqi	Marmitta	Via Zhongshan Est n. 271	25-8440 9075
Xinbiaoshi	Cucina di Taiwan	Via Shiziqiao n.39	25-8330 0780
Xiaolanchong	Cucina familiare	Via Wangfu n.56	25-8446 1808

Un turista straniero gusta i piatti del Jiangsu



Suzhou

Introduzione

Suzhou è una famosa città storica e culturale. Come un'importante città turistica cinese, è soprannominata "paradiso in terra" e "terra del pesce e del riso a sud del Fiume Azzurro". L'ottima posizione geografica e le abbondanti risorse naturali hanno permesso alla città di formare una cucina particolare, ricca e varia, con specialità tipiche, pasta, dolci e frutta candita.

I piatti di Suzhou sono caratterizzati dal sapore dolce e fragrante, senza grasso. Gli ingredienti sono scelti con cura nella zona, quindi sono sempre freschissimi. Per quanto riguarda le tecniche di cottura, si privilegiano lo stufato, la frittura saltata, il soffritto, oltre al brodo, in modo da mantenere il gusto originale.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pesce mandarino a forma di scoiattolo, pollo del mendicante, gamberetti con conchiglie a spirale, anatra alla salsa di soia, anatra cotta nel suo grasso,

Pesce mandarino a forma di scoiattolo



Abalone a forma di Pipa (il mandolino cinese)

zuppa di pinne di pescecane, zuppa di erbe del lago Taihu, pollo al melone, anguilla saltata nell'olio, ecc.

Il pesce mandarino a forma di scoiattolo

Si tratta di un piatto tradizionale di Suzhou, sviluppato dall'antico modo di cucinare il pesce intero. Il pesce mandarino è il principale ingrediente. Dopo una particolare incisione, questo viene fritto in padella, acquistando la forma di uno scoiattolo. Con l'aggiunta di una frittura di gamberetti, germogli di bambù e salsa di pomodoro, una volta in tavola, produce anche il suono dello squittio dello scoiattolo.

Il pollo del mendicante

Chiamato anche pollo al fango giallo, mantiene il sapore originale. Eliminato l'involucro, ne emerge un profumo delizioso. La pelle è dorata e la carne tenera e croccante.

Il Ristorante Wang Si

Questo ristorante tradizionale, fondato nel 1877, 13° anno di regno dell'imperatore Guangxu della dinastia Qing, in origine si trovava al crocevia della Via Xingfusi, ed è conosciuto per i suoi piatti di verdure selvatiche di montagna. I più rappresentativi sono il pollo del mendicante e il riso ai fiori di osmanto, famosi per il gusto pieno, gli ingredienti sani e la quantità appropriata.

Indirizzo: Vicolo Taijian n.35, Via Guanqian
Tel. 0086-512-65227277

Spuntini caratteristici locali: wonton di polpa di granchio in zuppa di pollo Luyang, patate dolci caramellate, Euryale ferox Strasb (Gorgon fruit) all'osmanto, torta a forma begonia, torta di prugne, radici di loto all'osmanto, ecc.

La Pasticceria Daoxiangcun

Fondata nel 1773, 38° anno di regno dell'imperatore Qianlong della dinastia Qing, questa pasticceria prende nome da un

Il Vicolo Taijian



cortile del Giardino Daguan Yuan descritto nel famoso romanzo classico di Cao Xueqin "Il Sogno della Camera Rossa". Oggi è uno dei più antichi e famosi negozi di pasticceria locale della città.

Indirizzo: Via Guanqian n.72
Tel. 0086-512-67280372

Le aree delle specialità gastronomiche

Il Vicolo Taijian

Dalla Via Guanqian, la più animata di Suzhou, parte un vicolo di 200 metri chiamato Taijian, considerato la strada gastronomica di Suzhou. Ospita infatti i famosi ristoranti Songhelou, Deyuelou, Wangsijinjia, Wufangzhai, Zhuhongxing, ecc. Come dice il proverbio: "Il paradiso è a Suzhou, ma la migliore cucina si trova nel vicolo Taijian."

La strada gastronomica Fenghuang

La Via Fenghuang confina a nord con la Via Ganjiang, che attraversa Suzhou da est ad ovest, e a sud si unisce alla Via Shiquan, caratterizzata da ristoranti, alberghi, case da tè e oggetti di artigianato. Lungo la via, lun-

ga meno di 1000 metri, si trovano "Runji", un ristorante della cucina del Guangdong, "Tongrun", un ristorante della cucina dello Hunan, "Yaode", un ristorante specializzato in marmite, nonché i ristoranti "Tongtianfu", "Wanjiadenghuo" ecc.

Il Ristorante Beijing



Bifengfang

Bifengfang si trova all'estremità est del vicolo Tajian e costituisce una nuova zona della gastronomia. Qui si trovano il Ristorante Zhuhongxing, la Casa dei wonton Luyang, la Casa di spuntini popolari Haoren, il Ristorante Chuanfulou, la Rosticceria brasiliana Origus, il Ristorante Tongrunxiang, il Ristorante Hansong della Corea del Sud, il Ristorante Yifanwo, ecc., con una tendenza in cui i nuovi arrivati superano le vecchie presenze.

La strada gastronomica Shiquan

Ospita il ristorante della zuppa di testa di pesce Tangtouguan, il ristorante della marmitta Shancheng, ristoranti giapponesi e sudcoreani, carne alla griglia, cucina del Guangdong e Huaiyang, ecc., per la gioia di tutti i palati.

©Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Guibinglou	Cucina cinese	Ganjiang Donglu n.888	512-6521 7888
Wanjiadenghuo	Pesce e frutti di mare	Yangchenghu	512-6511 8777
Beijiang	Cucina del Xinjiang	Via Tayuan n.160	512-6526 3494
Dongyuan	Cucina del Guizhou	A lato ovest dell'Università di Suzhou in Via Ganjiang	512-6725 1700
Tianzhu	Piatti di varie parti	Ganjiang Donglu n.800	512-6511 7675
Deyuelou	Cucina di Suzhou	Vicolo Tajian n.8, Via Guanqian	512-6522 2230
Runji Suzhou	Cucina del Guangdong	Via Fenghuang n.2	512-6511 7988
Xianheng	Cucina del Zhejiang	Via Shenxian n.55	512-6533 3736
Xiaomengyang	Cucina della Mongolia Interna	Via Fenghuang n.288	512-6521 1717
Yaode	Cucina Chuan	Via Fenghuang n.252	512-6521 1858

©Ristoranti di cucina occidentale

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Senjing	Cucina della Corea del Sud	Strada Shidai n.8, Via Heshan, zona della nuova alta tecnologia	512-6878 4751
Yakiniku	Cucina giapponese	Via Ligongdi n.36	512-6265 6776
Amazon	Barbecue brasiliano	Bifengfang Ovest n.1-1	512-6515 5878
Origus Pizza Works	Cucina americana/italiana	Vicolo Shaomozhen	512-6511 1117
Paradiso delle acque	Cucina europea/americana	Furenfang n.65	512-6521 0550
Blue Marlin	Cucina europea/americana	Via Fenghuang n.405	512-6511 8376

Wuxi

©Introduzione

Wuxi è una delle principali città turistiche della Cina. Presenta un'economia, cultura e trasporti ben sviluppati, ed è anche una città ideale per i buongustai. Posta accanto al Fiume Azzurro e al Lago Taihu, in passato molti intellettuali amavano banchettare in barca ammirando il bellissimo paesaggio, il che ha originato la cucina locale.

I piatti di Wuxi sono leggeri e gustosi, ma non grassi, con un sapore fresco ed originale. Ora la cucina di Wuxi si basa sui piatti locali, sui piatti serviti in barca e su quelli della capitale, che si influenzano l'uno dall'altro. I piatti, i banchetti e i dolci famosi costituiscono la caratteristica della gastronomia della città.

©Specialità caratteristiche

Famosi piatti locali: anguilla croccante Liangxi, banchetto Jinyumantang (sala colma d'oro e di giada), costine di maiale alla salsa di soia Sanfengqiao, formaggio di soia Jingxiang.



Le farfalle giocano fra le mele selvatiche

frittata al pollo, il banchetto Qianlong, il banchetto Xishi, il banchetto del Nord e del Sud del Fiume Azzurro.

L'anguilla croccante Liangxi

Si tratta di un famoso piatto tradizionale di Wuxi, noto per il gusto dolce e croccante. In origine costituiva un sugo per le tagliatelle.

Jinyumantang (sala colma d'oro e di giada)

Questo famoso piatto è composto da zampone, pollo e ventriglio d'anatra al vapore.

Angolo di un ristorante



Il Ristorante della carne San-fengqiao

Le costine di maiale alla salsa di soia Sanfengqiao sono un piatto tradizionale di Wuxi. Questo ristorante è conosciuto per questo piatto, una delle tre specialità della città. Per prepararlo, occorre seguire una ricetta segreta e una tecnica particolare, in modo che si presenti di un bel colore rosso e intensamente profumato. E' considerato il primo piatto del Sud del Fiume Azzurro.

Indirizzo: Via Zhangshan n.240

Tel. 0086-510-82700595

Spuntini caratteristici locali: wonton ai tre gusti, panini al vapore farciti, palline di riso con ripieno di osmanto, formaggio di soia fritto, torta con filamenti di rapa, torta a forma begonia, torta di prugne, gnocchi di riso glutinoso fermentato, glutine all'acqua e all'olio, taro zuccherato, tagliatelle d'argento, torta magnolia e torta Meigong.

Wonton ai tre gusti

Nato a livello popolare nel Borgo Dongting della città di Xishan, è poi diventato



Il Ristorante di wonton Wangxingji

uno spuntino tradizionale di Wuxi. Con un ripieno di carne fresca, gamberetti secchi e tuberi alla senape, i wonton sono cotti in brodo di carne, con l'aggiunta di filamenti di soia secchi e di uova marinate. Caratterizzati dall'involucro sottile, il ripieno ricco e il brodo fragrante, sono uno degli spuntini preferiti dalla popolazione di Wuxi.

Il Ristorante dei wonton Wangxingji

Con una storia secolare, offre i wonton ai tre gusti in brodo di pollo e i panini di carne al vapore, frutto delle ricerche di generazioni di cuochi, dalla lavorazione raffinata e dal gusto speciale. E' famoso nella provincia del

Delizie di Wangxingji



Jiangsu, a Shanghai, Hong Kong, Macao, Taiwan e Sud-Est asiatico.

Indirizzo: Via Zhangshan n.223

Tel. 0086-510-2751777

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica Huangting della Via Gongyuan

Si tratta di una strada gastronomica famosa per i suoi spuntini caratteristici locali.

La strada degli spuntini della Via Oufeng

Le sue specialità sono: panini farciti al vapore di Wuxi, costine di maiale di Wuxi, e i "Tre bianchi del Lago Taihu" (gamberetti

bianchi, pesce d'argento e pesce bianco).

Le bancarelle di spuntini del mercato serale Chong'an

Nel più grande mercato serale di Wuxi potete gustare aragoste, lumache di fiume fritte, ed altri spuntini.

Wonton di Wuxi



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Waiporenjia	Cucina di Wuxi	Yunhe Donglu n.102	510-8273 6777
Yuqilin	Piatti diversi	3° piano del palazzo n.21 a Jiefang Beilu	510-8283 5777
Hongnihu	Cucina Chuan	Wu'ai Beilu, strada Xizhi n.29	510-8229 3935
Xiangjuge	Cucina dello Hunan	Nanchansi n.113-30	510-8223 0116

I tre bianchi del Lago Taihu - i gamberetti bianchi



Yangzhou

◎ Introduzione

Yangzhou è una famosa città culturale con oltre 2400 anni di storia, che ha dato i natali a molte personalità. I piatti di Yangzhou (cucina Huaiyang) sono un'importante componente della cucina del Jiangsu e una delle principali scuole culinarie dell'intero Paese.

La posizione geografica e le condizioni naturali, economiche, politiche e culturali hanno favorito la formazione e lo sviluppo del settore della ristorazione della città. La cucina Huaiyang ha originato un suo sistema, da cui la nascita del famoso detto "Mangiare a Yangzhou", con piatti famosi in Cina e nel mondo intero.

◎ Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: banchetti Honglou, Santou e di radici di loto, cucurbita Babao, testa di maiale al vapore, danza di farfalle (broccoli e rape a forma di farfalla), gamberetti giganti a forma di Pipa (il mandolino cinese), conchiglie di mare al crisantemo, ecc.

Il banchetto Honglou

Questo banchetto è ispirato ai piatti del famoso romanzo classico cinese "Il Sogno della Camera Rossa", il cui autore Cao Xueqin visse a lungo a Yangzhou. Il famoso studioso del romanzo Feng Qiyong ha detto:

Banchetto Honglou



Le dodici bellezze di Jinling - piatti ispirati al Romanzo classico "Il Sogno della Camera Rossa"

"I piatti della Camera Rossa sono davvero il sistema della cucina di Yangzhou".

Il banchetto Santou

Il banchetto Santou è nato a partire da tre famosi piatti locali: la testa di carpa argentata stufata, le polpette di carne stufata e la testa di maiale frita, che danno al banchetto un intenso sapore rustico.

Il banchetto di radici di loto

Yangzhou è sempre stato considerato un paese sull'acqua e la terra delle radici di loto. In base alle ricette tramandate dagli avi, adeguatamente rinnovate, sono nati una cinquantina di piatti di radici di loto, che formano un banchetto speciale molto apprezzato dagli ospiti cinesi e stranieri.

I dieci maggiori spuntini famosi: panini al vapore Sanding con ripieno di carne di maiale, di pollo e di germogli di bambù, torta millefoglie (di farina, grasso di maiale, zucchero, ecc.), tortine Shuangma (di farina, semi di sesamo, grasso di maiale, uova, ecc.), shaomai di giada (ravioli ripieni), panini al vapore farciti con verdura secca, pane farcito con carne di anatra selvatica e verdura, shaomai (ravioli) con ripieno di riso glutinoso, ravioli al vapore con ripieno di uova di granchio, shaomai Che'ao, trecce di pasta con striscioline di pollo.

I dieci migliori snack locali: ravioli fritti di carne e germogli di bambù, tortine di Yangzhou, tortine guscio di granchio, focacce di uova alla griglia, tortine salate, tortine con filamenti di rapa, involtini di pollo, tortine ai

tre gusti; zuppa dolce di radici di loto e fiori di osmanto, ravioli fritti di tre colori.

I dieci spuntini caratteristici: polpette delle quattro felicità (di carne o ingredienti dolci), radici di loto con ripieno di carne, involtini di formaggio di soia, piccoli shaomai (ripieni di carne macinata e germogli di bambù), palline di riso glutinoso e fagioli rossi, torta ai cinque tipi di mandorle, tortine croccanti Congyou (di farina, erba cipollina, grasso, zucchero e semi di sesamo), focacce Huangqiao (di carne, grasso, prosciutto, zucchero, ecc.), ravioli ai gamberetti, wonton alla carne e germogli di bambù.

◎ Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica della Via Siwangting

Si tratta di una strada gastronomica ben nota a Yangzhou, affiancata da una serie di ristoranti.



Il pesce trasmette una buona notizia

Feicui Shaomai (ravioli al vapore dal colore della giada)





Il drago solleva le onde

I mercati serali della Via Wenchang e di Wenhe Beilu

Si tratta dei due maggiori mercati serali della città. Al crepuscolo, la zona si anima, con bancarelle che offrono snack di Yangzhou, spiedini di agnello, carne alla marmitta, ecc.

Restoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Jinchun	Cucina Huaiyang	Via Taizhou n.59	514-8735 7777
Fumanlou	Cucina Huaiyang	Wenhe Beilu n.30	514-8734 2777
Shiweitian (succ. Meiling)	Cucina Huaiyang	Shikefa Donglu n.20	514-8735 3673
Xiyuan	Colazione/tè	Fengle Shanjie n.1	514-8780 7888
Piazza dell'oca arrosto Zijing	Cucina Yue	Wenhui Nanlu n.99	514-8776 0717
Tianyuan	Marmitta	Via Dahongqiao n.26-13	514-8732 0777

Restoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Grand Metropole	4	Palazzo Tang	Cucina Huaiyang/Yue/occidentale	Wenchang Zhonglu n.559	514-8732 2888
		Ristorante occidentale	Cucina occidentale		
New Century	4	Sala del pesce e dei frutti di mare	Pesce e frutti di mare	Via Weiyang n.101	514-8787 8888
		Hoaiyangshifu	Cucina Huaiyang/Chuan/Yue		
Hotel Garden International	4	Zijing	Cucina Huaiyang/occidentale	Jiangyang Zhonglu n.236	514-8780 3333
		Bahe	Cucina Huaiyang/occidentale		

Hangzhou

Introduzione

Hangzhou, capoluogo della provincia del Zhejiang, ha una lunga storia culinaria, con piatti nello stile del Zhejiang, una delle otto grandi scuole di cucina cinese. La cucina di Hangzhou è nota per la raffinatezza, il sapore, l'aroma e il colore, per cui è rinomata in tutto il Paese. Anche gli alimenti locali a base di farina sono molto caratteristici, con vari tipi di tagliatelle, mentre i panini al vapore farciti sono venduti ovunque, un caso particolare nel Sud che non ama i farinacei.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pesce all'agro del Lago dell'Ovest, pesce e polpa di granchio, carne alla Dongpo, zuppa di pesce Songsao, pollo dei mendicanti, gamberetti sgusciati Longjing, zuppa alle erbe (bransenia schreberi) del Lago dell'Ovest, anatra Shenxian di Huozhong, ecc.

Il pesce all'agro del Lago dell'Ovest

Con il suo colore rosso, la polpa morbida

e tenera, il sapore dolce e aspro e il gusto di granchio, il pesce all'agro del Lago dell'Ovest è un famoso piatto tradizionale di Hangzhou. Chiamato anche "scambio di doni fra cognati", secondo la leggenda proverrebbe da un piatto di pesce in agrodolce preparato nell'antichità da una donna per il giovane cognato.

Louwailou

Questo ristorante è stato fondato nel 1848, 28° anno di regno dell'imperatore Daoguang della dinastia Qing. Rispettando la cultura e l'etichetta, il gestore Hong Ruitang ha integrato perfettamente cucina e cultura, offrendo via via il pesce all'agro del Lago dell'Ovest, la zuppa di pesce Songsao e altre specialità, per lo più legate a delle belle leggende.

Indirizzo: Via Hushan n.30

Tel. 0086-571-87969023

Spuntini caratteristici locali

Spuntini al vapore: piccoli panini alla polpa di gamberetti, panini alla polpa di granchio, wonton alla carne al vapore, riso degli otto tesori con crema di soia.

Esterno del Ristorante Louwailou



Spuntini alla griglia: frittelle croccanti Wushan, ravioli ai gamberetti Zhoushan, involtini primavera con filamenti di carne.



Carne alla Dongpo

Spuntini arrosto: focacce Baishe, gallette ai gamberetti, torta croccante Jinhua alle verdure secche.

Pasticceria: torta di castagne, torta Chongyang, torta Longfeng, tagliatelle Pian'erchuan (con salsa di carne, germogli di bambù e verdura), ecc.

Le tagliatelle saltate con anguilla e gamberetti

La pasta è consistente, elastica, e delizio-

sa, ed i gamberetti sono freschi e fragranti.

Il Ristorante Kuiyuan

E' il ristorante dalla storia secolare più famoso di Hangzhou. Le sue tagliatelle saltate con anguilla e gamberetti e le tagliatelle agli otto tesori sono comprese nella lista dei più famosi spuntini cinesi. Le prime erano apprezzate anche dal famoso scrittore di romanzi di arti marziali Jin Yong.

