

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

DIPARTIMENTO DEI BENI CULTURALI:

Archeologia, Storia dell'arte, del cinema e della musica

Corso di laurea triennale in discipline delle arti, della musica e dello spettacolo

**Il periodo post-localizzazione della cucina cinese  
ovvero il piatto cinese è tornato al suo gusto originale.  
Il caso della ristorazione cinese a Padova**

Relatrice: Prof.ssa Donatella SCHMIDT

Laureando: Junlong MAO

Matricola.: 1127697

Anno Accademico

2021/2022

# Indice

<b>Introduzione</b> -----	<b>1</b>
Sviluppo della cucina italiana -----	1
Sviluppo della cucina cinese -----	3
Caratteristiche delle otto principali cucine tradizionali cinesi -----	4
<b>Capitolo 1. La migrazione e la cucina cinese in Italia</b> -----	<b>7</b>
Migrazione cinese -----	7
Ragioni per aprire un ristorante cinese all'estero -----	8
Localizzazione della cucina cinese -----	9
La lacuna nella ricerca -----	10
<b>Capitolo 2. Indagine sui ristoranti di proprietà cinese presenti a Padova</b> -----	<b>11</b>
Metodologia utilizzata -----	11
Le domande dell'intervista per i ristoranti cinese a Padova -----	12
<b>Capitolo 3. Considerazioni sul rilevamento delle risposte delle interviste</b> -----	<b>16</b>
Contesto dei ristoranti intervistati -----	16
Cucina cinese vs cucina italiana -----	21
Il post-localizzazione periodo della cucina cinese -----	28
<b>Capitolo 4. La ristorazione cinese durante il <i>lockdown</i></b> -----	<b>34</b>
<b>Capitolo 5. Note conclusive</b> -----	<b>37</b>
<b>Ringraziamenti</b> -----	<b>40</b>
<b>Referenze bibliografiche</b> -----	<b>41</b>

# Introduzione

## Sviluppo della cucina italiana

L'Italia è un paradiso gourmet di fama mondiale. Già nel 2010 è stato selezionato come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO, quindi è ovvio che la cucina italiana ha uno status molto alto nel mondo (Marchi, 2015). La forma della penisola italiana assomiglia a uno stivale, il clima e il territorio tra nord e sud sono molto diversi ed è anche per questo che si è venuta creando una lunga storia di varie cucine e piatti locali, ricchi e variegati.

La cucina italiana è antica quanto la storia italiana. Per dirla in un altro modo, questo è il risultato di un lungo periodo di fusione interregionale, interetnica e interculturale di oltre tremila anni. L'Italia possiede la più antica raccolta di ricette del mondo "De re coquinaria" mostrata nella figura 1, che è stata compilata nel I secolo da un famoso gourmet Marco Gavio Apicio.

La prima cultura culinaria italiana fu influenzata dagli Etruschi, dai Greci e dai Saraceni provenienti dall'Arabia; poi questi furono assorbiti e confluirono nella cucina italiana e alla fine si diffusero nel continente europeo e formarono cucine diverse in diversi paesi.

Per quanto riguarda la cucina italiana, anche le caratteristiche regionali sono molto evidenti e diverse, con un confine tra la cucina del nord e quella del sud. L'Italia meridionale ha un clima caldo e frutta e verdura abbondanti, pomodori, peperoni e l'olio d'oliva sono abitualmente usati nei piatti. Il nord d'Italia ha una grande quantità di formaggi che vengono aggiunti nella cucina, conferendogli un gusto ricco (51clc, 2018). Dal Medioevo al Rinascimento sono state raccolte sempre più ricette, dunque oggi queste ricette possono ancora aiutarci a comprendere le diverse cucine e culture delle varie regioni d'Italia.



Figura 1. "De re coquinaria"

(Fonte:

[https://ff-65a4.kxcdn.com/assets/uploads/OriginalDocs\\_old/755/apicius-de-re-coquinaria-facsimile-edition-01.jpg](https://ff-65a4.kxcdn.com/assets/uploads/OriginalDocs_old/755/apicius-de-re-coquinaria-facsimile-edition-01.jpg))

Nella seconda metà del Settecento, dopo che la cultura culinaria francese è influenzata nella zona del Piemonte, la cucina italiana ha combinato perfettamente le tecniche culinarie francesi (Cappatti & Montanari, 2003). A metà del Novecento, la cultura culinaria italiana ha iniziato a fare più attenzione agli ingredienti di alta qualità e ai gusti naturali. Ciò è in gran parte attribuibile al miglioramento della tecnologia dei trasporti, cosicché sono facilmente accessibili alimentari provenienti da tutta l'Italia e da tutto il mondo. Secondo un sondaggio condotto dalla società britannica di analisi di mercato YouGov, su 24 paesi, è risultata la cucina italiana più internazionalmente apprezzata con l'84% delle preferenze totali (Massara, 2019).

## **Sviluppo della cucina cinese**

La Cina è un grande paese per quanto riguarda la cultura di cibo. A causa dell'ambiente geografico, delle proprietà climatiche, delle tradizioni culturali e dei costumi etnici in certe aree della Cina, in un lungo periodo della storia, la cucina cinese di queste aree ha formato un carattere ereditario, i piatti hanno i sapori simili, con alta popolarità e favoriti molto da popoli locali, gradualmente si è evoluto in un gusto locale (Lipman, 2010).

In tutta la Cina, poiché i piatti locali delle diverse zone hanno le loro caratteristiche tipiche e specifiche, la cucina cinese può essere approssimativamente suddivisa in otto principali regioni culinarie, in lingua cinese si chiama “八大菜系, Bā dà cài xì”. Tra queste, la cucina di Shandong, “鲁菜, Lǔ cài”; la cucina di Sichuan, “川菜, Chuān cài”; la cucina cantonese, “粤菜, Yuè cài”; la cucina di Fujian, “闽菜, Mǐn cài”; la cucina di Jiangsu, “苏菜, Sū cài”; la cucina di Zhejiang, “浙菜, Zhè cài”; la cucina di Hunan, “湘菜, Xiāng cài”, e la cucina di Anhui, “徽菜, Huī cài”. sono conosciute come le “otto cucine cinesi principali” come mostrato in figura 2.

Già nel tardo periodo occidentale Zhou (850 a.C.-770 a.C.), la cultura culinaria tradizionale cinese mostrava differenze nei sapori dei piatti della Cina settentrionale e della Cina meridionale (Falkenhausen, 1999). Nelle dinastie Tang (618-907 d.C.) e Song (960-1279 d.C.), la cucina della Cina settentrionale e della Cina meridionale formarono i propri sistemi dietetici (Su & Xu, 2011). All'inizio della dinastia Qing (1644-1911), la cucina di Shandong, la cucina di Jiangsu, la cucina cantonese e la cucina di Sichuan divennero i piatti locali più influenti in quell'epoca e furono chiamate le “quattro cucine cinesi principali”. Alla fine della dinastia Qing, si derivarono quattro nuove cucine locali, sono la cucina di Zhejiang, la cucina di Fujian, la cucina di Hunan e la cucina di Anhui, e insieme costituirono le “otto cucine cinesi principali” nella cultura culinaria tradizionale cinese fino ad oggi (Lu et al., 2009).

Sebbene dal punto di vista della tutta la Cina, ogni regione abbia il suo stile di cucina con lo speciale gusto locale, queste otto cucine sono sempre le più storiche e rappresentative.



Figura 2. Le otto cucine tradizionali cinesi

(Fonte: <http://shanghai.ist/2019/10/13/the-eight-traditional-chinese-cuisines%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E5%85%AB%E5%A4%A7%E8%8F%9C%E7%B3%BB%E3%80%8D/>)

## Caratteristiche delle otto principali cucine tradizionali cinesi

1. La cucina di Sichuan, “川菜, chuān cài”: I piatti tipici del Sichuan sono caldi e piccantissimi poiché i peperoncini, i grani di pepe del Sichuan e l’aglio sono molto usati.
2. La cucina di Hunan, “湘菜, xiāng cài”: La cucina di Hunan è famosa per il suo sapore speziato e denso. Aglio, peperoncino e scalogno sono molto usati nei piatti tipici dello Hunan.



Figura 3. I grani di pepe del Sichuan

(Fonte:

[https://carrefour.gospesa.it/chieti/50212-large\\_default/la-drogheria-1880-pepe-di-sichuan-grani-con-macinello-15-g.jpg](https://carrefour.gospesa.it/chieti/50212-large_default/la-drogheria-1880-pepe-di-sichuan-grani-con-macinello-15-g.jpg) & [https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%B1%E6%A4%92/405937?fr=kg\\_general](https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%B1%E6%A4%92/405937?fr=kg_general))

Sebbene sia la cucina di Sichuan che quella di Hunan usino molti peperoncini piccanti, i tipi di peperoncino sono diversi e anche i gusti sono diversi. Ma la differenza principale è che rispetto alla cucina di Hunan, la cucina di Sichuan usa molto i grani di pepe del Sichuan, che è una spezia tipica locale che può intorpidire la lingua e la bocca con una sensazione pungente, mentre la cucina dello Hunan non la usa. (Figura 3)

3. La cucina di Shandong, “鲁菜, lǔ cài” si riferisce alla cucina della provincia di Shandong, fresca e delicata, evidenzia il gusto originale, è specializzata in frutti di mare e usa meno spezie per esaltare il sapore. Sale, salsa di soia, erba cipollina e aglio sono spesso usati nei piatti dello Shandong come mostrato in Figura 4.
4. La cucina di Anhui, “徽菜, huī cài”: La cucina dell’Anhui si concentra sull’ utilizzo di materiali locali, eccelle nella preparazione dei condimenti, ogni

ingrediente ha un tempo di cottura preciso e crede di costruire la salute attraverso il cibo.

5. La cucina cantonese, “**粵菜, yuè cài**”: gusto fresco, leggero e limpido. Utilizza una vasta gamma di materiali e spesso utilizza piante medicinali con verdure e carne nelle zuppe. Ci sono molti metodi di cottura.



