

Osservando i comportamenti dei turisti cinesi in Italia negli ultimi dieci anni si vede chiaramente come la maggior parte di loro sia diventata disponibile, ed anzi interessata al mangiare italiano, e stia progressivamente abbandonando l'idea che la nostra cucina sia ripetitiva.

Moltissimi cinesi, soprattutto tra i giovani, riconoscono alla cucina italiana alcuni dei punti di forza della cucina cinese quali la tradizione e la varietà. Inoltre “mangiare italiano” in Cina è molto di immagine.

Secondo Romeo Orlandi la difficoltà maggiore di un cinese in Italia è concettuale: non sa ordinare. La cucina alla quale è abituato è “orizzontale”: in Cina si mangia tutti assieme e contemporaneamente, con un disco centrale (*lazy susan*) che girando fa mangiare ad ognuno ciò che preferisce, senza una rigida scansione dei cibi e delle portate. È il consumatore che sceglie i sapori e gli accostamenti. Mentre la cucina italiana è invece verticale, caratterizzata da un ordine preciso di primi e secondi piatti.

Naturalmente sanno già che da noi si devono adattare!

Ora vediamo cosa si potrebbe fare.

Cominciamo con la segnaletica: anche al ristorante alcune indicazioni in cinese possono essere utili e saranno certo gradite: Benvenuto, Spazio fumatori, Telefono, Toilette, Privato-Non entrare, Uscita.

Il tavolo: è vero che i cinesi lo preferirebbero rotondo, ma non hanno problemi anche con tavoli di forma diversa. Certo il tavolo rotondo consente di mettere al centro le portate e di permettere che ognuno si faccia i piatti da solo.

Nel caso abbiate qualche personalità tra gli ospiti ricordate che il tavolo principale è quello che si trova più lontano dall'ingresso e che l'ospite principale deve trovare posto rivolto verso la porta di ingresso.

La posateria va benissimo anche se è occidentale.

In Cina in alcuni ristoranti, prima del servizio, il cameriere offre un tovagliolino inumidito per pulire le mani, un accorgimento simile sarebbe

di certo gradito. Come sarebbe gradito un menù con le immagini/foto dei piatti proposti.

Appena seduti si può servire loro del tè, o anche semplicemente dell'acqua calda, ricordandoci dell'ordine gerarchico da rispettare. È molto gradita anche una minestra calda. Poi si può portare tutto contemporaneamente.

Su questa stessa linea di suggerimenti sarebbe gradito un recipiente per pulirsi le mani dopo il pesce.

Quanto agli orari si adattano abbastanza facilmente ai nostri: pranzo verso le 12.30/12.45, cena verso le 19.45/20.00.

Comunque prima si comincia, meglio è, soprattutto per gli ospiti che sono in vacanza all'estero per la prima volta.

### **Il tè**

In ambito cinese una bevanda di benvenuto, normalmente il tè, viene in realtà "imposta" dal padrone di casa, in pratica non c'è possibilità di rifiutare, la tazza di tè verrà costantemente portata con due mani, colma per  $\frac{3}{4}$  come vuole la prassi e l'ospite dovrà automaticamente accettarla (anch'egli con due mani), anche se non ha sete. L'accettare da parte dell'ospite è segno di rispetto e di apprezzamento, e chi lo offre lo fa perché così lo richiede l'etichetta (cfr. Virginia Busato, *op. cit.*).

In Cina alberghi e ristoranti offrono tè senza limiti di quantità e senza alcun sovrapprezzo. I cinesi usano di solito le foglie di tè verde, ed il loro tè è molto diverso e più leggero dai tè più diffusi in Italia. Come si è già detto i cinesi portano con loro in viaggio le foglie di tè perché si aspettano di non trovarlo da noi, e lo preferiscono di gran lunga al tè in bustine.

Vanno bene: ravioli asciutti con farina di riso, tutti i tipi di pesce, pollo arrosto al peperoncino, spiedini di agnello, carne di maiale, pizza. Salse piccanti. Verdure cotte. Carne e verdure eventualmente tagliate in piccoli bocconi.

I cinesi sono curiosi rispetto a caffè e olio, non amano i formaggi (anche se sono turisti *repeaters*), né amano la carne cruda.

Inoltre visto che il vino italiano di qualità comincia ad essere più disponibile e conosciuto in Cina rispetto al passato, può essere l'occasione per valorizzarlo.

Mangiano anche il pane, meglio se morbido, e mangiano anche i risotti italiani, anche stracotti.