Indirizzo: Via Jiefang n.154 (Guaxiangkou)
Tel. 0086-571-87028626

Le aree delle specialità gastronomiche

La Via Hefang

Si tratta di una via pedonale nello stile delle dinastie Ming e Qing, molto visitata per i suoi molti negozi tradizionali, come la Farmacia Huqing Yutang, il Negozio di ventagli Wangxingji, e il Negozio di prosciutti Wanlong, ma anche e soprattutto per i suoi deliziosi spuntini. Lungo la strada si trovano molte bancarelle che offrono la torta Dingsheng, la torta Congbaogui (alla cipolla), formaggio di soia fermentato, focacce croccanti, ecc.

Il pollo del mendicante



La strada gastronomica Hedong

Conta molti negozi e ristoranti che offrono piatti deliziosi, soprattutto in prossimità del vicolo Changban, spesso imbottigliato da bici, moto e auto. I piatti sono della cucina del Zhejiang, fra cui spiccano quelli ai frutti di mare di Wenzhou.

La strada gastronomica del pesce e dei frutti di mare Jinjiang

Situata vicino al supermercato Haoyou-

duo in Via Qiutao, è occupata da bancarelle con tavoli all'aperto sempre occupati. L'animazione e l'aroma del vino rendono il posto molto simpatico.

La Via Gaoyin

Le Vie Gaoyin e Hefang sono separate da un muro, con edifici di stile classico. I ristoranti Gangouju, Tianxinglou, Xiaocheng Gushi sono molto caratteristici.

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Huazhongcheng di Hangzhou	Piatti di Hangzhou	Via Qingtai n.501	571-8781 1388
Ristorante Zhangshengji	Piatti di Hangzhou	Via Shuangling n.77, Qingchun Donglu	571-8602 6678
Ristorante Hongnihuiyuan	Piatti di Hangzhou	Via Xueshi n.48	571-8791 8989
Xihu Chuntian	Cucina Yue/ Hong Kong	Via Nanshan n. 101-17	571-8703 5551
Caidiexuan (ristorante Shangcheng)	Cucina di Shanghai	Via Nanshan n.173, a nord dell'Hotel Dahua	571-8713 1718
Waipojia Langui	Cucina di Ningbo	Città Guihua, Via Wenxin	571-8799 5317
Baguobuyi	Cucina Chuan	Via Jiefang n.32, distretto Shangcheng, Hangzhou	571-8704 8888

Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Continental Hangzhou	5	Sala Mudan	Cucina Yue/ Hangzhou	Via Pinghai n.2	571-8708 8088
		Belvedere	Cucina occidentale		
		Imari Kawa	Cucina giapponese		
		Bar Meigui	Cucina cinese/occidentale		
Hotel Zhejiang World Trade Center	5	Chayuan	Tè	Via Shuguang n.122	571-8799 0888
		Fenghexuan	Piatti del Sud e del Nord		
		Danguilou	Cucina cinese		
Hotel Yellow Dragon	4	Fengxiang	Cucina occidentale/europea/americana	Via Shuguang n.120	571-8799 8833
		Haitianlou	Cucina Yue/Chuan		
		Longyingge	Cucina Hangzhou/Chaozhou		
Hotel Ramada Plaza Hangzhou Haihua	4	Baliyangguang (Sole di Parigi)	Cucina francese	Via Qingchun n.298	571-8721 5888
Hotel Xiangyi	4	Qiantang	Cucina Hangzhou/Yue	Via Jiefang n.108	571-8721 8899
		Xiangyuan	Cucina cinese		
		Oufeng Pafang	Cucina occidentale/europea		
Hotel Wuyang	4	Bar Huaji	Cucina occidentale/giapponese		
		Cafe Roof	Cucina occidentale	Via Qingchun n.48	571-8721 8888
		Baihuayuan	Cucina cinese		

Ningbo

Introduzione

Situata sulla costa del Mar Cinese Orientale, è un'antica e pittoresca località turistica ed un ottimo porto naturale del sud-est della provincia del Zhejiang. La cucina locale si basa sul pesce e sui frutti di mare, con piatti dalla forma e colore naturale per lo più fritti e saltati, dal gusto tipico e famosi ovunque.

Specialità caratteristiche

Famosi piatti locali: tartaruga alla soia e zucchero in cristalli, yellow croaker con alghe di mare e verdura, pollo salato, anguille, verdure saltate, polpa di granchio, zuppa di yellow croaker e ostriche, e brodo di polpettine di aringhe, tutti nello stile locale.

La tartaruga alla soia e zucchero in cristalli

E' il primo dei dieci famosi piatti di Ningbo.



Cannelloni di pasta fritta piccanti

Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Ristorante girevole Yongjiang Mingzhu di Ningbo	Piatti di Ningbo	Zhongshan Donglu n.181	574-8727 6777
Shipu	Piatti di Ningbo	Via Kaiming n.298, Piazza Tianyi	574-8728 1818
Xiangyangyugang	Piatti di Ningbo/pesce e frutti di mare	Caihong Nanlu n.236	574-8787 1111
Yuhuashi Guoju	Pesce e frutti di mare	Via Xiaowen n.202	574-8736 5101
Chuanmeizi	Cucina Chuan	Via Lingqiao n.98	574-6681 2616
Ristorante Laowuchuancai	Cucina Chuan	Via Xiaowen n.84	574-8725 1326



Palline di riso glutinoso di Ningbo

gbo. I due ingredienti principali sono la tartaruga e lo zucchero cristallizzato in polvere. Dal bel colore, presenta un gusto agrodolce molto speciale.

Spuntini caratteristici locali: palline di riso glutinoso di Ningbo, polpette al grasso di maiale, torta d'oro Longfeng (di riso glutinoso e comune, frutta secca e semi), pan di zucchero, panini al vapore farciti con verdure, tagliatelle saltate con filamenti di anguilla, riso glutinoso con gli otto tesori con pasta di soia, banchetto delle tre tagliatelle, dolci e torte locali, ecc.

Il Centro degli spuntini Sifang

Gli spuntini di Ningbo hanno una lunga storia e sono noti per la varietà e il gusto particolare. Il centro Sifang riunisce gli spuntini locali, come le polpette al grasso di maiale, la torta d'oro Longfeng, il pan di zucchero, ecc.

Indirizzo: Via Heyi n.62

Tel. 0086-574-87198808

Prefisso della Cina (0086)

Hefei

Introduzione

La provincia dell'Anhui è uno dei granai della Cina, ed è molto ricca di siti storici e culturali. Il suo capoluogo Hefei è un'eccellente città turistica della Cina, e il centro politico, economico, scientifico, dell'istruzione e culturale della provincia. I piatti di Hefei sono rappresentativi della cucina dell'Anhui, formata dai piatti delle zone accanto al Fiume Azzurro e al Fiume Huai e di Huizhou, con ingredienti semplici, un accurato controllo del fuoco, molto olio, un gusto grezzo e pieno e sapori originali. E' famosa per gli ingredienti di montagna ed i frutti di mare.



Coppa delle anatre mandarine che giocano nell'acqua

Rana in salsa di soia



Specialità caratteristiche

Famosi piatti locali: pesce Baogong, pollo Caocao, stufato misto di Li Hongzhang, pollo alla griglia Fuliji, testa e coda di pesce in salsa di soia, coda di pesce in salsa di soia, alosa, pesce al latte, ecc.

Stufato misto di Li Hongzhang

A Hefei, bisogna assolutamente gustare lo stufato misto di Li Hongzhang, realizzato con frutti di mare, stomaco di pesce, calamari, fettine di bamba tenero, formaggio di soia essicato, carne di pollo, prosciutto, tuorlo d'uovo, uova di piccione, fegato di maiale, capesante, funghi secchi, tuorlo d'uovo di anatra salato, spinaci e brodo di pollo. Questo piatto ha un sapore ed aroma molto caratteristici.

Il Ristorante Zhuangyuanlou di Shenji

Questo ristorante offre piatti autentici dell'Anhui, combinando il carattere delle cucine del Sichuan, di Guangzhou e di Shanghai. Dal gusto particolare, i piatti caratteristici sono: pesce pungente e piccante, formaggio di soia al peperoncino tritato, formaggio di soia alle verdure e pollo alle castagne.

Spuntini caratteristici locali: i quattro famosi spuntini di Hefei sono: le tortine al sesamo, le torte al forno, il dolce Cunjin (all'arancio e osmanto) e le fette Baijie (dolci croccanti al sesamo).



Germogli di bambù cotti in grasso di pollo

L'involucro delle tortine al sesamo è morbido e dolce, ed il ripieno di carne dolce, ma non grasso, insaporito all'arancia, prugna, ecc. La torta al forno ha un colore dorato e un tessuto croccante. Il dolce Cunjin ha un particolare aroma di fiori d'arancio e di osmanto. Le fette Baijie sono sottilissime, trasparenti e piacevolmente profumate al sesamo.



Coda di pesce in salsa di soia

©Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Langong dell'Anhui	Tè alla cantonese	Huancheng Gongyuan Nanlu n.1	551-282 8231
Paese del pesce Feiteng	Cucina Chuan	Via Fengyang n.88	551-425 2299
Ristorante dei piatti Hui di Jixi	Cucina Hui	Via Chenghuangmiao Houjie	551-265 1933
Zhiyutang	Cucina Chuan	Via Ma'anshan n.100	551-467 0400
Sede centrale del Ristorante Sanhe Jiuji	Cucina Hui	Via Rongshida n.358	551-566 9911
Zhuangyuantou di Shenji (ristorante Qingyang)	Cucina Hui	Qingyang Beihu n.18	551-517 1177
Chaotianmen	Piatti di campagna/marmitta	lato nord del Teatro Changjiang, Vicolo Qinlao	551-267 1996

Germogli di bambù al latte



Huangshan

©Introduzione

Huangshan è la culla della cucina dell'Anhui, famosa per i gusti di montagna e caratterizzata dalla rigorosa scelta di ingredienti freschi, il controllo perfetto del fuoco, la cottura alla brace, l'uso di molto olio e l'importanza attribuita al colore. Privilegia la frittura, lo stufato e la cottura al vapore, con un gusto adeguatamente salato.

©Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pesce mandarino marinato di Huizhou, rana al vapore, carne di maiale salata con resina di pesce di Huizhou, ecc.

Il pesce mandarino marinato di Huizhou

Il pesce mandarino marinato di Huizhou ha una storia di più di 200 anni. Si tratta di un famoso piatto della cucina Hui. Prima di cucinare il pesce, bisogna marinarlo, per cui ha un gusto amaro-fragorante ed aromatico, tipico della fermentazione.

La rana al vapore

Si tratta di un famoso piatto di Huizhou. La rana è l'ingrediente principale della cucina Hui. La cottura al vapore ne mantiene il sapore originale. La rana si può anche cucinare in salsa di soia, il che le dà un gusto molto fragrante.

Il Ristorante Tunxi

È il più famoso ristorante di cucina

©Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Huicailou di Hushi	Cucina Hui	Tunxi Qianyuan Nanlu n.27	559-231 7999
Lingjiangyilou	Cucina Hui/Hangzhou/Yue/Chuan	Binjiang Donglu n.78	559-252 9977
Laojiediyilou	Cucina Hui	Tunxi Laojie n.247	559-253 9797
Huiyulou	Cucina Hui	Binjiang Xilu n.1	559-251 8787
Meishirenjia	Cucina Hui	Tunxi Laojie n.245	559-251 2222

dell'Anhui di Huangshan. Fondato nel 1933, si chiamava in origine Fuchunyuan, e si trova in Via Huangshan ovest, distretto Tunxi, città di Huangshan. Dal 1970, offre piatti tradizionali della cucina Hui. Le sue specialità sono il pesce mandarino salato, il peperoncino verde all'aceto, ecc.

Indirizzo: Huangshan Xilu n.59
Tel. 0086-559-2517828

Spuntini caratteristici locali: lumache del Fiume Huangshan, Zongzi (riso glutinoso avvolto in foglie di canna a forma di piramide) di Huizhou, lumache di fiume saltate, formaggio di soia secco Wucheng, Xiekuhuang (torta a forma di guscio di granchio), torta al forno, torta di germogli di bambù invernali, riso fermentato dolce, formaggio di soia konjac, ecc.

Zongzi di Huizhou (riso glutinoso avvolto in foglie di canna a forma di piramide)

Si tratta di uno spuntino popolare di Huangshan che si distingue per la forma, la confezione e la varietà del ripieno: carne, costine di maiale, giuggiole e castagne, pasta di fagioli rossi, ecc.



Quattro tesori vegetariani a forma di ventaglio

Fuzhou

Introduzione

Fuzhou è il capoluogo della provincia del Fujian. I piatti del Fujian sono abbreviati in "Min", una delle famose scuole della cucina cinese. Ricca di caratteristiche locali, vanta una rigorosa scelta di ingredienti, una severa tecnica di preparazione, un bel colore e un gusto leggero e delizioso.

Una volta a Fuzhou, occorre assolutamente andare a Taijiang, nel sud della città, per gustare i deliziosi spuntini locali.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: Fotiaoqiang (pollo, anatra, pesce, cetrioli di mare e altre raffinatezze), carne ai lici, costine di maiale al vino, pesce Babaoashubao (fette di pesce imbottite di carne di pollo, fegato, di anatra, ventriglio di pollo, prosciutto, capesante e altri tre ingredienti), labbra di pesce con carne di pollo, gamberi alla Pipa (il mandolino cinese), pinne di pescecane, ostriche in brodo di pollo, gamberi drago e fenice, ecc.

Fotiaoqiang (pollo, anatra, pesce, cetrioli di mare e altre raffinatezze)



Fotiaoqiang

Questo tradizionale e famoso piatto di Fuzhou, che unisce delizie di mare e di montagna, è rappresentativo della cucina Min, ha una storia di più di 100 anni, ed è stato creato da Zheng Chunfa, gestore del Ristorante Juchunyuan. Richiede una rigorosa procedura e una ventina di ingredienti, fra cui pinne di pescecane, cetrioli di mare, pollo, tendini, capesante, funghi, abalone, ecc.

Juchunyuan

Si tratta di un ristorante dalla storia secolare, noto per i suoi piatti del Fujian. Chiamato in origine "Casa da tè Sanyouzhai", venne rilevato da Zheng Chunfa, che lo chiamò "Juchunyuan". Le sue specialità sono: pollo marinato, carpa croccante, germogli di bambù e pollo, Fotiaoqiang, "La rondine che torna al nido", "Il fiore di prugno che torna a fiorire" (calamari, ventriglio di pollo, peperoncino e lattuga), gamberetti dello stagno Xueshan, ecc.

Indirizzo: Via Dongjie n.2
Tel. 0086-591-87502328

Spuntini caratteristici locali: polpettine di pesce, wonton alla carne a forma di rondine Bianrouyan, focacce ai gamberetti, torta Guangbing, crema di gamberi Dingbian, involtini primavera, fettuccine saltate con fagioli, formaggio di soia fermentato, purè di taro, crema Guobian, torta ai nove strati, lanugine di carne secca, focacce di carne e cipolla, focacce di carne e gamberetti secchi, ecc.



Ostriche in brodo di pollo

Polpettine di pesce delle sette stelle (qixing)

Sono delle polpette la cui origine risale all'inizio della dinastia Qing. Dopo la cottura, galleggiano in superficie come le stelle del cielo, da cui il nome.

Involtini primavera

Chiamati anche "focacce primavera" e "focacce sottili", sono degli spuntini tipici di Fuzhou, dalla lunga storia. Si consumano durante la Festa della Primavera, come nel Nord della Cina si preparano e si consumano i Jiaozi (ravioli).

SRL Alimentari Weizhongwei

Questa famosa pasticceria di Fuzhou

offre spuntini e famosi piatti tradizionali di Fuzhou e spuntini del Nord della Cina, come Jiaozi (ravioli), e Jiaozi fritti o al vapore, in totale un centinaio di spuntini, per cui vi consigliamo caldamente di visitarla.

Indirizzo: centro della Via Baiyi
Tel. 0086-591-26808156

Le aree delle specialità caratteristiche

Fuzhou ospita alcune aree gastronomiche che meritano una visita. Per gustare le polpettine di pesce, gli gnocchi di avena e i wonton locali, occorre andare al Vicolo Sanfang Qixiang (al bivio della strada Dongjie), e per gustare i frutti di mare, al mercato serale Wangzhuang. La Via Zhongting, del distretto Taijiang, offre invece la crema Guobian, le polpettine di pesce, i wonton Rouyan, il purè di taro, ecc.

Purè di taro Taiji



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Duofu	Cucina Chaozhou/occidentale	Via Yuanhong a Ximen, città di Fuqing	591-8528 6788
Ristorante Chunhua	Cucina Yue/Min	Via Guping n.60, Palazzo alimentare	591-8751 6688
Ristorante Fanshan	Pesce e frutti di mare	Fuxin Zhilu, Poxia Lukou	591-8367 8888
Ristorante del pesce Huangqi	Pesce e frutti di mare	Xi'erhuan Zhonglu n.301	591-8378 0333
Ristorante Kangte	Cucina Min	Xi'erhuan n.336	591-8373 2222
Ristorante del Sichuan Xiangxiang	Cucina Chuan	Via Dongtai n.230	591-8755 9553

Xiamen

● Introduzione

Xiamen è una città portuale e un centro turistico della costa sud-orientale della Cina. Le particolari caratteristiche climatiche e ambientali l'hanno resa un paradiso della gastronomia famoso per la ricchezza e qualità dei suoi pesci e frutti di mare. I piatti locali sono un'importante componente della cucina Min (del Fujian). Dal gusto leggero e fragrante, fresco e croccante, leggermente piccante, spiccano i frutti di mare, i piatti medicinali secondo antiche ricette, i piatti vegetariani e gli spuntini locali.

● Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: frutti di mare freschi, aragosta alle bacche Gouji, polpettine di gamberetti croccanti, pinne di yellow croaker, abalone Lianhuan, anguilla di mare in insalata, pesce croccante, pesce con pinoli Ludao, pol-

Piatti caratteristici di Xiamen



Delizie della Casa Huangzehe

pettine Jiliganlu, Fotiaoqiang (pollo, anatra, pesce, cetrioli di mare ed altre prelibatezze).

Pesce e frutti di mare freschi

I famosi piatti di Xiamen si basano sul pesce e sui frutti di mare. I piatti di cernia, yellow croaker, granchio rosso e calamari di Xiamen erano considerati specialità già al tempo della dinastia Qing (1616-1911).

Spuntini caratteristici locali: gelatina di verme di mare, riso glutinoso a forma di piramide con carne, funghi, zucchero e salsa di soia, tagliatelle alla carne, zuppa di arachidi,



capellini fritti in brodo, fettuccine ai gamberetti, patate dolci al sesamo, trecce zuccherate alla cipolla, riso glutinoso a forma di piramide con ripieno di carne, riso al vapore con molti ingredienti, torta di taro alla carne, zuppa di fiocchi d'avena, ostriche fritte, ecc.

La gelatina di verme di mare

Si tratta di una gelatina tipica prodotta a Xiamen. Contiene molte proteine collagene, e la polpa è fresca e deliziosa.

Piazza gastronomica Kale

Al quinto piano del Shimaoshangcheng (Città commerciale internazionale), offre tutti i tipi di spuntini della città. Ospita i ristoranti Haoqingxiang, Xinnanxuan, Huangzehe, e vi si possono trovare anche gli spuntini caratteristici delle varie parti della Cina, come i vermicelli di riso Guoqiao, gli spuntini della Cina nord-occidentale, oltre alle grigliate coreane, piatti giapponesi, KFC e McDonald's.

Indirizzo: 1° piano sotterraneo del Centro commerciale Apollo

Tel. 0086-592-5858787

● Le aree delle specialità caratteristiche

La via gastronomica Lianhua Nanlu

La prima sezione della Via Lianhua Nanlu ospita una ventina di ristoranti, hotel, snack bar e negozi di alimentari, tra cui Haoqingxiang Lianhua, Douhuazhuang (cucina di Taiwan), e altri ristoranti tradizionali.