Figura 4. Otto cucine tradizionali e regioni geografiche in Cina

(Fonte: <https://www.chinlingo.com/wp-content/uploads/2017/10/QQ%E5%9B%BE%E7%89%8720171025092604-460x271.png>)

6. La cucina di Fujian, “**闽菜, mǐn cài**”: si riferisce alla cucina della provincia del Fujian. I piatti sono noti per il loro gusto dolce, morbido e umami. La zuppa è il piatto principale.
7. La cucina di Jiangsu, “**苏菜, sū cài**” è conosciuta anche con il nome di cucina Huaiyang. I piatti del Jiangsu puntano sulla freschezza delle materie prime. Il sapore è leggero e dolce con una presentazione elegante.
8. La cucina di Zhejiang, “**浙菜, zhè cài**” si riferisce alla cucina della provincia di Zhejiang. I piatti sono noti per il gusto morbido, tenero e leggero. Principalmente a base di pesci e gamberi. Il gusto tende all’ agrodolce.

# Capitolo 1. La migrazione e la cucina cinese in Italia

## Migrazione cinese

L'immigrazione in Italia che costituiscono dai diversi gruppi nazionali ed etnici, i cinesi presentano specifiche caratteristiche e peculiari di particolare interesse socioeconomico. I primi gruppi cinesi sono giunti in Italia negli anni '30, provenienti in particolare dalla Francia (Campani, 1994). La migrazione cinese è aumentata rapidamente in Italia negli anni '80 e '90. I nuovi migranti provenivano principalmente dallo Zhejiang meridionale, cioè le aree di Wenzhou e Lishui, e dal Fujian centrale e occidentale sono le aree di Fuzhou e Sanming. Poiché il cinese è una lingua molto lontana da quelle occidentali. Passare dal cinese all'italiano non è relativamente facile come passare dall'inglese all'italiano. La lingua cinese oltre ad avere suoni molto lontani dall'italiano, perché la struttura grammaticale e sintattica molto particolare. La barriera linguistica può essere superata dai bambini o dalla seconda generazione di immigrati cinesi, ma resta un ostacolo quasi insormontabile per gli adulti anche se da molti anni che in Italia. La difficoltà della lingua è una difficoltà oggettiva, che deriva dal fatto che il cinese non è una lingua alfabetica. Ogni parola si scrive con un "carattere" diverso, composto da vari "tratti", tanto da essere a volte un vero e proprio disegno complesso, costituito da decine di piccoli segni, in cinese si chiama "bǐ huà, 笔画". Non esiste relazione alcuna fra lo scritto e il parlato, e solo una operazione memonica può legare tra il significato, il simbolo scritto e la pronuncia (Becucci, 2018). A causa delle loro barriere di lingua europea, la migrazione di massa ha stabilito ristoranti e negozi sotto le comunità cinesi, ma ha anche inserito un dinamismo di espansione che ha portato all'esplorazione di nuove nicchie economiche (vendita, importazione, produzione di abbigliamento) in Italia (Pieke, 2004).

## **Ragioni per aprire un ristorante cinese all'estero**

Per quanto riguarda i motivi per cui gli immigrati aprono ristoranti cinesi all'estero, Yong Chen, professore di studi sull'alimentazione asiatica dell'Università della California Irvine, ha sottolineato che in effetti, la radice dello sviluppo dei ristoranti cinesi è dovuta alla realtà sociale e ai cambiamenti sociali, l'immigrazione cinese ha dovuto aprire un ristorante, sebbene fossero riluttanti a scegliere il settore della ristorazione, a quel tempo erano discriminati e non erano in grado di entrare in altri settori. Dall'altro, il processo di urbanizzazione ha accelerato. La crescita offre un'opportunità e l'industria della ristorazione cinese è in forte espansione (Chen, 2015).

Un altro motivo, che è come immigrato appena arrivato senza un'istruzione superiore e con competenze limitate in lingua italiana, le prospettive di trovare un lavoro sono piuttosto difficile. Anche hanno bisogno di nutrire se stessi e la propria famiglia, quindi aprire un ristorante per guadagnarsi da vivere ha molto senso. Un piccolo ristorante locale richiedeva solo un minimo italiano, quel tanto che bastava per ordinare l'inventario e per capire quale piatto e quanti voleva il cliente. Inoltre, la maggior parte delle persone cinesi, quando arrivano in un paese straniero, tendono a rimanere in una zona con un'alta concentrazione di altri cinesi. Poiché gran parte della comunità cinese in Italia potrebbe già gestire od avere i ristoranti cinesi, nel senso che sono in grado di dare i consigli e gli aiuti a quei nuovi immigrati che cercano un modo per vivere in Italia (Quora, 2014).

In più da menzionare che è in quanto immigrato, per soggiornare legalmente in Italia è necessario di ottenere il permesso di soggiorno. Aprire un ristorante potrebbe essere il modo più conveniente per ottenere i permessi di soggiorno per lavoro autonomo. Lo si evince dalla ricerca di Carchedi, tra i motivi del rilascio del permesso di soggiorno in Italia, un alto numero riguarda il lavoro autonomo, oltre la

maggioranza riguarda il lavoro subordinato, in piccola percentuale quelli familiari e un numero esiguo per quelli di studio, la maggior parte dei cinesi che hanno i permessi di soggiorno per lavoro autonomo sono dell'imprenditoria nel settore della ristorazione (Carchedi, 1992).

## **Localizzazione della cucina cinese**

In Cina non esiste un ordine preciso nel servire le portate a tavola in quanto il menù è di tipo orizzontale, nel senso che si può ordinarne tutto ciò che c'erano nel menù, e poi verranno portati insieme, non segue l'ordine di antipasti, primi, secondi, contorni, dolci come l'Italia, ovvero secondo un menù verticale. I ristoranti cinesi in Italia, e quasi tutti in occidente, si sono adattati a tale sistema di presentazione. Osservando più attentamente un menù cinese nel belpaese, si può notare la miscelazione degli ingredienti e dei piatti tradizionali delle "diverse" cucine originarie. Spesso si presenta anche dei piatti tipici della cucina italiana, come pizza, misto pesce, antipasto all'italiana (Ragusa, 2011).

Il numero dei ristoranti cinesi sia in graduale aumento negli ultimi vent'anni, è inevitabile che c'erano diversi ostacoli. La maggior parte dei ristoranti cinesi all'estero sono rimasti nel modello di business tradizionale, nel senso che i ristoranti piccoli con i piatti limitati, come una piccola semplice cucina, perciò i ristoranti hanno iniziato a cercare dei nuovi modelli di sviluppo per attirare più clienti italiani, cioè rende la cucina cinese "occidentalizzazione" e "localizzazione", o più precisamente, "italianizzazione".

Inoltre, la cucina cinese originale ha requisiti rigorosi per la ricchezza e la freschezza degli ingredienti in cui molti ingredienti non sono disponibili nei paesi europei. Di conseguenza questi ristoranti cinesi si sono resi conto delle proprie carenze e della pressione esercitata dai altri concorrenti connazionale, così la "localizzazione" sarebbe una nuova riforma e innovazione (sohu, 2018). Questo punto è stato

menzionato anche in una notizia su CHINANEWS, “Nel processo di sviluppo della cucina cinese in Italia, il motivo principale per cui la cucina cinese può essere preferita dai clienti italiani è la ‘localizzazione’, che è la fusione tra cucina cinese e italiana.” (Chinanews, 2006). Ad esempio Roma, i ristoranti sono 10.630, di cui 308 cinesi. Tra i 5.315 ristoranti più votati (il 50 per cento superiore) 171 sono cinesi. Questo ci permette di capire che uno su 31 dei ristoranti più quotati di Roma è cinese (CGTN, 2019). In dati recenti, il 28% degli italiani ritiene che il cibo cinese diventerà il "protagonista" della cucina straniera nel 2021. Tra le donne, questa percentuale sale al 33,49% (oushinet, 2021).

## **La lacuna nella ricerca**

In molte ricerche si parla solo di “localizzazione” della cucina cinese in Italia, ma come integrare la cucina italiana, quali ingredienti e spezie possono essere rimossi o sostituiti, quali piatti cinesi sono vicini ai gusti italiani e quali piatti italiani sono preferiti dai cuochi cinesi. La cucina cinese è stata “localizzata” in Italia per molti anni, quindi oggi ci sono stati cambiamenti nei ristoranti cinesi in Italia, queste domande ancora pochi studi sono realizzati in queste aree. In particolare, dall’inizio della pandemia COVID nel 2020, molti settori compreso il settore della ristorazione, sono stati gravemente colpiti dalla pandemia. Quindi, in questo periodo di tempo, i ristoranti cinesi come hanno continuato a funzionare in Italia, cosa è cambiato evidentemente dopo la pandemia e quali piatti sono più popolari durante la pandemia, sono anche le ricerche significative.

# Capitolo 2. Indagine sui ristoranti di proprietà cinese presenti a Padova

## Metodologia utilizzata

Una volta deciso il tema d'indagine, si presenta la questione di quale criterio utilizzare per selezionare i ristoranti, in quanto Padova appare costellata di ristoranti cinesi sia in centro che in periferia, compresi le osterie, i sushi, i take-away e le altre attività cinesi. Ho quindi deciso di ricercare i ristoranti di proprietà cinese presenti a Padova Città, a causa del continuo sviluppo della periferia di Padova negli ultimi anni, in cui i ristoranti cinesi sono più spaziosi e più nuovi. Ma naturalmente i ristoranti cinesi in centro città hanno più storia e sono più conosciuti dai cittadini di Padova. Con grande piacere, ho trovato 3 ristoranti del personale estremamente disponibile. In particolare, mi hanno aiutato a fare le interviste della mia ricerca.

Lo strumento scelto per questa ricerca è l'intervista come strumento qualitativo. Per quanto riguarda lo svolgimento dell'intervista, ho contattato sette ristoranti cinesi a Padova, ma, dopo aver sentito che avevo bisogno di un'intervista registrata, quattro di loro hanno rifiutato la mia intervista con la scusa di "sono troppo occupato/a, non c'è tempo per l'intervista". Probabilmente loro avevano paura che io potessi essere una "Spia in borghese" di qualche media italiana o qualche autorità del governo. Quindi utilizzare delle interviste registrate da un lato ha diminuito il numero di ristoratori disponibili, dall'altro però coloro che hanno accettato hanno preso la mia intervista seriamente. Il lato negativo è che i ristoratori potrebbero anche abbellire eccessivamente la situazione attuale. Dopotutto quello che cerco è il risultato vero. Infatti, dopo alcuni rifiuti, ho capito come cambiare la mia tecnica di approccio: in primo luogo, puntando innanzitutto sul carattere studentesco della ricerca stessa, e in secondo luogo facendo capire che avevo "bisogno" del loro aiuto per scrivere la tesi.

