

# emotions

viaggi e cultura

prima edizione - Anno 1 n°2 dicembre 2011



**Cina**  
**Baden Baden**  
**Antartide**  
**Frégate**  
**Lucca**  
**Presepe da collezione**

# Il Gansu

## sul Tetto del Mondo

Testo e foto di - Words and photos by  
Teresa Carrubba

Il migliore passaggio sotto il Cielo. Così era considerata la Porta Occidentale della Cina, cioè l'estremità della Grande Muraglia rappresentata dal Forte di Jiayuguan, della dinastia Ming, a buon motivo incluso nel Patrimonio Unesco, avamposto di scambi culturali e del commercio tra la Cina e il bacino del Mediterraneo. È nella Provincia del Gansu, all'incrocio degli altipiani Qinghai-Tibet, il Tetto del Mondo. Da qui passavano viaggiatori e mercanti a dorso di cammello nell'aspro percorso del Corridoio di Hexi per millenni unico collegamento tra Cina e Occidente. Da qui passava la leggendaria Via della Seta che evoca immagini di mercanti carovanieri carichi di

### Gansu. On the Roof of the World

*"The best passage under the Sky": This is how they considered the Western Gate of China, which is to say the last part of the Great Wall of China which was the Ming dynasty Fortress of Jiayuguan, appropriately is a UNESCO world heritage site, and a former outpost of cultural and commercial exchange between China and the Mediterranean. The Fortress is in the province of Gansu, at the crossroads of the Qinghai and Tibet plateaux - the Roof of the World. Travellers and merchants plied their way along the harsh Hexi Corridor for centuries as it was the only link between China and the West. It was also part of the legendary Silk Ro-*

stoffe pregiate, ma anche di spezie, monili, vetri e porcellane. Per più di due millenni questa Via si è snodata lungo più di seimila chilometri diramando collegamenti capillari fino alla Russia meridionale e all'Asia centrale. E da qui transitavano non solo le mercanzie, ma anche la cultura e la filosofia religiosa. Qui si trovano molti templi, antiche grotte-tempio e centri di culto del Buddismo che si estendono dal margine orientale fino alla punta occidentale della Provincia. Nel sud, invece, Xiahè è sede di un importante complesso di monasteri tibetani, secondo soltanto a quello di Lhasa; in particolare, l'attività religiosa ruota intorno al Monastero di Labrang, uno dei sei più grandi centri tibetani del Gelugpa, l'ordine dei Berretti Gialli del buddismo tibetano. Altrettanto celebri le Grotte dei Mille Buddha a Mogao, anche questo sito Unesco, nel territorio della città di Dunhuang. Le grotte di Mogao costituiscono uno dei più pregevoli complessi di arte buddista del mondo. In un passato aureo era sede di 18 monasteri, di numerosi artisti, traduttori e calligrafi e meta di pellegrinaggio per

ute which evokes images of caravans and merchants laden down with precious silks, spices, jewellery, glass and porcelain. For more than two thousand years this road snaked its way for six thousand kilometres, branching off along the way to create an entire network of roads, to southern Russia and central Asia. And along it travelled not just merchandise, but also culture and religious philosophies. Along the way, from the east to the west of the province, there are many temples, antique cave-temples and centres of Buddhism. While in the south, in Xiahè, there is an important complex of Tibetan monasteries, which is second in importance only to that of Lhasa. The religious activities are concentrated around the Monastery of Labrang, one of the six great Tibetan centres of the Gelugpa, the order of the Yellow Berets of Tibetan Buddhism. Equally famous are the Mogao Caves of the Thousand Buddhas, another UNESCO site, near the city of Dunhuang. The Mogao Caves are one of the most splendid collections of Buddhist art in the world. In the golden age there were 18 monasteries around them, and many artists, translators and call-



