

Dove (e cosa) mangiare in Cina

Author : Francesca

Date : 8 aprile 2015

Stefania ci parla del cibo cinese, con suggerimenti su dove e cosa mangiare ad Hong Kong.

Tanto per precisare: qui **la gente non cucina molto**. Le case sono piccole, il tempo è poco, e per la verità non ne vale la pena. Specie se si vuole provare ogni giorno una specialità asiatica diversa, magari mangiando bene, velocemente e spendendo poco (7-10 euro).

E la scelta è vastissima. Basta fare un salto alle **Food Court**, letteralmente grandi spazi all'interno degli shopping malls, dove si trovano ristoranti take away cinesi, thailandesi, indiani, coreani, vietnamiti...

Gettonatissime dai locali, le food court offrono **piatti unici** (con riso, verdure, pesce, carne, noodles) ricchi e abbondanti. Un rapido giro delle offerte serve a orientare nella scelta e ad aiutare i meno esperti ci sono le immagini dei piatti (spesso anche la riproduzione in plastica!) con la loro descrizione.



Egg tart (dolce)

Preso la decisione, si fa lo **scontrino** e si prende un **numero**. Nel frattempo, si cerca un posto per sedersi. Oppure si ci fa incartare il tutto e lo si porta a casa. Passano pochi minuti e il piatto e' servito.

Nelle ore di punta il caos regna sovrano e trovare un posto libero non è facile, ma c'è di buono che di solito si resta seduti giusto il tempo di mangiare e poi si va via.

Ecco qualche indirizzo:

- *Food Fest*, Festival Walk , Kowloon Tong
- *Langham Place*, Mong Kok
- *Food Republic*, Olympian City, West Kowloon
- *Food Republic*, CityGate Outlets, Tung Chung
- *cookedDeli* by city'super: Harbour City, Gateway Arcade, Tsim Sha Tsui; Time Square Basement 1, Causeway Bay
- *Food Republic*, B01, Silvercord, Tsim Sha Tsui
- *Food Republic*, Shop 308, Cityplaza I ,18 Taikoo Place



A mezzogiorno, invece, sempre mangiando velocemente, si può puntare sui **dim sum restaurants**, che propongono una scelta fra tante piccole portate (100-150).

Ci sono anche i ristoranti “**all you can eat**” (fantastico il Cuisine Cuisine, all'interno di [The Mira Hong Kong](#)). In pratica, prezzo fisso e mangi fino a quando non sei sazio.

Chi è una buona forchetta può puntare su quelli, altrimenti gli altri offrono una scelta che consente di spendere quanto si vuole. Ad esempio, un cestello con tre dumpling può costare dai 15 ai 50 dollari di Hong Kong (2-5 euro).

Dove andare? Fare una scelta è davvero difficile... Se si vuole un luogo storico, è perfetto [Loong Toh Yuen](#), all'interno di The Hullet House, nello splendido palazzo d'epoca coloniale recentemente ristrutturato nel cuore di Tsim Sha Tsui. La chicca? Menù, piatti, ciotoline e tazze da te si ispirano alle porcellane cinesi dell'epoca.



Shao Mai

Sempre storico (anche un po' meno caro) è Luk Yu Tea House (24-26 Stanley Street, Central).

Vista impareggiabile è quella del [Tin Lung Heen](#), il ristorante al 102esimo piano del The Ritz Carlton Hotel, che vanta ben due stelle Michelin.

Un po' fuori dal centro, [Sha Tin 18](#), con cucina a vista, mixa autentici piatti della cucina del Dongguan e del Nord della Cina. Davvero speciali, noodles e dumpling fatti "made to order".

Collaudate anche le catene [Lei Garden Restaurant Group](#), [Tim Ho Wan](#) the Dim-Sum Specialists (i ristoranti dim sum a una stella Michelin più economici del mondo) e [Maxim's Palace City Hall](#).

Più spartani infine, per chi vuole immergersi nel mood della città e seguire le usanze tipicamente local, sono alcuni **ristoranti di strada nelle zone di Mong Kok, Wan Chai e Causeway Bay**.



Rice rolls

Un suggerimento, infine, su cosa ordinare: **pork dumplings** (ravioli ripieni di carne di maiale), **BBQ pork buns** (piccoli panini salati ripieni di carne alla griglia), **shrimp dumplings** (ravioli con gamberetti), **shao mai** (ravioli ripieni di carne di maiale, pezzi di gambero, cipolle verdi e zenzero conditi con vino di riso cinese, salsa di soia e olio di sesamo e guarniti con uova di granchio), **rice rolls** (rotolini di riso) and **egg tarts** (un dolce tipico di pastafrolla con crema tiepida).



Pork buns

Articolo di Stefania Lupi

[Made in Hong Kong](#)