

Cultura & Tempo libero

Il Simposio dei popoli si tiene a Corsico

La sua finalità è valorizzare e stimolare il dialogo interculturale tra le comunità ospitate in Lombardia. Si apre oggi a Corsico (MI) il «The Symposium», il Festival Internazionale di Arte Multietnica che propone (fino al 10) mostre, incontri e performance (<http://the-symposium.webnode.it/>). Si inizia all'Antica Stazione di posta - il Vicolo (via Emanuele 27, ore 20, ingr. lib.) con danze folkloristiche (nella foto, quelle indù delle isole Mauritius).



L'amore di Veronica Pivetti chiude il festival di Cremona

Si chiude oggi a Cremona il festival di letteratura e musica «Le corde dell'anima». A fare calare il sipario su questa edizione sarà Veronica Pivetti (foto) che stasera porta in scena (Cortile Federico II, ore 21.30, ingr. libero) lo spettacolo «Tête à tête. Passioni stonate», pièce di cui è anche autrice: un viaggio nei dolori del cuore attraverso parole e musica, da Kurt Weill a Enzo Jannacci (gli altri appuntamenti su www.lecorde dell'anima.it).

La storia Yaolin Zhu vendeva moda italiana prima di darsi alla cucina del suo Paese Fuori da Chinatown c'è un cinese green

Simpatia contagiosa, parla al fulmicotone in un italiano impeccabile.

Yaolin Zhu per tutti Jessica ha 34 anni, due figli e un marito conosciuto grazie a un colpo di fulmine nel primo sushi bar di Milano. Dopo aver aperto una boutique di moda italiana e aver fatto da guida gastronomica per gli amici italiani scegliendo sempre per loro i migliori ristoranti cinesi del momento, ha deciso con il marito Jianliang, 35 anni, di aprire uno tutto suo, quattro mesi fa.



Al fornelli Yaolin, 34 anni, con il marito Jianliang, 35, e il cuoco

L'ha chiamato «Su Garden» (www.sugarden.it) per riunire in due parole l'anima green del posto (lo splendido cortile interno) e l'ambizione di fare qualcosa di livello, che puntasse verso l'alto.

«Nella mia vita ho assaggiato di tutto: volevo un locale che ti facesse sentire a casa», racconta Jessica, nata in

Cina, cresciuta a Bergamo e da 11 anni a Milano.

Vero esempio di imprenditoria solare, tipica dei cinesi di seconda generazione. «Gli italiani ormai conoscono la nostra cucina, non puoi ingannarli con i cibi classici come il riso alla cantonese e il pollo con le mandorle. Il livello gastronomico si è alzato e i locali con puzza di frit-

to, caratteristica di molti ristoranti di mie connazionali fino a qualche tempo fa, dove si andava per riempirsi lo stomaco stanno chiudendo», spiega la ristoratrice.

Jessica ha puntato su un menu coi piatti della vera Cina, non quelli da esportazione. Gli ingredienti più ricercati arrivano due volte alla settimana dalla Thailandia.

Ha aperto in una zona di uffici, a due passi dalla stazione Centrale, fuori dalle mura di Chinatown. «Qui ci sentiamo più liberi di sperimentare: siamo fedeli alla nostra cucina, ma vogliamo battere la paura di assaggiare tipica di molti clienti».

Toast di gamberi, tagliatelle di riso Phthal, puntine di maiale glassate al miele biologico. A mezzogiorno si mangiano tre piatti con 10 euro, alla sera con poco più del doppio lo chef, cantonese doc, inventa piatti che trova il tempo di decorare con sculture di rapa bianca e carote. «Sappiamo il valore di questa cucina, non ce la sentiamo di fare la cresta», spiega Jessica.

Intanto il clima tra i ristoratori cinesi è cambiato: «C'è meno competizione e più confronto, qui invito i colleghi a provare i miei piatti».

Stefano Landi

VIENI A SCOPRIRE IL
GRAND
PARCO E MUSEO
DEDICATO AL
VOLO

GRANDE ECO-NOVITÀ: NOLEGGIO



PARCO E MUSEO

VOLANDIA

M A L P

www.volandia.it

seguici su facebook

AREA EX OFFICINE AERONAUTICHE CAPRONI - S
APERTO TUTTI I GIORNI ESCLUSIVAMENTE