Cina



9

8 i viaggiatori che si proteggevano con la preghiera dai pericoli dell'attraversamento del deserto del Gobi. L'entrata alle grotte è strettamente controllata e non è possibile accedervi senza guida; sono 492, ma se ne visitano solo una decina, comprese quelle che custodiscono 2 Buddha imponenti, di 34 e 26 metri. Sempre nell'area di Dunhuang, un altro sito da non perdere ma dalla spettacolarità completamente diversa: le dune di sabbia del Mingsha Shan, modellate dal vento in eleganti volute scultoree dai colori cangianti nelle varie fasi del sole. Sono dune molto alte, fino a 1700 mt. su cui si può salire con macchinette semiscoperte o con i cammelli. Dunhuang. In passato era una fertile oasi circondata da alte montagne e dal deserto dei Gobi, utilizzata come stazione di posta dai viaggiatori della Via della Seta per far riposare i cammelli e rifornirsi prima di ripartire. Alcuni di loro invece si stabilirono lì e costruirono fortezze, torri e templi. Tuttavia, la più grande oasi del Corridoio Hexi, fu senz'altro Zhangye, in passato fortemente influenzata dalla cultura tibetana. Oggi è una città vivace con tipica architettura a pagoda e un tempio con una delle particolarità più interessanti della Via della Seta: la più lunga statua di Buddha sdraiato lunga 35 metri protetta da imponenti figure di venerabili in terracotta, affreschi e oggetti dell'epoca Qing. Nella stessa zona, l'effetto impressionante del Danxia Landform, un sito irripetibile di formazioni rocciose disegnate dall'erosione del vento, ora in canne d'organo ora in bizzarre onde marine, la cui variegata

ligraphers lived there as the caves were a place of pilgrimage for travellers who on their journey across the Gobi Desert would stop here to pray for a safe passage. Entrance to the caves is strictly controlled and they can only be visited with a guide. There are 492 caves but only about 30 are open to visitors, including those which contain two enormous Buddha carvings, one 34 meters high and the other 26 meters high. Near Dunhuang there is another completely different yet equally spectacular site, the sand dunes of Mingsha Shan, honed by the wind into elegant sculpted whirls that are lit with different iridescent hues by the changing position of the sun. They are tall dunes, up to 1,700 metres high, and the lower part can be reached on open jeeps or on camel back. In the past Dunhuang was a fertile oasis surrounded by high mountains and the Gobi Desert, and it was a place where travellers stopped along the Silk Route to rest their camels and stock up on supplies before continuing on their way. Some decided to stay there, and built fortresses, towers and temples in the area. However the largest oasis on the Hexi Corridor was Zhangye, which in the past came strongly under the influence of Tibetan culture. Today it is a lively town with pagodas and with a temple with one of the most interesting attractions on the Silk Route - China's longest reclining Buddha statue, some 35 metres long and protected by important and venerable figures in terracotta, frescoes and Qing dynasty objects. In the same area the Danxia Landform is a unique geological formation of rocks eroded by the winds, some in the shape

composizione geologica fa sì che gli effetti della luce naturale trasformi il sito in una scenografia di colori coinvolgente e mutevole. Ma il vero centro strategico della Via della Seta è Lanzhou, capoluogo della provincia del Gansu nonché punto di partenza degli epici viaggi via terra alla volta del Xinjiang e del Tibet. Nell'antichità era chiamata la città dorata, per i floridi commerci grazie alla sua posizione lungo la Via della Seta, punto di attraversamento del Fiume Giallo. Retaggio di quell'epoca, ancora oggi è considerata la principale struttura industriale della zona nord-occidentale della Cina. Della storia archeologica, invece, ci sono tracce interessanti nel bellissimo Museo della Provincia del Gansu che, con un sapiente allestimento, conserva reperti della Dinastia Han dal 206 a.C. al 220 d.C., fra cui le tavolette di legno incise utilizzate per trasmettere messaggi lungo la Via della Seta e una bella statua bronzea raffigurante il Cavallo volante di Wuwei. Un cavallo che galoppa sul dorso di una rondine rinvenuto trent'anni fa in una tomba della dinastia Han, sotto il tempio di Leitai. Una chicca del viaggio nella Provincia del Gansu è Liqian, un luogo la cui storia gira intorno alla possibilità che i suoi abitanti discendano da una truppa di legionari romani sconfitti i quali nel 53 a.C. si rifugiarono qui e qui si accasarono. Ancora oggi a Liqian si trovano persone dai caratteri somatici ibridi metà cinesi e metà caucasici e ricerche scientifiche, compresa l'analisi del DNA, sembra avvalorare l'ipotesi della discendenza romana. •

