

A Torino Lao trasforma il Capodanno cinese in un racconto di migrazione, memoria e antenati

17 Febbraio 2026

di **Patrizia Ferlini**



TORINO – Come ogni anno tra fine gennaio e metà febbraio secondo il calendario lunare, la celebrazione del Capodanno cinese sancisce l’inizio di un rito collettivo che ruota attorno alla tavola, alla condivisione e ai sapori della tradizione gastronomica cinese. I piatti simbolo del periodo, come i ravioli ripieni, i bao e le ciotole di noodles, diventano racconti di una cultura culinaria millenaria.

In molte città italiane, compresa Torino, questa festa ha trovato un’eco crescente tra gli appassionati di cucina etnica, trasformando il Capodanno in una scusa per esplorare autentiche cucine dell’Asia orientale.

Al centro di questo fermento gastronomico torinese si trova Lao, ristorante cinese contemporaneo nel cuore del capoluogo piemontese.



Nato nel 2023 e guidato dalla chef e imprenditrice **Tina Dai**, già fondatrice di Oh Crispa!, Lao

ha rapidamente conquistato una reputazione di riferimento per chi cerca sapori più profondi della cucina cinese tradizionale e non l'ennesima versione europeizzata del genere.

Il locale propone un menu che fonde sapori autentici con tecniche di preparazione curate, dai famosi *xiao long bao*, ravioli di brodo e carne che richiedono un rituale di consumo quasi cerimoniale, ai *dan dan mian* e altri noodles tirati a mano.

Lao è nato come ristorante, ma viene percepito anche come un luogo di narrazione.

“A Lao vorrei condividere con gli altri la mia memoria del cibo, la mia memoria del gusto. Qui si partecipa a un rituale sociale cinese”, racconta Tina a *Virtù Quotidiane*. “Il cibo è il modo più semplice per riunire le persone; il colore e la presentazione dei piatti mostrano e permettono alle persone di iniziare a conoscere la cultura del tuo Paese”.



Cibo, migrazione, identità: “La prospettiva della mia storia personale mi ha fatto capire che, per raccontare la Cina, bisogna considerare che la sua vastità. Non potevo semplicemente offrire un menu vastissimo. Dovevo condividerne le sfumature. L’amarezza specifica di una foglia, l’esatta sensazione intorpidente di un grano di pepe del Sichuan. I ravioli che mangiavo nel luogo in cui sono nata”.

In Italia, la cucina cinese è stata a lungo semplificata o stereotipata. “Oggi le persone viaggiano molto, soprattutto le giovani generazioni. È facile spiegare cos’è la cucina del Sichuan, cos’è quella di Shanghai, cos’è la cucina di Pechino. Sento che ora è diventato più facile comunicare con il pubblico torinese”.

I piatti di Tina raccontano una Cina lontana dai cliché. “Nell’attuale contesto geopolitico è molto importante offrire una narrazione diversa attraverso il cibo”, dice.

Negli ultimi anni il cibo è diventato uno strumento di diplomazia quotidiana. “Un ristorante può contribuire a ridurre le distanze culturali e politiche tra mondi che spesso si guardano con sospetto. A tutti piace mangiare bene. Il cibo è un ponte che collega le persone, che le riunisce. Come proprietaria di un ristorante, sono molto felice e orgogliosa di vedere questo”.



Il Capodanno cinese è un momento simbolico molto potente che aiuta a superare ancor di più queste barriere. “La tavola del Capodanno cinese è come il Natale per gli occidentali. È ricca di benedizioni rese commestibili. I ravioli per la ricchezza, i noodles per la longevità, il pesce per l’abbondanza. Da Lao manteniamo vive queste tradizioni perché ci collegano alla casa e ci ricordano che il cibo nutre non solo il corpo, ma anche l’anima e la comunità”.

“Lao è un luogo per chi ama la cultura cinese, l’atmosfera cinese. Molti italiani, così come stranieri, per esempio giapponesi, vengono a Lao per celebrare il Capodanno cinese con i loro amici. È una cena che riunisce l’amore”.



Guardando al futuro, si pone un bivio che vede la cucina cinese in Europa sempre più pluralista e consapevole o verso il rischio di essere nuovamente normalizzata dal mercato: “Come proprietaria di un ristorante mi preoccupa la normalizzazione del cibo e di tutto ciò che amo. Dobbiamo continuare a essere creativi. Dobbiamo studiare i nostri antenati. La cucina cinese ha una storia lunghissima che può ispirarmi”.

La popolarità di Lao riflette un fenomeno più ampio nella scena culinaria torinese, dove sempre più ristoranti etnici di qualità stanno ridefinendo la percezione della cucina internazionale. Il Capodanno cinese, con la sua forte carica simbolica legata all’abbondanza,

alla fortuna e alla famiglia, è diventato un momento centrale per celebrare queste cucine con piatti che uniscono gusto e significato.

A Torino, i ravioli e gli xiao long bao di Lao non sono solo cibo ma una porta verso storie di migrazioni, di memoria e di convivialità condivisa. Lao racconta una tradizione viva che trova nuova casa nel cuore della città sabauda.