

I cinesi, come i giapponesi, sono magri e longevi. Per gli occidentali è un mistero: vivono in metropoli avvelenate, non sono ossessionati dal fitness e lavorano duro. Un segreto c'è, oltre al rispetto per silenzio e meditazione: mangiano poco e sano. Non fanno diete, ma ogni pasto è attento ad evitare lo spreco. In Europa la cucina cinese è vittima dell'equivoco alimentato dai ristoranti degli espatriati. Quasi sempre scadenti, offrono piatti indistinguibili usciti dai congelatori, colmi di ingredienti unti, fritti e speziati, a prezzi sospettosamente bassi. In Cina invece, dove la popolazione ancora conosce la voce familiare della fame, il cibo è un'altra cosa. In casa si continua a cucinare due volte al giorno e i piatti sono così semplici e buoni che, con la crescita irresistibile del soft-power di Pechino, il resto del mondo comincia ad accorgersi di una sua imprevista superiorità anche a tavola. Gli esperti di gastronomia non hanno dubbi: si avvicina il tempo in cui la maggioranza del pianeta mangerà cinese, o all'orientale. Anche i bastoncini, già strumento più diffuso per portare il boccone alla bocca, conquisteranno culture secolari e rigide etichette. L'Occidente continua a considerarli scomodi: sono però sempre più alla moda e la grande ristorazione li riscopre per l'economicità, la praticità dell'usa e getta in legno non inquinante, la rapidità con cui si possono consumare pietanze già tagliate. In Cina si moltiplicano libri e programmi, condotti anche da famosi cuochi europei, che rivelano i segreti per cui stiamo per cinesizzare anche il nostro palato. Ragione essenziale: fa bene, costa poco e si fa in fretta. (...)

L'articolo:

<http://d.repubblica.it/dmemory/2011/06/11/rubriche/rubriche/038chi74638.html>

Informazione di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_cinese

http://en.wikipedia.org/wiki/Chinese_cuisine

* * *

5,000 firms shut in additives crackdown:

<http://www.business-humanrights.org/Links/Repository/1008846>