

Un celebre tiktoker apre la sua prima ravioleria a Roma

3 Dicembre 2024

di Redazione



ROMA – È stata inaugurata lo scorso 30 ottobre in Via Buonarroti 47, nel cuore del quartiere Esquilino, la prima ravioleria cinese Mr. Pling. Il nuovo progetto gastronomico firmato da **Eric Lu**, celebre tiktoker ma già imprenditore nella ristorazione romana oltre che chef.

Mr. Pling nasce come abbreviazione di Mr. Dumpling (letteralmente “signor raviolo”) e vuole omaggiare in maniera divertente ma autentica la cultura culinaria cinese. In Cina infatti i ravioli simboleggiano fortuna, prosperità e ricchezza e rappresentano una delle pietanze principali del Capodanno cinese come buono auspicio per l’anno nuovo. Mr. Pling si ispira così

al Dio cinese della ricchezza, ritratto nel logo con una ciotola colma di ravioli (come fossero lingotti d'oro) e vestito di rosso in un colorato e simpatico disegno. Nell'era dei social e delle distanze sempre più ridotte tra virtuale e reale, Eric ha messo a punto un progetto personalizzato capace anche di coinvolgere i suoi follower come parti attive.

Eric infatti, giovane e creativo, sin da subito ha reso partecipe la sua community in gran parte delle sue scelte, conferendole un ruolo da protagonista nella definizione del brand: il nome del locale è il risultato di un contest avvenuto sui social e lo stesso menu è stato definito dopo aver fatto testare i piatti ai suoi già affezionati clienti, per abbracciare il gusto italiano pur rispettando le ricette cinesi.

Qui si possono mangiare tantissime varietà di ravioli: dumpling (con farina di grano) e dim sum (con farina di riso) cotti entrambi al vapore o alla griglia e tutti con una vasta scelta di ripieni: manzo, pollo, verdure, gamberi, maiale oltre a un cestino misto pensato per immergersi contemporaneamente in tutti i sapori. Ci sono poi i baozi (panini cotti al vapore) farciti con funghi shiitake e tofu affumicato o con carne di maiale, bieta cinese e zenzero ma anche jiamo (panini croccanti tradizionali) con ripieno di manzo o maiale stufato. Imperdibili i primi cinesi: tagliatelle fatte a mano servite in brodo saporito e spaghetti pechinesi. Gusti intensi e ideali da accompagnare con le birre tipiche TsinDao e Sapporo o con il thè giapponese, verde o al gelsomino. Infine dolci come i ciocco bao ripieni di cioccolato fondente al 60%, nocciole e riso soffiato.

Mr. Pling si distingue per l'utilizzo di ingredienti selezionati e di qualità all'interno di una filiera produttiva standardizzata che assicura l'eccellenza del prodotto: tutte le ricette sono eseguite su indicazione di Eric Lu che, dopo una lunga ricerca e formazione in Cina, ha indicato delle rigide linee guida per garantire qualità e replicabilità. Ed è sulla scia di questo pensiero che Eric vuol dar vita ad un vero e proprio franchising con, già in cantiere, nuove e prossime aperture in zona Marconi e Piazza Bologna anche se l'idea di portare i veri dumpling in tutta Italia non è poi così lontana.

"L'obiettivo è di espandere il format in tutta Italia con un modello di franchising che prevede l'uso del marchio con un supporto operativo, indicazione del design da realizzare e, ovviamente, un'attenta formazione del personale. Ci sarà un supporto completo per gli affiliati, con tre format di collaborazione e nessuna royalty, per facilitare l'espansione del brand" spiega Eric.

Il design del locale si ispira alla maestosità della città imperiale di Pechino, con intensi toni del rosso e del verde e suggestive decorazioni tradizionali come lanterne e dragoni, per richiamare l'atmosfera cinese.

Mr. Pling, che si sviluppa su due livelli, può ospitare fino ad un massimo di 50 clienti che godono dello spettacolo live delle esperte signore che preparano a mano i ravioli da poter poi ordinare tramite qr code nell'area interattiva dedicata.