

# Insoliti incontri

## Le artigianali di 32 Via dei birrai con la cucina d'oriente del Bon Wei

Un menu con abbinamenti speciali, in una location d'eccezione. Al ristorante cinese Bon Wei di Milano si è svolta una serata di degustazione di piatti tradizionali della cucina orientale accostati alle birre artigianali di 32 Via dei birrai di Pederobba (Tv). Si tratta del primo micro birrifico artigianale italiano ad aver ottenuto la certificazione di qualità Iso 9001:2008 Dnv e la certificazione CI, a testimonianza di un prodotto 100% made in Italy. Passione, per 32 Via dei birrai, significa selezionare accuratamente le materie prime e utilizzare accorti procedimenti di produzione.

Pioniere a Milano, il Bon Wei è un ristorante di alta cucina cinese progettato e studiato secondo i canoni della Cina contemporanea, come si potrebbe frequentare nella Pechino di oggi, a Londra, a Parigi o a New York. Nessuna nota fusion, nessuna estremizzazione della tradizione, ma una cucina classica, cantonese, che si dipana in una carta di 101 piatti ben suddivisi per categoria.

Il menu della serata si è aperto con l'aperitivo di benvenuto: involtini dello chef associati alla **Birra Tre+Due** e il tipico "Dim sum", abbinamento tradizionale cinese di antipasti misti e tè (ravioli e involtini misti ripieni di pesce, verdure e carne accostati al pregiato tè verde Long Jing). Dopo la zuppa Wan Ton, in tavola



è stata servita la capasanta al forno abbinata alla **Birra Curmi**. Poi è stata la volta della pancetta stufata accompagnata dalla **Birra Audace**. A chiudere il ciclo dei secondi piatti, l'anatra laccata alla pechinese sfiletata dallo chef in sala e proposta in abbinamento con la **Birra Oppale**. Infine, dolci con la "Cerimonia del tè sul battello".

Tutte le portate sono state servite sulla nuova *line extension* New Wave di Villeroy & Boch e distribuita da Broggi. Il design di questa linea si ispira alle onde del mare, è fatto di tratti morbidi e sensuali. Il tutto reso ancor più affascinante da un bianco che la rende giovane.  **cod 23307**



### L'Indomabile di Teresa Latini Giovane artigiana di qualità

L'Indomabile è una birra speciale, una bionda artigianale, dai toni lucenti, schiuma immacolata e robusta.



Possiede un sapore armonioso e consistente, luppolato piacevolmente nel retrogusto. Viene prodotta con il metodo classico della bassa fermentazione. I

malti d'orzo e di grano subiscono un attento processo di selezione, così come il luppolo, per questo motivo l'Indomabile è in grado di regalare un gusto unico e un piacere intenso ad ogni sorso. Ci si lascia coinvolgere dalla sua allegria condividendola in ogni momento della giornata. Per questo motivo il claim dell'Indomabile è: "Si fa per stare insieme".

L'Indomabile è ideata e prodotta da **Teresa Maria Latini** (nella foto), insieme al fratello Michele Carmelo, che dall'attività dei genitori, legata alla terra, alla coltivazione dei cereali e alla pasta come prodotto finito (la Pasta Latini) hanno preso lo spunto per iniziare questa loro avventura. Il progetto che unisce il mondo della birra al marchio Latini è realizzato con la Birra Amarcord di Apecchio (Pu). È in sperimentazione una tipologia con il farro della Brianza.

 **cod.23349**