Inoltre, ho deciso a fare l'intervista con la lingua cinese, perché molti di loro fanno fatica di spiegare bene delle domande con la lingua italiana, cioè con la madre lingua, gli intervistati sarebbero più tranquilli durante l'intervista.

Ma il processo di intervista è stato molto difficile. Mentre facendo l'intervista al primo ristorante, sono arrivate due telefonate per il delivery, perciò il marito dell'intervistata era molto preoccupato che gli ospiti si lamentassero del ritardo, continuamente a guardare nella direzione della nostra parte per sapere se abbia finito. Nel secondo ristorante cinese avevamo fissato più di 5 volte degli appuntamenti, ma purtroppo gli incontri sono tutti stati cancellati alla fine, perché il titolare di questo ristorante è davvero impegnato, finalmente abbiamo fatto l'intervista con la videochiamata durante la sua pausa. La stessa situazione si è successo anche nel terzo ristorante cinese, dove abbiamo dovuto aspettare dopo la chiusura della notte, poi l'intervista è stata fatta con quattro occhi all'interno ristorante verso la mezzanotte. Comunque tutti e tre intervistati sono generosi e alla mano. L'ho trovato che questi titolari di ristoranti cinesi che sono molto intelligenti, interessanti e ambiziosi, perché durante l'intervista sono tutti stati molto collaborativi, precisi ed entusiasti in loro risposte, ho percepito chiaramente la soddisfazione nel gestire loro ristoranti a Padova.

Qui di seguito la struttura dell'intervista fatta ai ristoranti cinesi a Padova in due versioni, in italiano e in cinese :

### **L'intervista ai ristoratori cinesi a Padova**

1. Come ti chiami? Quanti anni hai? Da dove vieni in Cina? Da quanti anni sei in Italia? Da quanti anni fai lo chef in Italia?
2. Chi ti ha insegnato a cucinare? hai fatto dei corsi di cucina o è una tradizione familiare? Se ha fatto i corsi, dove hai fatto il corso, in Italia o in Cina. Hai mai

- partecipato a dei concorsi di cucina?
3. Quante ore lavori al giorno? Quanti aiutanti hai in cucina?
  4. Perché hai deciso di aprire un ristorante in Italia?
  5. La vostra cucina è più per i cinesi in Italia o per un pubblico Italiano?
  6. (se per un pubblico italiano) Perché dunque non dovrebbe piacere ai cinesi? Cosa mancherebbe?
  7. (se per i cinesi in Italia) Perché dunque non dovrebbe piacere agli italiani? Cosa mancherebbe?
  8. Quali sono i piatti più apprezzati dai clienti italiani nel tuo ristorante? (primo, secondo, contorni, dolci)
  9. Nella tua comprensione, perché questi piatti sono stati preferiti dai clienti italiani?
  10. Ci sono dei piatti italiani che conosci simili a questi piatti cinesi? (ingredienti, metodi di cottura, condimenti, spezie)
  11. Qual'è il piatto italiano che preferisci, uno che cucineresti in Cina ai tuoi amici? E perché?
  12. Qual'è il rapporto dei tuoi piatti con le altre cucine della Cina (Sichuan, Guangdong, Shandong ecc). Perché non pensi di proporle nel tuo ristorante?
  13. Quali sono gli ingredienti (le spezie per esempio) di cui non puoi assolutamente fare a meno?
  14. Nel prossimo futuro, pensi di creare piatti combinati con la cucina italiana? (per esempio abbinando formaggio, prosciutto, olio d'oliva o spezie europee nella cucina cinese)
- (nel caso in cui ci siano piatti cinesi innovati)
15. Quali sono i piatti innovativi più apprezzati dai clienti italiani nel tuo ristorante? (Primo, secondo, contorni, dolci)
  16. In che modo questi piatti innovativi sono diversi dalle preparazioni tradizionali

- cinesi? (ingredienti, metodi di cottura, condimenti, spezie e forme di presentazione)
17. Nella tua comprensione, perché i tuoi piatti innovativi vengono preferiti dai clienti italiani?
  18. Ci sono dei piatti italiani che conosci già che sono simili o somigliano a questi innovativi piatti cinesi? (ingredienti, metodi di cottura, condimenti, spezie)
  19. Nel prossimo futuro, continuerai a innovare i piatti che si adattano ai gusti dei clienti italiani? O saranno in combinazione con la cucina italiana? (abbinando formaggio, prosciutto, olio d'oliva o spezie europee nella cucina cinese)
  20. Come avete fatto durante il lockdown? siete riusciti a fare delivery? Come siete riusciti a andare avanti lo stesso?

### 关于Padova地区的中餐厅采访问题

1. 你叫什么名字? 你今年多大? 你来自中国哪里? 你在意大利多少年了? 你在意大利当厨师多少年了?
2. 谁教的你烹饪? 你上过烹饪课还是家庭传统烹饪方法? 如果是的话, 你在哪里上过课程, 在意大利还是在中国? 你参加过烹饪比赛吗?
3. 你一天工作几个小时? 你在厨房有多少帮手?
4. 你为什么决定在意大利开一家餐厅?
5. 你的菜色是更适合在意大利的中国顾客还是意大利顾客?
6. (如果回答意大利顾客) 那为什么中国人不喜欢呢? 缺少些什么?
7. (如果回答在意大利的中国人顾客) 那意大利人为什么不喜欢呢? 缺少些什么?
8. 你们餐厅里意大利顾客最喜欢的菜是什么? (头盘、二盘和配菜)
9. 在你的理解中, 这些菜色为何受到意大利顾客的青睐?
10. 你知道有没有和这些中国菜相似的意大利菜? (比如从配料、烹调方法、调味料、香料等方面)
11. 你最喜欢的意大利菜是什么, 你会在中国为你的朋友做哪一道意大利菜? 为什么?
12. 你们餐厅的菜色与其他中国菜系(川菜、粤菜、鲁菜等)有什么关系? 你为什么不考虑在你的餐厅里提供它们?
13. 绝对不能错过或缺少的成分(例如调味料)是什么?
14. 在接下来的发展中, 您是否打算创作与意大利美食相结合的结合菜肴? (例如在中国菜中混合奶酪、火腿、橄榄油或欧洲本地的香料)  
(如果有创新的中国菜..)
15. 你们餐厅的意大利顾客最喜欢的创新菜肴是什么? (头盘、二盘和配菜)
16. 这些创新菜肴与传统的中式菜肴有何不同? (配料、烹调方法、调味料、香料和展示形式)

17. 在你的理解中，为什么你的创新菜肴会受到意大利客户的青睐？
18. 有哪些你已经知道的意大利菜与这些创新的中国菜相同或相似？（配料、烹调方法、调味料、香料等）
19. 在接下来的发展中，你们会继续创新适应意大利顾客口味的菜肴吗？或者与意大利美食相结合？（例如在中国菜中混合奶酪、火腿、橄榄油或欧洲香料）
20. 疫情的封锁期间你们是怎么运营的？你能提供外卖吗？是如何设法保持和以前一样的？

## Capitolo 3. Considerazioni sul rilevamento delle risposte delle interviste

Ho fatto 3 interviste di circa 30 minuti ciascuna, 2 all'interno del ristorante, un'altra per via telematica; gli intervistati sono 2 maschi e una donna e sono tutti titolari del loro ristorante.

N°	Ristorante	Nome	Età	Origine	Tempo in Italia	Tempo in Chef
1	Jialefu	Zhang Lifen	40	Zhejiang	11 anni	11 anni
2	HANDĀ	Zhang Zhejian	30	Shanxi	7 anni	1 anno
3	Yami	Xu Zhangkai	31	Fujian	15 anni	3 anni

Tabella 1 caratteristiche degli intervistati

Innanzitutto, questi 3 ristoranti cinesi di Padova sono: **Jialefu** (家乐福美食城), **HANDĀ** (慕食) e **Yami rosticceria cinese**. In base alla prima domanda della lista, in seguito ho fatto un breve riassunto dei tre intervistati con loro caratteristiche come mostrato nella tabella 1.

Poiché i loro nomi cinesi sono abbastanza complicati, per non confonderli, verranno utilizzate le prime lettere del loro cognomi e nomi cinesi; pertanto **ZL** indica **Zhang Lifen** del ristorante di **Jialefu**, il **ZZ** indica **Zhang Zhejian** del ristorante di **HANDĀ** e il **XZ** indica **Xu Zhangkai** del **Yami rosticceria cinese**.

### Contesto dei ristoratori intervistati

La prima intervista è stata fatta con la signora Zhang Lifen (ZL), 40 anni, nata in provincia dello Zhejiang e venuta a Padova nel 2010. Da quel momento fino ad oggi, tutta la famiglia lavora nel ristorante di Jialefu: ci sono sua madre, suo marito e suo nipote. Poi ha 2 figlie piccole, tutte e due sono nate a Padova. Il ristorante era in

comproprietà con sua cugina fino al 2019, sua cugina ha venduto metà della proprietà a Zhang Lifen, quindi ora lei è l'unica proprietaria del ristorante.

Ho poi parlato con Zhang Zhejian (ZZ), giovane titolare del ristorante HANDĀ, originale di Shanxi (centro-ovest della Cina). Nel 2013, quando aveva 23 anni ha deciso di venire in Italia. Prima ha studiato quasi un anno la lingua italiana all'università per stranieri a Perugia, poi ha frequentato il corso triennale al Conservatorio di Musica di Rovigo e si è laureato nel 2017 nel corso di canto lirico. Successivamente ha conseguito il diploma della laurea magistrale di Musica vocale da camera presso il Conservatorio di Musica di Parma. Adesso è venuto a Padova da un anno e ha aperto il ristorante.

L'ultima intervista è con Xu Zhangkai (XZ). Ha 31 anni, è cresciuto con i nonni nella provincia di Fujian; all'età di 16 anni è venuto in Italia attraverso una riunione di famiglia. È stato in molte città prima di aprire un ristorante a Padova, a Milano, Roma, Cremona ecc.