La via gastronomica Xiada (dell'Università di Xiamen)

Ospita una trentina di ristoranti che of-

frono piatti locali.

La via gastronomica Hubin Beilu

Ospita una decina di ristoranti che offrono in gran parte vari tipi di marmite.

La zona gastronomica Huahui in Via Zhongshan

Ospita una ventina di ristoranti che offrono in gran parte spuntini locali.

La strada degli spuntini locali Huli

Posta sul lato nord del tratto est della Via Haitian, nel distretto Huli, pullula di bancarelle che vendono di tutto, dagli snack speciali agli spuntini locali. Inoltre, per provare questi snack si può anche andare a Xinnanxuan, situato in Via Simin Nanlu.



Riso glutinoso a forma di piramide con carne



Un ristorante di cucina occidentale di Xiamen

● Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Città gastronomica Shuyouhaijing	Pesce e frutti di mare	Banchina di trasporti passeggeri turistici	592-203 8877
Ristorante musulmano	Cucina musulmana	Via Xinglong n.25	592-603 3238
Zuppa d'anatra di Datong	Zuppa d'anatra	Via Datong n.128	592-202 4308
Tong'anpo	Crema di farina	Via Gonghang	592-203 4516

Nanchang

Introduzione

Nanchang è il capoluogo della provincia del Jiangxi. I piatti del Jiangxi (chiamati anche Gan) includono quelli di Nanchang e Ganzhou, dai gusti diversi. Le loro caratteristiche sono: il tessuto fresco, e il gusto tenero e fragrante, leggermente piccante e salato, e l'accento sul sapore originale, senza grassi. Attualmente, la "nuova cucina" Gan domina la città, rappresentata dalla catena di ristoranti "Duyichu".

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: carne di maiale salata all'artemisia, tartaruga morbida, rana saltata, cubetti di carne di maiale saltati, carne di maiale con farina di riso al vapore, carpa Hebao al



Polpette di carne del Lago Poyang

Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Wuyuan	Cucina Anhui	Via Erjing n.48	791-681 0624
Ristorante del pesce e dei frutti di mare Tiangao Yuchi	Pesce e frutti di mare/cucina Yue	Zhangqian Xilu n.167	791-641 8804
Città del pesce e dei frutti di mare Duyichu	Pesce e frutti di mare/ cucina Yue/ Gan/Hangzhou	di fronte alla Dogana del Palazzo Taoyuan	791-653 3285
Shuangchu	Cucina Gan	Via Fuzhou Dongkui n.1	791-637 3333
0791 Xingainian	Piatti del Jiangxi	Via Fuzhou n.55	791-626 3333
Laowu Huoguo	Marmitta	Via Jiandeguan n.230	791-677 2579



Sculptura alimentare

vapore, polpette di carne del Lago Poyang, ecc.

Spuntini locali: trecce di farina e sesamo fritte Shitoujie, carne arrosto in salsa di soia, cucurbita dal filo d'oro, gelatina di papaya, brodo di anatra Shengjinta, lumache di fiume saltate Tangshi, anatra in salsa di soia Huangshanghuang, spiedini piccanti Daoming dell'Anhui e altri spuntini fritti e bolliti.

Le aree delle specialità gastronomiche

Le Vie Ruzi e Hama di Nanchang ospitano molti ristoranti che offrono una grande varietà di spuntini popolari, come le trecce di farina e sesamo fritte Shitoujie, la carne arrosto alla salsa di soia, ecc. Questi spuntini sono tipici ed economici e un assaggio vale davvero la pena. A Nanchang, la Via Fuzhou della gastronomia e della ricreazione ospita ristoranti del Jiangxi e delle altre grandi cucine cinesi, oltre a vari locali di intrattenimento serale.

Prefisso della Cina (0086)

Jinan

Introduzione

Jinan, capoluogo della provincia dello Shandong, è situata nel centro-ovest della provincia. È il centro politico, economico e culturale della provincia ed è soprannominata la "città delle sorgenti". Dal punto di vista gastronomico, lo Shandong è la culla della cucina Lu. I piatti di Jinan sono la gemma di questa cucina, famosi per le varie tecniche di frittura, e per il sapore, colore, aroma e forma, da cui il detto: "Un piatto, un sapore; cento piatti diversi". Gli spuntini di Jinan presentano una lavorazione raffinata ed una grande varietà di gusti, per cui occupano un posto speciale sulla scena gastronomica.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: carpa del Fiume Giallo in agrodolce, brodo di agar, Jiuzhuandachang

L'anatra laccata di Jinan



(intestino di maiale), zuppa di Typha al latte, anatra arrosto di Jinan, fettine di rene saltate, polpette di carne delle quattro felicità, ecc.

La carpa del Fiume Giallo in agrodolce

Si tratta di un piatto tradizionale di Jinan. La carpa del Fiume Giallo varietà Longmen (della porta del drago) è soprannominata "scaglie e pinne dorate". Per via del significato "la carpa salta la porta del palazzo del drago", il piatto è immancabile nei banchetti di nozze.



Carpa del Fiume Giallo in agrodolce

L'anatra arrosto di Jinan

L'anatra arrosto al forno chiuso è una specialità di Jinan. Per il gusto fragrante, la pelle croccante e la carne tenera, è un piatto da non mancare.

Il Ristorante Jufengde

Aperto nel 1947, offre piatti dell'autentica cucina Lu. La sua anatra arrosto di Jinan è particolarmente famosa.

Indirizzo: Dawei Erlu n.11
Tel. 0086-531-86916451

Spuntini caratteristici locali: panini al vapore con ripieno di carne Caobao, carne Buzi, ravioli fritti ai tre gusti, tortine Pansi, tortine

all'olio e cipolla Youxuan, paste fritte Sanzi, patate dolci alla griglia, lumache in salsa di soia, ecc.

Il Negozio di panini al vapore con ripieno di carne Caobao

Questo ristorante ha una storia quasi secolare. I panini al vapore Caobao sono famosi per l'involucro sottile che permette di vedere il morbido ripieno, senza grassi, e sono venduti avvolti in foglie di loto dal tipico profumo.

Indirizzo: Via Pulì n.15
Tel. 0086-531-86921454



Tortine all'olio e cipolla Youxuan

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Palazzo Shandong Xinwen	Pesce e frutti di mare/Cucina della Corea del Sud/ occidentale	Via Luoyuan n.6	531-8696 9999
Weishanhu	Cucina Lu (Shangdong)	Via Shanda n.138	531-8892 3888
Yuquan Simpson	Cucina Chuan/Lu/Yue	Via Luoyuan n.68	531-8693 8888
Longquan	Cucina Lu	Heihuquan Xilu n.183	531-8319 1666
Weishanhu Yuguang	Pesci d' acqua dolce	Via Minghu n.212	531-8608 9898

Panini al vapore con ripieno di carne Caobao



Preparazione della minestra di Jinan





Spiedini

○Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristorante	Specialità	Indirizzo	Tel.
Shandong Zhonghao	4	Fuyuan	Cucina Lu/Yue	Via Jiefang n.165	531-8696 8888
		Qingyun	Pesce e frutti di mare	Via Shungeng n.28	531-8295 1818
		Sala multifunzionale	Cucina Lu		
Shungeng Shanzhuang	4	Kongshan	Piatti della Famiglia di Confucio		
		Lanxiu	Banchetto Dashun		
		Xiean	Cucina occidentale		
		Shungeng Baochi Huang	Abalone e pinne di pesceccane		
Litian di Shandong	4	Ziweiyuan	Cucina Yue/Chaozhou	Via Jingyi n.66	531-8605 8888
		Caiweixuan	Cucina Lu/Chuan/Hu		
Minghu	3	Yumantang	Pesce e frutti di mare/cucina Lu/Yue	Via Beiyuan n.398	531-8595 6688
Hotel Pearl di Shandong	3	Ristorante cinese	Cucina Lu/Chuan	Via Jingsan n.164	531-8793 2888
		Città Harxian	Pesce e frutti di mare		
		Ristorante girevole	Cucina Yue		
Shandong Dongfang	4	Sala da banchetto	Cucina Yue	Via Jingqi n.223	531-8691 7648
		Guanyiyuan	Cucina Lu		
		Yuanzhongyuan	Cucina Chuan		
		Ristorante girevole	Cucina Lu		
		Jinxin Jiangnan	Cucina Huaiyang		

Qingdao

○Introduzione

Qingdao è nota non solo per la sua bella costa, ma anche per i suoi deliziosi pesci e frutti di mare: cetrioli di mare, capesante, abalone, conchiglie di mare, gamberoni, abramide, ecc. I piatti locali sono caratterizzati da una raffinata scelta degli ingredienti, una grande varietà, un'impeccabile tecnica culinaria e un gusto leggero e delizioso.

○Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: abramide al vapore, cetrioli di mare Tianjing, gamberoni al vapore, fettine saltate di polpa di gamberetti, conchiglie di mare saltate, ostriche giovani, conchiglie Xishi stufate, cetrioli di mare saltati alla cipolla, ecc.

Le conchiglie di mare saltate

Si tratta di un famoso piatto di frutti di mare di Qingdao e di una delle migliori specialità della cucina dello Shandong. Si può definire riuscito solo se che "l'amido avvolge bene le conchiglie e la frittura è perfetta", per cui, dopo il consumo, nel piatto non rimane traccia di sugo.

Gamberoni al vapore

I gamberoni sono al loro meglio in primavera e in autunno. In primavera la polpa è grassa e la qualità ottima, mentre in autunno la testa è grassa e la polpa nutriente. La zona del Jiaodong (la parte orientale dello Shandong)

Cetrioli di mare saltati alla cipolla



Il drago dorato offre i tesori



abbonda di gamberoni, per cui, una volta qui, occorre assolutamente gustare questa specialità.

Il Ristorante Chunhelou

Questo ristorante tradizionale dello Shandong offre le specialità della provincia. Le conchiglie di mare saltate, le pinne di pescecanne e il pollo fritto croccante sono i piatti tipici.

Indirizzo: Via Zhongshan n.146, distretto Shinan

Tel. 0086-532-82824346

Spuntini caratteristici locali: calamari alla griglia, ravioli fritti, ravioli al vapore ai tre gusti, grandi pani al vapore, fettuccine fredde miste, tagliatelle alle costine di maiale della Casa Guxiangcun, ecc.

Il Ristorante di frutti di mare Yumatou



Fettuccine fredde di Qingdao

Le aree delle specialità gastronomiche

Tra le aree gastronomiche, vale la pena

una visita alla strada Zhongyuan in Via Yunxiao per i suoi numerosi buoni ristoranti. La strada delle grigliate della Via Taishan è anche molto caratteristica. I clienti vi possono gustare i calamari alla griglia, dal gusto delizioso e prezzo accessibile.

In aggiunta, ci sono ancora la strada degli spuntini Pichaiyuan in Via Jiangning, la strada dei frutti di mare Damaidao e la strada gastronomica Taidong.



Il Ristorante di piatti di Qingdao

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Guoyan Chufang	Cucina Lu	Via Ninghai n.18	532-8380 9888
Ristorante di piatti di Qingdao	Cucina Lu	Aomen Sanlu n.17	532-8386 0098
Ristorante Jufulou	Cucina Lu	Xicuijatan, Zhangjialouzhèn	532-8415 5233
Ristorante Laozhuancun di piatti di Shandong	Cucina Lu	Via Minjiang n.112	532-8572 1776
Xingui	Pesce e frutti di mare	Via Nanping n.2	532-8587 5788
Hotel Qingdao	Cucina Lu/Self-service	Xianggang Zhonglu n.66	532-8289 1888
Città del pesce Laochuanfu	Pesce e frutti di mare/cucina Lu	Via Zhengzhou n.46	532-8486 3355
Haibianqing Dayucun	Pesce e frutti di mare	Via Haikou n.66	532-8801 3366

Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Grand Regency	5	Padiglione Kongque	Cucina Yue	Xianggang Zhonglu n.110	532-8588 1818
		Marco Polo	Cucina francese		
		Ginza	Cucina giapponese		
		Baiweixuan	Spuntini caratteristici locali		
		Bar Gentleman	Cucina cinese/occidentale		
Shangri-la	5	Xianggong	Cucina Yue/Lu	Xianggang Zhonglu n.9	532-8388 3838
		Haochuage	Cucina europea		
		Beer Bar	Cucina tedesca		
		Datang Jiulang	Snack		
Haitian	5	Cuihuage	Cucina Jing/Lu	Xianggang Xihu n.48	532-8387 1888
		Haifeng	Cucina occidentale/francese/italiana		
		Dashanghai	Cucina Hu		
		Donglaishun	Cucina cinese/musulmana		
		Shimbashi	Cucina giapponese		
		Helya	Cucina della Corea del Sud		
Qingdao Equatorial	4	Lianyuan	Cucina Yue/Chuan/Lu	Xianggang Zhonglu n.28	532-8572 1688
		Kanbari	Cucina giapponese		
Hotel Eastern Light International	3	Huameixuan	Piatti di Taiwan	Via Shandong n.39	532-8581 4688
		Gongxinle	Cucina Lu		

Zhengzhou

Introduzione

Zhengzhou, capoluogo della provincia dello Henan, è una città storica con molti siti di interesse turistico. I piatti locali, appartenenti alla scuola Yu (Henan), non solo hanno i gusti tipici del posto, ma hanno anche preso il meglio dei piatti delle altre scuole culinarie.

A Zhengzhou si possono gustare i famosi piatti delle diverse parti dello Henan. La cucina locale attribuisce grande importanza alla scelta degli ingredienti. Ad esempio, la carpa deve essere lunga 30-35 cm. e il pollo deve essere ruspante; inoltre le anguille, dritte come un bastone, e i granchi zoccolo di cavallo, si consumano in marzo-aprile.



Soddisfazione e buon auspicio (gamberetti vegetariani)

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pollo Tongzi di Mayuxing, anatra allo zenzero e al vino, bardana, ecc.

Pollo Tongzi di Mayuxing

Con una pollo grasso come principale ingrediente, affiancato da un brodo denso e da condimenti di alta qualità, ha le caratteristiche della carne tenera e del sapore gradevole. E' un piatto di pollo piuttosto famoso.

Il pollo Tongzi



Spuntini caratteristici locali: misto di tagliatelle della casa Heji, focacce Geji, salsiccia Neihuang, ravioli al vapore Laotai, ecc.

Misto di tagliatelle della Casa Heji

Si tratta di uno spuntino di Zhengzhou dalla lunga storia, con carne, verdure, brodo e tagliatelle in un'unica ciotola. Il ristorante Heji in precedenza si chiamava Laoxiangqin. Successivamente, Li Shaoqing e altri tre l'hanno rilevato, da cui il nome Heji (in cooperazione).

Tagliatelle brasate ai tre gusti



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Donghuayuan	Cucina Yue/Chuan/Hangzhou	Via Jinshui n.3	371-6594 8618
Ristorante di anatra laccata di Zhengzhou	Cucina Yu/anatra laccata	Via Renmin n.10	371-6625 2796
Henanshifu	Cucina Yu	Via Renmin n.25	371-6622 2108
Yifendi	Pesce e frutti di mare	Via Zijingshan	371-6622 5728
Ristorante Yijing	Cucina Yu	Via Nongye n.22 a Dashiqiao	371-6533 3888
Ristorante Yuexiu	Cucina Yue	Sezione est della Via Jinshui	371-6592 7999
Hotel internazionale Baishun	Cucina Yu	Crocevia tra la Via Huaihe e la Via Zhengmi	371-6866 6666

Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Holiday Inn Crown Plaza Zhengzhou	5	Xianggong	Cucina Yue	Via Jinshui n.115	371-6595 0055
		Palm	Cucina americana		
		Mamma Mia	Cucina italiana		
		Bar White Horse	Cucina occidentale		
Solitel International	5	Yueweixian	Cucina Yue	Via Chengdong n.289	371-6595 0088
		Yuandingge	Cucina francese		
Yuda Palace	5	Wenqi	Cucina Yue	Zhongyuan Zhonglu n.220	371-6743 8888
		Lebisite	Cucina occidentale		
Red Coral Hotel	4	Baihuayuan	Cucina Yue/Chuan	Ermalu n.20	371-6698 6688
		Jiaxiangshijie	Cucina Hu/Yu/Chuan		
Weilai	4	Xinkaiyuan	Cucina Hangzhou	Weilai Dadao n.69	371-6561 2288
		Champs-Élysées	Cucina occidentale		
Hotel International	4	Kaiyue	Cucina Yue/Xiang/Yu	Via Jinshui n.114	371-6595 6600

Il Ristorante italiano Mamma Mia



Luoyang

◎ Introduzione

La cucina di Luoyang ha una lunga storia ed è conosciuta per la sua varietà. Fra i piatti di corte, spiccano quelli all'agar, e fra i piatti popolari, "la carpa che salta la porta del palazzo del drago". Ci sono anche "il pesce della longevità" (un piatto la cui storia risale a più di 1900 anni fa), e il pollo arrosto della Famiglia Zhang, creato negli ultimi anni.

La cucina di Luoyang è varia e può soddisfare i gusti di tutti. La zuppa agro-piccante Bufan soddisfa la gente del nord, mentre l'orata al vapore è amata da quella del sud, che preferisce i gusti leggeri.

◎ Specialità caratteristiche

Famosi piatti locali: banchetto Shuixi di Luoyang, piatti all'agar di Luoyang, "la carpa salta la porta del palazzo del drago", orata al vapore, pesce della longevità, pollo arrosto Panjinhe, pollo arrosto Yushuyuan della Famiglia Zhang, ecc.

Interno di un ristorante



Wonton

Il banchetto Shuixi di Luoyang

Si tratta dell'esempio più tipico della cucina locale. Con base sui piatti in brodo, i piatti si succedono l'un l'altro, come "nubi che si muovono e acque che scorrono", da cui il nome. Il sapore è agro-piccante. Si tratta della prima scelta per i banchetti nuziali e funebri.

Il Ristorante Zhenbutong

Si tratta di un ristorante tradizionale con 100 anni di storia. E' specializzato nel banchetto Shuixi, completo o parziale. Da non mancare i piatti all'agar di Luoyang e il succo di lazzaruola.

Indirizzo: Zhongzhou Donglu n.359, distretto Laocheng

Tel. 0086-379-63952609

Spuntini caratteristici locali: zuppa di carne di montone della Famiglia Yan, ravioli al vapore Xin'an, tagliatelle, wonton della Famiglia Zhang, zuppa di carne bovina della Famiglia Shang, zuppa Bufan di Luoyang, zuppa piccante, ecc.

◎ Le aree delle specialità caratteristiche

La strada degli spuntini dei Grandi Magazzini

Si trova dietro i Grandi Magazzini di Luoyang. Vi si possono gustare le fettuccine di riso con pollo alla salsa di soia, gli spaghetti saltati al cumino, la marmitta di trippa di montone, ecc.

La strada gastronomica Laoji di Luoyang

A Laoji ci sono molti ristoranti che offro-

no il banchetto Shuixi, tra cui spicca Zhenbutong. A nord-ovest della piazza del governo municipale, si trova un ristorante tipico di spuntini di Qinchuan (la pianura del nord-ovest della Cina), che offre sfoglie di riso e panini farciti con carne, dal gusto particolare, da non mancare.



