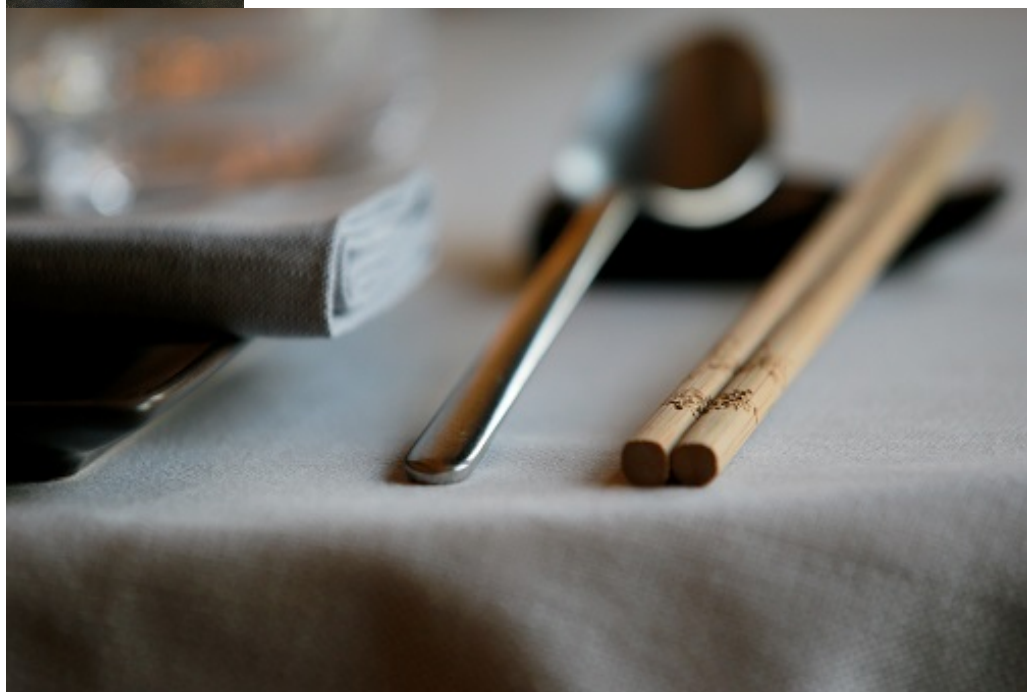


Esperienza multisensoriale di cultura gusto e profumi

Scritto da massimo.pieraccini

Giovedì 19 Ottobre 2017 12:13 - Ultimo aggiornamento Venerdì 20 Ottobre 2017 12:38



Un'esperienza multisensoriale tra cultura sapori e profumi è quella che ti può regalare una serata al Fulin! Il ristorante cinese che ha saputo portare in riva all'Arno la cultura dell'antico oriente, divenendo uno dei ristoranti asiatici più ricercati di Firenze e non solo.

Il ricorrente tam tam spinge il viandante curioso e sperimentatore a verificare se davvero quel che si dice ha fondamento di verità, se davvero il punto di forza sono le materie prime che unite alla proposta culturale di qualità si prefiggono lo scopo di far conoscere una piccola parte della tradizione cinese anche a chi, come chi scrive, è piuttosto diffidente.

Ed allora pronti via si parte iniziando con tre tipi di involtini, uno di pasta fillo con verdure, uno con all'interno scampo ed una crepe con dentro soia; proseguito con quattro ravioli, ognuno con un ripieno diverso, cotti al vapore e serviti in un "attrezzo" di bamboo, davvero suggestivo; un riso venere con capasanta essiccata fagiolini e manzo; e poi ancora patate e maiale fritti; calamari ripieni di patate e peperoni, e non poteva mancare un assaggio dell'orto: fagiolini saltati con foglie di ulivo essiccate e mandorle croccanti. Un vero interessante viaggio attraverso i profumi ed il gusto che ricorda l'oriente ma che poco ha a che fare con il comune immaginario di cucina cinese. Passato in modo più che soddisfacente anche il test digestione, di uno stomaco piuttosto delicato. Pronti per il secondo viaggio in questo ristorante fiorentino che può essere definito luxury chinese experience.

I gestori dicono con orgoglio che nel suo primo anno di attività Fulin è riuscito a raccontare

Esperienza multisensoriale di cultura gusto e profumi

Scritto da massimo.pieraccini

Giovedì 19 Ottobre 2017 12:13 - Ultimo aggiornamento Venerdì 20 Ottobre 2017 12:38

attraverso il cibo la storia della grande cucina cinese che si coniuga con l'attualità e le materie del territorio toscano in uno spazio intimo pensato e creato per donare benessere.

Il Fulin nasce da due giovani ristoratori cinesi di terza generazione come Francesco Han e Stefano Dai, già con esperienze nella ristorazione e l'incontro con il fotografo di moda Gianni Ugolini diventa un invito alla conoscenza, di una tradizione culturale spesso falsata e densa di luoghi comuni, sulla millenaria tradizione cinese. Tradizione che si ritrova anche nelle sale, una al piano terreno d'impronta occidentale di classe elegante ma sobria mentre l'altra, al primo piano dove i tavoli sono racchiusi fra agili bambù creano ambienti più riservati secondo il gusto cinese. I puristi e gli sperimentatori possono cimentarsi a mangiare con le tradizionali bacchette, ma una forchetta ed un coltello sono gentilmente messi a disposizione senza remore per chi non ha voglia di prodursi in complicati equilibrismi.