Questi titolari dei ristoranti sono tutti giovani, hanno già soggiornato un lungo periodo di tempo in Italia (ZL da 11 anni; ZZ da 7 anni e XZ da 15 anni); hanno anche studiato o lavorato in Italia e conosciuto abbastanza la cultura italiana. La loro origine in Cina non è solo dal sud-est, ma anche dal centro-ovest. *(Corrisponde alla domanda n. 1)*

Tuttavia, nel settore professionale hanno mostrato caratteristiche diverse, non esiste un modello o sistema fisso. I titolari hanno risposto nel modo seguente alla domanda due:

ZL: "Sì, ho studiato nel corso di cucina professionale a Wenzhou (una città sotto la regione di Zhejiang). Purtroppo non abbiamo partecipato a nessun concorso di cucina. Inoltre, per imparare alcune altre cucine della Cina, siamo andati proprio alla città di Chongqing per studiare la cucina del Sichuan."(La città di Chongqing

apparteneva alla provincia di Sichuan prima dell'autogoverno, quindi ha la stessa cultura gastronomica.)

ZZ: "Non ho studiato cucina in particolare, ma sono stato in molti paesi e mi piace molto scoprire la cucina locale. Tornato in Italia, ho iniziato a studiare su Youtube e sui libri per riprodurre i piatti di queste diverse zone nel mondo."

XZ: "Non ho mai imparato formalmente a scuola, ma quando ero molto giovane avevo fatto l'aiuto cuoco o diciamo il garzone in cucina, quindi posso dire che ho imparato con molti cuochi, li ho guardati per sapere come si fa. Poiché il mio sogno era aprire un ristorante, ho osservato e studiato molto seriamente in quel momento. Dopo molto tempo, ho provato a farlo da solo."

In questa parte della risposta ho capito che i ristoratori cinesi hanno iniziato a diversificare, ad esempio: imparare la cucina cinese di diverse regioni, provare a cucinare i piatti di diversi paesi e imparare da diversi cuochi.

*(Corrisponde alla domanda n. 2)*

Il carico di lavoro dei ristoranti cinesi osservati non è esagerato come previsto. Il carico di lavoro giornaliero dei tre ristoranti è intorno alle 8-9 ore, fatta eccezione per la preparazione prima dell'apertura e la pulizia dopo la chiusura. Anche il numero del personale in cucina dipende dalle dimensioni del ristorante. Il ristorante 1 ha tre persone in cucina: lo chef, l'aiuto cuoco e il lavapiatti. Ci sono quattro persone nel ristorante 2: lo chef, l'aiuto cuoco, e un friggitore (l'operaio specializzato nella frittura) e il lavapiatti. Poiché il ristorante cinese 3 è il più piccolo per dimensioni, ci sono solo due persone in cucina: lo chef si occupa di fare i piatti e l'aiuto cuoco fa il resto, tipo preparare il ripieno, fare i ravioli cinesi (Jiǎozi, 饺子) e i panini ripieni al vapore (Bāozi, 包子), ecc.

*(Corrisponde alla domanda n. 3)*

Per quanto riguarda il motivo per cui hanno scelto di aprire un ristorante in Italia, le loro risposte sono le seguenti:

ZL: "In quell'epoca pure io ho seguito la tendenza di andare all'estero e sono molto fortunata di essere venuta in Italia, poi ho passato in questo Belpaese tanti anni, quindi ovviamente ho aperto un ristorante qui."

ZZ: "Dato che mi sono laureato all'università in Italia, ho anche imparato l'italiano. Poi lo sai che ci sono molti paesi in Europa e quasi ogni paese ha una propria lingua, quindi se andassi ad aprire un ristorante in un altro paese europeo, dovrei per forza imparare un'altra lingua straniera, il che è molto difficile. Proprio perché ho studiato qui e imparato la lingua qui, la locazione più adatta per aprire un ristorante sicuramente è qui."

XZ: "Sono in Italia da 15 anni e potrei dire che l'Italia ormai è la mia seconda casa. Ad essere onesti, oggi, con la velocità dello sviluppo in Cina, sarebbe molto faticoso stare al passo con il ritmo della società cinese alla mia età. Inoltre, questo settore di ristorazione in Cina è più competitivo, quindi è meglio aprire un ristorante nell'ambiente più familiare per me come qui in Italia."

L'Italia per gli immigrati cinesi è il paese ospitante. Sebbene gli intervistati non lo abbiano descritto direttamente, era molto evidente dalle loro parole, che i titolari dei ristoranti cinesi, immigrati cinesi di un tempo, amano più l'Italia che la madrepatria. Questo fenomeno già l'avevano descritto Tim Reeskens e Matthew Wright (2014): gli immigrati in Europa appaiono più o meno "patriottici" rispetto ai non immigrati perché il loro attaccamento è in gran parte una funzione della comunità in cui si trovano. Nel senso che la società italiana ha accolto i cinesi immigrati e ha dato loro aiuto e cura; poi hanno migliorato la loro vita e si sono trovati bene qui. Alla fine questi comportamenti hanno portato il dragon orientale che vive in tricolore a un patriottismo per il paese ospitante.

*(Corrisponde alla domanda n. 4)*

Per quanto riguarda la domanda “sono di più i clienti cinesi o i clienti italiani”, il ristorante Jialefu ha risposto “entrambi”, mentre il ristorante Handa e il ristorante Yami hanno risposto “I clienti italiani sono di più”. I motivi sono stati spiegati così:

ZL: “Abbiamo entrambi i clienti, sia cinesi che italiani qui, però ci sono più clienti cinesi a pranzo e più italiani a cena. Quindi non c’è una speciale distinzione tra chi viene di più o chi viene di meno.”

ZZ: “Il nostro ristorante si trova tra le diverse facoltà universitarie, quindi ci sono molti studenti universitari che vivono nelle vicinanze. Poi questa zona appartiene al centro storico, quindi ci sono anche molti padovani residenti. Oltre ad alcuni piatti cinesi, forniamo anche molti piatti provenienti da diversi paesi asiatici, come Thailandia, India, Giappone, Corea del sud ecc., quindi questo potrebbe essere un particolare aspetto più attraente per i clienti italiani. Invece i clienti cinesi probabilmente preferiscono più i piatti cinesi.”

XZ: “La clientela del nostro ristorante è essenzialmente costituita da italiani di mezza età e anziani nelle vicinanze perché noi facciamo piatti caldi, in altre parole, qui prepariamo il cibo completamente cotto; forse i giovani preferiscono cibi crudi e freddi, come il sashimi e il sushi. Ovviamente non è detto che rimaniamo solo con questo gruppo, speriamo che anche i giovani possano apprezzare il nostro cibo. Ma in effetti, qui ci sono pochissimi giovani che vengono. Per quanto riguarda il motivo per cui ci sono pochi clienti cinesi, forse perché ci sono principalmente più residenti italiani in questa zona. Se fossimo vicini alla stazione di Padova o più verso il centro, avremmo anche noi molti clienti cinesi.”

*(Corrisponde alla domanda n. 5)*

Dalle risposte del Ristorante Handa e del Ristorante Yami, possiamo dedurre che la clientela è determinata principalmente dalla posizione geografica. Se ci sono più

residenti locali nella zona, ci sono più clienti italiani, invece se il ristorante si trova in un quartiere di immigrazione, ci saranno più clienti cinesi. Il ristorante Jialefu si trova infatti in una zona abitata da immigrati cinesi, cioè la stazione ferroviaria. Sembra che in questa parte della città per quanto riguarda la scelta del cliente, non ci sia distinzione tra un ristorante specifico per clienti italiani e per clienti cinesi.

*(Corrisponde alla domanda n. 6 - 7)*

## **Cucina cinese vs cucina italiana**

In questa sessione delle domande volevo conoscere dagli intervistati quali piatti cinesi sono preferiti dai clienti italiani e se è possibile trovare piatti simili nella cucina italiana. Inoltre volevo esplorare le ragioni della loro popolarità in Italia. A proposito di piatti cinesi che piacciono ai clienti italiani, ogni ristoratore da me intervistato ha indicato piatti diversi, come:

ZL: “Da noi, agli italiani piacciono di più Riso alla cantonese (Guǎng shì chǎofàn, 广式炒饭), Ravioli cinesi (jiǎozi, 饺子), Involtini primavera (chūnjuǎn, 春卷), Pollo e ananas in agrodolce (gūlū bōluó jīròu, 咕嚕菠萝鸡肉). Questi piatti vengono ordinati spesso”.

ZZ: “Allora il nostro menù si divide in <Menù di Primavera e Estate> e <Menù di Autunno e Inverno>, I piatti di questi due menù sono completamente diversi. Ad esempio, in autunno e inverno che sono mesi relativamente freddi, alcuni piatti caldi sono molto apprezzati, come: Riso condito con pollo Kung Pao (Gōng bǎo jī dīng gài fàn, 宫保鸡丁盖饭), tofu brasato (hóngshāo dòufu, 红烧豆腐), ramen di osso di maiale (Túngǔ lāmìàn, 豚骨拉面), e il bibimbap (shíguō bànfàn, 石锅拌饭). Dopo aver mangiato questi piatti, si sentirà riscaldato il corpo e essere a proprio agio. In estate i piatti più apprezzati sono quelli con meno lavorazione e preparati velocemente, oppure i piatti freddi, per esempio, l’anatra croccante (Xiāng sū yā, 香酥鸭).”

XZ: “I nostri antipasti più apprezzati sono i ravioli cinesi (jiǎozi, 饺子) e gli involtini

primavera (chūnjuǎn, 春卷). Gli spaghetti di riso (Chǎo mǐfěn, 炒米粉), i vermicelli di fagioli (Chǎo fěnsī, 炒粉丝) e gli gnocchi di riso saltati in padella (chǎo niángāo, 炒年糕) sono i primi piatti più ordinati. Come secondo piatto, il manzo o pollo con funghi e germogli di bambù (shuāng dōng niúròu / jīròu, 双冬牛肉/鸡肉) e il famoso pollo alle mandorle (Xìngrén jī, 杏仁鸡).”

*(Corrisponde alla domanda n. 8)*

Le ragioni per cui agli italiani piacciono i piatti cinesi, secondo i titolari dei ristoranti cinesi intervistati, possono essere riassunte come seguono:

- a. Assaggiare i diversi sapori dalla cucina italiana.
- b. La cucina cinese non ha stimoli gustativi estremi o straordinari e ogni gusto sensoriale entra nel range degli italiani.
- c. La cucina cinese ha molti diversi piatti di verdure, l'Italia ha molti vegetariani e anche qui a Padova, quindi è diventato una nuova opzione per il vegetarianismo.
- d. Il cibo cinese è molto adatto per il riso bianco, quindi agli italiani a cui piace il riso bianco mangiano spesso i piatti cinesi.

