

BLUARTE

DaDong New York. Art as quintessence of Chinese cuisine



At DaDong New York l'arte culinaria dello chef Dong esplora la musicalità di ogni singolo ingrediente elevandone le potenzialità. Sono pennellate di poesia graffianti l'espressività del gusto ed i sensi scoprono l'empasse della bellezza nella cucina artistica cinese by chef Dong.

di Antonella Iozzo

New York – The taste is always personal, but if you want to discover vitality and chinese gourmet at its best, the unique experience possible is: DaDong Restaurant New York.

Ed il primo ristorante negli Stati Uniti, di uno maggiori chef cinesi, chef Dong, appunto, con nove ristoranti a Pechino e due a Shanghai, non poteva che essere a New York at est di Times Square al n. 3 Bryant Park.

Contemporaneo ed elegante stile sia in cucina sia nel design con sofisticati tocchi glamour per una seduzione dei sensi che scivola come seta nella piacevolezza cosmica del lifestyle e dell'alta cucina.

Al secondo e al terzo piano di The Cube Building, DaDong Restaurant sviluppa il suo concept: cucina ispirata, creativa, seduttiva sul fondale della tradizione. Pura arte per un viaggio multisensoriale che sfiora le corde del sensibile. E' la sua "Concezione artistica della cucina cinese", nota anche come cucina DaDong YiJing.

Luce, spazio, dettagli curati e scenografici, aprono le porte ad un mondo tailor-made fatto di estrema raffinatezza e pulizia delle linee che esalta lo splendore dei piatti. Il progetto by George Wong Design è una perfetta combinazione di fascinazione moderna, rimandi orientali e intime aree decor e luxury, dove l'unicità diventa segno distintivo. Dal reception desk in pietra proveniente dalla Cina e scolpito in geometrica scansione della materia, ad ogni singolo tavolo, del secondo piano, il fil rouge stile colto, ricercato, cosmopolita. È come se il nuovo volto della Cina quello, più avveniristico e sensuale, rendesse l'esperienza culinaria più vibrante, emozionante e luminosa. Mentre al terzo piano la sala proclama linee eleganti nel segno del classico.

Non è un caso se molti primi ministri, presidenti, principi, First Lady come Michelle Obama, e molti cuochi da Feran Adria a Heston Blumenthal fino ad Alain Ducasse, sono fra i suoi ospiti più fedeli.



Ci troviamo solo al secondo piano, ma la verticalità di New York è una costante che attraverso le ampie vetrate proietta un dinamico estetico che s'innesta a culture differenti in una coinvolgente performance esperienziale. Tutto diventa fashion e trend in terrazza, un paradiso dal respiro verde nel cuore di Manhattan, dove gustare meravigliose cene o deliziosi cocktail con una scenografia d'eccezione, una scenografica fontana e la preziosa opera dell'artista cinese Zheng Lu. Arte per ogni senso, dalla vista al palato passando attraverso le corde dell'anima, semplicemente DaDong Restaurant.

Ospitalità come quintessenza della tradizione orientale qui portata al massimo livello. Non un requisito dello staff, ma la naturale estensione dell'essere e del rappresentare DaDong Restaurant. Savoir-faire professionalità e identità del luogo s'intrecciano in un dialogo virtuoso che cambia le prospettive conducendoci in un viaggio verso nuove espressioni dell'arte culinaria e dell'ospitalità.

Essenzialità e raffinata semplicità si traducono in una mise en place che nulla lascia al caso, e quando lo Champagne Marguet, Extra Brut Rosé, entra in scena le danze hanno inizio con impressioni d'autore filtrate dal fine perlage e dalla nota minerale e leggermente floreale. Easy chic, easy informal.

Minimalista e romantico con un tocco glam, "Champagne Glazed Vine Tomatoes – Crispy Mushroom Salad Stuffing" l'estetica è un omaggio alla perfezione e alla pulizia cartesiana dei maggiori maestri dell'arte. Equilibrio, grazia, gioco di pieni e vuoti nella brillantezza del rosso. La rotondità dei pomodori, sembra quasi che la natura abbia ascoltato la richiesta dello chef per la perfezione circolare, nello splendore della glassa sembrano gioielli di Tiffany e quel nastro di gelatina allo champagne, volteggiante, leggero come l'aria, è la nota dominante, il plus. Ma quando le sorprese sembrano finire, il ripieno fra la morbidezza dell'insalata e la croccantezza dei funghi rilancia una nuvola che si scioglie in bocca tutto il resto è DaDong Restaurant.

