

TAVOLA

Il ristorante appena aperto in via Tenca



Come e dove

SU GARDEN
Via Tenca 12.
Tel. 0236746363, chiuso
il lunedì, prezzi sui 35 euro.

LE SPECIALITA' SU GARDEN IL LATO CALDO DELL'ORIENTE

TARO ALLA PIASTRA, PUNTINE DI MAIALE, OTTIMI VINI E ZUPPE. UN INDIRIZZO DOVE LA CUCINA ESOTICA È CURATA E DELICATISSIMA
di **Mariella Tanzarella**

Fa piacere constatare che ormai a Milano l'esotico è meno generico e più curato. Se un tempo imperversavano i menu con "pollo e anacardi" e i sapori neutri, irrinconoscibili, modificati per adeguarsi al gusto del pubblico italiano, assai acerbo rispetto alla conoscenza del variegato mondo orientale, seguiti poi da anni di sushi selvaggio, riproposto da gestori cinesi volenterosi, ma spesso inadeguati, ecco finalmente da qualche anno una controtendenza virtuosa, fatta di autentici giapponesi che propongono anche il lato caldo della cucina nipponica, da cinesi che con intelligenza e serietà (e

magari con cuochi nippo) riprendono sushi e dintorni, o che presentano in una versione accurata le cucine dello sconfinato mondo alimentare del loro Paese d'origine. Questo è ancora un punto da migliorare, ma bisogna avere pazienza.

Intanto, ecco un indirizzo che conferma il trend. Su Garden è stato appena aperto da un cinese alla sua prima esperienza nella ristorazione, ma assistito da una serie di professionisti. La compagna Jessica, che aveva già gestito ristoranti. Il direttore di sala Giuseppe Della Corte, presenza gentile, competente e in grado di parlare correttamente l'inglese. E lo chef, il signor Chong, nato a Wenzhou come i proprietari (e come il grosso della comunità cinese di Milano) ma cresciuto a Hong Kong. Si sente, nella sua cucina, un'influenza che tende verso il Sud: sapori delicati, cotture al vapore, gusti arrotondati da una sfumatura dolce. Perciò i ravioli di gamberi al vapore (pasta di farina di tapioca) o il taro alla piastra o in salsa sono tra le cose che gli riescono meglio, assieme alle puntine di maiale con glassa al miele biologico, zuppe, il branzino al vapore con cipollotti, cannella, zenzero e soia speciale. Ma la carta è vastissima. Curata la cantina, altro particolare da notare. Veranda estiva, ambiente moderno. ●