Non è difficile immaginare che si prova il cibo cinese per curiosità, la Cina e l'Italia sono molto distanti, quindi se gli italiani vogliono mangiare cibo dell'Asia è ragionevole andare a mangiare in un ristorante cinese. In secondo luogo, agli italiani piace anche mangiare una varietà di verdure e piatti agrodolci. Dal medioevo in poi, la cucina italiana si è già distinta nel contesto culinario europeo in virtù dell'abbondante uso di prodotti dell'orto, non solo verdure ma anche erbe aromatiche spesso utilizzate, ad esempio, insalata, carciofi, melanzane, pomodori, peperoni e inoltre patate. L'abbinamento agro e dolce è presentato come un gusto in opzione in Italia da molti secoli. L'agrodolce presente fin dall'età romana, è stata una costante di lungo periodo nella storia del gusto. La gamma dei prodotti utilizzati per comporre l'agrodolce si articola in modo più complesso rispetto alla cucina romana

(Capatti & Montanari, 2011). Pertanto, piatti di verdure e piatti agrodolci sono apparsi molto presto sulla scena della cultura culinaria Italiana.

*(Corrisponde alla domanda n. 9)*

La Cina e l'Italia sono due paesi antichi con una lunga civiltà in cucina, per cui ci sono anche grandi somiglianze nelle due culture culinarie, ad esempio, nei menù dei ristoranti cinesi ci sono alcuni piatti che sono molto simili ai piatti italiani. In risposta a questa domanda, i tre intervistati hanno fornito esempi diversi:

ZL e XZ: "Il pollo in agrodolce è un piatto a base di pollo, le spezie sono aglio, alloro, pepe e sale, il contorno di questo piatto è pomodoro, il sapore agrodolce deriva dalla coppia miele-aceto".

Innanzitutto il pollo è un ingrediente molto diffuso nelle famiglie italiane. Le spezie utilizzate per il condimento sono indispensabili anche per la cucina italiana. Poi il contorno di questo piatto sono i pomodori tagliati a cubettini e sappiamo tutti che il pomodoro è una importante verdura nella dieta italiana. Si può anche dire che pomodoro sia l'anima del sugo rosso. La coppia miele e aceto, che creano la salsa agrodolce, sono stati i protagonisti fin dall'epoca romana.

ZZ: "Tra Cina e Italia il modo di friggere è simile, soprattutto la carne, come friggere la bistecca, le costole di agnello, le braciole di pollo. Ma non è esattamente la stessa cosa perchè le spezie che usiamo sono diverse: oltre a sale, pepe e olio, usiamo anche cumino o peperoncino piccante macinato."

È proprio così, sia nella cucina cinese che in quella italiana, friggere la carne non aggiunge nessun condimento, utilizzano le poche spezie con il metodo di cottura più semplice per preservare il gusto della carne. Non viene aggiunta alcuna salsa, questo è diverso negli Stati Uniti e in altri paesi dove la carne frita è condita con un po' di salsa sopra.



Figura 5. Il Peperoncino Calabrese

(Fonte: <https://diavolopiccante.it/content/101-peperoncino-calabrese>)

Il peperoncino piccante è originario del Messico, del Perù e di altri luoghi delle zone tropicali dell'America centrale e del Sud. È un'antica coltura coltivata. Mentre il peperoncino si diffuse rapidamente a livello globale, raggiunse l'Italia nel 1526 (Rutishauser, 2014). Nel XVI secolo molte varietà di peperoni furono introdotte nei paesi del sud-est asiatico e la Cina nel 1570s (Russell, 2020). Sebbene siano stati introdotto in Cina e in Italia tardi, però in entrambi i paesi hanno avuto uno sviluppo culinario. Per esempio, in sud Italia e alcune parti della Cina, i peperoncini piccanti giocano un ruolo molto importante nella loro cucina. Nella regione Calabria, esiste anche un tipo di peperoncino che prende il nome della regione del piccante cioè il Peperoncino Calabrese (Figura 5), utilizzato in tantissime ricette locali e nella preparazione della Nduja e della soppressata piccante, due salami calabresi tipici. Molte province cinesi sono esperte in cibi piccanti perché nelle loro cucine si

apprezzano molto i peperoncini piccanti, come a Sichuan, Hunan, Chongqing, Yunnan, Guizhou, ecc.

*(Corrisponde alla domanda n. 10)*

L'Italia è un paese gourmet di fama mondiale e i ristoranti italiani si possono trovare in tutto il mondo. Nel mio questionario, che ha una domanda sulla cucina italiana, cioè "Qual'è il piatto italiano che preferisci, un piatto che cucineresti in Cina ai tuoi amici? perchè?", si capisce quali sapori della cucina italiana sono i più favoriti da loro.

ZL: "La mia preferita è la pizza, la pizza italiana è un cibo conveniente e delizioso, può avere i diversi gusti e tante variazioni; ogni volta che torno in Cina, l'unica cosa che mi manca è la pizza italiana, quindi andavo spesso in pizzeria italiana con i miei amici cinesi a mangiarla insieme."

Non sappiamo la data precisa dell'apertura della prima pizzeria, forse in quel periodo non esisteva il cosiddetto concetto di registrazione. Da un documento nel 1799 si apprende che esistevano sia il mestiere riconosciuto di pizzaiolo, sia le botteghe in cui si produceva la pizza. Però, solo nella metà dell'Ottocento queste botteghe prenderanno il nome di "pizzerie" (Caputo & Pugno, 2018).

La penetrazione della pizza in Cina era molto bassa confrontata con gli altri alimenti italiani. Il popolo cinese si sta aprendo alle proposte culinarie internazionali e di qualità, particolarmente verso quelle occidentali, che ad oggi rappresentano circa il 12% della spesa destinata alla ristorazione. Però, negli anni recenti, i giovani cinesi che viaggiano per studio o che hanno vissuto all'estero dimostrano di essere sempre più attratti dalla cultura italiana e dalla sua cucina (Turello, 2017). Quindi è probabile che la pizza abbia un grande successo sulla tavola cinese in futuro.

ZZ: "Mi piace molto la bistecca alla fiorentina, poi anche la pasta come primo piatto, la pasta in bianco al primo posto. Perché in bianco? Perché il sugo bianco è molto

gustoso, direi che questo è il sapore del tempo. Poiché la salsa bianca contiene molto formaggio, il formaggio viene fatto fermentare per lungo tempo. Gli amminoacidi formati dalla degradazione proteica sono una fonte di gusto umami. In secondo luogo, mi piace anche il sugo rosso. L'ingrediente principale della salsa rossa sono i pomodori. I pomodori sono verdure molto strane: una volta riscaldate, saranno particolarmente gustose."

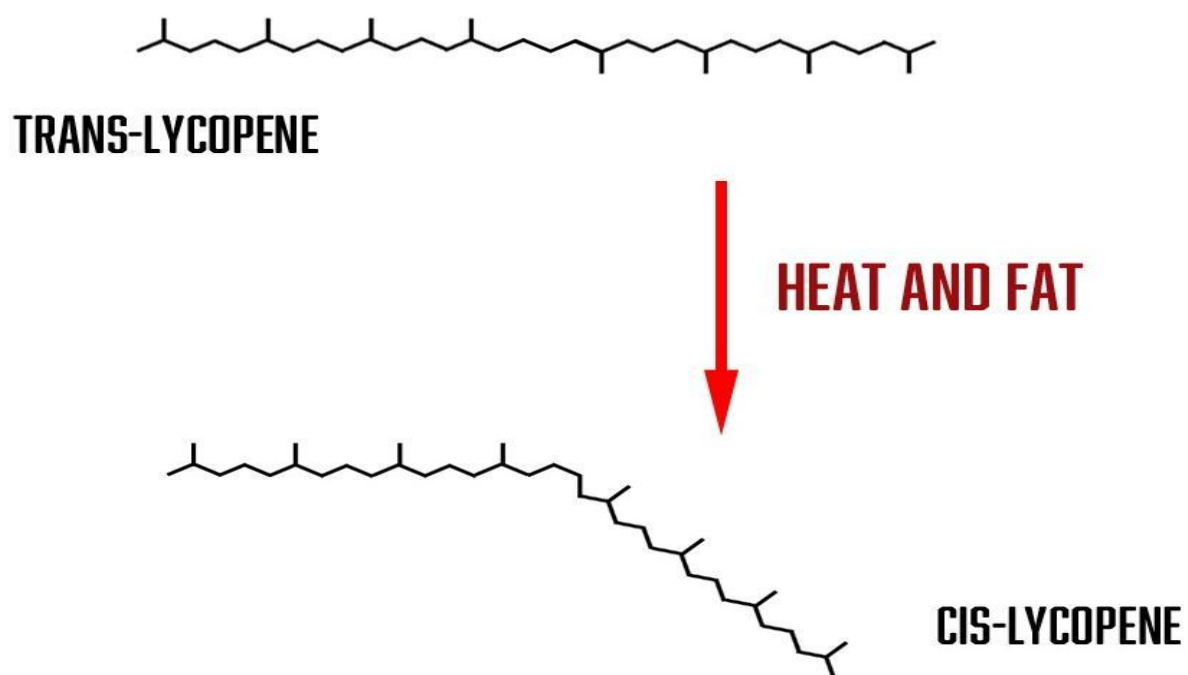


Figura 6. Struttura in licopene di trasformazione riscaldata

(Fonte:

<https://ichi.pro/it/vantaggi-sorprendenti-della-cottura-dei-pomodori-il-segreto-del-licopene-148393031246400>)

In questa domanda abbiamo parlato di nuovo dei pomodori, verdure che possono essere consumate crude e anche cotte, però è difficile per il corpo umano assorbire il licopene presente nei pomodori quando mangiati crudi. Ma dopo la cottura questo licopene viene rilasciato dalla parete cellulare e trasformerà la struttura da Trans-licopene alla struttura di Cis-licopene (come mostrato nella figura 6) cosicché il tasso di assorbimento si può aumentare 5 volte nel corpo umano. Pertanto le

nutrizioniste raccomandano che il pomodoro è meglio che venga consumato cotto (Xu, 2010).