of organ pipes and others resembling strange ocean swells. What makes then unique is the way the light transforms them into a palette of intriguing colours that change intensity depending on the light. The strategic centre of the Silk Road in Gansu is Lanzhou, the province's main city and the starting point for epic journeys overland to Xinjiang and Tibet. In ancient times it was called the golden city for its lively trading on the Silk Road, and as it was a crossing point on the Yellow River. And today it still holds this position as the main industrial centre in north-west China. There are many fascinating archaeological finds in the handsome Museum of Gansu Province which, also thanks to the creative layout, provides an interesting overview of the Han dynasty dating to 206 B.C. to 220 D.C. including wooden tablets with engravings which were used to send messages along the Silk Route, and the exquisite little bronze statue of the Galloping Horse of Wuwei. A prancing horse balanced on a swallow's back which was found thirty years ago in a Han dynasty tomb under the temple of Leitai. One special and memorable experience when in Gansu Province is a visit to Liqian, a place where history would have it that some inhabitants are descended from a Roman legion which was defeated at a battle in 53 B.C. and fled to these parts where they stayed. Today in Liqian you can meet people with hybrid somatic features, half Chinese and half Caucasian, and scientific research, including DNA tests, would seem to prove that they are indeed descendants of the ancient Romans. •

emotions anno1 n°2 - dicembre 2011



China Eastern Airlines, fondata nel 1995, è oggi una delle tre principali compagnie aeree della Cina con base a Shanghai e con una flotta di 337 aerei, un network di 110 destinazioni in Cina, nel Sud-Est asiatico, in Europa, in Nord America, in Sud Africa e in Australia. Nel 2010 China Eastern ha firmato il memorandum of understanding per l'ingresso dello Shanghai Airlines nella Sky Team avvenuta a luglio 2011. Sempre nel 2010 Shanghai Airlines diventa una filiale della China Eastern Airlines. Nel 2011 inaugura i voli Roma-Shanghai con 3 voli alla settimana che subito dopo diventano 4. Nel 2011 iniziano

i voli code-share con AZ per FCO-PEK v.v. operati da AZ e FCO-SHA v.v. operati da MU (China Eastern). China Eastern Airlines partecipa al Programma Mileage comune tra i vettori dell'Alleanza SkyTeam e all'opzione Tariffa giro del mondo con i vettori dell'Alleanza SkyTeam. La flotta si è rinnovata con il cambio dell'aeromobile da A340-300 a A330-200 con 23 posti in classe Business e 238 posti in classe Economy. In previsione da gennaio 2012 l'inserimento della quinta frequenza da FCO. La compagnia copre le seguenti destinazioni: Cina - Shanghai, Canton, Chengdu, Guilin, Hong Kong, Kunming, Lhasa, Nanchino, Pechino, Qingdao, Urumqi, Wuhan, Xi'an, Isola Di Hainan (Sanya E Haiko) ecc. (circa 50 destinazioni). Asia: Vietnam, Cambogia, Thailandia, Malaysia, Singapore, Indonesia, India, Corea del Sud & Giappone, Oceania: Australia.  
[www.chinaeastern.it](http://www.chinaeastern.it)



China Eastern Airlines, founded in 1995, is one of China's three largest airlines and is based in Shanghai with a fleet of 337 aircraft and a network of 110 destinations in China, South-east Asia, Europe, North America, South Africa and Australia. In 2010 China Eastern signed a memorandum of understanding to enter the Sky Team alliance of which it became a member in July 2011. In 2010 Shanghai Airlines became an affiliate of China Eastern Airlines. In 2011 China Eastern launched Rome-Shanghai flights three times

weekly and quickly added a fourth flight. In 2011 China Eastern will start code-share flights with Alitalia, with AZ operating Rome-Beijing flights and MU (China Eastern) operating Rome-Shanghai services. China Eastern Airlines is a member of the SkyTeam Mileage programme and of the round-the-world fare with SkyTeam members. The fleet changed when the A340-300s were replaced by the A330-200s which have 23 seats in Business and 238 in Economy. A fifth Fiumicino flight is planned from January 2012. China Eastern flies to Shanghai, Canton, Chengdu, Guilin, Hong Kong, Kunming, Lhasa, Nanking, Beijing, Qingdao, Urumqi, Wuhan, Xi'an, Hainan (Sanya and Haiko) for a total 50 destinations in China. It also flies to Vietnam, Cambodia, Thailand, Malaysia, Singapore, Indonesia, India, South Korea, Japan and Australia.  
[www.chinaeastern.it](http://www.chinaeastern.it)