Al ristorante

◎ Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Zhenbutong	Banchetto Shuixi	Zhongzhou Donglu n.359	379-6395 2338
Yaxianglou	Cucina Yu	Via Anhui n.4	379-6492 1555
Wangfu Yuhayuan	Cucina Yue/ anatra laccata	Via Zhongzhou Zhonglu	379-6393 8399
Chengdu Laozao (Ristorante di Via Fanglin)	Cucina Chuan	Tratto centrale della Via Fanglin Nanlu	379-6392 6089

Banchetto imperiale nello stile della dinastia Song



Wuhan

Introduzione

Lo Hubei è una provincia con un migliaio di laghi, attraversata dal Fiume Azzurro e dal Fiume Hanshui e da una rete di canali. Per questo, la cucina locale si basa sui prodotti ittici. Dieci tipi di pesci pregiati d'acqua dolce, tra cui abramide, carpa bastarda, carpa nera, anguilla, pesce mandarino e tartaruga, costituiscono gli ingredienti principali di centinaia di piatti e decine di banchetti dai gusti diversi. La tecnica di frittura del pesce dello Hubei è molto famosa, il che la rende un bel fiore nel giardino della cucina cinese.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: banchetto di pesce di Wuhan, banchetto di carpe di Hanchuan, banchetto di anguille di Jiangling, banchetto di carpe nere di Mianyang, banchetto di pesce mandarino, banchetto di pesce Dazhonghua, banchetto di pesce Laotongcheng, ecc.

Il Banchetto di pesce di Wuhan

Ci sono due tipi di banchetti di pesce di Wuhan: il banchetto basato su un unico tipo

Pesce di Wuchang



di pesce, con cui si realizzano piatti freddi e caldi, minestre e anche la pasta, e il banchetto di pesce ed altri frutti ittici, accompagnato da pollo, uova, carne, latte, verdure, frutta, funghi, e germogli di bambù.

Spuntini caratteristici locali: tagliatelle calde di farina di frumento Cailinji, sfoglie di soia ai tre gusti Laotongcheng, panini al vapore ripieni Sijimei, brodo di pollo nella giara di terracotta Xiaotaoxuan, ecc.

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica del Vicolo Hubu

Ospita bancarelle per la colazione da più di 20 anni, il che ne fa la stradina degli spuntini caratteristici più famosa di Wuhan. I locali sanno che solo qui è possibile gustare la vera colazione di Wuhan. Lungo questa stradina di 150 m., si possono trovare una trentina di snack tradizionali, come le tagliatelle calde di farina di frumento di Wuhan, la zuppa di pesce con amido, sfoglie di soia,

Al ristorante



panini fritti, ravioli al vapore e polpettine fritte di riso glutinoso ripiene, ecc., che mantengono intatte le caratteristiche della cucina locale. Lungo questa strada, le tagliatelle calde di farina di frumento Shitouji, la zuppa di pesce con amido della Famiglia Xu e i panini fritti della Famiglia Xie sono particolarmente rappresentativi.

La Via Jiqing

Se non si conosce la strada Jiqing, si mangia invano in tutta Wuhan. La strada Jiqing, situata nel distretto Jiang'an, è nata negli anni

'70-'80 del secolo scorso, ed offre cibi popolari e spuntini. I cantastorie popolari e le insegne tipiche dei bar vi imprimono colori tradizionali, il che la rende una finestra attraverso la quale i turisti possono godere le specialità e conoscere la cultura tradizionale di Wuhan.

Inoltre, si trovano anche la strada gastronomica della Via Nanjing, la strada gastronomica di Qiaokou di Wuhan, la strada degli spuntini Menghonglou, le aree gastronomiche della Via Jingwu, del Lago Tangxun, del Villaggio Fengguang, Dijiao e Shouyiyuan, ecc.



Banchetto di piatti dell'epoca del Tre Regni

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Zhongsheng	Zuppe ricostituenti	Via Wuluo n.367, distretto Wuchang	27-8786 3543
Gamberi brasati Hanyangluosan	Cucina Wuhan	Yaowan n.12, Via Maying	27-8477 1296
Ristorante Nanniwan	Cucina familiare	Xinhua Xialu n.141, Hankou	27-8560 2635
Ristorante "Xiexiansheng"	Cucina Taiwan/Wuhan	Jiefang Dadao n.910	27-8581 3580
Kanglongtaizi	Cucina Wuhan	Yanjiang Dadao n.226	27-8271 2228
Città gastronomica Liwan	Cucina Yue	Via Shengli n.315, Hankou	27-8273 7976

Changsha

◉ Introduzione

Changsha, capoluogo della provincia dello Hunan, è una famosa città storica e culturale. I suoi piatti sono rappresentativi della cucina Xiang. Aromatici, freschi, piccanti e acidi, sono decisamente tipici. Le tecniche di cottura sono in umido, alla griglia, al vapore, in salamoia, brasato, ecc. Con i pesci, i gamberi, le radici di loto e le tartarughe del Lago Dongting, si realizzano dei piatti deliziosi.

◉ Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: zucca al vapore, carne, pollo e pesce affumicati al vapore, pollo Dong'anzi, Bawangbieji (tartaruga e pollo, con funghi e prosciutto), "Cento uccelli volano verso la fenice" (pollo al vapore con uova e verdure), anatra croccante Maren di Changsha, pesce con

Costine al vapore in un contenitore di bambù



Carne salata al vapore di Changsha

farina di riso al vapore Cuzhu, filamenti di stomaco di bue con germogli di bambù, gamberetti di fiume saltati con erba cipollina, ecc.

La zucca al vapore

Questo piatto ha un sapore profumato e

mantiene il gusto originale della zucca. E' un capolavoro della cucina al vapore dello Hunan.

Spuntini caratteristici locali: spuntini Huogongdian (formaggio di soia fermentato fritto, polpette di riso e di riso glutinoso con carne, grasso, funghi, zucchero ed altri ingredienti, sangue di maiale Longzhi e zampone in salsa di soia), fettuccine di riso Heji, panini al vapore farciti Deyuan, tagliatelle Yangyuxing, palline di riso glutinoso ripiene Liudefang, ecc.

Le tagliatelle Yangyuxing

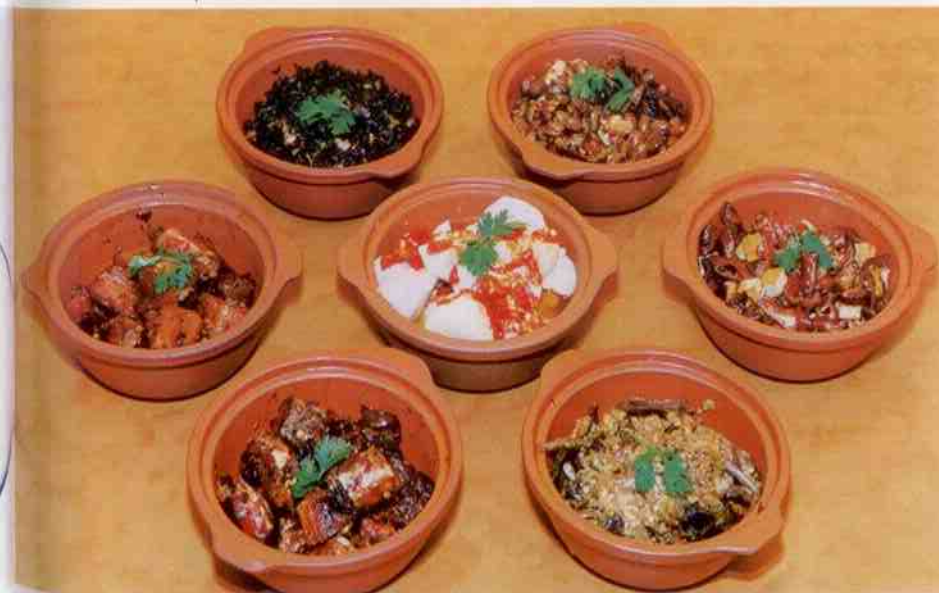
Si tratta di un famoso snack di Changsha, rinomato per il suo sapore e la sua morbidezza. Per il brodo si utilizzano ossa di maiale e gallina vecchia.

◉ Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica Huogongdian

Se si desidera gustare i veri piatti Xiang,

Terrine di piatti rustici



occorre andare nella strada Huogongdian, che ha più di 250 anni di storia. Lungo il vicolo Pozijie, si arriva al grande arco di Huogongdian, in origine un tempio dedicato al dio del Fuoco, dove si tenevano fiere templari. Peperoni rossi, fagiolini verdi, pesciolini gialli alla griglia, formaggio fermentato nero di soia e il piacevole profumo dell'olio di sesamo fanno venire l'acquolina in bocca.

La strada gastronomica della Via Shuguang

E' una famosa strada gastronomica di Changsha che offre decine di spuntini locali.

Il mercato serale Nanmen

A Changsha, i mercati serali sono molto vivaci. Tra questi, spicca il mercato di Nanmen. Le bancarelle Yangyanjing e della Famiglia Xu accolgono i visitatori cinesi e stranieri. La testa di pesce, i gamberi, ecc. sono in grado di soddisfare tutti i palati.



Pollo ai peperoni

La strada dei piatti al vapore Xingpai

Questo è un buon posto per gustare i piatti originali della cucina Xiang, che si distinguono per il buon prezzo e l'ottimo sapore.

La strada gastronomica della Via Huangxing

Si tratta di una famosa via pedonale e

gastronomica di Changsha che offre spuntini locali, come il formaggio di soia fermentato Huogongdian, zampone in salsa di soia, brodo di fave e vari ingredienti, wonton, tagliatelle con carne bovina di stile musulmano Li Hesheng, sfoglie di formaggio di soia, tagliatelle di farina di riso, ecc.

©Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Carne pepata e piatti rustici Tulaiguan	Cucina Xiang	Sezione 3 n.547 Furong Zhonglu	731-521 0209
Jintaiyang	Cucina Xiang	Shaoshan Beilu n.151	731-413 0306
Binghuolou	Cucina Xiang	Jiefang Donglu n.271	731-411 6437
Xiang'eqing	Cucina Xiang	Sezione 3, n.412 Furong Zhonglu, Palazzo Mingsheng 1°-3° piano	731-521 3188
Shushidai	Cucina Xiang	Via Huangxing n.88, Pinghetang 6° piano	731-442 6045
Caixianggen	Cucina Chuan	Via Yingbin n.70	731-223 3137

©Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Huatian	5	Huatiangong	Piatti della Famiglia Tan	Jiefang Donglu n.300	731-444 2888
Furama	4	Fulinmei	Cucina Xiang/Yue	Via Bayi n.88	731-229 8888
		Huangzu	Cucina occidentale		
Zidongge Huatian	4	Ristorante Xiang	Cucina Xiang	Yuanda Yilu n.88	731-228 8888
		Ristorante Yue	Cucina Yue		
Golden Source	4	Barbecue brasiliano	Cucina Xiang/Hu/occidentale	Sezione 2 n.279, Furong Zhonglu	731-555 8888

Guangzhou

©Introduzione

La provincia del Guangdong è la culla della cucina Yue e un paradiso della gastronomia, da cui il detto "Mangiare nel Guangdong". I piatti di Guangzhou, rappresentativi della cucina Yue, integrano il meglio di centinaia di ricette, con tecniche di preparazione speciali, colore, sapore e aspetto unici, ed un sapore originale.

Guangzhou pullula di ristoranti grandi e piccoli, tradizionali e nuovi, che offrono ai visitatori il meglio della cucina Yue.



Pollo in bianco affettato



Oca arrosto

©Specialità caratteristiche

Famosi piatti locali: Babadongguazhong (ciotola di zucca con otto ingredienti), carne di montone in pentola, carne di montone croccante alle mandorle, porchetta Jinpai, granchi di mare piccanti, banchetto degli otto Immortali,

Banchetto Mancese-Han di un ristorante di Guangzhou





Pinne di pescecane in salsa di soia

banchetto. Mancese-Han, pentola profumata Mantanxiang, misto di pollo, maiale, prosciutto e altri ingredienti in salsa di soia e zucchero, zampone Baiyun, pollo salato Dongjiang, pollo in bianco affettato, maiale in salsa di soia e zucchero, oca in salsa, ecc.

Granchi di mare piccanti

Il rosso e il giallo del granchio di mare profumato e piccante attraggono per la loro bellezza e sapore. Il gusto naturale di questo piatto è unico.

Ristorante del granchio profumato e piccante "Yipinxiang"

Questo ristorante attira i clienti con i suoi famosi granchi dal sapore piccante e colore dorato. I principali piatti di Yipinxiang sono: granchi profumati e piccanti, aragoste profumate e piccanti, lumache profumate e piccanti, pesce Huangding, pesce alle verdure marinate, ecc.

Spuntini caratteristici locali: misto di wonton e tagliatelle, salsiccia al vapore, zuppa con vari ingredienti Tingzi, ravioli "coniglio bianco sul prato", torta Pantang, ravioli ripieni al vapore, panini farciti al vapore, ecc.

I panini farciti al vapore

L'involucro è di farina e zucchero, il ripie-



Aragosta

no di carne di maiale in salsa di soia e zucchero, e la forma è simile a una gabbietta. Si tratta di un tradizionale spuntino del Guangdong, offerto in tutti i ristoranti e case da tè. E' anche chiamato "tesoro del ristorante".

Le aree delle specialità caratteristiche

La Via Beijing

I dintorni della Via Beijing (ivi comprese la strada pedonale e la strada gastronomica Damaqidunzhan) costituiscono il paradiso degli snack del centro di Guangzhou, dove si possono gustare spuntini tradizionali e moderni. Nei giorni di festa, è la meta preferita dei locali e dei turisti.

Il Centro-Fiera internazionale della gastronomia, il Giardino e la Città delle delizie di Guangzhou

Il Centro-Fiera internazionale della gastronomia si trova in Via Beijing, Piazza Mingsheng, Palazzo 4-10, ed offre le specialità culinarie di tutto il mondo. Il Giardino delle delizie, situato in Via Pantang del distretto Liwan, evidenzia gli spuntini tradizionali. La Città delle delizie, situata nel seminterrato del Centro commerciale Kangwang nel distretto Liwan, integra l'ecologia, l'intrattenimento e le specialità gastronomiche.

Negozi alimentari tradizionali della via Shangxia Jiulu

Shangxia Jiulu è la zona di Guangzhou più antica e colma di folklore locale, dove vi si possono gustare molti veri ed autentici spuntini e specialità del Guangdong. Pullula di negozi alimentari tradizionali, più famosi anche dei grandi ristoranti. Le salsicce della "Casa dei famosi piatti Liwan", le tagliatelle della casa "Ouchengji", la torta al latte, i wonton ai gamberetti freschi, i ravioli e il latte allo zenzero "Nanxin", la zuppa Sanxing, ecc. sono deliziosi ed economici. Da non mancare

i cannelloni di pasta frita, le focacce salate, i dolci alle giuggiole, le trecce fritte croccanti, la pasta frita Dalianggao, le tortine Laopo, le torte croccanti con carne, zucchero e mandorle Jizai, nonché i frutti di mare e la frutta secca.



Pollo salato

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Guangzhou	Cucina Yue	Wenchang Nanlu n.2	20-8138 0388
Beiyuan	Cucina Yue	Xiaobeilu n.202	20-8356 3365
Bingsheng	Pesce e frutti di mare	Via Dongxiao n.33	20-3428 6910
Bashuxuan	Cucina Chuan/marmitta	Zhongshan Wulu, Città commerciale Zhonglu, 5° piano	20-8336 2650
Laoxianglou	Cucina Xiang	Tiyu Xilu n.101, Piazza Vittoria 6° piano	20-3878 5248
Liujiusuiyue	Cucina Huaiyang	Tianhebei, Piazza Zhongxin n. 316-319, Città commerciale Zhongtian 3° piano	20-3877 1388
Guizhouren Qianxiangfengwei	Cucina Guizhou	Huangpo Dadao ovest n.81, Palazzo Yinhu 2°-3° piano	20-8558 3733
Ristorante musulmano Xinjiang	Cucina Xinjiang	Beilu n.76, distretto Tianhe, Palazzo Xinjiang 3° piano	20-3878 2783
Ristorante dei ravioli Dongbeiren	Ravioli del Nord-Est	Via Hequnyi	20-8775 1854

Un ristorante di Guangzhou





Festival gastronomico

Shenzhen

● Introduzione

Shenzhen, nota come la "città degli immigrati", integra piatti speciali di tutte le parti del Paese, inoltre vi si possono gustare anche le cucine di Thailandia, Vietnam, Corea del Sud, Giappone, e Indonesia, la cucina occidentale e il fast food. Per questo motivo, Shenzhen è molto amata dai buongustai e dai golosi.

Pullula sia di ristoranti di lusso, dall'ottimo servizio, che di trattorie e bancarelle dai prezzi accessibili, aperti sino all'alba, che ospitano i locali e i turisti amanti delle notti in bianco.

● Le aree delle specialità caratteristiche

Il quartiere gastronomico Shekou

Il quartiere gastronomico Shekou si estende dalla Via Taizi fino alla Piazza Haishang Shijie, per una lunghezza di oltre 300 metri, ed ospita decine di ristoranti e bar nello stile di Stati Uniti, Gran Bretagna, Germania, Russia, Italia, Giappone, Corea del Sud, Thailandia, Malesia, Indonesia e Australia. Vi si possono gustare sushi giapponesi, piatti al curry del Sud-Est asiatico, piatti francesi, bistecche americane, l'agnello arrosto australiano, ecc.

Aragoste al vapore all'aglio



Zucca e frutta dorata

Il quartiere gastronomico della Città dei cinesi d'oltremare

Situato lungo la Via pedonale Huaqiao-cheng (Città dei cinesi residenti all'estero), questo quartiere è caratterizzato dai bar tematici vicino alla Piazza Shengtai (Piazza ecologica), che offrono specialità delle varie parti del Paese. Nei siti pittoreschi della Finestra sul mondo, della Happy Valley (Huanlegu), del Parco Jinxuzhonghua (Cina splendida), e del Villaggio della cultura popolare cinese, è possibile godere gli spuntini di tutti i Paesi del mondo.

La strada gastronomica Xiangxicon

Si tratta di un quartiere notturno che offre zuppa di pollo e maiale, ma anche prodotti locali e spuntini caratteristici delle varie parti del Paese. E' un mercato serale che integra ristorazione e divertimento.

Il quartiere gastronomico vicino alla stazione ferroviaria

Comprende la Via Jianshe, la Via Jiabin e la Via Nanhu intorno a Renmin-Nanlu. E' caratterizzato dalle cucine Yue e Xiang, e dalle cucine occidentale, giapponese e sudcoreana.

Il quartiere gastronomico della Via Fenghuang

Riunisce ristoranti e bar di grandi e medie dimensioni, che offrono abalone, pinne di pescecane e nidi di rondine veraci.

La Via gastronomica Nanyuan

Offre piatti musulmani e alla griglia della Corea del Sud.

La strada del pesce e dei frutti di mare del Porto Yantian

"Per gustare pesce e frutti di mare, si deve andare a Yantian". Yantian, infatti, pullula

di ristoranti a due piani lungo la costa, con terrazze per ammirare il panorama del mare. I piatti sono della cucina Hakka (una minoranza che vive nel Guangdong, Guangxi e Fujian) e della cucina Chaozhou. I pesci freschi sono cotti al vapore, con l'aggiunta di qualche goccia di olio aromatico, che non solo aggiunge sapore, ma è anche nutriente.