A alcuni cinesi piace mangiare il formaggio. Solo alcune aree della Cina hanno questa abitudine di mangiare formaggio, ad esempio: la Regione Autonoma della Mongolia Interna e la Provincia dello Yunnan, mentre la maggior parte delle aree non ha il formaggio come alimento quotidiano. Poiché l'intolleranza al lattosio è diffusa tra i popoli cinesi, secondo le statistiche, il fenomeno di malassorbimento del lattosio è più comune nella Cina nord-orientale: il 92,3%, e l'87,9% delle persone nella Mongolia interna ha l'intolleranza al lattosio. Nel nord-ovest della Cina, la provincia dello Xinjiang, la frequenza dell'intolleranza al lattosio tra i pastori kazaki è più bassa, con il 76,4% (Flatz et al., 1984). Tuttavia, il contenuto di lattosio nel formaggio è inferiore a quello nel latte, il contenuto di lattosio nel formaggio cheddar è solo il 5% del latte, e nel formaggio più stagionato, il contenuto di lattosio è più basso (Wikipedia, 2021). Su questo tema gli italiani sanno bene da secoli.

Ci sono molti deliziosi piatti italiani cucinati con salsa di pomodoro o pomodori freschi. Pertanto, si può capire che sia la cucina cinese che la cucina italiana prestano attenzione non solo al gusto, ma anche al valore nutritivo dei piatti.

XZ: "Mi piacciono molto i frutti di mare, al contrario mangio pochissima carne, ma i frutti di mare sono davvero buoni e piacevoli, come le tagliatelle all'aragosta, l'aragosta alla catalana e la tipica cucina veneziana spaghetti alle vongole."

Il belpaese è circondato su tre lati dal mare, quasi tutte le regioni d'Italia hanno i propri locali piatti dei frutti di mare. Frutti di mare, in lingua cinese si scrive "Hǎixiān, 海鲜", il suo significato è gusto umami dal mare, anche può chiamarsi "Hǎichǎn, 海产" (la produzione di mare) o "Hǎiwèi, 海味" (il sapore di mare). In altre parole, dal punto di vista del significato della parola, sia la Cina che l'Italia, hanno ben chiaro che per questo tipo di alimento si tratta di un dono del mare, leggero, magro e saporito. D'altro canto, questo titolare di ristorante proviene originariamente dalla

provincia di Fujian, una provincia adiacente al mare cinese orientale. La cucina del Fujian ha delle caratteristiche come gusto dolce e umami, consistenza del cibo morbida e ancora un'altra volta confermato che la cucina del Fujian utilizza molto i frutti di mare.

*(Corrisponde alla domanda n. 11)*

## **Il post-localizzazione periodo della cucina cinese**

I tre ristoratori intervistati sono gestiti da tre titolari di tre diverse regioni cinesi. Per quanto riguarda la domanda: "Qual'è il rapporto dei tuoi piatti con le altre cucine della Cina (Sichuan, Guangdong, Shandong ecc). Perché non pensi di proporle nel tuo ristorante?", hanno risposto come in seguito:

ZL: "Il nostro ristorante offre principalmente la cucina del Sichuan e la cucina dello Zhejiang. Però volevo dire che noi per fare un'autentica o diciamo tipica cucina del Sichuan, siamo anche andati a Chongqing per partecipare a un corso speciale di formazione sulla cucina del Sichuan."

ZZ: "In realtà abbiamo una varietà di cucine cinesi, come la cucina dello Shandong, la cucina del Sichuan e la cucina del nordest. Ma abbiamo fatto una selezione. Ad esempio abbiamo la cucina dello Shandong a base dei frutti di mare, che evidenzia il suo sapore salato e umami; ci sono anche alcuni piatti leggeri del Sichuan. Il pubblico sostanzialmente pensa che i piatti del Sichuan siano tutti super-piccanti, ma ce ne sono anche tanti del Sichuan non piccanti, come il Tofu fritto in stile casalingo (Jiācháng dòufu, 家常豆腐). Il tofu è una preziosa eredità lasciataci dai nostri antenati, non è solo buono da mangiare, ma è completamente vegetale anche ricco di proteine, facile da assorbire dal corpo umano, fornisce energia, ecc. Per questo piace molto anche ai clienti italiani. Perché dico che abbiamo fatto una selezione? Cerchiamo di selezionare i piatti più adatti al gusto italiano. Eliminiamo i piatti che sono piccantissimi perché gli italiani del nord non hanno l'abitudine di mangiare cibi

piccantissimi, cosicché evitano il mal di stomaco. Un altro esempio, noi cinesi, giapponesi e coreani mangiamo tutti aglio crudo, ma gli italiani di qui lo mangiano raramente o non mangiano mai l'aglio, probabilmente perché alcune persone pensano che l'odore d'aglio è puzzolente o alcune persone sono allergiche all'aglio, ecc. Quindi il cibo è ancora cibo cinese, ma abbiamo fatto una selezione attenta"

XZ: "Siamo solo un piccolo ristorante di famiglia. Io sono di Fujian e mia moglie è di Zhejiang. Quindi prepariamo solo i piatti di questi due posti, ma non posso dire che siano la cucina del Fujian e dello Zhejiang in senso stretto; dopotutto, non ho mai frequentato una scuola formale per cuoco. Magari si può dire che siano i piatti della nostra città o della zona in cui vivevamo. Ti faccio un esempio, molti ristoranti cinesi vendono pure i ravioli cinesi e gli involtini primavera, ma la maggior parte di loro hanno comprato i prodotti semilavorati, ovvero quei surgelati di tipo industriale importati dalla Cina. Poi avrebbero solo bisogno di essere cotti a vapore o fritti in cucina. Facile, semplice e si risparmia il tempo. Ma non ci piace per niente perché non c'è il sapore della casa, perciò abbiamo deciso di farli noi con il gusto originale, noi prepariamo i ripieni, li condiamo, e poi facciamo l'impasto e arrotolarli tutto a mano. Solo in questo modo si sente il sapore della nostra casa."

Parlando in generale, i ristoratori cinesi attribuiscono grande importanza all'esperienza del cliente e la cucina cinese si sforza di essere autentica e originale: hanno fatto un viaggio speciale nella zona locale per imparare la cucina; hanno selezionato e deciso il menù dal punto di vista dei clienti; hanno impastato il cibo tradizionale a mano per avere un gusto originale.

*(Corrisponde alla domanda n. 12)*

Alla domanda su quali spezie o ingredienti siano indispensabili o non possono assolutamente mancare, tre ristoranti hanno risposto più o meno nello stesso senso. Ogni piatto che servono ha i propri ingredienti o spezie necessari. Nel tempo d'oggi,

il commercio tra la Cina e l'Italia è frequente, ogni tipo di spezie si trova ovunque, quindi non c'è nessun problema. Inoltre ci sono molti cinesi a Padova, ci sono anche molti supermercati e negozi di alimentari cinesi, dove si trovano tutti i tipi di spezie necessarie. Per quanto riguarda gli ingredienti, ormai sono molto convenienti, da molti italiani grossisti di ortaggi e produttori di ortaggi cinesi che vivono qui in Italia si possono trovare ortaggi cinesi.

Inizialmente i ristoranti cinesi in Italia, mettiamo 20 o 30 anni fa, hanno avuto un trend di "localizzazione" perché non era possibile trovare molti degli ingredienti necessari. Le ragioni di questo fenomeno si possono sintetizzare in quattro punti:

- a. I piatti limitati, la cucina piccola semplice
- b. La cucina cinese che ha requisiti rigorosi per la ricchezza delle spezie e la freschezza delle verdure, molti dei quali non sono disponibili in Italia
- c. Pressione esercitata dai altri concorrenti connazionali
- d. Per attirare i clienti italiani era ottenuta mantenendo le prestazioni in stile cinese ma il gusto in stile italiano

Sebbene abbia attraversato un periodo di trasformazione, la cucina cinese sembra aver iniziato a entrare nell'era della post-localizzazione, nel senso che l'evoluzione dei ristoranti cinesi ha iniziato a tornare al gusto originale. Questa evoluzione inversa del ristorante cinese potrebbe essere una scelta derivata dal pensiero della nuova generazione di immigrati cinesi e lo sviluppo socio-economico in Veneto negli ultimi vent'anni.

I suddetti quattro problemi, oggi, sono stati risolti. Innanzitutto, in risposta al problema dei piatti limitati, attualmente i ristoranti cinesi a Padova cercano di preparare il menu più ricco possibile, cioè non si attengono più a una sola cucina, invece cercano di integrare più cucine cinesi. Per esempio, il nostro ristorante Yami ha unito la cucina di marito e moglie; il ristorante Handa offre molte cucine cinesi diverse. Anche con la cucina che non conosceva, può essere raggiunta attraverso un

apprendimento specializzato e un'ulteriore formazione come il ristoratore di Jialefu che era andato in Cina per imparare una nuova cucina cinese.



Figura 7. Le tipiche verdure cinesi in Italia (1)

(Fonte:

<https://www.agrodolce.it/2021/04/16/ortaggi-tuberi-e-funghi-tradizionali-cinesi-che-dovresti-usare-in-cucina/>

Per quanto riguarda le verdure o le spezie dalla Cina, c'erano alcune verdure che non sono comuni in Europa, oltre alle verdure cavolo cinese (Báicài, 白菜), germogli di fagioli mungo (Dòuyá, 豆芽) e ravanello bianco cinese (Bái luóbo, 白萝卜) che conosciamo già, secondo il testo della giornalista, blogger e sommelier Stefania Pianigiani, oggi le tipiche verdure cinesi anche si trovano in Italia, ad esempio, Funghi shiitake secchi (Gàn xiānggū, 干香菇), Cavolo pak choi (Qīngcài, 青菜), Zucca da vino (Húlu, 葫芦), Luffa cilindrica (Sīguā, 丝瓜), Radice di loto (Lián'ou, 莲藕), Zucca di cera (Dōngguā, 冬瓜), Spinacio d'acqua (Kōngxīncài, 空心菜), Orecchio di

Giuda (Hēi mù'ěr, 黑木耳), Zucca amara (Kǔguā, 苦瓜), Erba cipollina cinese all'aglio (Jiǔcài, 韭菜), Riso selvaggio della Manciuria (Jiāobái, 茭白), L'igname cinese (Shānyào, 山药), Taro (Yùnnǎi, 芋艿), Germogli di bambù (Zhúsǔn, 竹笋) come mostrato in figura 7 e in figura 8.



