

Folla di affezionati ogni sera alla "Città d'Oriente" in via di Priscilla (zona Piazza Vescovio). Di Valeria Bordi

E' sempre vivo il dibattito, tra gli amanti della cucina etnica ed orientale in particolare, sul ristorante da eleggere a miglior rappresentante della cucina cinese a Roma. A giudicare dalla folla che praticamente ogni sera invade la Città d'Oriente, in via di Priscilla 93 (Piazza Vescovio), anche questo locale merita grossa considerazione e forse potrebbe entrare a far parte della top ten, anche se notoriamente i ristoranti più apprezzati gravitano tutti intorno alla zona Esquilino, Monti, piazza Vittorio, dove la comunità cinese è radicata e costituisce banco di prova e garanzia allo stesso tempo.

Città d'Oriente ha un ambiente gradevole con la giusta dose di "cineserie", sembra pulito ed il servizio è rapido e cortese. I difetti emergenti sono due: i tavoli troppo vicini, nella doppia sala all'interno, per cui il vociare talvolta risulta poco sostenibile, ed i tavoli all'aperto, in estate, alcuni dei quali risultano troppo al buio. Gli involtini primavera sono eccellenti, come anche i ravioli al vapore e le fettuccine alla piastra. Riso alla cantonese e riso al curry, abbastanza piccante, vanno alla grande. Qualche riserva sugli spaghetti croccanti per la particolare consistenza dei germogli di soia, ma può anche piacere. L'assortimento delle pietanze è impressionante, quasi chilometrico, ci sono anche le pinne di pesce spada, ma avventurarsi su piatti "oscuri" può essere pericoloso e si corre il rischio di rimandarli in cucina praticamente integri, dopo un primo assaggio.

Pollo e maiale in agrodolce sono piatti supergettonati ma il secondo presenta una carne piuttosto coriacea, che qualcuno potrebbe non gradire. Bevande di ogni tipo, orientali ed occidentali; birre cinesi ed italiane. Potete sperimentare le palle di gelato, grandi e non proprio esaltanti, ma i caramellati sono sicuramente un'altra cosa. Il conto è sempre modesto, in pratica con 10 euro fai una cena completa. Carina l'idea del gadget insieme al conto: sicuramente utili le mini torce utili da attaccare alle chiavi di casa o della macchina. Sabato sera prenotazione indispensabile (Telefono: 06.86.01.175). Parcheggio in zona non senza difficoltà, preferibile sostare di fronte alla Scuola elementare Contardo Ferrini, in via di Villa Chigi.

La pratica della cucina cinese, la più antica del mondo, risulta dalla fusione tra scienza culinaria (le tecniche di cottura), filosofia culinaria (la scelta degli ingredienti) e arte culinaria (la preparazione, la composizione e la presentazione). Tutte le risorse del mondo vegetale, animale e minerale sono sfruttate in sede di preparazione dei cibi: l'uomo, essendo parte della natura (principio olistico), deve nutrirsi di tutto quanto essa gli offre.

La cucina cinese che siamo abituati a consumare in Italia è una cucina occidentalizzata che ha adeguato pietanze, condimenti e componenti originarie al palato mediterraneo. I tipi di cucina cinese generalmente si ripartiscono sulla base alle regioni più grandi: Nord, incluso Pechino; Sud, per lo più identificato con la cucina Cantonese; Sichuan e Hunan.

La cucina di Pechino e' chiamata anche "cucina mandarina". Molti cibi di questa regione sono a base di grano anziché di riso, come i ravioli al forno, il cibo cotto al vapore e le focaccine o panini. I piatti mandarini spesso includono anche pietanze vegetali, minestre, tofu e pesce; sono delicati di sapore, leggermente oleosi e l'aceto e l'aglio sono ingredienti comuni. Spesso il cibo e' fritto, cotto in umido o stufato.

La cucina cantonese e' notoriamente piu' delicata. Il cibo di questa regione e' generalmente colorato, poco speziato e generalmente fritto per preservarne l'aspetto ed il sapore. Da segnalare il Dim Sum (significa commuove il cuore), che viene servito a colazione in molti ristoranti cantonesi e generalmente consiste in piccoli ravioli e pasta stufata ripiena di carne e vegetali. I cibi sono serviti dentro vassoi o vaschette circolari di bambù su carrelli che vengono passati tra i tavoli dei commensali.

Sichuan e Hunan: la cucina di queste due zone e' caratteristica del sud-ovest della Cina. Infatti il cibo di queste zone fa libero uso di aglio, cipolla verde ed altre spezie, di conseguenza questa e' la regione in cui il cibo risulta piu' speziato e quindi molto piu' saporito del solito. Se preparati nella maniera tradizionale, molti piatti possono risultare davvero piccanti, sebbene in un pranzo possano essere presenti anche cibi piu' dolci. Il cibo del Sichuan si distingue per il grande uso di pepe, mentre quello della regione dello Hunan e' piu' ricco di olio, e puo' essere anche speziato, piccante oppure agrodolce. Pollo, maiale, pesce di fiume e molluschi sono i cibi piu' popolari.