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Dangxiuxuan	Cucina Yue	1° piano, padiglione Botuofeimo, Via Xiangshan, Città Huqiao	755-2600 3218
Shengji	Cucina Yue	1° piano del palazzo 5, Pengshengcun, Via Baguayilu	755-8249 1668
Ristorante girante di Guomao	Cucina Yue	49° piano, Palazzo del commercio internazionale, Via Renmin Nanlu n.3002	755-8221 2811
Kaiyi	Cucina Yue	4° piano, la Prima Piazza Shijie, Via Hongli Xilu n.7002	755-8296 9898
Chaojiangchun	Cucina Chaozhou	2° piano, Hotel Yangguang, Via Jiabin	755-8225 9304
Jinyuexuan	Cucina Yue/pesce e frutti di mare	2°-4° piano, Palazzo Youse di Cina, Chegongmiao	755-3336 7500
Lugangxiaozhen	Piatti di Taiwan	1° piano, Jinbi, Via Chunfeng n.3002	755-8228 5111



Aragosta

◎Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Landmark	5	Ristorante cinese	Cucina Yue	Via Nanhua n.3018	755-8217 2288
		Ristorante italiano	Cucina italiana		
Hotel Pavilion	5	Padiglione della fenice	Yue/pesce e frutti di mare	Huaqiang Beihu n.4002	755-8207 8888
		Ristorante di cucina occidentale	Cucina sudcoreana/giapponese		
Hotel Sunshine	5	Ristorante cinese	Cucina Yue	Via Jiabin n.1	755-8223 3888
Shangri-la	5	Xianggong	Cucina cinese	Lato est della stazione ferroviaria n.1002, Via Jianshe	755-8233 0888
		Bar americano	Cucina occidentale		

Zhuhai

◎Introduzione

La ristorazione di Zhuhai è tipica, con specialità che integrano il meglio di tutto il Paese. I frutti di mare freschi, le ricette antiche, gli snack e i piatti locali e stranieri rendono la città un giardino fiorito della cultura gastronomica. I piatti presentano una notevole ricchezza di ingredienti, forme e novità, e i tipici sapori del sud.



Dolci a forma di conchiglia di Zhuhai

◎Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: Tylorrhynchus heterochaetus saltato, piccione, porchetta, abalone Kongque (a forma di pavone), ostriche Dieshi di Yinkeng, polvere di radici di loto del Lago Tenghu, carpa chiara al vapore, ecc.

Tylorrhynchus heterochaetus saltato

Si tratta di una delicatezza della cucina Yue, con nome scientifico "Tylorrhynchus heterochaetus". Questo verme vive nel delta del

Fiume delle Perle, e cambia colore a seconda della stagione. Dopo la cottura, è di bel colore giallo, morbido e ha un sapore delizioso.

Cucina di corte

Si trova in quattro luoghi diversi: la strada gastronomica Wanqu, il Ristorante Wanjinglou, la Casa da tè Wanxin e il Palazzo Wanshou. La strada gastronomica Wanqu era originariamente il posto dove la corte Qing cercava il meglio dei piatti popolari. Il Ristorante Wanjinglou offre ricevimenti e banchetti. La Casa da tè Wanxin offre tè e musica. Il Pa-

La fenice dorata distende le ali



lazzo Wanshou permette di scoprire la cucina di corte Qing.

Indirizzo: Lato est del nuovo giardino Yuanming
Tel. 0086-756-8610388

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica Yindo

La strada gastronomica Yindo si trova presso l'Hotel Yindo. E' classica e semplice, ma vi regna anche un'atmosfera moderna e popolare. Questa zona offre una cucina tradizionale locale e di tutto il Paese.

La strada gastronomica Tangren

A Zhuhai esistono tre strade gastronomiche Tangren, dalle caratteristiche della cultura della dinastia Tang, che offrono centinaia di specialità di tutto il Paese. I turisti vi



Broccoli e cavolfiori in umido

possono provare l'interesse e il piacere della tradizionale cultura alimentare popolare.

La strada gastronomica Hupan

Situata sulla sponda sud-ovest del Lago Baiteng nel Distretto Doumen, la strada gastronomica Hupan si estende su una superficie di 40.000 mq. ed ospita una decina di ristoranti che offrono piatti deliziosi. Le navi sul lago garantiscono prodotti acquatici freschi: gamberi, ostriche, vermi tipici, e pesci, così come le radici e i semi di loto Baiteng.



Aragosta

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Ristorante Chongqing	Cucina Chuan	Dietro l'Hotel Jida Yunhai	756-333 3120
Ristorante della marmitta Caidexuan	Cucina Yue/marmitta	A destra dell'ingresso del Giardino Haiwan	756-334 3399
Maojia	Cucina Xiang	Yuehai Zhonglu n.1028, distretto di Xiangzhou	756-812 2822
Ristorante della carne di montone Dacaooyuan	Carne di montone	Villaggio Zaiqinglan, Jidazhou	756-332 7899
Shishen	Cucina Yue	Sito pittoresco Dieshi, Gangwan Dadao, distretto Xiangzhou	756-361 1726



Nanning

Introduzione

Nanning, capoluogo della Regione Autonoma del Guangxi Zhuang, vanta dei piatti leggeri e fragranti appartenenti alla scuola Yue, che seguono le stagioni ed hanno un alto valore nutritivo. Conta dei ristoranti che offrono selvaggina, frutti di mare, piatti etnici, ecc.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pollo tagliato in bianco, Longbang (salsiccia di sangue di maiale, riso glutinoso ed altri ingredienti), anatra alla salsa di soia, anatra al limone Wuming, fette di pesce crudo di Hengxian, ecc.

Pollo tagliato in bianco

Si tratta di un piatto tradizionale dell'etnia Zhuang per le feste o per accogliere gli ospiti.

Longbang (salsiccia di sangue di maiale, riso glutinoso ed altri ingredienti)

"Longbang" è un termine dell'etnia

Delizie del Guangxi



Carne di maiale al vapore ai lici e al taro

Zhuang. Si tratta di una salsiccia di sangue di maiale, riso glutinoso ed altri ingredienti. E' un piatto tradizionale preparato nel secondo mese lunare per i riti sacrificali dopo l'uccisione del maiale.

Spuntini caratteristici locali: Wuhuijiang- cinque spuntini famosi di Nanning (vermicelli stufati con carne di manzo dell'imperatore Qianlong, zuppa di riso e pesce della casa Shuangji, involtini di carne e piselli verdi al vapore, palline di riso glutinoso di Lizifan, snack per sorvegliare il tè di Chengxiangyuan), verdura e frutta marinata, riso avvolto in foglie di

loto, zuppa di riso, tagliatelle Laoyou, "polpette Fenjiao", ecc.

Frutta e verdura marinata

A Nanning, la frutta e verdura marinata è chiamata "suanye". Secondo un detto locale: "E' difficile non fermarsi alla bancarella del suanye", per il misto di gusto agro, piccante e profumato, in grado di stuzzicare l'appetito.



Zuppa di costine nello stile di Nanning

Le aree delle specialità gastronomiche

Il mercato serale di Via Zhongshan e i ristoranti sulla diga Yongjiang

Gli snack di Nanning si trovano principalmente al mercato serale di Via Zhongshan e sulle bancarelle e ristoranti della diga Yongjiang. Il mercato serale di Via Zhongshan è aperto dalle 8 di sera alle 5 del mattino. Sulla diga Yongjiang, ci sono centinaia di bancarelle e ristoranti, che d'inverno sono un ottimo posto per gustare la marmitta.



L'Hotel Mingyuan

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Haoyouyuan	Cucina Yue	Via Shuangyong n.11	771-551 2309
Banxianju	Cucina Yue	Minzu Dadao n.63, Piazza di 100 Città del Sole, palazzo 2	771-583 9388
Guilinfeizai	Cucina Yue	Via Xinghu, Beiyili n.8	771-584 5199
Maojia	Cucina Xiang	Changhu Zhonglu n.25	771-560 3333
Mondo del pesce e dei frutti di mare Jindalu	Pesce e frutti di mare	Hengyang Donglu n.2	771-312 9686
Lijiangzai	Cucina di Guilin	Via Xinghu n.46-6	771-588 3546
Città gastronomica Macheliu	Spuntini	Xiuxiang Dadao n.10-1, Via Linjiang	771-313 8612

Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristoranti	Specialità	Indirizzo	Tel.
Mingyuan Xindu Hotel	5	Guangdongxuan	Cucina Yue	Via Xinmin n.38	771-211 8668
		Self-service	Self-service		
		Huayuan	Cucina cinese/occidentale		
Xiangyun Hotel	3	Cucina cinese	Cucina Yue	Via Xinmin n.59	771-210 1999
		Cucina occidentale	Cucina europea/americana		

Guilin

Introduzione

Situata nel nord-est della Regione Autonoma del Guangxi Zhuang, Guilin è una famosa città storica e culturale abitata da una decina di etnie: Han, Zhuang, Hui, Miao, Yao, Dong, ecc. I piatti locali hanno un sapore forte e un colore intenso, ed hanno come principali ingredienti delicatezze di montagna e selvaggina. Di pari passo con lo sviluppo del turismo, vi si possono trovare anche piatti caratteristici delle altre parti del Paese. In particolare tutti i ristoranti situati lungo la via Xijie di Yangshuo offrono l'autentica cucina occidentale.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: anatra avvolta in foglie di loto, pesce alla birra di Yangshuo, anatra alle bacche al ginko, porchetta arrosto, pollo al vapore Luohan, pollo in umido con gecko, ecc.



Anatra alle bacche di ginkgo

Anatra avvolta in foglie di loto di Guilin

Si tratta di un tradizionale piatto ricostituente. Carne di anatra, foglie di loto secche, cubetti di carne magra ed essiccata, piselli e gamberetti vengono messi nel ventre dell'anatra, che poi viene avvolta in foglie di loto e cotta al vapore.



Pesce alla birra

Spuntini caratteristici locali: vermicelli di riso di Guilin, gratin di riso, Zongzi (riso glutinoso avvolto in foglie di canna) di Guilin, riso glutinoso, lumache di Guilin, Midoufu (formaggio di riso), torta di castagne d'acqua, panini al vapore Shuiba, ecc.

I vermicelli di riso di Guilin

Tra i vermicelli di riso di Guilin, spiccano quelli alla carne in salsa di soia e ai tre gusti (carne, gamberetti, verdure). Il condimento principale è costituito da una dozzina di ingredienti, mentre il brodo di ossa è preparato dopo ore di cottura, per cui il gusto risulta delizioso.

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada pedonale di Zhengyang, un principale quartiere di spuntini, si trova nel centro della città di Guilin con il trasporto molto favorevole.



Vermicelli di riso di Guilin

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Xinjiulong	Pesce e frutti di mare/ Cucina di Guilin	Via Yanjiang, Anxinzhou	773-381 2229
Louwailou	Piatti locali	Via Ziyou n.3	773-581 2816
Yiyuan	Cucina Chuan	Via Nanhuan n.106	773-282 0470
Jufulin	Cucina Yue/Guilin	Via Zhengyang	773-282 9542
Città di brodo di riso	Piatti locali/spuntini	Binhu Beilu n.3	773-282 8172



L'anatra Bobo di Lijiang



Gustando i vermicelli di riso di Guilin

La Piazza gastronomica Haodama



Haikou

Introduzione

Haikou è il capoluogo della provincia di Hainan, la cui cucina vanta una lunga storia. Sulla base delle sue particolari condizioni geografiche e risorse naturali, combinata alla cultura culinaria della parte centrale del Paese, a quella del Guangxi e del Guangdong, ai sapori del Pacifico meridionale e alla cucina etnica Miao e Li, comprende piatti vari, spuntini, dolci e bevande. I suoi piatti spiccano per le caratteristiche di freschezza di frutta, verdura, frutti di mare, pollame e selvaggina, e per il gusto delicato.

Inoltre ogni città e distretto della provincia ha i suoi prodotti tipici, piatti e spuntini.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pollo di Wenchang, carne di montone di Dongshan, granchi Hele, anatra Jiayi, agnello tritato Shishan, polpette di aragosta Bilu, polpettine di seppia di Hainan, ecc.

Il pollo di Wenchang

Questo pollo, tipico del distretto di Wen-

Pollo Wenchang



Carne di montone di Dongshan



Pollo Wenchang

chang, ha le zampe dorate, il becco verde chiaro e le penne sottili. Dopo la cottura, la pelle è croccante, le ossa morbide e la carne tenera. Viene servito affettato come antipasto, ed è molto amato dal pubblico.

Spuntini caratteristici locali: vermicelli di Hainan, torta di purè di cocco di Hainan, riso

cotto nella canna di bambù dell'etnia Li, focaccia di Hainan, Zongzi ai cinque colori dell'etnia Miao di Hainan, capellini di riso Baoluo, torta di rape di Hainan, torta di filamenti di cocco di Hainan, ecc.

Le aree delle specialità gastronomiche

Le strade degli spuntini di Haixiu Zhonglu e di Xinbudao

Queste due strade ospitano ristoranti di pesce e frutti di mare freschi cucinati nello stile di Hainan. Molto frequentate, sono le principali vie gastronomiche della città.

La strada degli spuntini di Via Yihou

Per i suoi ristoranti che servono pollo, anatra, oca, zampone e marmite varie, è molto frequentata dai locali per i prezzi accessibili, ed è un posto ideale per i turisti per scoprire le caratteristiche della cucina di Hainan.

La strada Bo'ainan

Famosa per il riso allo zampone e la marmitta, offre l'autentica cucina di Hainan. I prezzi sono accessibili e il gusto particolare. Da non mancare.

La strada degli spuntini di Wenming Donglu

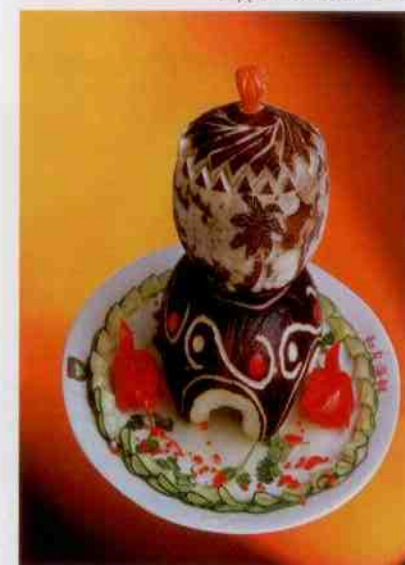
La strada degli spuntini di Wenming

Donglu è nota per l'anatra saltata e stufata, il pollo degli otto tesori, e il pollo di Wenchang, e per i ristoranti della marmitta di carne di montone e le bancarelle lungo la strada, ecc.

Le strade gastronomiche della Via Jinlong e di Yanjiangsan Donglu di Haidian

Queste due strade gastronomiche ospitano ristoranti delle cucine dell'intero Paese. Al tramonto, questi fanno ottimi affari, con commessi in costumi tipici alle porte che attirano i clienti.

Coppa di cocco di Hainan



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Nanzhuang	Cucina Yue	Via Haixiu n.67	898-6677 6883
Jinghao	Cucina Chaozhou/Yue	Via Haixiu n.49	898-6653 3333
Manfulong	Cucina Chaozhou	Binhai Dadao n.91	898-6852 8888
Longquan	Pesce e frutti di mare / cucina Yue	Longkuan Nanlu	898-6698 7388
Dongjiao Yelin	Pesce e frutti di mare	Via Jinlong n.95	898-6853 8999
Heyou	Pesce e frutti di mare	Via Haixiu n.28	898-6676 0008

Sanya

Introduzione

Sanya, situata accanto alle famose zone di pesca del Golfo del Tonchino e del Mar Meridionale, è un famoso porto del nostro Paese. Per questo, una volta qui, non si possono tralasciare i frutti di mare. Le tre prelibatezze marine locali sono l'abalone, il cetriolo di mare e l'oloturia, dall'alto valore nutritivo, considerate tesori dai locali. Anche i granchi verdi, le vongole, le ostriche e le aragoste sono delle raffinatezze da non mancare.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pesce e frutti di mare, abalone, vongole, granchi Sibao (ai quattro tesori) di Hainan, ostriche, granchi verdi, frutti di mare freschi, carpa Wanquan, lumache di mare, ecc.

Granchi Sibao (ai quattro tesori) di Hainan

Questo piatto tradizionale di Hainan ha Granchi di mare



Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hainan Guancai	Cucina di Hainan	Villa n. 5, Zona di villeggiatura statale Yalongwan	898-8855 9999
Haiya	Cucina di Hainan	Xihe Xilu	898-8827 6962
Taoxuan	Cucina di Hainan	Piano 1, Hotel Tianyu, zona di sviluppo turistico Yalongwan	898-8856 7888
Dongbeiwang	Cucina del Nord-Est	Dadonghai	898-8821 2192



Riso al cocco

come ingrediente principale i granchi, e come ingredienti secondari polpettine di pesce, cosce di rana, cuore di cavolo e germogli di bambù. Dal sapore composito, è una vera delizia.

Spuntini caratteristici locali: vermicelli di Hainan, zuppa agrodolce, palline di riso glutinoso e zenzero dolce, torta di riso dolce, crosta di riso glutinoso e filamenti di cocco, frittelle, riso glutinoso fermentato dell'etnia Li, Zongzi di Hainan, verdure salate dell'etnia Li, Zongzi di pesce rosso, ecc.

Le aree delle specialità gastronomiche

A Sanya sulla riva del mare si trovano ovunque ristoranti tipici. Quelli di pesce e frutti di mare Chunyuan, Haiyun e Luyuan, situati nel centro della città, sono noti per i loro prezzi convenienti. La strada Xianghua è un quartiere di snack locali.

La Via Shengli, la Via Hexi e il quartiere gastronomico della Via Binhai offrono pesce, frutti di mare e snack locali di Sanya.

Prefisso della Cina (0086)



Chongqing

◎ Introduzione

Chongqing è una delle culle della cucina del Sichuan ed una delle sue aree più rappresentative, inoltre i piatti locali hanno ispirato i migliori gusti delle varie scuole di cucina cinese. La grande varietà di metodi di cottura ha permesso la comparsa di più di 4000 piatti diversi.

I piatti di Chongqing sono caratterizzati dal sapore pungente, piccante, agro e profumato. Pepe e peperoncino sono i principali condimenti. Pur mantenendo i sapori tradizionali locali, questi sono stati rinnovati e sviluppati, ad esempio, dalla marmitta alla trippa, sono nate le marmitte Yuanyang (ai due gusti), ai quattro gusti e di pesce con verdure in salamoia. Sono anche comparse le serie di piatti di pollo piccante, pesce al formaggio di soia e pollo all'acqua di sorgente, ecc.

La marmitta di Chongqing



◎ Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: marmitta del Sichuan, filamenti di carne di maiale con salsa piccante al sapore di pesce, pollo piccante, rana taurina al peperoncino fermentato, pesce al peperoncino fermentato, carne alla griglia in salsa piccante Laoganma, fagioli delle quattro stagioni saltati e brasati, ecc.

La marmitta del Sichuan

La marmitta del Sichuan deriva dalla marmitta alla trippa del nord del Fiume Azzurro di Chongqing. Questo piatto è stato innovato dalla gente di Chengdu nelle forme delle marmitte del Sichuan, ora diffuse nella provincia e nell'intero paese. Dall'unico gusto speziato e piccante, sono nati i brodi piccante, consommé e al latte delle marmitte Yuanyang (ai due gusti), ai tre gusti e ai quattro gusti.

Spuntini caratteristici locali: palline fritte al sesamo, palline di riso glutinoso freddo, palline ripiene di riso glutinoso Shancheng, Chaoshou (una varietà di wonton) di Wu, Chaoshou Guoqiao, gelatina di formaggio di soia con filamenti di pollo, riso saltato e spruzzato con sciroppo dolce bollente, riso fermentato fritto, frittata Taomi, dolce freddo alla pesca, dolce al vapore, ecc.

◎ Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica di Jia-zhou

Vi si trovano la cucina cinese, la marmitta, la cucina occidentale, i piatti del Sichuan, di Chongqing, del Guangdong e delle altre parti della Cina, e ristoranti di tutti i tipi, fra cui spiccano il Ristorante Youyi, dell'Anatra laccata Songji e Yiguanpiaoxiang. La sua po-

sizione accanto alla vivace cintura commerciale l'ha resa un'importante sede di imprese e di incontro fra amici.

La strada gastronomica del Giardino Nanfang

Uno dei quattro grandi quartieri gastronomici di Chongqing, è nota per i ristoranti di stile tradizionale locale, come Taoranjia, Qishi'erhang, Xishurenjia. Grazie all'ulteriore integrazione di nuovi elementi, sono comparse le marmitte tradizionali, le specialità locali, la

Il Ristorante Laosichuan



La marmitta di Chongqing





Un pranzo

cucina occidentale, case da tè, la Città della musica e centri della salute, che l'hanno resa una matura sfera gastronomico-commerciale.

