



1. La raccolta della canna da zucchero; 2. Il vulcano Kanlaon; 3. Una delle spiagge di Negros

Asia a tavola —

IL LATO APPETITOSO DELLE FILIPPINE: ZUPPE, ANATRE E RUM

Da Manila, con i ristoranti della Chinatown più antica del mondo, alle 7.000 isole in cui osservare la produzione del pregiato distillato

Giovanni Angelucci

Manila

Quante cose ignoriamo dei Paesi lontani? Prendiamo le Filippine: settemila diverse isole e una capitale, Manila, con quasi 13 milioni di abitanti, importanti sacche di povertà e una identità molto cosmopolita. Dal punto di vista architettonico e storico, la capitale ha ben poco da offrire (vale però la pena di inoltrarsi nella parte vecchia, tra i quartieri di Tondo e Malate, per vedere la città murata conosciuta come Intramuros, testimone dell'era coloniale spagnola), ma da quello gastronomico compete con Bangkok e Hong Kong. Intasata dal traffico (si impiegano anche due ore per 10 km), può rendere chi la visita nervoso, ma basta arrivare preparati e sapere dove andare.

Canna da zucchero

Una giusta mossa è riservare a Manila l'ultima parte del viaggio. Dunque, atterrate e ripartite: con poco più di un'ora di volo potrete raggiungere una delle meravigliose isole.

Tra le migliaia tra cui scegliere sicuramente **El Nido**. Chiamata l'«Ultima frontiera» delle Filippine, è un vero paradiso terrestre nel mare cinese meridionale, sulla punta settentrionale dell'isola di Palawan, ricca di barriere coralline, caverne preistoriche e lagune incontaminate, non ancora schiava del turismo globale. Se però siete dei gaudenti a cui il paesaggio non basta, è sull'isola di **Negros** che dovete andare: situata nell'arcipelago centrale delle Visayas, ha spiagge di sabbia nera vulcanica (è ancora attivo il vulcano Kanlaon) ed è resa unica dalla ingente coltivazione di canna da zucchero con produzione non solo del pregiato dolcificante che qui è speciale, ma di un rum di grande qualità famoso in tutto il mondo. È il **Don Papa**.

«Tempo fa ero in vacanza nelle Filippine con amici quando siamo arrivati nella dimora coloniale di **Santa Rosalia** - racconta Stephen Carroll, fondatore di **Bleedin-Heart Rum Company** e padre del **The Don** (distribuito in

Italia da Rinaldi 1957) -. Guardandomi intorno e vedendo queste enormi piantagioni di canna da zucchero, ho pensato: ma dov'è il rum? Produciamolo noi. E così facciamo dal 2012».

La storia del distillato è da rintracciare nell'Hacienda Santa Rosalia della famiglia Gaston, che diede inizio alla coltivazione delle alte canne nel 1840. Tra case coloniali e antichi mulini adoperati per romperle e separarne il prezioso succo, si è giunti alla quinta generazione; lo zuccherificio (il più antico datato 1918) è di proprietà della statunitense Jardine-Davies Company e fonte di approvvigionamento per produrre il **Don Papa**: versione 7 e 10 anni di invecchiamento, il «Rare Cask» in edizione super limitata e a gradazione piena (50,5%), lo Sherry Casks Finish proveniente da diversi tipi di botti di sherry.

Hipster o raffinato

È il momento di tornare a Manila e scoprire la sua cucina seguendo tappe ben precise: partite dalla Chinatown più antica del mondo, si chiama **Binondo** e fu fondata nel 1594, oggi è abitata da circa tredicimila persone, non solo cinesi, che ne fanno un importante centro economico e culturale della città. C'è di tutto, compresi innumerevoli ristoranti a prima vista non invitanti ma che riservano un'esperienza autentica a suon di zuppe, dumpling, indecifrabili involtini e anatre succose.

Lo chef basco Jose Luis «Chele» González ha dato lustro alla città con il suo **Gallery Vask** (miglior ristorante del Paese nel 2017 per la *World's 50 Best Restaurants*). Un luogo più informale e hipster, composto solo da cuochi under 30, è **Toyo Eatery**, unico filippino a comparire nella discussa classifica citata: con 50 euro godrete di un menù degustazione **da capogiro** (in Europa certamente stellato) creato dallo chef **Jordy Navarra** (irresistibile il three-cut pork barbecue). Per concludere chiedete al tassista di portarvi al **Mandalay Whisky and Cigars Bar**, lo speakeasy più affascinante della città che ospita una delle rare Macallan room esistenti. —