

# Londra, lo Yauatcha e il trionfo dei Dim Sum

**Paolo Marchi**

*nostro inviato a Londra*

● A Londra potrei trascorrere la vita intera limitandomi a scrivere delle insegne legate alla capitale inglese senza mai annoiare i lettori. Uno gira per mezza giornata in un pugno di isolati e dopo un po' non sa più dove fermarsi a pranzo e se legge *TimeOut* rischia le vertigini perché alle varie voci, African & Caribbean, The Americas, Brasseries..., corrisponde una scelta varia e di qualità impossibile in

Italia, nemmeno barando.

Io, che non ho mai perso la testa per la cucina cinese, termine preciso come parlare di cucina europea, mi sono deliziato in una delle pochissime insegne, in Italia **Amerigo** a Savigno sopra Bologna, che hanno ottenuto la stella *Michelin* nonostante un servizio da una forchettina. Trattasi di **Yauatcha** a Soho, aperto due anni fa in un ufficio postale anni Sessanta. A parte il pub e

## YAUATCHA

15 Broadwich Street

### LONDRA

**Telefono:** 020.74948888

**Sito:** [www.yauatcha.com](http://www.yauatcha.com)

**Chiusura:** domenica

**Prezzi in sterline:**

Dim sum 3/14.50,  
main courses 3.50/24

**Coeff. difficoltà:** buono

il fish&chips di fronte che mi hanno titillato in egual misura, lo **Yauatcha** è una pasticceria e sala da the al piano terra, aperta ogni giorno fino alle 23 (attenti: no *breakfast* mattutino, apre alle 11), e un ristorante cinese nell'interterrato con microluci a mo' di stelle nel soffitto nero, un bancone bar con un acquario di pesce rossi e camerieri che corrono efficienti e precisi.

È il regno (e il trionfo) dei *Dim Sum*,

insieme di popolari preparazioni cantonesi che spaziano in tutte le direzioni, con una particolare attenzione a ravioli e involtini, eccellenti ma scomodi da mangiare con le bacchette perché scivolosi. E poi i piatti unici, superbe costolette di maiale (che avrei rubato al tavolo dei vicini) e pomodorosi, piccanti gamberosi in salsa rossa. Attenti al peperoncino servito a parte...

**E-mail:** [paolo.marchi@ilgiornale.it](mailto:paolo.marchi@ilgiornale.it)