La strada gastronomica della Via Bayi

A seconda di dove alloggiano, i turisti possono raggiungere la Via Bayi vicino al Monumento della liberazione per gustare tutti

gli spuntini di Chongqing, come i Longchao-shou (wonton locali), le palline di farina di riso glutinoso, le "fettine di polmone degli sposi" (polmone, cuore, lingua, trippa di bue, ecc), Jiaozi (ravioli) Zhong, tagliatelle con salsa piccante Dandan, ecc.

La strada gastronomica della Via Nanbin

Posta lungo la riva del Fiume Azzurro, riunisce varie specialità gastronomiche, ed è molto amata dalla popolazione locale non solo come uno spazio della ristorazione, ma anche del tempo libero. I visitatori vi possono gustare il cibo, godere la brezza del fiume e ammirare il panorama notturno di questa città collinosa.

○Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Yunyuan	Marmitta/self-service	Via Renmin n.123-1	23-6360 0195
Laosichuan	Cucina Chuan	Via Minzu n.186	23-6382 6644
Xiaotian'e	Cucina Chuan	Changjiang Zhilu	23-6881 5353
Dabaijun	Pesce e frutti di mare	Via Wanshou n.53	23-6291 1860
Laochengmendong	Marmitta	Via Kunizi	23-6373 6661
Sansan Huoguo	Marmitta	Palazzo Deyi B3, Via Gongyuan n.19	23-6372 5319
Jiyouzhiyuyuan	Marmitta	Palazzo n.19-1, Dayansancun	23-6884 9587
Hongqingting Yutou	Marmitta	Nanping Donglu	23-8635 1581
Waipojiao	Cucina Chuan/marmitta	Piazza Daduhui, piano 7	23-6383 5988

○Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristorante	Specialità	Indirizzo	Tel.
Harbor Plaza	5	Café Harbor Plaza	Cucina occidentale	Via Wuyi	23-6370 0888
		Haiyixuan	Cucina Chuan/Yue		
		Bar Yangzijiang	Spuntini locali		
Marriot	5	Wanhaoxuan	Cucina cinese	Via Qingnian n.77	23-6388 8888
		Mikaduo	Cucina giapponese		
		Manhattan	Cucina occidentale		
Holiday Inn Yangzi Hotel	4	Jinsha	Cucina Chuan/Yue	Nanping Xinjie n.87	23-6280 8888
		Café Golden Monkey	Cucina europea		
		Ristorante giapponese	Cucina giapponese		
Hotel Chong-qing	4	Longfeng	Cucina Chuan/Yue	Via Minsheng n.235	23-6384 5888
		Jinxu	Cucina di Shanghai		
		Zhilan	Cucina occidentale		
Hotel Wanyou Conifer	4	Yalan	Ristorante tematico		
		Dafeng	Cucina Yue	Changjiang Erlu n.77	23-6871 8888
		Caffè rurale	Cucina cinese/occidentale		

Chengdu

○Introduzione

Chengdu è il capoluogo della provincia del Sichuan e una delle famose città storiche e culturali della Cina. I suoi piatti sono rappresentativi della cucina Chuan, già famosa al tempo delle dinastie Tang e Song (618-1279), di cui si sono tramandati la carne alla salsa di soia Taibai, e lo zampone e il pesce alla Dongpo. I piatti Chuan privilegiano il colore, profumo, sapore e aspetto, con l'accento sull'armonizzazione di gusti forti e leggeri.

Cubetti di pollo e peperoni



Tre fette di pesce a forma di orecchia



○Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: marmitta, formaggio di soia piccante Mapo, gratin di riso con fettine di carne, cubetti di pollo saltati con arachidi e peperoncino, manzo con riso al vapore, carne soffritta di maiale saltata con pepe e peperoncino, manzo in zuppa piccante, anatra

La marmitta di Chengdu



al Cordyceps sinensis di Chengdu, anatra al tè affumicata con legno di canfora, ecc.

La marmitta

La marmitta è uno spuntino di Chengdu presente in una dozzina di varietà: ai frutti di mare, alla rana taurina, al coniglio, al pollo della concubina, alla salsa piccante, e alla tartaruga.

Formaggio di soia piccante Mapo (della vecchia butterata)

Si tratta di un famoso piatto di Chengdu nello stile della cucina del Sichuan. Chiamato anche "formaggio di soia piccante della vecchia Chen butterata", ha un centinaio di anni

Ristorante della marmitta

di storia ed è un famoso piatto della "Casa del formaggio di soia piccante Chenmapo".

La Casa del formaggio di soia piccante Chenmapo

Indirizzo: Via Xiyulong n.197
Tel. 0086-28-86754512

Spuntini caratteristici locali: Jiaozi (ravioli) Zhong, perle di riso glutinoso, Longchaoshou (wonton locali), palline di riso glutinoso ripiene Lai, "fettine di polmone degli sposi", tagliatelle Dandan, Sandapao (tre palline di riso glutinoso zuccherate con semi di sesamo), gelatina mista di riso, di riso glutinoso e di soia, tagliatelle fredde, tagliatelle alla trippa, tagliatelle

di fanna di piselli, pani al vapore Longyan, ecc.

Longchaoshou (wonton locali)

I Longchaoshou sono i wonton del Sichuan e uno snack di Chengdu famoso per l'involucro sottile, il ripieno consistente e il brodo delizioso. Il brodo può essere normale, leggero, denso e piccante, molto caratteristico.

Il Ristorante dei Longchaoshou di Chengdu

È un vecchio ristorante tradizionale cinese che offre deliziosi piatti del Sichuan e spuntini caratteristici locali di Chengdu.



Spuntini di Chengdu

Le aree delle specialità gastronomiche

Il quartiere gastronomico delle Vie Kehua e Lingshiguan

Potete trovarvi i ristoranti della marmitta Wei, Kuilelaojia, Yulong, Zhaolaosi e Heji; i ristoranti Haishanghai, Haishanghuang e Tianren di pesce e frutti di mare; ristoranti della cucina Yue, Xinwaitan, che offre piatti di Shanghai, il Ristorante thailandese delle pinne di pesce (sapori del Sud-Est asiatico); fra i ristoranti della cucina del Sichuan, spiccano Baguobuyi, Yangguang, Fanhuaju, Daziran, Maogelaoyatang, ecc. Non mancano trattorie di stile occidentale.

Altre famose strade gastronomiche di Chengdu sono Yangxixian, la Via Wuhousi, l'area gastronomica della Via Wangping, il quartiere gastronomico Zhonghuayuan e la strada della marmitta della nuova zona Funan.

La sfera della ristorazione e dell'intrattenimento Caotang (capanna di paglia)

Incluse la via Qintai, Jinli Xilu, la Via Fanglin, la Via Qinghua e Qingjiang Donglu, adiacenti alla Capanna di paglia di Du Fu (un famoso poeta di epoca Tang), al Tempio Qingyang e al Parco Baihuatan. Comprende anche la Città dell'arte Songxianqiao, il che ne fa la sfera gastronomica dal più spiccato colore culturale di Chengdu.





Carne di maiale fritta con pepe e peperoncino



Chuanjiang Haozi-Doppia peperoni senza precedenti

○Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Baguobuyi	Cucina Chuan	Di fronte a Bali Yangguang, distretto Wuhou	28-8509 5777
Hongxing	Cucina Chuan	Via Shuhuan n.289	28-8752 6846
Huangchengtaoma	Marmitta	Via Qintai n.160	28-8613 1749
Fuqifeipian	Cucina Chuan	Renmin Beilu, sezione 2, n.268	28-8331 8838
Hanbaozi	Cucina Chuan/spuntini	Sezione Dongshan, Via Yihuan	28-8439 6871
Haozidong	Anatra al tè affumicata con legno di canfora	Gulou Nanjie n.16	28-8662 3484
Nulican	Cucina Chuan	Via Jinhe n.1	28-8612 3382

Prefisso della Cina (0086)

Il Ristorante della testa di pesce Tan



Guiyang

○Introduzione

La provincia del Guizhou, posta nel nord-est dell'altopiano Yunnan-Guizhou, nel sud-ovest della Cina, è montuosa ed ha come capoluogo Guiyang. La cucina di Guiyang è caratterizzata dal gusto fragrante e piccante, e integrata coi prodotti tipici locali, ha originato le proprie peculiarità, ossia verdure e selvaggina, dal gusto agro-piccante, con una grande attenzione per i condimenti.

○Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: zuppa di pesce all'agro, pesce piccante e croccante, gratin di riso con filamenti di carne saltata e Amorpho-

phallus rivieri, piccione con Gastrodia elata, anguilla saltata con arachidi, formaggio di soia Daozhenhui, verdure in salamoia Dushan, ecc.

Il pesce piccante e croccante

Si tratta di un piatto tradizionale del Guizhou con cui la gente di Guiyang spesso dà il benvenuto agli ospiti. Dal colore rosso, la polpa è tenera e croccante, ed il gusto fragrante, delizioso, agrodolce, salato e leggermente piccante.

Spuntini caratteristici locali: vermicelli di riso con carne di manzo, tagliatelle alla trippa, tagliatelle fredde, dolce Wan'er, palline di formaggio di soia della famiglia Lei, torta alla verdura Siwawa, panini croccanti al vapore con

Zuppa di pesce all'agro





Granchio fritto nello stile del Guizhou

ripieno, dolce di riso glutinoso su foglie di loto. Ciba, dolce secco di riso Huangba, riso Guailu, formaggio fermentato di soia alla griglia, cubetti di formaggio di soia alla griglia Lian'ai, ecc.

Le tagliatelle alla trippa

Chiamate anche tagliatelle Changyi, sono lo spuntino più famoso di Guiyang. Nate fra la fine della dinastia Qing e l'inizio della Repubblica Nazionale, hanno come ingredienti principali tagliatelle di farina di frumento, trippa, e una ventina di tipi di condimenti. La zuppa è di un bel colore rosso, la pasta è sottile, e il gusto intenso e piacevolmente piccante.

Le aree delle specialità gastronomiche

La Via Hequn

Si tratta di una strada famosa per il suo mercato notturno, le cui bancarelle offrono spuntini veraci e a buon mercato dal crepuscolo a tarda notte, per lo più grigliate di pelle di pollo, pesce fresco, ventriglio di pollo, verdure, ecc. Se non si teme il peperoncino, si

possono gustare le lumache e aragoste saltate.

La Via Qianling Xilu

Situata accanto alla Via Hequn, i suoi ristoranti di zuppa piccante, marmitta e cucina casalinga l'hanno trasformata in un centro di raccolta dei buongustai della città.

La Via Xinhua

Ospita i più famosi ristoranti di Guiyang, dalla decorazione lussuosa e caratteristica. Tra questi spiccano Baijiyan (Banchetto dei cento polli), Qilixiang, e Maojia dello Hunan.

La Strada Caijia

In questa strada, il pollo Yanglang è delizioso, offerto dall'ottimo Ristorante Tangji.

La Strada Yanwu

Ospita una serie di famosi ristoranti di cucina Chuan.



Trippa croccante

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Zuppa di pesce all'agro Laokaili	Cucina Qian	Via Shenfu n.55	855-584 3665
Siheyuan	Cucina Qian	Qianling Xilu n.79	855-682 5419
Città Dingguan	Cucina Qian	All'entrata dell'autostrada per l'aeroporto Longdongbao	855-540 2632
Dongjia Shifu	Cucina Qian	Via Beijing n.242	855-650 7186
Zongjiang Laochuancai	Cucina Chuan	Via Beijing n.202	855-681 8028

Kunming

Introduzione

La provincia dello Yunnan, posta al confine sud-occidentale della Cina e abbreviata in "Dian" o "Yun", ha come capoluogo Kunming, ed ospita un gran numero di minoranze etniche. A parte l'etnia Han, vi vivono le etnie Yi, Bai, Hani, Zhuang, Dai, ecc. I piatti di Kunming, tipici della cucina dello Yunnan (Dian), privilegiano la freschezza e fragranza degli ingredienti, con molti metodi di cottura, e un giusto accoppiamento di agro-piccante, molto olio e un gusto intenso.

Inspirati dai metodi di preparazione delle cucine Chuan, Lu, Guang e Su, e approfittando della speciale posizione geografica e del clima di eterna primavera della città, i piatti di Kunming valorizzano a fondo la ricchezza di ingredienti, il gusto fragrante, e la continua innovazione.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: anatra laccata Yiliang, pollo al vapore, anatra arrosto di Kunming, sof-



Pollo al vapore

fritto di dadini di pollo con pere Baozhu, pesce Ophichthidae di Fanhua, germogli di bambù al peperoncino, carne in bianco fredda, melone Meiguizi, ecc.

Spuntini caratteristici locali:

Etnia Dai: pollo arrosto alle erbe aromatiche, riso nel contenitore di bambù, topo del bambù arrosto, uova al vapore, pollo affettato.

Etnia Bai: otto scodelle di prodotti della terra, marmitta di pesce, dolci di riso Xizhou, Rushan (sfoglie al latte), tè Sandao.

Etnia Nu: stomaco di agnello alla griglia, roast beef.

Turisti stranieri gustano i vermicelli di riso Guoqiao



Etnia Naxi: Huobaba (dolci di riso glutinoso), carne di maiale Pipa.

Etnia Lisu: vino Chujiu.

Le altre specialità sono: vermicelli di riso Guoqiao, palline di riso Sixi, panini al vapore di grano saraceno con ripieno, dolci di mais, tortine Taishi, Shaomai (ravioli al vapore) Dudu (del governatore), ravioli con ripieno di castagne d'acqua, panini croccanti al vapore con ripieno, vermicelli di riso Xiaoguo, vermicelli di riso freddi Shijin, ecc.

I vermicelli di riso Guoqiao

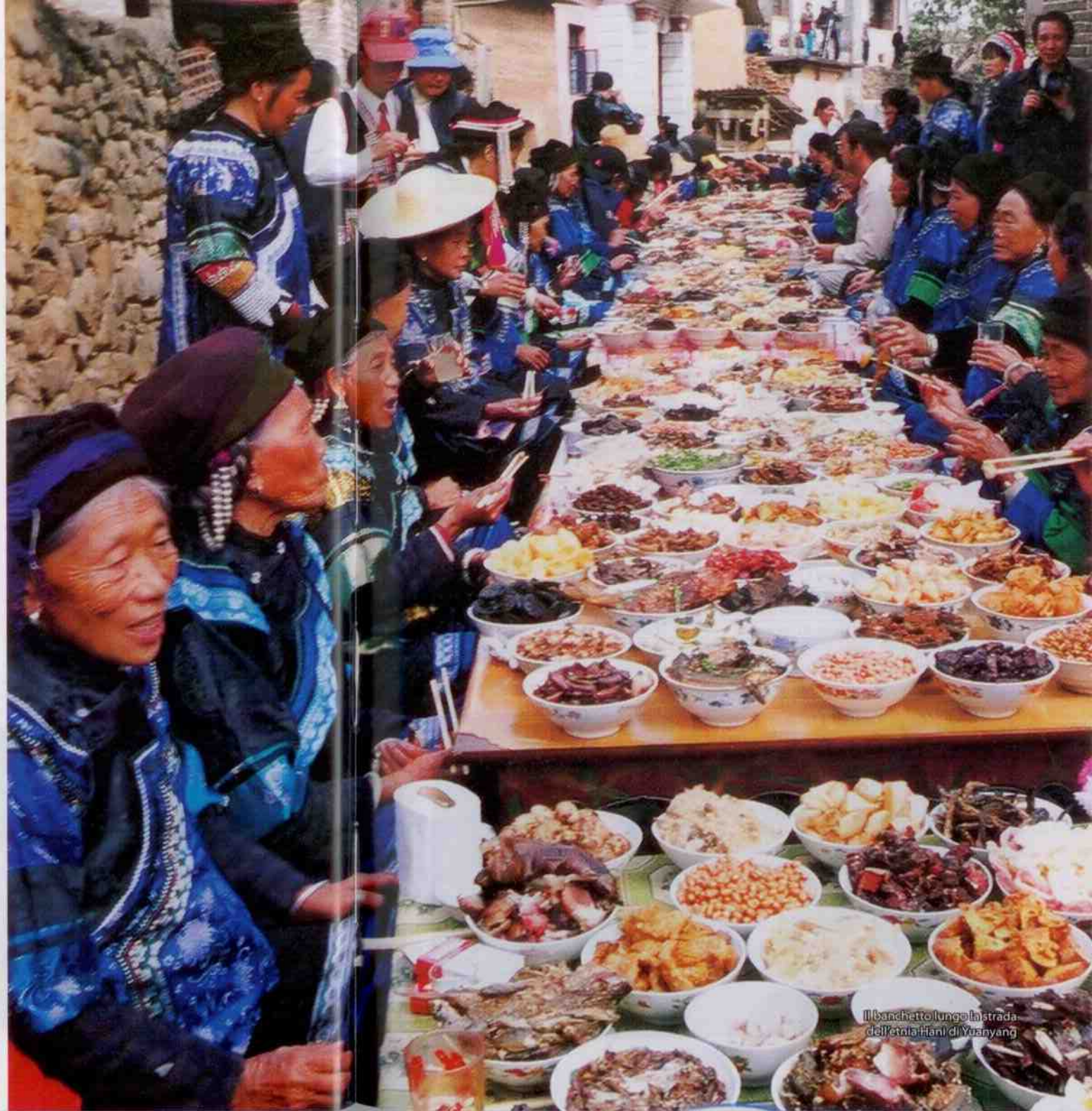
Questo piatto è composto da tre parti: una ciotola di brodo di pollo; un piatto di ingredienti di accompagnamento, un piatto di fette di cagliata di formaggio di soia, e un piatto di verdure varie; i vermicelli di riso. Si consuma immergendo innanzitutto le fette di carne cruda nella ciotola di zuppa, seguite dalla cagliata, dalle verdure, e infine dai vermicelli, e cospargendo il tutto di pepe, porro tritato, olio al peperoncino e cipolla tritata. La zuppa risulta di un colore fra rosso, verde, giallo e bianco, con un gusto delizioso, grassa, ma non pesante.

Le aree delle specialità gastronomiche

Il mercato serale Kundu

Questo mercato notturno più famoso di Kunming possiede non solo una strada degli spuntini, ma anche bar, sale da ballo, ecc., quindi vi si possono gustare tutti gli spuntini

Vermicelli di riso Guoqiao



Il banchetto lungo la strada dell'etnia Naxi di Yuanyang

locali e anche sperimentare la vita notturna della città. Se chiedete per strada a un locale la posizione del mercato, ve la comunicherà con un sorriso...

Zona gastronomica della Via Shangyi

La Via Shangyi offre in modo concentrato gli spuntini di Kunming, al punto che i visitatori possono gustarli quasi tutti a degli ottimi prezzi. L'area di fronte al Palazzo commerciale del Sud-Ovest e il Villaggio Sujia sono anche dei quartieri di spuntini.

Zona gastronomica della Via Shuncheng

Questa strada, posta in un quartiere abitato dall'etnia Hui, conta degli ottimi ristoranti musulmani a prezzi ragionevoli, ed è famosa

per la carne alla griglia. Vi si possono gustare vari spuntini alla griglia locali, come spiedini di manzo e di montone, tendini alla brace, e cosce e ali di pollo arrosto. L'aroma del barbecue invade tutta la strada, in modo che i passanti non possono resistere alla tentazione di gustare qualche spiedino.

Vale anche la pena di visitare la strada degli snack Dianchi, la Via Daguan, la strada gastronomica della zona Xinying e la Città degli spuntini caratteristici della Città della cultura del Sud-Ovest.