Figura 8. Le tipiche verdure cinesi in Italia (2)

(Fonte:

<https://www.agrodolce.it/2021/04/16/ortaggi-tuberi-e-funghi-tradizionali-cinesi-che-dovresti-usare-in-cucina/>  
)

Perciò i ristoranti cinesi di Padova non si preoccupano più delle verdure cinesi. Anche le spezie sono più facile da trovare perché sono quasi internazionali, infatti molti commercianti di spezie producono e importano le spezie da diverse parti del mondo, quindi non solo nei negozi di alimentari cinesi, ma anche in molti grandi supermercati italiano si possono trovare le spezie tradizionali cinesi.

*(Corrisponde alla domanda n. 13)*

Sulla questione della concorrenza tra i connazionali. C'è competizione, forse per somiglianze e piccole differenze tra loro. Ma al giorno d'oggi i ristoranti cinesi stanno pensando a come rendersi diversi.

Il ristorante Jialefu sta per proporre un modo più comodo per i clienti nel prossimo futuro, con un modello di marketing come "il pacchetto con scelte free". Al pranzo, i clienti possono scegliere uno qualsiasi dei piatti in ogni livello, quindi un qualsiasi piatto dell'antipasto, un piatto del primo e un piatto del secondo per fare un pacchetto, poi si paga un prezzo fisso. Il ristorante Handa non solo ha preparato il menù delle diverse stagioni, ci sono anche un nuovo piano come il menù "dilution". Poiché nella cucina cinese c'erano molti piatti complicati e poco maneggevoli da realizzare, lo chef semplificherà alcuni squisiti piatti cinesi. Anche il ristorante Yami ha cercato di fare i cibi tradizionali a mano per avere il sapore di famiglia.

Per aumentare l'accettazione dei clienti italiani, il ristorante Jialefu suggeriva ai di mangiare il piatto del Sichuan con il prosecco, perché il cibo piccante è in armonia con il prosecco. Questa combinazione di cibo cinese e vino italiano ha integrato con la cultura gastronomica italiana. Il ristorante Handa mantiene la pratica della cucina cinese, ma ha fatto una selezione dei piatti adatti ai gusti dei clienti italiani fra tutte le cucine cinesi, per evitare i piatti che possono piacere poco agli italiani: per esempio, troppo piaccante o odore pungente. Il ristorante Yami deciderà di modificare il menù ogni tre mesi, utilizzando piatti nuovi per sostituire quei piatti che non vengono ordinati spesso in modo da garantire l'accettazione dei clienti italiani.

*(Corrisponde alla domanda n. 14)*

## Capitolo 4. La ristorazione cinese durante il *lockdown*

A seguito di numerose restrizioni dovute al lockdown susseguitesesi durante tutto il 2020 e il 2021, il settore di ristorazione ha dovuto adattarsi alla situazione pandemica cercando di cambiare modello di business per mantenere gli stessi clienti (Rabacchi, 2020). Molti ristoranti hanno subito pesanti perdite sotto questa pandemia globale, compreso la ristorazione cinese di Padova che sta ancora affrontando attivamente tutto ciò che è successo. Sulla domanda del lockdown, le risposte fornite da ciascun ristoratore sono le seguenti:

ZL: “Quando è iniziata l’epidemia, abbiamo chiuso il ristorante per 2 mesi e avevamo molta paura del Covid. In realtà, ci sono cinque persone nella nostra famiglia ed è davvero difficile sostenere le spese di tutti, quindi a causa della pressione della vita, dobbiamo ricominciare l’attività. Si poteva fare solo delivery, la situazione economica era molto peggiorata, il fatturato si era ridotto di due terzi rispetto alla situazione normale, in più dovevano ancora continuare a pagare varie spese, come luce, acqua, ecc. la vita diventava molto difficile. Tuttavia, dopo aver ricevuto i sussidi governativi, la situazione è notevolmente migliorata. Per quanto riguarda i piatti, abbiamo scoperto che molti piatti con il liquido, i piatti stufati o le zuppe non sono più stati ordinati in quel periodo perché i clienti forse avevano paura di aspettare troppo o di perdere il liquido durante la consegna. Quindi adesso noi prepariamo raramente i piatti stufati o le zuppe. Invece, abbiamo preparato più i piatti freddi o piatti di miscele secche, come Pollo al vapore con salsa di peperoncino (Kǒushuǐ jī, 口水鸡), Fuqi feipian (夫妻肺片), Dry hot pot (Málà xiāng guō, 麻辣香锅), Zampe di pollo con peperoncini sott’aceto (Pào jiāo fèng zhuǎ, 泡椒凤爪), ecc. La caratteristica di questi piatti sono tutti facili da consegnare a domicilio.”

ZZ: “Quando si tratta di lockdown, volevo proprio piangere perché il danno è stato davvero forte. Abbiamo chiuso il ristorante all’inizio del novembre 2020 e poi fino alla fine di gennaio, abbiamo aperto solo a mezzogiorno in febbraio a causa del coprifuoco, più o meno chiuso per mezzo anno fino alla fine di aprile 2021. Durante questo periodo, siamo vissuti sotto una grande pressione, il giorno peggiore è stato accreditato solo con 93 euro. Alla fine del mese, abbiamo paura di calcolare quanti soldi avevamo guadagnato, perché era pochissimo, davvero una tortura. Inoltre, il nostro ristorante è stato affittato, ovviamente bisognava pagare l’affitto anche se era chiuso. Ma ringrazio sinceramente tutti gli studenti cinesi. Fortunatamente abbiamo molti studenti cinesi all’Università di Padova e al Conservatorio di Padova. Loro hanno prenotato molto asporto con noi, il che mi ha davvero commosso. Anche se non abbiamo guadagnato i soldi in un mese, per fortuna non abbiamo un disavanzo grazie all’aiuto dei connazionali. Ma sai, gli studenti universitari non hanno reddito quindi era impossibile ordinare tutti i giorni da asporto nel nostro ristorante. Comunque così abbiamo potuto garantire i salari dei nostri dipendenti. La pandemia non colpisce solo i ristoranti cinesi, ad esempio davanti a noi c’è una pizzeria, anche la pizzeria è affittata, lui doveva pagare al proprietario 8 mesi di affitto, purtroppo non è riuscito a guadagnare durante il lockdown e il proprietario gli ha suggerito di cedere la sua attività della pizzeria. Quindi voglio dire che noi tutti stiamo davvero soffrendo.”

XZ: “In effetti, abbiamo investito in questo ristorante a causa dell’epidemia. Perché facciamo principalmente takeaway, in primo luogo, il vantaggio di questo è che non costa troppo per investire in un piccolo ristorante come questo. In secondo luogo, questi semplici piatti cinesi che offriamo, compreso l’antipasto, sono molto convenienti per la consegna. Poi abbiamo solo due persone qui, quindi se fosse un grande ristorante cinese, avrebbe bisogno di più personale. Dopotutto, la nostra posizione è più vicina alle aree residenziali, non al centro città, per cui bastiamo noi

due adesso.”

L’epidemia degli ultimi due anni ha provocato un danno ai quei ristoranti cinesi che avevano già aperto prima dell’epidemia. Ma per fortuna sono stati sopravvissuti alla difficoltà con l’aiuto del governo italiano e dei consumatori. Sebbene non ci siano state perdite gravi, il periodo sembrava ha lasciato una grande timore sui titolari dei ristoranti cinesi. Perciò la maggiore parte di loro ha cercato di passare la loro attività al delivery e dare alcune offerte appropriate, ad esempio il riso bianco gratuito o la spedizione è gratuita. Se la destinazione è dentro la città di Padova, i titolari scelgono di consegnare di persona per ridurre le spese inutili.

Inoltre, ci sono anche cinesi che mirano a questa occasione, investendo in un ristorante cinese sotto la situazione pandemica, preparando il proprio cibo tradizionale cinese fatto a mano per mantenere il gusto originale: panini ripieni al vapore, ravioli cinesi, involtini primavera sono tutti convenienti cibi da asporto per gli abitanti dei dintorni. Quindi, da questo punto di vista, mi pare che l’impatto dell’epidemia su di loro non sia stato forte.

*(Corrisponde alla domanda n. 20)*

## Capitolo 5. Note conclusive

Negli ultimi due decenni, il numero di ristoranti cinesi in Italia è aumentato velocemente. È inevitabile che si sia manifestato il fenomeno della localizzazione, nel senso che il piatto cinese ha cambiato presentazione, gusto originale e ordine nel servire le portate. Attraverso questa ricerca, il fenomeno di localizzazione del piatto cinese si può riassumere nei seguenti quattro motivi: 1) inizialmente i piatti cinesi erano limitati, la cucina piuttosto piccola semplice; 2) la cucina cinese ha requisiti rigorosi per la ricchezza delle spezie e la freschezza delle verdure, ma molti di questi non erano disponibili in Italia; 3) la pressione esercitata da altri concorrenti connazionali; 4) Allo scopo di attirare i clienti italiani si mantenevano le prestazioni in stile cinese ma il gusto dei piatti in stile italiano.

Tuttavia, questi problemi sono stati ormai risolti. Di conseguenza il piatto cinese corrispondente è cambiato di nuovo, iniziando a tornare al gusto "originale". Secondo quanto appreso nella mia ricerca, i ristoranti cinesi intervistati hanno cercato di preparare il menu più ricco possibile, cioè non si attengono più a una sola cucina, offrono invece più cucine cinesi attraverso l'apprendimento di nuovi piatti fatto direttamente in Cina; inoltre operano una fusione o un'innovazione di altri piatti della cucina cinese. Per quanto riguarda le verdure o le spezie dalla Cina, alcune non sono comuni in Europa e pertanto inizialmente non erano disponibili; oggi le tipiche verdure cinesi si trovano anche in Italia e perciò i ristoranti cinesi non si preoccupano più del problema. Anche le spezie sono più facili da reperire un po' ovunque perché ci sono molti grossisti che importano spezie da diverse parti del mondo; quindi si le spezie tradizionali cinesi si vendono non solo nei negozi di alimentari cinesi, ma anche in molti grandi supermercati italiani. Per quanto riguarda la concorrenza tra i connazionali, i ristoratori cinesi stanno pensando a come rendersi diversi gli uni

dagli altri. Per esempio, proponendo “il pacchetto con scelte free”, i clienti possono scegliere uno qualsiasi dei piatti in ogni livello, quindi un qualsiasi piatto dell’antipasto, del primo e del secondo pagando un prezzo fisso. Si può inoltre preparare il menù delle diverse stagioni, o il menù nuovo di “dilution”, in cui lo chef semplificherà alcuni squisiti piatti cinesi complicati e poco maneggevoli da realizzare. Si può anche scegliere di preparare i cibi tradizionali a mano per avere il sapore di famiglia. Per aumentare l’accettazione dei clienti italiani, i ristoranti cinesi da me intervistati hanno iniziato a combinare il piatto cinese con il vino italiano, integrando il piatto con la cultura gastronomica italiana. Si selezionano poi dei piatti adatti ai gusti dei clienti italiani fra tutte le cucine cinesi, per evitare gusti che possono piacere poco agli italiani: per esempio, troppo piccante o con odore pungente. Inoltre si tende a modificare il menù ogni tre mesi, utilizzando piatti nuovi per sostituire quei piatti che non vengono ordinati spesso in modo da garantire l’accettazione della clientela italiana.

