

Filosofia del cibo

Philosophy of food

foto di / pictures by CLAUDIO BRUFOLA



Essendo la Cina un paese molto popolato gli alimenti tipici sono semplici e poco costosi. La cucina si basa su riso e verdure, mentre le carni vengono usate in piccole quantità ed è molto diffuso il consumo del pesce. La cucina cambia a seconda delle zone: quella del «Canton» è la più famosa all'estero per la stravaganza degli ingredienti utilizzati. La struttura di un pasto cinese è orizzontale e collettiva: le portate si susseguono sulla tavola secondo la regola dell'armonia dei sapori, dei colori e delle forme e dell'alternanza di salato, dolce, amaro, agro e piccante.

Given the fact that China is heavily populated, typical food is simple and cheap. Cuisine is based on rice and vegetables, while meat is used sparingly and much fish is consumed. Typical eating habits vary from one zone to the next: Cantonese cooking is the most well-known abroad, due to the whimsical nature of the ingredients used. Meal structure in China is horizontal and collective, with dishes following each other on the table according to the rule of harmony of tastes, colours and forms, and salty, sweet, sour and spicy foods are alternated.





Ristoranti. La cucina cinese è una fusione di scienza culinaria (tecniche di cottura), di filosofia (scelta degli ingredienti) e di arte (preparazione, composizione e presentazione). Questo lo si ritrova sia nei ristoranti alla moda delle grandi città che nei tradizionali banchi lungo le strade.



Restaurants. Chinese cuisine is a blend of culinary science (cooking techniques) philosophy (choice of ingredients) and art (preparation, composition and presentation). It is found both in the best restaurants in large cities and at traditional street stalls.

