

FAMIGLIA LIU

Stella d'Oriente italiana: il caso della Famiglia Liu

di Stefania Buscaglia



È tra le famiglie simbolo dell'Alta ristorazione italiana, anche se italiana 100% non lo è. È la famiglia Liu: tre fratelli per sei locali a Milano di cui due, Stella Michelin.



Photo credits
© Fabiola Catalano,
Matteo Imbriani,
press Identità Golose

L

Liu è uno tra i cognomi più altisonanti nel panorama dell'Alta Ristorazione italiana perché **Claudio, Giulia e Marco Liu** hanno tracciato una nuova rotta nel panorama della ristorazione etnica nazionale, puntando su alta qualità e idee innovative - con un occhio rivolto a Oriente e uno all'attitudine cosmopolita, tipica delle maggiori capitali europee.

Un esempio unico quello dei **Liu**: da un lato perché - a differenza delle grandi famiglie della tradizione italiana - scelgono di "dividersi" sotto insegne differenti, rimanendo però saldamente uniti da un forte legame di sangue e dal *fil-rouge* dell'eccellenza. Dall'altro perché, difformemente dalla nutrita comunità cinese meneghina - solita a concentrarsi in un quartiere tematico (si pensi alla di via Paolo Sarpi), preferiscono "dominare" Milano in zone differenti, espandendosi in epicentri di infinita rilevanza strategica.

Il risultato: un successo oltre a ogni possibile immaginazione! Ristoranti perfetti per cucina, location e servizio. Un esempio unico e virtuoso che, senza esitazione, può indurci a parlare di "*modello Liu*".

Un modello che decolla nel 2006 e - all'insegna di repentini miglioramenti - suggella il successo dei ristoranti della famiglia Liu come le esperienze gourmet più *cool* della città di Milano e che, inanellando premi e riconoscimenti - consacra nel 2020 Claudio, Giulia e Marco come "ristoratori dell'anno", per la Guida del Gambero Rosso.

È il 2006 quando **Claudio Liu**, classe '82 e maggiore dei tre fratelli, sceglie di dare forma al suo sogno, staccandosi dall'attività di famiglia e aprendo **Iyo**, ristorante pionieristico in Italia, di alta cucina giapponese con richiami alla cultura occidentale. Come zona sceglie via Pier della Francesca, punto di riferimento di stile e piacere dei milanesi più curiosi ed esigenti. Uno stile che non resta mai immobile e che comprende quanto il cambiamento sia naturale: via via, i piatti ispirati alla cucina nipponica subiscono l'influenza della contaminazione nazionale, imprimendo indelebile il marchio di fabbrica dello "*stile Iyo*" che - nel 2015 - consacra il suo successo con l'ot-





tenimento della **Stella Michelin**, la prima per un ristorante di cucina non nazionale in Italia. Consolidato il successo di Iyo, Claudio Liu lancia nel 2018 **Aji**, primo format di delivery e take away di sushi e cucina orientale di alta qualità nel Paese. Un'idea che – oltre all'importante continuità votata all'eccellenza – porta in sé un messaggio etico e virtuoso attento all'ambiente e alle persone. Nel 2019 – nell'avveniristico quartiere di Porta Nuova a Milano – inaugura **Iyo Okamase**, il banco sushi in puro stile tradizionale giapponese e **AALTO**, il fine-dining di cucina libera, senza confini e senza definizioni, insignito della Stella Michelin, per l'edizione 2021.

Il 2015 è un anno fondamentale per la famiglia Liu: non solo Claudio viene consacrato nell'universo Michelin, grazie all'ottenimento della Stella; **Giulia** – la sorella “di mezzo” – apre, insieme al marito Lorenzo, **Gong Oriental Attitude**, arricchendo il ventaglio di ristoranti di famiglia e donando alla città di Milano un locale unico – o “*un ponte*” come ama definirlo – capace di mettere in relazione la cultura orientale e l'inconfondibile tocco della cucina mediterranea. Uno stile peculiare in cui l'equilibrio tra tradizione e innovazione e tra differenti culture si armonizza in un gioco di incastri e contaminazioni: esperimento perfettamente riuscito che affianca la cucina creativa dello chef Guglielmo Paolucci a una cantina con oltre 600 etichette di grande prestigio, in uno degli ambienti più eleganti della città. Tra i piatti imperdibili i *Dim Sum* e, nello specifico, il *Raviolo di Wagyu* o il *Raviolo d'Oro*, un omaggio a Milano.

Marco è il più piccolo di casa ed è l'unico dei fratelli Liu ad essere nato in Italia. Nel 2011, all'età di soli vent'anni, prende in mano le redini del cambiamento del ristorante di famiglia, trasformando quella che era una pizzeria in **Ba Asian Mood**, un ristorante che potesse colmare tutte le lacune dei (troppo) numerosi ristoranti cinesi presenti in città: dalla qualità della proposta dello chef Bryan Hooi, all'ambiente; dalla cantina curata dal sommelier Marco Spini al Servizio in Sala, regno di Marco e della moglie Francesca. Un esperimento che risulta vincente sin da subito, onorando la sincera tradizione della cucina cinese, e liberandola da quei fastidiosi cliché che per anni hanno offuscato la bellezza e l'assoluta qualità di una cultura vasta e articolata come quella cinese.