



PAOLO SARPI

Depuis qu'entre 2010 et 2011 Via Paolo Sarpi a été remise à neuf grâce à une intervention de réaménagement urbain, l'artère principale du quartier chinois de Milan est soudainement devenue l'un des quartiers les plus à la mode de la ville. L'immigration chinoise à Milan a commencé en 1920, dans le triangle formé par la Via Canonica, via Bramante et via Sarpi, avec un groupe allant de 40 à 150 membres, arrivés de Paris où ils avaient été recrutés comme ouvriers par le gouvernement Français pendant la Première Guerre mondiale.



La vocation historique pour le commerce combinée à la surpopulation des laboratoires/habitations des chinois du quartier ainsi qu'à la proximité du centre-ville, ont contribué à la montée en flèche des prix des appartements, de sorte que beaucoup de Chinois de Milan vivent en réalité entre Niguarda, Bicocca et Comasina. Le quartier Chinatown reste ainsi fermement aux mains des Italiens même si vous remarquerez en flânant dans les rues que les magasins sont clairement presque tous Chinois. Aujourd'hui, à Milan, vivent environ 27.000 Chinois qui ne représentent pas la majorité des habitants de Chinatown.



Chinatown est un microcosme qui sait refléter le monde: via Canonica a récemment accueilli « Kathay Food », le plus grand supermarché ethnique d'Italie, qui offre plus de 10.000 produits alimentaires typiques, de la Thaïlande au Brésil.

Dans le quartier de Paola Sarpi, certaines des excellences milanaises cohabitent étroitement avec la réalité chinoise d'aujourd'hui : emblématique le cas de la « Ravioleria Sarpi » primée pour la qualité de ses raviolis Baozi et pour avoir porté le street food Milanais à des niveaux jamais atteints avant – elle se fournit à la boucherie voisine « Sirtori », magasin historique à Milan datant de 1931.

PAOLO SARPI



A noter également le contraste existentiel entre deux célèbres voisins du quartier : la pittoresque boulangerie « Maki », qui offre des improbables gaufres chinoises au Bubble Tea tant en vogue en ce moment puis, située à quelques pas, « les Cantine Isola », autre boutique historique milanaise (ouverte en 1896), l'un des meilleurs endroits de la ville pour siroter un bon verre de vin.



PAOLO SARPI

A essayer également, la pâtisserie « Huang Ji Dessert » (les utilisateurs recommandent ses smoothies et pâtisseries de Hong Kong), située à l'intérieur de l'Oriental Mall, le centre commercial qui a ouvert en 2013. Il est bâti sur cinq étages avec espace bien-être, vêtements et jeux et très apprécié par les touristes orientaux. On y trouve également le restaurant « Hua Cheng », sur via Giordano Bruno, peut-être le meilleur restaurant chinois dans chinatown qui permet de goûter des spécialités chinoises difficiles à trouver ailleurs et d'aller au-delà du rouleau de printemps habituel.



Dans le district chinois, l'Italie se défend très bien : en plus des ateliers historiques mentionnés ci-dessus, Chinatown abrite la très célèbre Pâtisserie « Martesana », lauréate dans sa catégorie des Prix ViviMilano - Alimentation et Boisson 2017, et « PastiCheri » de Lucia Stragapede, apprentie du célèbre maître pâtissier allemand Ernst Friedrich Knam, servant les meilleures brioches, gâteaux et mousses du quartier.

Mes coups de Cœur

RAVIOLERIA – via Paolo Sarpi, 27

Si vous demandez quel est le meilleur street food de Milan, courez à la « Ravioleria » sans hésiter ! Mes préférés ; le Mo et le Baozi, un sandwich vapeur à base de porc et de légumes ! Et qui dit street food dit bien sûr manger à l'extérieur, debout, au milieu de cette rue à la fois chaotique et agréable ! Au numéro 27, juste à côté, se fait la vente de tous leurs raviolis à acheter crus et à cuisiner à la maison !

CHATEAU DUFAN – via Paolo Sarpi, 2

Cet endroit débute comme glacier puis évolue en bar pour petit déjeuner et pour prendre un café tout au long de la journée et enfin en bar à Bubble Tea en 2015. Juste à côté, en 2017, ouvre le restaurant « Château Dufan », un nouvel endroit à l'ambiance accueillante et informelle. Un restaurant où vous pourrez déguster des spécialités telles que le ramen, le dim sum et des plats traditionnels chinois réinterprétés de manière contemporaine.