Infine, per quanto riguarda il lockdown, a seguito delle numerose restrizioni susseguitesisi durante tutto il 2020 e il 2021, il settore di ristorazione ha dovuto adattarsi alla situazione, molti ristoranti hanno subito pesanti perdite però in genere hanno affrontato attivamente tutto ciò che è successo nei mesi della pandemia. Sotto diverse pressioni, come le spese quotidiane, gli stipendi dei dipendenti, hanno preso delle misure per affrontare la situazione. Per essere più convenienti e risparmiare tempo, hanno ottimizzato il menù dell’asporto, proponendo meno stufati o zuppe e più piatti freddi o piatti di miscele secche, perché piatti facili da preparare e consegnare a domicilio. Uno dei target sono stati gli studenti cinesi a Padova, perché questi stavano seguendo i corsi online da casa. Per loro dunque preparavano pranzo e cena e stabilizzavano la clientela attraverso promozioni, sconti, bevande e riso bianco gratis. Inoltre, ci sono stati anche cinesi che hanno investito in un piccolo ristorante take-away durante il periodo epidemico perché 1) non costava troppo

investire in un piccolo take-away; 2) perché i semplici piatti cinesi offerti erano molto convenienti per la consegna; 3) perché non avevano bisogno di molto personale. Dunque, l'epidemia degli ultimi due anni ha provocato un danno ai quei ristoranti che avevano già aperto prima dell'epidemia, ma che per fortuna sono sopravvissuti alle difficoltà con l'aiuto del governo italiano e dei consumatori e cambiando i loro modelli operativi con successo.

# Ringraziamenti

---

Ringrazio innanzitutto la mia famiglia, mia madre per il costante supporto durante la mia carriera universitaria in Italia. Ringrazio inoltre l'Università di Padova per il percorso formativo offerto e tutti i miei cari professori mi hanno dato la possibilità di trascorrere insieme preziosi periodi di studio.

Il contenuto di questa tesi è reso possibile grazie al contributo di molte persone e per questo desidero esprimere la mia gratitudine a coloro che mi hanno aiutato e incoraggiato nella realizzazione di questa tesi. In primo luogo, molte grazie per il mio relatore, mia carissima Professoressa Schmidt, per la sua guida che mi ha aiutato in tutto il tempo di ricerca e stesura di questa tesi, la sua professionalità, serietà, precisione e pazienza mi tengono sempre motivato, e soprattutto, in quanto sono uno studente straniero, la guida data dalla professoressa Schmidt ha richiesto sempre molto tempo, però la professoressa mi ha dato lo stesso molto aiuto con i dettagli.

Poi vorrei ringraziare tutti gli intervistati: Zhang Lifen; Zhang Zhejian e Xu Zhangkai, per il supporto fornito nel loro fitto calendario, hanno dimostrato molto disponibili e gentili, allo stesso tempo sono anche molto lieto di poter collaborare con loro per completare questo tema.

Infine, ma non meno importante, vorrei ringraziare i miei amici e colleghi, anche se in paesi diversi, per avermi sostenuto spiritualmente e avermi trasmesso il coraggio diretto o indiretto durante la stesura di questa tesi e della mia vita in generale.

# Referenze bibliografiche

- BECUCCI, S. 2018. Oltre gli stereotipi: la ricerca-azione di Renzo Rastrelli sull'immigrazione cinese in Italia. *Oltre gli stereotipi*, 1-172.
- BO, Y. 2006. 意大利中餐业已走出低谷 食客如潮迎来鼎盛时期, *Yi Da Li Zhong Can Ye Yi Zou Chu Di Gu Shi ke Ru Chao Ying Lai Ding Sheng Shi Qi* [Online]. Available: <https://www.chinanews.com/hr/news/2006/11-22/824986.shtml> [Accessed 2nd October 2021].
- CAMPANI, G. 1994. La diaspora cinese nel nuovo contesto delle migrazioni internazionali. *Campani G., Carchedi F., Tassinari A., L'immigrazione silenziosa. Le comunità Cinesi in Italia, Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli.*
- CANG, 餐. C. L. 2018. 意大利菜及饮食文化的起源发展, *Yi Da Li Cai Ji Yin Shi Wen Hua De Qi Yuan Fa Zhan* [Online]. Available: <http://www.51clc.com/article.php?id=279> [Accessed 4th October 2021].
- CAPATTI, A. & MONTANARI, M. 2003. *Italian cuisine: a cultural history*, Columbia University Press.
- CAPUTO, W. & PUGNO, L. 2018. *La pizza al microscopio: Storia, fisica e chimica di uno dei piatti più amati e diffusi al mondo*, Edizioni Gribaudo.
- CARCHEDI, F. 1992. I cinesi. G. Mottura (a cura di), *L'arcipelago immigrazione*, ed. Ediesse, Roma.
- DOTT, B. R. 2020. *The Chile Pepper in China: A Cultural Biography*, Columbia University Press.
- ESQUIRE. 2018. 中餐馆海外百年变迁史 *Zhong Can Guan Hai Wai Bai Nian Bian Qian Shi* [Online]. Available: [https://www.sohu.com/a/242401472\\_115299](https://www.sohu.com/a/242401472_115299) [Accessed 2nd October 2021].
- FALKENHAUSEN, L. 1999. Late Western Zhou Taste. *Études chinoises. 漢學研究*, 18, 143-178.
- GRIMM, S. 2014. *Why do overseas Chinese like to open Chinese restaurants wherever they go?* [Online]. Available: <https://www.quora.com/Why-do-overseas-Chinese-like-to-open-Chinese-restaurants-wherever-the-y-go> [Accessed 10/12/2021 2021].
- HUNT, A. 2019. *How Chinese restaurants rate across Europe* [Online]. Available: <https://newseu.cgtn.com/news/2019-10-12/How-Chinese-restaurants-rate-across-Europe-Jx7WIYwv28/index.html> [Accessed 12/12/2021 2021].
- LI, S. 2021. 从中餐到网红菜单, 2021年意大利人吃什么?, *Cong Zhong Can Dao Wang Hong Cai Dan, 2021 Nian Yi Da Li Ren Chi Shen Me?* [Online]. Available: <http://www.oushinet.com/static/content/italy/2021-01-22/802245718806110208.html> [Accessed 2nd October 2021].
- LIPMAN, J. 2010. Chinese geography through Chinese cuisine. *Social Education*, 74, 17-20.
- LU, X., DING, X. & DAI, Y. 2009. The formation and background of eight Chinese cuisines. *Food and Nutrition in China*, 10, 62-64.

- MARCHI, M. 2015. Geografie del cibo in Emilia Romagna. Culture alimentari e prodotti tipici. *Ri-Vista. Research for landscape architecture*, 13, 42-59.
- MASSARA, D. 2019. *La cucina italiana votata come la migliore cucina al mondo* [Online]. Available: <https://it.yougov.com/news/2019/03/12/la-cucina-italiana-votata-come-la-migliore-cucina/> [Accessed 4th October 2021].
- PIANIGIANI, S. 2021. *14 ortaggi, tuberi e funghi tradizionali cinesi che dovresti usare in cucina* [Online]. Agrodolce. Available: <https://www.agrodolce.it/2021/04/16/ortaggi-tuberi-e-funghi-tradizionali-cinesi-che-dovresti-usare-in-cucina/> [Accessed 30 Dec 2021].
- PIEKE, F. 2004. Chinese globalization and migration to Europe.
- RABACCHI, L. 2020. E-commerce and food delivery during Covid-19 pandemic.
- RAGUSA, V. 2011. Problematiche della cucina cinese in Italia.
- REESKENS, T. & WRIGHT, M. 2014. Host-country patriotism among European immigrants: A comparative study of its individual and societal roots. *Ethnic and Racial Studies*, 37, 2493-2511.
- RUTISHAUSER, J. 2014. *Chili Pepper (Capsicum annum)* [Online]. Available: <https://tenochtitlan.omeka.net/exhibits/show/hunkar-begendi/chili-pepper--capsicum-annuum-> [Accessed 24 Dec. 2021].
- SEAH, L. 2015. Chop Suey, usa: The Story of Chinese Food in America, written by Yong Chen. *Journal of Chinese Overseas*, 11, 231-234.
- SU, Q.-Y. & XU, D. 2011. Works of Chinese Cuisine Culture History Research—After Reading Comparative Study of Tang and Song Cuisine Culture, Zhongyuan Area Based. *Culinary Science Journal of Yangzhou University*.
- TURELLO, S. 2017. *Made in Italy agroalimentare: assimilazione e criticità nel mercato cinese. Proposta di traduzione e commento di tre articoli settoriali*. Università Ca'Foscari Venezia.
- WIKIPEDIA. 2021. 乾酪 Cheese [Online]. Available: <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%B9%BE%E9%85%AA> [Accessed 27 Dec. 2021].
- XU, J. 2010. 健康提示: 西红柿熟吃更有营养 *Jiang Kang Ti Shi: Xi Hong Shi Shu Chi Geng You Ying Yang* [Online]. Hebei Daily China Central Government Portal. Available: [http://www.gov.cn/govweb/fwxx/jk/2010-12/27/content\\_1773626.htm](http://www.gov.cn/govweb/fwxx/jk/2010-12/27/content_1773626.htm) [Accessed].
- YONGFA, W., YONGSHAN, Y., JIUJIN, X., RUOFU, D., FLATZ, S., KÜHNAU, W. & FLATZ, G. 1984. Prevalence of primary adult lactose malabsorption in three populations of northern China. *Human genetics*, 67, 103-106.