



SAPORI
LONTANI

Chilometro 35 Gli ortaggi cinesi al mercato di casa

MARIACHIARA GIACOSA

ANCHE i ristoranti cinesi sperimentano il chilometro zero. Anzi il chilometro 35 come assicura il cartello con l'elenco dei prodotti che l'azienda agricola di Zhong Jinyung vende sotto la pergola del mercato dei contadini di Porta Palazzo e coltiva a Carmagnola, il centro del torinese che dista, appunto, poco più di trenta chilometri dal capoluogo. Cetrioli amari, fagiolini lunghi un metro, cavoli cinesi, melanzane strette e allungate, pakcioi, zucche grandi come borsoni da ginnastica. Tutte cose che siamo "abituati" a mangiare al tavolo di un ristorante cinese e che si possono anche comprare al mercato, con la certezza che non hanno fatto migliaia di chilometri di viaggio.

IL BANCO

A Porta Palazzo il punto vendita dei prodotti dell'azienda agricola di Zhong Jinyung è sotto la tettoia "dei contadini"



Zhong è arrivato in Italia dodici anni fa. Ha iniziato con un orto, dove coltivava le verdure per la famiglia, la moglie Dong e il figlio Luca. Poi ha comprato la terra. E ora la sua azienda agricola si estende su quattro ettari da cui nascono, ad esempio, 3 mila cavoli ogni anno. Nel 2006 è sbarcato al mercato di Porta Pila dove ha ormai un posto fisso e una clientela affezionata.

La vita dell'agricoltore cinese, trapiantato ai piedi delle Alpi, non è poi troppo diversa da quella degli autoctoni. Sveglia alle cinque e mezza, lavoro nei campi dove con Zhong si spaccano la schiena anche uno zio e un cugino, mentre Luca e sua mamma vengono a Torino per vendere i loro prodotti al mercato. Qui arrivano per rifornirsi la maggior parte dei ristoranti cinesi della zona e anche qualche italiano si sporge curioso verso l'angolo "orientale" del mercato dei produttori. Bisogna solo superare lo scoglio della lingua e la diffidenza reciproca e, con un po' di coraggio, si può scoprire che il cavolo cinese, non si spaventino i puristi, non ha nulla da invidiare a quello che si trova pochi passi più in là, sui banchi dei venditori italiani. E se si hanno dei dubbi sulla cottura, la signora al banco suggerisce consigli e ricette tipiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