Cina

## GLI SPAGHETTI DELL'IMPERATORE

Testo e foto di - Words and photos by  
Pamela McCourt Francescone

**Alla scoperta delle tradizioni gastronomiche lungo l'antica Via della Seta nella provincia del Gansu**

Spaghetti, spaghettini e spaghettoni, linguine e trenette, fedelini e vermicelli, tagliatelle e tagliolini, fettuccine, pappardelle e tortellini sono solo alcune delle prelibatezze culinarie scoperte da Marco Polo nei suoi viaggi sull'antica Via della Seta lungo il Corridoio Hexi nella provincia del Gansu, che confina con il deserto del Gobi e la Mongolia. Leccornie che, secondo la leggenda, il grande esploratore veneziano avrebbe riportato in patria al ritorno dai suoi viaggi in Oriente. Langzhou, il capoluogo di provincia del Gansu, un lungo corridoio di grattacieli sul Fiume Giallo stretto tra due catene montuose, vanta due unicità. Il Cavallino Galoppante di bronzo del 2° secolo d.C., che "vola" sul dorso di una rondine - da qualche anno simbolo dell'Ente del Turismo Cinese - che si può ammirare nel museo cittadino - e il tangmiàn, un delicato brodo di manzo con i famosi spaghettini di grano del Gansu, introdotti nel 1800 dall'Imperatore Guangxu. La maestria con la quale i cuochi del Gansu tirano gli spaghetti è ipnoti-

12

### THE EMPEROR'S NOODLES

**A journey of discovery through the gastronomic delights of the ancient Silk Route in the Chinese province of Gansu**

Spaghetti, spaghettini and spaghettoni, linguine and trenette, fedelini and vermicelli, tagliatelle and tagliolini, fettuccine, pappardelle and tortellini... all made in China, as Marco Polo discovered on his travels through the Gobi Desert and the province of Gansu. And they were just some of the delicacies the great Venetian explorer brought back to Italy from his travels along the ancient Silk Route, part of which runs through this northern Chinese province on the borders with Mongolia. Langzhou, which is Gansu's main city, is a tightly-packed corridor of skyscrapers on the Yellow River and has two things to brag about: the little 2nd-century bronze statue the Galloping Horse on a Swallow's Back - which is the symbol of the Chinese National Tourism Administration - and can be admired in the municipal museum. And tangmiàn, a delicate beef broth with Gansu's famous hand-pulled wheat noodles which were introduced to the province in 1800 by Emperor Guangxu. The mastery with which the Gansu



13

ca, e la loro velocità lascia sbalorditi. La magia inizia con il miàn, un pezzo d'impasto di farina di grano e acqua lavorato con le mani, l'avambraccio e il gomito fino a diventare elastico, che viene tirato a strattoni per allungarlo prima di piegarlo a metà e formare due fili, usando le dita in modo che i fili non si attacchino. Poi i due fili vengono nuovamente tirati con strattoni e movimenti dondolanti velocissimi per ottenere quattro fili. E così via, finché non si raggiunge lo spessore e il numero di fili desiderati - 8, 16, 32, 64 - e si dà ai fili sottili e lunghissimi una sbattuta finale sul tavolo per rimuovere la farina in eccesso. Ed ecco, in meno di due minuti, una porzione di spaghettoni del Langzhou, perfettamente simmetrici e tutti della stessa lunghezza, che vengono buttati in acqua bollente per qualche minuto, e poi serviti nel brodo di carne al quale viene aggiunto del ravanello bianco a fettine e, a piacere, olio con aglio e peperoncino, scalogno tritato, salsa di soia e coriandolo. Da Langzhou l'antica Via della Seta proseguiva in direzione nord-ovest attraverso il Gansu, toccando le città di Wuwei, Zhangye,

chefs hand-pull the noodles is hypnotic and the speed with which they work is mind-boggling. The magic starts with the miàn, a piece of dough made from flour and water, which is kneaded with the hands, forearms and elbows until elastic and then pulled and jerked with the hands to stretch it as long as possible before doubling it over with a deft flick of the finger to form two strings. Using the fingers to keep the noodles apart, and with more pulling, stretching, and swinging the noodles up and down, the two strings quickly become four. And then eight, and sixteen, and thirty-two and sixty-four and, with a final slap on the table to remove any excess flour, the noodles are ready. Less than two minutes to make a perfect portion of Langzhou noodles, all identical and of the same length, which are then tossed into a pot of boiling water for a couple of minutes and served in a rich beef broth to which they add chopped white radishes, oil flavoured with chillies and garlic, chopped scallions, coriander and soy sauce. From Langzhou the ancient Silk Road ran in a north-westerly direction through the cities of Wuwei, Zhangye, Jiayuguan and Dunhuang, each of which has its own particular



