

## Ho portato nella capitale la cucina cinese più colta

«L' MIO ristorante è nato dall' idea di portare a Roma un pezzo della Cina colta e raffinata, perché mangiar bene non significa solo buon cibo, ma anche atmosfera, eleganza e cultura». Gao Le, 30 anni, è arrivata in Italia dallo Shandong, nord-est cinese, nel 2007 per studiare storia dell' arte. Ha incontrato un ragazzo calabrese, l' ha sposato e ha deciso di aprire il Padiglione delle cicogne. Il nome viene da una poesia di Wang Zi Huan e vuol dire «luogo dove si può abbracciare la Cina con lo sguardo della mente e dello spirito». Ora il suo locale, che è anche una sala da tè, ha poco più di un anno e qualche piccola vittoria l' ha già festeggiata: è entrata tra i finalisti del Money Gram Award 2013 (il premio all' imprenditoria immigrata) nella sezione giovani e soprattutto ha chiuso il bilancio in positivo. Che cos' ha di diverso il suo ristorante rispetto alle altre realtà cinesi? «Tutto è autentico e trasparente, dai mobili originali ai cibi freschi, dai piatti preparati nella cucinina vista al gongfu cha (rituale del tè, ndr), con cui amo coccolare i clienti. L' obiettivo è accompagnarli in un viaggio attraverso i sapori e le usanze del mio paese: qui non troverà mai il gelato fritto, ma abbiamo degli ottimi noodles di patate e il manzo di Gong Bao». Ha avuto difficoltà all' inizio? «Sì certo, la banca ci ha rifiutato i finanziamenti e farci conoscere non è stato facile. Ma tutto si è risolto: una società di micro-credito, la Permico, ci ha dato 15mila euro, e i clienti stessi ora ci fanno pubblicità. Su TripAdvisor siamo i primi tra 5800 ristoranti cinesi a Roma». ©

RIPRODUZIONE RISERVATA

MARIALUISA DI SIMONE

16 luglio 2013 | 11 | sez. ROMA