Avete mai pensato ad un giardino zen reinterpretato in chiave culinaria? Basta ordinare “Sweet And Sour Pork Ribs – Preserved Plums and Sprinkled with Powdered Sugar”, landscapes di emozioni ed espressioni scolpite con la gestualità del pensiero. La materica essenza del sasso diviene la base per l’espressività dello chef DaDong, la sua abilità tecnica e la sua maestria nell’orchestrazione dei sapori e dei profumi, fragranze e spezie sembrano rinascere poesia. È come se la massima aspirazione delle costole di maiale fosse quella di divenire prelibata essenza in agrodolce nel richiamo delle prugne.



Originali e unici come un bene prezioso che richiama lo stile cinese, ma qui lo ridefiniscono, sono i “Crystal Vegetable Buns” un’esplosione di sapori che ci regala un gran sorriso. La loro forma tradizionale cela un cuore morbido che apre un mondo d’immaginazione dai rimandi delicati ed è solstizio orientale.

At the DaDong Restaurant sensazioni infinite si mescolano alle tonalità della luce e percorrono il sentiero della convivialità. Un piacere che si trasforma in emozione, in continua esplorazione gastronomica in coinvolgimento empatico.

E il “DaDong Kung Pao Chicken – Peanuts, Chilies and Scallions”, è semplicemente ambizioso e articolato. Il piatto si presenta come una tela su cui sono stati impressi i sapori dalle cromie vivaci.

Il pollo, gli arachidi, il peperoncino e lo scalogno è un moltiplicarsi di sapori multifaccettati, il contrasto di consistenze e l’interazione fra gli elementi è fantastica ed i sapori cantano.

Nel calice la freschezza del Riesling, Dönhoff, Kabinett, Nahe, Germany, con note acide e minerali perfettamente bilanciate, rilancia. Fiori bianchi e giusta persistenza lo rendono elegante, fine, armonico.

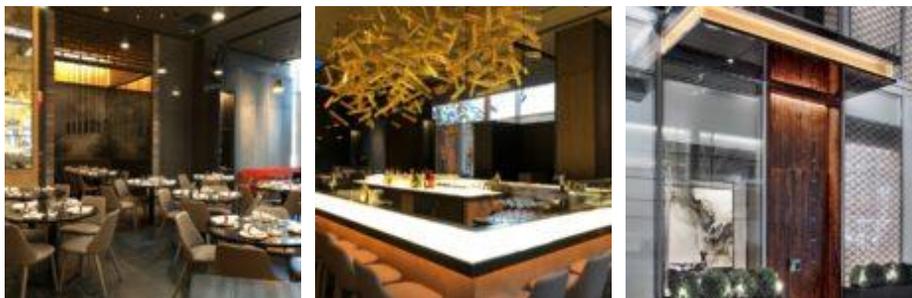
Sorsi che continuano ad accompagnarci fino al “Steamed Farro with Braised Abalone – Truffle Sauce, Chinese Iron Yam”. Il sapore del mare giunge in un frammento d’immenso, voluttuoso, è l’abalone, conosciuto anche come orecchio di mare. Gusto delicato e con un sinfonia di rimandi che si sfumano nella ricchezza marina che lo rende unico. Se ogni elemento deve avere una funzione, in questo caso il farro crea il sottofondo sonoro che fa danzare al palato l’abalone e lega gli altri ingredienti, quali la salsa al tartufo e l’ignami cinese.

Emozionarsi al DaDong Restaurant è come scoprire la passione per la qualità dello chef, la sua padronanza tecnica e la sua conoscenza della tradizione. Ma è anche scorgere in ogni gesto l’arte d’interagire con i suoi ospiti creando esperienze gourmet costellate di esclusività.



Visioni che diventano sweet dream con i dessert “Traditional Dried Tangerine Peel Flavored Ice Cream” un morbido e cremoso gelato al gusto tradizionale di bucce essiccate di mandarino e “Traditional Beijing Snacks” golose sfere ricche di tradizione pechinese. Frutta secca e candita, e ancora mandorle in una profondità incisiva quanto ammaliante. Sono le curve della seduzione nel candore bianco che li ricopre, quasi innocenti concessioni nel preludio della dolcezza. Poi, l’incanto del momento è movenze dell’anima nella voce suadente del tè Jasmine. Ogni commento è superfluo.

At Dadong Restaurant l’arte culinaria dello chef Dong esplora la musicalità di ogni singolo ingrediente elevandone le potenzialità. Sono pennellate di poesia graffianti l’espressività del gusto, ed i sensi scoprono l’esperienza totalizzante data da sapori sublimi. Lempasse della bellezza nella cucina artistica cinese by chef Dong.



Dadong Restaurant 3 Bryant Park
New York, NY 10036
Tel. 212.355.9600
<http://www.dadongny.com/>