

“La Collina d’Oro”, un cinese sulla via del design



“La Collina d’Oro”, ristrutturato da Mendini, offre specialità “fusion” delle diverse tradizioni asiatiche

Piccoli cinesi crescono. Quelli che sono nati qui e che adesso, sui vent’anni, si sentono italiani. E quelli che sono arrivati, bambini, con i loro genitori: sono sulla trentina e a loro volta hanno famiglia. È il caso di “Massimo” Shang, 35 anni, una vita trascorsa nel ristorante aperto da suo padre. Qualche anno fa un incontro fortunato: Alessandro Mendini, big dell’architettura e del design, è rimasto

folgorato dalla sua cucina e gli ha promosso di rivoluzionare il locale, facendone un gioiellino moderno. Ovvio che ci è riuscito: colori vivaci, linee semplici, giochi di trasparenze, soluzioni d’arredo di gusto contemporaneo. E qualche lanterna cinese, per non cancellare la memoria delle radici. Massimo, che parla l’italiano in modo forbito, è un perfetto patron di

questo nuovo modello di locale, la più interessante espressione del concetto di fusion: non solo tra cucine asiatiche (perché ormai nessun cinese si sogna di fare solo la propria cucina), ma tra Oriente e Occidente, antico e nuovo. L’identità cinese, comunque, vive ancora nella lista: i ravioli al vapore (di carne, di gamberi, di verdure) o in padella, il toast di gamberi,

l’involtino croccante o delicato sono di rara leggerezza. Tra le proposte giapponesi, sfizioso l’involtino di astice cotto, gambero crudo, avocado, irresistibili le cipolline fritte di gambero (ebi shinjyou) con salsa al miele. Collina d’Oro, via Rubens 24, 024043148, chiuso lunedì, sui 30 euro, carte di credito (tra’ne Diners). (Mirella Tanzarella)