

IL RISTORANTE DELLA DOMENICA



Il piacere di rivisitare l'Oriente

MARIELLA
TANZARELLA

Massimo Shang è a Milano dal 1980, quando aveva 8 anni. Nell'82, suo padre apriva La Collina d'Oro, ristorante cinese tradizionale. Adesso lui ha famiglia, parla l'italiano come gli italiani e ha preso in mano la situazione. Il locale, grazie al suo intuito e alla preziosa amicizia con Alessandro Mendini, estimatore della sua cucina, è stato ristrutturato con risultati notevoli e rappresenta un'innovazione assoluta nel panorama milanese. Totalmente moderno, con colori allegri e i soli lampadari a testimoniare un'anima cinese legata al passato, la Collina d'Oro è un posto da vedere, di per sé e anche per la presenza di mostre a rotazione (adesso, doveroso omaggio all'autore, ospitale foto delle copertine di Domus dei primi anni '80). Ma anche la cucina merita una visita: la tradizione interpretata con leggerezza (provare gli involtini delicati al vapore, i ravioli, le zuppe, il pesce in agrodolce), i sapori ben armonizzati (da segnalare l'anatra arrosto e gli involtini croccanti di gamberi e verdure), la presentazione curatissima. A grande richiesta di pubblico c'è anche una lista giapponese, in cui spiccano le gustose polpette di gamberi con salsina stuzzicante. Piccola ma volenterosa lista di vini.



Lo chef Guo Suqiang