

**Paolo  
Marchi**

**Edizione  
2010**

# **IDENTITÀ GOLOSE**

*Guida ai Ristoranti d'autore  
di ITALIA, EUROPA e MONDO  
con i premi alle giovani stelle*



**P**er quanto possa suonare posticcio alle orecchie di un italiano, un detto shanghaiense popolare recita: "Tutte le strade portano al Bund". E infatti - al di là delle facili battute sull'arte cinese di riprodurre il già fatto - davvero i grandi nomi della ristorazione della Parigi d'Oriente, i locali eleganti, i bar alla moda, i jazz club e i meeting point della Shanghai-bene si raccolgono uno accanto all'altro, - spesso divisi anche solo da un piano di ascensore -, lì dove negli anni Trenta aveva il suo fulcro la Concessione internazionale. Oggi come allora, quando il waterfront del fiume Huang Pu era appannaggio di magnati inglesi e americani, e intorno al mitico Cathay Hotel (oggi **Peace Hotel**) del tycoon ebreo sir Victor Sassoon folleggiavano vip del calibro di Buster Keaton, Douglas Fairbanks e Charlie Chaplin.

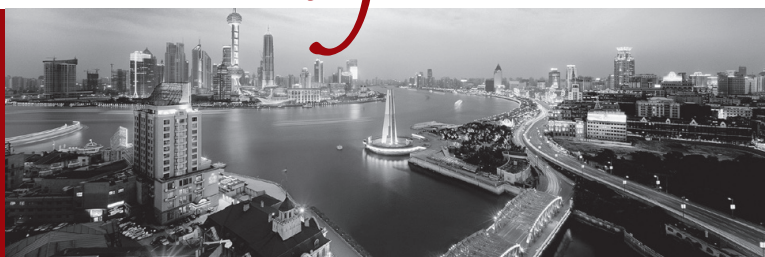
Lo ha capito bene Paul Pairet, ex food-artist dello scoppiettante **Jade on 36**, che ha battezzato **Mr. and Mrs. Bund**, il suo attesissimo ristorante appena inaugurato negli spazi del posh **Bund 18**. Così come lo hanno capito i più blasonati cappelli bianchi della città, dal greco-australiano David Laris e dallo chef pluristellato francese **Jean Georges Vongerichten**, che hanno aperto i loro omonimi ristoranti dentro alla celebre silhouette decò del **Three on the Bund**, ai fratelli Pourcel con il loro Sens & Bund (Bund 18), senza dimenticare le stelle fisse della vita notturna locale rappresentate dei vari design club come il **Martini D&G**, il **Sibilla Boutique Café** dei Moratti, e la terrazza mozzafiato del **Bar Rouge** con il suo celebre bancone di cristallo. Per chi approda qui dove il limaccioso Huang Pu forma un cuneo con il suo tributario Suzhou Creek, la scelta è vastissima, e l'unico modo per soddisfare le proprie esigenze di bon-vivant è provare ciascuno dei posti sopra menzionati.

Ma a mio avviso la Shanghai da mangiare dà il meglio di sé fuori dai ristoranti griffati alla moda, all'ombra degli indirizzi con bellavista sullo skyline di Pudong. Per esempio, un posto da non perdere, prima che le ruspe moderniste ne decretino la fine, è la chiassosa via pedonale di Wujiang lu ("lu" è l'equivalente del nostro "via" e spesso si trova in forma di "road", all'inglese), mecca dei venditori di strada e dei dim sum fatti a mano. È uno degli ultimi hutong (vie rionali cinesi) per trovare