Fettuccine Dajiuja di Tengchong

✪ Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hotel Telecom International	Cucina Xiang/Yue	Huincheng Nanlu n.39	871-330 5281
Xinnanjiang	Cucina Dian/Chuan/Yue	Dongfeng Xilu n.241	871-538 1999
Haitian	Cucina Dian/Chuan/Yue/ Hualyang	Via Tuodong n.3	871-313 3588
Kunming Cuihuijanyue	Cucina di Chaozhou	Cuihu Nanlu n.6	871-515 8888
SRL di gastronomia Jixinglong dello Yunnan	Cucina Yue	Via Dianchi n.214	871-461 1054

L'Hotel Cuihu di Kunming



Dali

✪ Introduzione

Situata nel centro-ovest della provincia dello Yunnan, Dali è una delle culle della cultura dello Yunnan e una zona ad alta concentrazione di minoranze etniche, fra cui spiccano i Bai. Il paesaggio pittoresco, i numerosi siti storici e la cucina basata sulla marmitta di pesce, il pesce agro-piccante e le sfoglie al latte, attirano un gran numero di visitatori.

✪ Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: marmitta di pesce, pesce agro-piccante, Dali'erkuai (dolci di riso di forma ovale), gelatina di pesce, Jiasha Rushan (sfoglie al latte), marmitta di formaggio di soia, Yurong Rushan (sfoglie al latte e pesce), Xiaorong Rushan (sfoglie al latte e gamberetti), ecc.

Marmitta di pesce di Dali

È una specialità tradizionale dell'etnia Bai di Dali, dal sapore delizioso. Unisce il meglio dei piatti di pesce dei Bai, si consuma caldo con formaggio di soia, ecc., ed è il piatto con cui i Bai di Dali accolgono gli ospiti.

Spuntini caratteristici locali: otto scodelle di prodotti della terra dell'etnia Bai, vermicelli di riso freddo con pollo, gratin di vermicelli di farina di piselli Nanjian, dolci di

Marmitta di pesce di Dali



Donna dell'etnia Bai che vende delle sfoglie al latte

riso glutinoso Xizhou, lumache, lumache gialle, fettuccine di riso Ersi, ecc.

Le otto scodelle di prodotti della terra dell'etnia Bai

Concentrano la tradizionale cultura culinaria dell'etnia Bai. La tavola del banchetto è di marmo intagliato ed ospita otto persone che consumano otto piatti diversi, da qui il nome popolare di Badawan (otto grandi scodelle). Questi integrano carne e verdure, sono molto nutrienti, e vengono preparati al vapore o in umido. Dai colori brillanti, evidenziano il gusto agro-piccante tipico dell'etnia.

Il Ristorante Xingyue

La cucina di questo ristorante segue l'usanza dell'etnia Hui di Dali, ossia tre menu, otto piattini (di antipasti), otto piatti (principali) e otto grandi scodelle, molto apprezzati dai musulmani.

✉ Indirizzo: Via Bo'ai n.51

☎ Tel. 0086-872-2673798

◎Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica della Via Huguo della città vecchia

I migliori ristoranti di Dali sono concentrati nella città vecchia. Per gustare le delizie locali, occorre andare nella Via Huguo della città vecchia, che trabocca di caffè e ristoranti occidentali nello stile delle etnie Bai e Tibetana, che attirano molti turisti stranieri.

Ogni ristorante ha il suo stile. Il più rappresentativo è Taibailou che offre il tè Sandao dell'etnia Bai e il tè al burro tibetano, ed è famoso sia all'interno del Paese che all'estero.



Tè al burro con condimenti vari

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Yinghuayuan	Pizza	Sezione A della Via Yangren	872-267 9251
Adayin	Cucina dello Yunnan	Xiaguan'erhe Nanlu	872-219 4188
Huizi	Spuntini	Via Yangren	872-267 2111

Anguilla d'acqua dolce e funghi marinati



Lijiang

◎Introduzione

La cucina di Lijiang, basata sui piatti dell'etnia Naxi, integra tutte le scuole culinarie della Cina. Infatti negli ultimi anni, con lo sviluppo del turismo, ha non solo mantenuto le caratteristiche locali, ma anche introdotto i piatti dell'intero Paese per soddisfare le esigenze dei turisti, che vi possono gustare piatti delle cucine Yue (del Guangdong), Jing (di Pechino), Su (di Suzhou), Chuan (del Sichuan), Xiang (dello Hunan), Gui (del Guizhou), musulmana e occidentale.



Rana della foresta e papaya

◎Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: pesce barometro con germogli di bambù all'agro, zuppa di carpa all'agro, carne Tuotuo, lardo, carpa all'agro, banchetto Sandieshui (18 pietanze servite in 3 servizi di piatti), ecc.

La carne Tuotuo

È la gemma della cultura culinaria dell'etnia Yi, che si dice preparata secondo le istruzioni dell'eroe Zhigalong. Gli ingre-

dienti principali sono carne di manzo, montone e maiale.

Spuntini caratteristici locali: dolci di riso glutinoso, tè al burro, salsiccia di sangue di maiale e riso glutinoso, vermicelli freddi Jidou (un tipo di piselli locali), mele selvatiche, salsiccia di riso, sangue di maiale ed altri ingredienti, ecc.

I vermicelli freddi Jidou (un tipo di piselli locali)

Questo spuntino caratteristico di Lijiang, realizzato con dei piselli di montagna, si

Carne di anatra



vende tutto l'anno lungo le strade della città. Si può consumare non solo freddo, ma anche caldo, ed è delizioso.

◎Le aree delle specialità gastronomiche

La strada degli spuntini Sifang

La strada degli snack più famosa di Lijiang si trova accanto alla Via Sifang. Il breve

tratto di strada fra la Via Sifang e il ponte Dashi pullula di trattorie che offrono spuntini popolari come la marmitta di vermicelli di riso, i vermicelli di riso bolliti, la mini-marmitta di vermicelli di riso, la marmitta di riso, il riso fritto col prosciutto, ecc. La strada è anche chiamata "strada dei vermicelli di riso di Lijiang".

Anche nelle famose strade degli spuntini Xinyi e Wuyi si possono trovare molti spuntini caratteristici locali.

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Mamafu	Piatti locali/cucina occidentale	Via Xinyi	888-512 2285
Mosuo Fengqingyuan	Cucina dello Yunnan	Villaggio Luoshuixia, sulla sponda del Lago Lugu	888-588 1268
Jinshenglishui	Piatti locali	Via Jiaoyu	888-311 1333
Casa da tè Fuxingchang	Cucina Naxi	Vicolo Jishan n.50, Via Xinyi	888-510 5321

"Il figlio dà alla luce il nipote" - una zuppa di Lijiang



Lhasa

◎Introduzione

Situata sull'altopiano Qinghai-Tibet, chiamato il "tetto del mondo", Lhasa è il capoluogo della Regione Autonoma del Tibet e il suo centro politico, economico e culturale. La cucina tibetana sottolinea il gusto delicato, ed a parte il sale, la cipolla e l'aglio, utilizza raramente condimenti piccanti, esprimendo le caratteristiche del ritorno alla semplicità originaria della cultura gastronomica. A Lhasa, i visitatori possono gustare piatti di stile tibetano, mentre nelle vie Beijing e Jiangsu si trovano anche ristoranti di tutte le parti della Cina.

La cucina di Lhasa si basa su piatti tibetani e del Sichuan. Alcuni ristoranti offrono anche piatti nepalesi e indiani.

◎Specialità gastronomiche

Spuntini caratteristici locali:

piatti tibetani: carne di yak e di montone, carne essiccata, dolci al latte cagliato, torta alle bacche di ginseng, ecc.

Alimenti base: burro, tsampa (farina di orzo tostato), panini al latte, pasta frita, ecc.

Bevande: tè al burro, tè dolce, vino di orzo.

La tsampa, il burro, il tè e la carne di yak e di montone sono considerati i "quattro tesori" della cucina tibetana.

La carne di yak e di montone

I tibetani amano molto la carne, ma consumano solo quella degli Artiodattili, soprat-

Piatti di Lhasa





Pranzo tibetano

tutto quella di yak e di montone. Per il clima freddo del Tibet, la carne viene fatta essiccare, così può essere conservata più a lungo.

Il burro e la tsampa

L'orzo è il principale cereale coltivato nelle praterie tibetane, soprattutto nelle varietà bianca e porpora. Per produrre la tsampa, l'alimento base dei tibetani, si tosta l'orzo fatto essiccare, e lo si macina. Il burro di yak o di pecora è molto nutriente.

Le aree delle specialità gastronomiche

Il mercato serale della Via Qingnian

Si trova nel tratto più frequentato della Via Qingnian di Lhasa, ed offre piatti di vario tipo e gli spuntini dell'intero Paese. All'aperto, è un buon posto dove trascorrere il tempo libero d'estate.

Ristoranti caratteristici

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Majami	Cucina tibetana	Angolo sud-est del Barkor	893-632 8608
Xueyu	Cucina tibetana	Via Zangyiyuan n.4	893-633 7323
Xueshengong	Cucina tibetana	Piazza del Potala	893-682 5866
Potala Fengqing	Cucina tibetana	Beijing Zhonglu n.127	893-633 6664

Il mercato serale Tianhai, alla periferia ovest

Posto alla periferia ovest di Lhasa, è il più grande mercato serale della città. Sotto una tettoia, offre principalmente spuntini caratteristici delle varie parti del Paese, e piatti tibetani, del Sichuan e dello Shandong.



Piatto indiano

Xi'an

Introduzione

Xi'an è il capoluogo della provincia dello Shaanxi, ed un'antica capitale con una storia di più di 3000 anni. La sua cultura alimentare vanta una lunga storia e una gran ricchezza di contenuti, nonché un forte stile del nord-ovest della Cina. La città conta una miriade di ristoranti e di piatti famosi, con piatti tradizionali nello stile della dinastia Tang e piatti moderni basati sulla cucina dello Shaanxi. Vi si possono anche apprezzare tutte le maggiori scuole culinarie della Cina, la cucina occidentale e giapponese, le grigliate sudcoreane e i sapori del sud-est asiatico.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: porchetta arrosto,

pollo a forma di cucurbita, zuppa di pesce al latte, cosciotto di agnello persiano, zampone ai lici, filamenti di rognone, ali di pollo della concubina, carne di maiale Shangzhi, ecc. I tre tesori della cucina di Xi'an sono: il banchetto di ravioli, il banchetto nello stile della dinastia Tang, e la zuppa di pane e carne di agnello o manzo.

Il banchetto di ravioli

I cinesi del nord amano i ravioli con ripieno di carne o verdura. Secondo il costume popolare, questi si consumano durante la Festa della Primavera e il giorno del solstizio d'inverno. Esistono più di 200 tipi di ravioli, suddivisi in decine di banchetti, fra cui il banchetto di corte, il banchetto Bazhen (degli otto tesori), il banchetto Longfeng (del drago e della fenice), il banchetto della peonia, il banchetto dei cento fiori, ecc. Per cui i ravioli

Il banchetto di ravioli Defachang



differiscono sia per forma che per il ripieno e per il sapore.

Il Ristorante dei ravioli Defachang

Rinomato in Cina e all'estero per la sua lunga storia, il Ristorante dei ravioli Defachang offre non solo banchetti di ravioli, ma anche il pollo alla griglia, il liquore Huanggui, panini di crema di piselli, panini al vapore con polpa di gamberetti, ecc. Il liquore Huanggui viene fabbricato secondo una ricetta di corte segreta della dinastia Tang con il processo tradizionale della famiglia Xu. Questo ristorante offre il migliore liquore Huanggui esistente sul mercato.

Indirizzo: Piazza della Torre della Campana e del Tamburo.

Tel. 0086-29-87214060

Il pollo a forma di cucurbita

Si tratta di un famoso piatto tradizionale di Xi'an che gode dell'appellativo di "primo sapore dell'antica capitale Chang'an". Per prepararlo, il pollo prima viene bollito, poi cotto al vapore e infine fritto nell'olio, il che gli permette di mantenere la sua forma, simile a una cucurbita, da cui il nome.

Il pollo a forma di cucurbita



Sanpisi, tre tipi di filamenti

Il Ristorante Xi'an

Situato nell'affollata zona del tratto centrale della Via Dongdajie, è un famoso ristorante tradizionale di livello nazionale che serve piatti tipici dello Shaanxi. Spicca per il suo banchetto di corte, il banchetto di spuntini e quello di piatti medicinali. Il pollo a forma di cucurbita è uno dei suoi dieci piatti più famosi.

Indirizzo: Dongdajie n.298

Tel. 0086-29-87680618

Spuntini caratteristici locali: zuppa di pane e carne di montone, focaccia calda con ripieno di carne, fettuccine fredde con salsa

di sesamo, spaghetti Qishan, liquore ai fiori di osmanto, panini con ripieno di carne in brodo, carne di montone salata della Casa Laotongia, carne in salsa salata della Casa Fanji, panini con ingredienti vari della Casa Chunfasheng, tagliatelle di grano saraceno, pane Guokui, spaghetti Pianpianmian, torta di riso glutinoso e giuggiole al vapore, torta morbida Jinxianyouta, panini Shizi, ecc.

La zuppa di pane e carne di montone

Si tratta di un famoso spuntino musulmano di Xi'an, il più rappresentativo dei sapori locali, soprannominato "specialità dello Shaanxi". I tre modi tradizionali di preparazione sono: ganpao (senza brodo), koutang (con poco brodo) e shuiweicheng (con una ciotola di brodo). A Xi'an, i ristoranti che lo offrono sono moltissimi, fra cui spiccano i ristoranti tradizionali Laosunjia e Tongshengxiang.

Il Ristorante Tongshengxiang

Fondato all'inizio degli anni Venti del 20° secolo, è noto in Cina e all'estero per la

zuppa di pane e carne di montone, un piatto tipicamente etnico che si distingue per la carne tenera, il pane morbido e il gusto intenso e fragrante. E' uno dei ristoranti musulmani di più alto livello di tutta la Cina.

Indirizzo: Piazza della Torre della Campana
Tel. 0086-29-87217512

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada degli spuntini musulmani

I principali mercati serali di Xi'an sono i quartieri degli snack musulmani di Maishijie e della Via Beiguangji, e i mercati serali di Beiyuanmen e di Dapiyuan.

Le strade degli spuntini popolari

Xi'an conta molti mercati serali di snack popolari, i principali dei quali sono: il quartiere degli snack Gulou (Torre della Campana), e i mercati serali della Via Dongxin, di Nanshaomen, della Via Jianxi, di Jiadoda Ercun, di Baishulin, di Beixin Xijie, di Lao-

Panini con ripieno di carne salata



guanmiao e di Nanyuanmen.

I mercati serali si trovano sia dentro che

fuori le mura: di sera, le luci si accendono, creando una scena speciale della città.

◎Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Zhen'ainianhua	Cucina dello Shaanxi	Sezione centrale n.38, Via Zhuque	29-8840 1234
Wuyi	Cucina dello Shaanxi	Dongdajie n.351	29-8768 1098
Qinchaowaguan	Cucina dello Shaanxi	Jinhua Beilu n.3	29-8322 5388
Changning Palace Villa	Cucina dello Shaanxi	5 km. a sud del distretto Chang'an	29-8567 9888
Ristorante dell'anatra laccata di Xi'an	Anatra laccata	Dongdajie n.369	29-8721 0089

◎Ristoranti caratteristici di alberghi a più stelle

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Stelle	Ristorante	Specialità	Indirizzo	Tel.
Hyatt Regency Xi'an (Palazzo Efang)	5	Padiglione Xifeng	Cucina occidentale	Dongdajie n.158	29-8723 1234
		Shuzhenting	Cucina Chuan/Yue		
		Casa della pizza Xingleyuan	Cucina occidentale		
Shangri-la Jin-hua	5	Xianggong	Cucina Yue	Changle Xilu n.8	29-8323 2981
Sheraton	5	Dihouge	Cucina Yue/Hu	Shanfengao Donglu n.262	29-8426 1888
Jianguo	4	Ristorante cinese Siji	Cucina Yue	Via Huzhu n.2	29-8323 8888
		Rongyuan	Cucina Yue/piatti locali		
		Ristorante occidentale	Cucina occidentale		
Hotel Xi'an	4	Danqingge	Cucina cinese	Chang'an Beilu n.58	29-8766 6666
		Zhongnan	Cucina cinese		
		Yanniange	Cucina cinese		
		Yinghua	Cucina giapponese		
		Lanhua	Cucina occidentale		

Banchetto nello stile di Chang'an



Lanzhou

Introduzione

Situata nel nord-ovest della Cina, la provincia del Gansu, abbreviata in "Gan" o "Long", ha come capoluogo Lanzhou. Per la sua struttura ampia a sud-est e stretta a nord-ovest, ha un clima molto complesso, ed anche la cucina presenta caratteristiche locali ed etniche. Lanzhou è una città ad alta concentrazione di minoranze etniche, per lo più Hui, con dei ristoranti musulmani ovunque.

Specialità gastronomiche

Piatti famosi locali: pollo affumicato Goubangzi della Famiglia Zhu, carne di montone afferrata con le mani di Tangwang, porchetta arrosto di Lanzhou, agnello intero arrosto, carne alla salsa di soia Gaosan, pesce dorato di nostoc ed altri ingredienti, Jinchengbaita (un piatto freddo), pollo Baisui, ecc.

Tagliatelle stirate a mano di Lanzhou



Tagliatelle stirate a mano di Lanzhou

La porchetta arrosto

Dalla storia di più di 3000 anni, è un famoso piatto locale di Lanzhou. I metodi di preparazione sono due: allo spiedo e al forno. Si consuma a pezzettini insieme alle focacce Chunbing e al sesamo o alle tortine "foglie di loto". La carne è di un bel colore dorato, croccante e deliziosa.

La carne alla salsa di soia Gaosan

È un piatto tradizionale di Lanzhou con

una storia di quasi 70 anni, creato da Gao Binwu, in cui oggi è specializzata la Casa Fuhuaxuan, posta all'estremità ovest della Via Zhangye. La carne alla salsa di soia Gaosan è nota per il suo colore, lucentezza e aroma.

Spuntini caratteristici locali: tagliatelle stirate a mano con carne di manzo, fettuccine di glutine Niangpizi, torta Shaokezi, fettuccine di glutine di Gaodan, tagliatelle in brodo di carne di manzo di Lanzhou, alimentari a base di piselli, spaghetti Saozi, sfoglie alla carne di manzo, ecc.



Tagliatelle in zuppa di manzo di Lanzhou

Le tagliatelle in brodo di carne di manzo di Lanzhou

Chiamate popolarmente "tagliatelle stirate a mano con carne di manzo", sono lo spuntino locale più popolare di Lanzhou. Chi ama gli spaghetti rotondi, può scegliere fra cinque formati (da grosso a sottile), e chi

ama le tagliatelle piatte, fra tre larghezze. Se si preferisce il grano saraceno, il cuoco può anche preparare la pasta stirata con questo tipo di grano.

Le tagliatelle con carne di manzo di Lanzhou privilegiano i colori: chiaro, bianco, rosso, verde e giallo. Il brodo di manzo è chiaro e profumato, le fette di rapa bianche, l'olio piccante rosso, il coriandolo e i germogli di aglio freschi e verdi, e la pasta morbida e gialla.

Le aree delle specialità gastronomiche

Lanzhou conta molte aree di snack, come il Vicolo Nongmin, le Vie Hezheng e Jianlan, ecc. Il servizio dura dall'alba a mezzanotte, e alcune bancarelle sono aperte anche 24 ore su 24.

Fettuccine di glutine Niangpi



Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Apollo	Cucina Chuan/Lu	Binhe Beilu n.138	931-836 7878
Sede centrale del Pollo Dapan del Xinjiang	Pollo Dapan	Via Wudu n.444	931-848 0989
Carne da afferrare con le mani Zhonghua	Cucina musulmana	Jiangouyan n.158	931-260 0096
Dexianglou	Cucina musulmana	Donggang Xilu n.701	931-865 3818
Carne di agnello Axiya	Cucina musulmana	Via Wuwei n.18	931-232 3566

Dunhuang

● Introduzione

Dunhuang, posta all'estremità ovest del corridoio Hexi, nel Gansu, è una delle famose città storiche e culturali della Cina. Le famose Grotte di Mogao di Dunhuang si trovano lungo la parete del versante orientale del Monte Mingsha, 25 km. a sud-est della città. La gente del posto consuma tre pasti al giorno basati per lo più su tagliatelle, ama la carne di montone, manzo e pollo, e il sapore leggero, ed eccelle nella preparazione della pasta.

● Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: gobba di cammello saltata, zampa di cammello della via della seta, cinque tipi di filamenti di gobba di cammello, ecc.

La gobba di cammello saltata

Si tratta di un famoso piatto la cui storia risale a più di 1500 anni fa. La gobba viene tagliata a fette regolari o in filamenti, e saltata in olio bollente con vari condimenti. La carne è tenera e di sapore gradevole.

La zampa di cammello della via della seta

La zampa è piena di tendini dall'alto valore nutritivo. Questo piatto è bianco come

Zampa di cammello sul monte innevato



Giuggiole fritte di Dunhuang

la neve sui monti, mentre i tendini paiono il percorso a zig-zag della via della seta. Dopo la cottura, la carne risulta morbida, tenera, deliziosa e trasparente.

Spuntini caratteristici locali: fettuccine di glutine Niangpizi, tortine fritte, spaghetti Huangmian, spaghetti Saozi fatti a mano, bacche di olmo di Dunhuang ecc.

Le fettuccine di glutine Niangpizi

Le fettuccine di glutine di Dunhuang possono essere gialle e lucide o bianche come la giada. Con l'aggiunta di condimenti, sono gustose, piccanti e rinfrescanti. Facili da consumare, sono un fast food popolare dalla lunga storia.

● Le aree delle specialità gastronomiche

Il mercato serale Shazhou

Posto nella strada Yangguan Donglu, conta la zona degli snack e quella dei prodotti agricoli collaterali, e permette ai turisti di gustare e sperimentare i colori di Dunhuang. Se si desidera un ambiente fresco per mangiare, consigliamo la zona vicino all'Hotel Feitian in Via Mingshan, che pullula di ristoranti di cucina cinese e occidentale, con piatti appetitosi a prezzi ragionevoli.

Xining

● Introduzione

La provincia del Qinghai si trova nel nord-est dell'altopiano Qinghai-Tibet, ed è così chiamata per la presenza al suo interno del Lago Qinghai. Il capoluogo provinciale Xining è la porta orientale dell'altopiano, ed un buon posto per sfuggire alla canicola.

I piatti di Xining godono di un certo nome nel nord-ovest della Cina. La gente del posto usa come ingredienti i prodotti locali, il che dà un carattere speciale ai piatti. I membri delle etnie Tibetana, Mongola, Mancese, Han, Hui, Tu e Sala, che vivono qui da generazioni, hanno non solo creato una lunga storia e brillante cultura, ma anche dei piatti con le caratteristiche etniche dell'altopiano.

Spaghetti con carne di montone



● Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: agnello al vapore, pesce dorato di "facai" (Nostoc flagelliforme) e altri ingredienti, uova al vapore con Nostoc, tendini di manzo al vapore, pesce secco Huangyuan, pollo al Cordyceps sinensis, gobba di cammello in salsa di soia, carne di castrato stufata, carpa del Lago Qinghai a forma di crisantemo, fette di montone imbottite di uova fritte, cubetti di agnello saltati coperti di pasta, costole di agnello da afferrare con le mani, spiedini di agnello brasato in salsa di soia, tendine di montone al ginseng.

Spuntini caratteristici locali: Leiba (costine arrosto), tagliatelle stirate a mano, tagliatelle di farina di grano, tagliatelle con trippa di montone, agnello arrosto, vino di riso fermentato, paste di orzo da accompagnare al vino, fettuccine di glutine Niangpi, Sanzi (pasta frita), panini ripieni al vapore Maruyi, torta di verdure e uova fritte, ecc.

Leiba (costine arrosto)

Molti visitatori di Xining hanno una profonda impressione di un tipo di arrosto chiamato Leiba. Sono delle costine prima bollite fino a metà cottura, poi passate nella salsa di soia e infine arrostite sulla carbonella, un metodo simile al barbecue turco.

● Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Holiday Qingken	Cucina cinese/café	Via Shengli n.50	971-615 3333
Beifu	Cucina Chuan/Lu	Via Wusi n.40	971-615 5666
Wangzai Xiangcai	Cucina Xiang	Xiguan Dajie n.59	971-612 5032
Xiaoyuanmen	Cucina musulmana	Dongguan Dajie n.126	971-812 5529
Piatti di famiglia Laochufang	Cucina Yue/Xiang/Chuan	Lato est del cortile dell'Albergo Xining, Via Qiyi n.348	971-845 4184
Città gastronomica Shalilai	Cucina del Qinghai/Cucina musulmana	Via Qiyi n.491	971-821 5426

Yinchuan

Introduzione

La Regione Autonoma del Ningxia Hui si trova nel nord-ovest della Cina, e il suo capoluogo Yinchuan vanta una cucina di tipo musulmano. Vi si possono gustare autentici piatti musulmani e snack dell'etnia Hui, tra cui il Nostoc all'agro, l'agnello al vapore, la coda di agnello frita, la carne di montone da afferrare con le mani, Sanzi (pasta frita), la zuppa di trippa di montone, ecc.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: carne di montone in bianco, filamenti di gobba di cammello saltati, pollo Fenghuangnuanchu, tendini di pecora, carne di agnello, carpa del Fiume Giallo in



Carne di montone da afferrare con le mani

Carne di montone da afferrare con le mani



Tagliatelle ai funghi selvatici

agrodolce, carne di montone da afferrare con le mani, ecc.

La carne di montone in bianco

La carne di montone in bianco è uno dei piatti più famosi di Yinchuan. Consumato caldo o freddo, ha sempre un sapore gradevole. Tutti i ristoranti grandi e piccoli della città offrono questa specialità che si dice "fragrante anche a 5 km di distanza", il che ne ha fatto un piatto rappresentativo della cucina del Ningxia che i turisti non devono assolutamente mancare.

Spuntini caratteristici locali: Youxiang (una specie di torta alla griglia), pasta frita, foglia cagliata fredda di fagioli secchi, tagliatelle

Gangzi, torta di riso glutinoso, Guokui (una specie di frittelle), panino immerso nella zuppa piccante di montone, trippa di montone, tagliatelle con carne di montone, ecc.

Le aree delle specialità gastronomiche

Zone gastronomiche della Via Zhongshan e di Gulou Nanjie

La Via Zhongshan, che collega le porte meridionale e settentrionale, è un'importan-

te arteria e anche una via gastronomica di Yinchuan. Anche la strada gastronomica di Gulou Nanjie è molto conosciuta.



Zahuahua (un tipo di pasta frita)

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Guangdong Xuehua	Cucina Yue	Zhongshan Beijie n.14	951-602 9888
Xiangyu Wangzi	Cucina Yue	Beijing Donglu n.355	951-673 1100
Delonglou	Cucina musulmana	Angolo nord-est Gulou n.91	951-602 2073
Chongqing Mingzai	Marmitta	Xinhua Dongjie n.59	951-603 5888
Ningxia Laomaoshouzhua	Carne di montone	Changcheng Donglu n.435	951-411 2817
Laomaoshouzhua	Cucina musulmana	Xinhua Dongjie n.309	951-619 1808

Spiedini di agnello



Urumqi

Introduzione

Urumqi, posta sul versante nord dei Monti Tianshan e sul bordo sud del bacino della Zungaria, è il capoluogo della Regione Autonoma del Xinjiang Uygur e il centro politico, economico e culturale del Xinjiang. E' popolata dalle etnie Uygur, Han, Hazak, Hui, Mongola, Xibo e Russa, perciò vi si possono trovare piatti e spuntini dai colori etnici.

Specialità gastronomiche

Famosi piatti locali: grande piatto di pollo del Xinjiang, agnello intero arrosto, riso con carne di montone da afferrare con le mani, ecc.

Spuntini caratteristici locali: spiedini di carne di montone, focacce Nang, Latiaozi (tagliatelle stirate a mano), panini ripieni con involucri: sottile, tagliatelle, fredde, Youtazi (tor-

Agnello intero arrosto



Focacce Kaonang

tine a forma di pagoda), Ququ (sfoglie di pasta sottile in brodo di carne di montone), Yousanzi (paste fritte), Pa'ermuding (involtini di carne di montone al forno), ecc.

Gli spiedini di montone arrosto

Gli spiedini di montone arrosto del Xinjiang, noti in tutto il Paese, sono chiamati dagli Uygur "Kawapu". Secondo i metodi di cottura, si distinguono: Tunuerkawapu (agnello intero arrosto); Zihekawapu (spiedi-

ni); Kazankawapu (carne arrosto in padella); Kerenkawapu (un arrosto speciale).

Il riso con carne di montone da afferrare con le mani

Chiamato "Boru" dagli Uygur e Uzbek, è una delle specialità offerte agli ospiti da queste etnie.

Le aree delle specialità gastronomiche

La strada gastronomica Gongyuan Beijie

Il Ristorante delle polpette di carne bovina Tiantian Chaozhou, il Ristorante Beijing,

il Ristorante Chuanwazi ed altri situati lungo questa strada sono molto caratteristici.

Il quartiere gastronomico in Via Xingfu

Ospita decine di ristoranti, tra cui Xianglaxie (granchio delizioso e piccante), Lao-shanzhizao (cucina dello Shaanxi), Liuwei (oca arrosto) e Xiangbobo.

Il mercato serale Wuyi

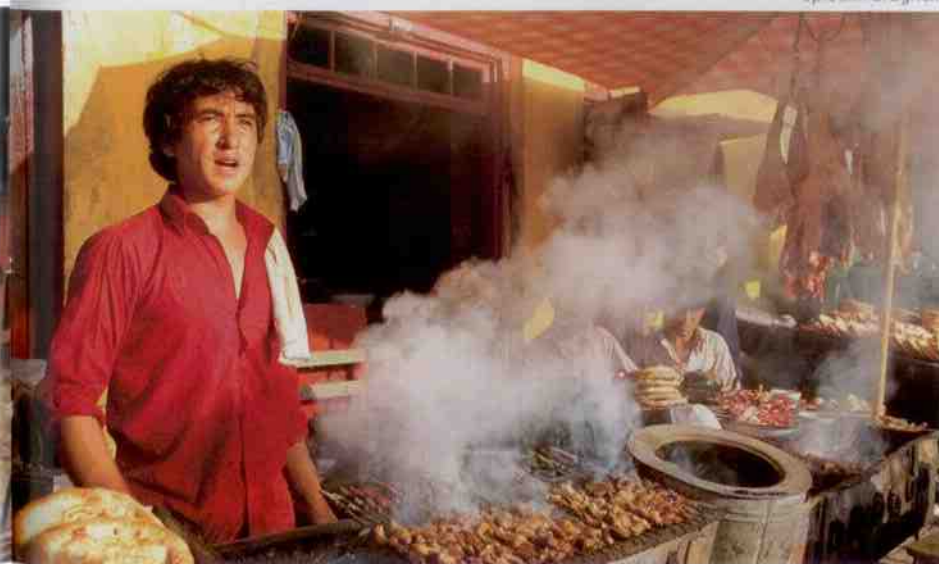
E' il più famoso mercato serale e quartiere degli spuntini di Urumqi. Di sera, questa via di soli 500 metri si fa molto animata, ed ovunque si possono trovare spuntini delle varie parti del Paese, i Latiaozi (tagliatelle stirate a mano) e gli spiedini del Xinjiang.

Ristoranti caratteristici

Prefisso della Cina (0086)

Nome	Specialità	Indirizzo	Tel.
Jingu	Cucina del Xinjiang	Xinhua Beilu n.80	991-282 6788
Wuyuehua	Cucina del Xinjiang	Via Hetian n.18, distretto Shayibake	991-895 5555
Xinjiang Diyipan	Cucina del Xinjiang	Nanhu Beilu n.80	991-461 9777
Piazza gastronomica Xiangchuan	Cucina Xiang/Chuan	Via Qingnian n.128	991-884 1969
Milaji	Cucina del Xinjiang	Vicolo 2, n.6, Via Shengli	991-288 5522

Spiedini di agnello



Appendice

◎Note sull'arte culinaria cinese

☐ Bollitura

La bollitura degli alimenti in acqua o brodo fino alla cottura è un metodo di base della cucina cinese.

☐ Cottura al vapore

Con questo metodo di cottura, gli alimenti vengono prima trattati e conditi, e poi

messi in un contenitore rotondo o quadrato, preparando ad esempio pesce, pollo, dolci e budini al vapore.

☐ Scottatura

Con la scottatura, il cibo viene messo per 1-3 minuti nell'acqua bollente, e poi estratto. Occorrono molta acqua e una pro-

cedura veloce.

☐ Sauté

Consiste nel riscaldare prima la padella di metallo, versando poi l'olio e gli ingredienti. La cottura è veloce, e permette di ottenere dei piatti fragranti, freschi e teneri.

☐ Frittura

Rispetto al sauté, si utilizza più olio. Si inizia con un fuoco vigoroso, per poi ridurlo secondo la situazione, solo così la cottura risulta completa sia all'interno che all'esterno.



Tagliatelle



Zhagao (torta frita di riso glutinoso)

Secondo le esigenze del piatto, gli ingredienti possono essere messi direttamente nell'olio oppure impanati.

☐ Frittura in olio abbondante

Gli ingredienti vengono prima mescolati, modellati, conditi, ed impanati, e poi fatti friggere in olio bollente, per lo più vegetale. Il risultato è un interno morbido ed un esterno croccante.

☐ Brasato

Prima di brasare la carne bovina, ovina, suina e di pollo, occorre sottoporla ad una lavorazione iniziale tramite friggitura o scottatura; il fuoco differisce secondo gli ingredienti, col risultato di una carne tenera e succosa, un sapore intenso e un bel colore.



□ Stufato

Gli ingredienti sono generalmente grossi pezzi di carne di maiale, manzo o agnello, o un pollo intero e verdure, conditi con sale e pepe e messi a cuocere in una pentola di ceramica con l'aggiunta di poca acqua o brodo. Risultano così croccanti, morbidi e fragranti.

□ Arrosto

Gli ingredienti freschi e crudi vengono lavorati, modellati, e conditi, e poi messi ad arrostiti sulla graticola. All'inizio la temperatura deve essere alta, abbassandola poi quando sulla superficie si forma una crosta gialla. Se il pezzo è grande, occorre rivoltarlo, spruzzarlo di brodo o ricoprirlo di foglie di verdura per impedire che bruci.

□ Arrosto

Gli ingredienti vengono prima trattati e conditi, e poi arrostiti in padella con l'aggiunta di verdure o altri ingredienti umidi.

□ Riscaldamento rapido a fuoco alto

Consiste nello scaldare rapidamente ad



Carne alla griglia

alta temperatura, perciò è meglio scegliere della lonza di maiale, della carne di vitello o del pesce. Il filetto di manzo e il pollo con germogli di bambù così preparati risultano croccanti all'esterno e teneri e succosi all'interno. Si servono con verdure di stagione.

□ Cottura allo spiedo

Prima occorre affettare gli ingredienti, e condirli con sale e pepe, e poi infilarli negli spiedini, irrorarli di olio da insalata e metterli sulla carbonella. Questi risultano croccanti fuori e teneri dentro, con un gusto particolare.

Pizza



Uffici all'estero dell'Amministrazione Nazionale del Turismo della Repubblica Popolare Cinese

中国驻东京旅游办事处

China National Tourism Administration Tokyo Office
〒105-0001 Air China Building 8F, 2-5-2 Toranomon, Minato-Ku, Tokyo, Japan
Tel: 0081-3-35918686 Fax: 0081-3-35916886

中国驻大阪旅游办事处

China National Tourism Administration Osaka Office
〒556-0017 OCAT Building 4F, Minatomachi, Naniwa-Ku, Osaka, Japan
Tel: 0081-6-66353280 Fax: 0081-6-66353281

中国驻新加坡旅游办事处

China National Tourist Office, Singapore
7 Temasek Boulevard, # 12-02A Suntec Tower One, Singapore 038987
Tel: 0065-63372220 Fax: 0065-63380777

中国驻加德满都旅游办事处

China National Tourist Office, Kathmandu
P.O. Box 3639, Heritage Plaza II, Kamaladi, Kathmandu, Federal Democratic Republic of Nepal
Tel: 00977-1-4255936 Fax: 00977-1-4267695

中国驻首尔旅游办事处

China National Tourist Office, Seoul
1501 Daeyongak Bldg., 25-5, 1-Ka, Chungmu-ro, Chungku, Seoul 100-706, Korea
Tel: 0082-2-7730393 Fax: 0082-2-7573210

中国驻新德里旅游办事处

China National Tourist Office, New Delhi
D-64 Malcha Marg, Chanakyapuri, New Delhi-110021, India
Tel: 0091-11-41680538 Fax: 0091-11-41680541

中国驻悉尼旅游办事处

China National Tourist Office, Sydney
11th Floor, 234 George Street, Sydney, NSW 2000, Australia
Tel: 0061-2-92529838 Fax: 0061-2-92522728

中国驻纽约旅游办事处

China National Tourist Office, New York
370 Lexington Ave., Suite 912, New York, NY 10017, USA
Tel: 001-212-7608218 Fax: 001-212-7608809

中国驻洛杉矶旅游办事处

China National Tourist Office, Los Angeles
550 North Brand Boulevard, Suite 910, Glendale, California 91203, USA
Tel: 001-818-5457507 Fax: 001-818-5457508

中国驻多伦多旅游办事处

China National Tourist Office, Toronto
480 University Ave., Suite B06, Toronto, Ontario M5G1V2, Canada
Tel: 001-416-5996636 Fax: 001-416-5996382

中国驻伦敦旅游办事处

China National Tourist Office, London
71, Warwick Road, SW5 9HB, London, UK
Tel: 0044-20-73730888 Fax: 0044-20-73709989

中国驻巴黎旅游办事处

Office du Tourisme de Chine, Paris
15 Rue de Berri, 75008 Paris, France
Tel: 0033-1-56591010 Fax: 0033-1-53753288

中国驻法兰克福旅游办事处

Fremdenverkehrsamt der VR China in Frankfurt
Ikenhansstraße 6, D-60433, Frankfurt /M Deutschland
Tel: 0049-69-95140311 Fax: 0049-69-528490

中国驻马德里旅游办事处

Oficina Nacional de Turismo de China en Madrid
Plaza de España 18, Edificio Torre de Madrid, Oficina 7-13, 28008 Madrid
Tel: 0034-91-5480011 Fax: 0034-91-5480597

中国驻苏黎世旅游办事处

Fremdenverkehrsamt der VR China in Zürich
Brandschenkestrasse 178, CH-8002 Zürich, Schweiz
Tel: 0041-44-2018877 Fax: 0041-44-2018878

中国驻罗马旅游办事处

Ufficio nazionale del turismo cinese, Roma
Via Nazionale 75, 00184, Roma, Italia
Tel: 0039-064828888 Fax: 0039-0648913429

中国驻莫斯科旅游办事处

China National Tourist Office, Moscow
Kozhizhanovskogo Str. 14, 3, Moscow, 117218, Russia
Tel: 007-495-6450269 Fax: 007-495-6428767

香港亚洲旅游交流中心

Asia Tourism Exchange Centre Limited
B1, 20/F, Far East Finance Centre, 16 Harcourt Road, Hong Kong
Tel: 00852-28630000 Fax: 00852-28611371

Amministrazione Nazionale del Turismo della Repubblica Popolare Cinese
Sito Internet: www.cnata.gov.cn

Editore: Beijing Xinglu Advertising Ltd. Tel.: 0086-10-58204991 Fax: 0086-10-58204990