emotions

anno 1 n° 2 - dicembre 2011



Jiayuguan e Dunhuang, ognuna delle quale vanta ancora oggi caratteristiche tradizioni culinarie. A Zhangye, una vivace città con il Buddha dormiente più lungo della Cina, la specialità locale sono le linguine che vengono spezzate, cotte e condite con peperoni, fagiolini, pomodori, cavoli e funghi tagliati a dadini e spesso servite tiepide o fredde e innaffiate con il baijiu, il locale vino da riso. Jiayuguan, che si trova tra il deserto del Gobi e le montagne Qilian, è famoso per il shaokezi, un sottile tortino di farina di riso che viene cotto nella cenere della brace. Molto apprezzata anche la carne di montone, lessata per togliere ogni residuo di grasso, e poi fritta in una pastella croccante, gli spiedini di montone, agnello e trippa alla brace e gli spiedini di patate: sottili dischi di patata conditi con polvere di cumino e cotti sulla fiamma viva. Rossi, succosi e saporiti i pomodori locali che, spellati e cotti, diventano un sugo fresco dentro il quale si rompono delle uova che vengono mescolate con il pomodoro e con l'aggiunta di cipollotti freschi per un piatto saporitissimo e dai colori vivaci. Curioso e molto saporito anche il piatto di pasta tipico di Jiayuguan: larghe pappardelle lessate e servite in un brodo di verdure che vanno poi trasferite in ciotole più piccole con un brodo al quale è stato aggiunto aglio, cumino, peperoncino, coriandolo e altre spezie. Rituale impegnativo il trasbordo dato che le pappardelle sono lunghissime e molto scivolose, e il passaggio da una ciotola all'altra avviene rigorosamente con i bastoncini! Dall'aspetto delicato i candidi tortellini di pasta di riso, ma nascondono un cuore perfido: un impasto di carne e verdure con quantità industriali di pungente aglio fresco, e quindi solo per i più pavidii! Ad accompagnare gli spiedini, le pappardelle e i tortellini l'ottima birra locale, Huang Beer, che si beve in bicchierini piccolissimi: un'usanza locale adottata nei secoli, si dice per aiutare a frenare chi ha la tendenza ad alzare troppo il gomito. •

and very different gastronomic traditions. Although noodles are a common denominator. In Zhangye, a bustling city with a statue of China's longest Sleeping Buddha, the local speciality is a kind of flat noodle which is broken into pieces, quickly boiled and then tossed with chopped peppers, green beans, tomatoes, cabbage and mushrooms and served barely warm or cold with bai jiu, the local rice wine Jiayuguan, which is between the Gobi Desert and the Qilian mountains, is famous for its shaokezi, a thin rice cake which is cooked in the embers of open braziers. Mutton is also popular in this area, and is boiled to remove all the fat before being fried in a crispy batter. Then there are the mutton, lamb and tripe skewers which are cooked over hot coals together with delicious thin discs of potatoes which are also skewered, sprinkled with cumin and cooked over the open fire. The red, juicy local tomatoes are skinned, chopped and stewed to make a thick sauce to which they add fresh eggs and chopped scallions, stirring vigorously to get the effect of scrambled eggs. This is a very tasty and colourful dish, the yellow eggs and green scallions a perfect counterpoint to the bright red tomatoes. The typical noodles of Jiayuguan are also tasty and entail a traditional ritual at the table. The wide ribbons are cooked in boiling water and then served in a large bowl of vegetable broth, while smaller individual bowls, containing a rich broth to which garlic, cumin, chillies, coriander and other spices have been added, are placed on the table. Eating these noodles calls for a lot of patience as they have to be transferred from the large bowl to the smaller ones. But as they are extremely long and slippery, and all you have are chopsticks, this can be quite tricky! Jiayuguan's white rice wontons look delicate but they pack a punch, as the meat and vegetable stuffing contains pungent fresh garlic, and so they are not for the faint-hearted! The excellent local Huang Beer served with the kebabs, ribbon noodles and wontons comes with thimble-sized glasses, a local tradition introduced down the centuries to rein in the more exuberant brand of drinker! •