di Claudio Grillenzoni

*Cina*

*Shanghai*





**Peace Hotel**, 20 Nanjing road, +86.21.63216888, shanghaipeacehotel.com;

**Jade on 36**, 33 Fu Cheng road, +86.21.68823636;

**Mr and Mrs Bund**, Bund 18, 18 Zhongshan Dong Yi lu, +86.21.63239898, mmbund.com;

**Laris**, Bund 18, al sesto piano del Three on the Bund, 17 Guangdong lu, +86.21.63219922  
threeonthebund.com;

**Jean Georges**, Bund 18, al terzo piano del Three on the Bund, 17 Guangdong lu,  
+86.21.63217733, threeonthebund.com;

**Sens & Bund**, Bund 18, 18 Zhong Shan Dong Yi lu, +86.21.63239898, sens-and-bund.com;

**D&G Martini Bar**, 6 The Bund, 6 Zhongshan Dong Yi lu, +86.21.63391200;

**Sibilla Boutique Café**, Bund 18 Atrium, 18 Zhongshan East lu, +86.21.63299338,  
sibillaboutiquecafe.com;

**Bar Rouge**, Bund 18, 1 Zhongshan Dong Yi lu, +86.21.6339.1199, bar-rouge-shanghai.com;

**South Beauty**, Citic Square, 1168 Nanjing Xi lu, +86.01.59623158, southbeautygroup.com;

**Crystal Jade**, 6-7 South Block Xintiandi, Lane 123 Xingye lu, Xin Tian di, +86.21.63858752,  
crystaljade.com;

**Uighur Restaurant**, 1 Shaanxi Nan lu, Luwan, +86.21.62550843;

**Dong Bei Ren**, 1 Shaanxi Nan lu, Luwan, +86.21.52289898, dongbeiren.com.cn;

**The Kitchen**, 297 Lujiazui west road, Pudong, +86.21.50541265, ystable.co.jp;

**Issimo**, 931 Nanjing Xi lu, vicino a Taixing lu, +86.21.62879009 jiashanghai.com;

**Bacaro**, lane 155, 18 Jianguo Zhong lu, Concessione Francese, +86.21.64730774

**Ristorante Milano**, 1031-1035 Meihua lu, Century Park vicino a Fangdian lu, +86.21.38763885  
milanoshanghai.com.

## MR & MRS BUND

Bund 18, 6 floor, Zhongshan dong Yi Lu

Ha detto addio alle "installazioni culinarie" del suo Jade on 36 (al 36 piano dell'hotel Shangri-La), a suo dire, per una "convinta conversione al pop", ma di Paul Pairet, vulcanico chef basco con l'inconfondibile cappellino da subcomandante dei Pirenei, non bisogna mai fidarsi.

Se infatti è vero che il suo neoarrivato "Mr and Mrs Bund" non presenta bicchieri storti, scatolette e vasetti nel piatto, ardite geometrie fatte con gli ingredienti, resta il fatto che i vecchi cavalli di battaglia del più posh Jade sono rimasti à la carte. Su tutti i classicissimi come il Jumbo Shrimp Citrus Jar (un gamberone gigante insaporito dagli effluvi di salsa agli agrumi, servito in giara di vetro) e la Lemon & Lemon Tart (un limone cotto al forno per 30 ore fino a rendere la buccia così sottile e dolce da renderlo interamente edibile).

La realtà è che l'arte di Pairet continua ad avere libero sfogo, ora a getto libero non avendo più i laccioli di un manager d'hotel, domatore di leoni, che ti dica cosa fare. Un esempio: far passare idee folli come quella del "late night menu" da servire dalle 10.30 alle 4 del mattino! La location è grandiosa, all'interno del celebre Bund 18, con vista a occhi sgranati sullo skyline di Pudong. Non dimenticate di riservare un tavolo vicino alle ampie vetrate.

Claudio Grillenzoni

**Dove dormire:** Westin Bund Center, 88 He Nan Zhong Lu, Shanghai, +86.21.63351888, rsvns-shanghai@westin.com

### Perché fermarsi

per il Jumbo shrimp citrus jar e la Lemon & lemon tart

### Singolarità

la vista incredibile sul fiume Huang Pu e lo skyline di Pudong

### Cosa ama cucinare lo chef

il lao yu, un pesce via di mezzo tra lo sgombro e la ricciola del Pacifico, dalla carni tenerissime

### Cosa non ama cucinare lo chef

la Vegemite, una crema salata fatta di estratto di lievito, molto popolare nei paesi anglosassoni

+86.21.63239898, CAP 20000

mmbund.com

info@mmbund.com

**Chiusura:** mai; aperto solo la sera

**Ferie:** variabili

**Prezzo medio vino escluso:**

1000 yuan

**Menu degustazione:** 900 yuan

**Lo staff:** in cucina, ai dolci e in cantina

Paul Pairet con i suoi collaboratori