Da bere: oltre al tè del quale si è appena detto, acqua non gassata, caraffe di acqua calda, vino rosso, birra, e per i giovani anche Coca Cola<sup>1</sup>.

Se si mangia cinese non può mancare la zuppa, ma alla fine del pasto, serve anche come digestivo<sup>2</sup>.

Il servizio deve essere molto veloce, perché amano conversare mentre mangiano e non mentre aspettano. In ogni caso va sottolineato che i cinesi si lamentano se i nostri pasti durano troppo!

## 1. Piccola colazione

Ecco come Valeria Luo, esperta di turismo cinese e ottima conoscitrice del nostro Paese, giudica la piccola colazione degli alberghi italiani nell'ottica cinese: "i turisti cinesi sono abituati a giudicare un albergo in base alla classificazione a stelle, facendo il confronto con gli standard cinesi, quindi per loro, la colazione negli alberghi italiani non è molto ricca; e siccome di solito la mattina in Cina mangiamo cose calde, siamo poco abituati a mangiare piatti freddi con pane, frutta, yogurt".

I cinesi amano il buffet (salato più che dolce), sarebbe pertanto opportuno prevedere delle alternative calde nel buffet del breakfast: uova sode (sempre), salsicciotti, latte di soia caldo al posto del latte, thè e caffè. Quanto alla frutta, praticamente tutti i tipi possono andare bene.

### Menù

#### Il consiglio di un esperto (1)

*Piccola colazione* (i cinesi amano il buffet)

latte di soia caldo, uova sode, salsicciotti, carne cotta di maiale, speck.

*Primi piatti*

spaghetti ai frutti di mare, brodo vegetale con pezzi di pollo da disossare, ravioli asciutti con farina di riso.

*Secondi piatti*

a base di pesce (tutti i tipi di pesce), carni piccanti (es. pollo arrosto al peperoncino), carne di maiale, spiedini piccanti di agnello, funghi grigliati.

*Contorni:* verdure cotte, pomodorini, riso stracotto.

Pane, meglio se morbido.

1. I cinesi delle Regioni settentrionali sono più abituati a bevande forti come il vino di riso (mijiu) o di sorgo (gaoliang).

2. Mentre i cinesi della zona di Guangdong prendono la zuppa all'inizio del pasto.

### **Il consiglio di un esperto (2)**

Dolci e dessert: da evitare, in alternativa tiramisù.

Bevande: tè verde, acqua non gassata, acqua calda, birra, vino rosso, Coca Cola.

Caffè italiano.

N.B. In Cina alberghi e ristoranti offrono tè senza limiti di quantità e senza sovrapprezzo.

### **Ecco un menù consigliato da un albergatore che ospita turisti cinesi**

Spaghetti alle vongole, o ai frutti di mare, piccanti.

Zuppa di pesce, senza spine.

Riso.

Melone, anguria e uva.

Vino rosso.

Caffè (italiano).

Pizza.

Gelato.

### **Ancora più semplice**

Spaghetti cozze e vongole,

pesce spada arrosto,

e per piccola colazione dolce e salato,

pane tostato con salumi, pizzette..., latte di soia.

## **FAQ**

### ***Quali gli orari dei pasti?***

L'abitudine cinese è mangiare abbastanza presto: circa le 6.30, 7.00 per la prima colazione, 11.30-12.00 per il pranzo, 18.00 per la cena. Come già detto in vacanza si adattano ai nostri orari. Certo fanno colazione di buon'ora, per pranzo accettano volentieri le 12.30, 12.45, e per cena 19.45, 20.00.

### ***Quale l'ordine delle portate?***

A differenza di quanto accade in Occidente, in un unico pasto si mescola una varietà incredibile di cibi diversi, che possono essere serviti tutti insieme.

Anche se in Cina i piatti vengono serviti tutti contemporaneamente, o nell'ordine in cui sono preparati, in Italia si adeguano alle nostre usanze e ai ritmi delle nostre portate.

***È vero che i cinesi non mangiano dolci?***

È abbastanza vero, ma in un ristorante italiano non disdegnano il tiramisù, o un gelato.

***Ci sono vegetariani?***

Non moltissimi, ma in crescita. Così come può capitare qualche cinese che appartiene a minoranze etniche che non mangiano maiale. I numeri però sono ancora relativamente limitati.

Pasta, pizza, tiramisù, caffè, vino rosso? Sì.

Forchette, cucchiari e coltelli? Sì.

Formaggi, latticini, carne poco cotta? No.