



di GIANNI MURA

A MILANO LA VERA CUCINA CINESE. SENZA INVOLTINI PRIMAVERA

Non sempre la bellezza va a braccetto con la bontà. Qui sì. Pavimento di secolare acacia birmana, pannelli in lacca, specchi serigrafati, tavoli distanziati. Bisognerebbe portarci quelli che dicono: bah, la cucina

cinese non è 'sto granché. Ma anche quelli che la amano e che a Milano, a questi livelli, ancora non l'avevano provata. A noi, come altre cucine asiatiche, la cinese è sempre piaciuta e la consideriamo tra le migliori al mondo. Che poi, a Milano come altrove, ci siano ristoranti cinesi che di buono hanno solo la leggerezza del conto, è un altro discorso.

Bon Wei ha preso la prima parola dell'insegna dal francese (buono), la seconda è cinese (gusto). È un locale elegante ma non sfarzoso, un posto dove ci si sente a proprio agio. Aggiungiamoci un buon servizio (personale giovane), una carta dei vini con circa 150 etichette, un elenco di piatti che arriva a 101 voci, scandito dall'ingrediente principale (gamberi, maiale, manzo) cucinato in svariati modi. L'anatra alla pechinese viene servita anche in monoporzione e non occorre prenotare. C'è quello che ci si aspetta, ma anche qualche presenza insolita, per esempio le rane.

Bon Wei è stato aperto da una giovane coppia, Yike Wang e Wang Pei, che gli italiani chiamano Chiara. Lo chef è anche socio, si chiama Guoqing Zhang, ha 53 anni e ha

fatto esperienza a Hong Kong prima di aprire un suo locale a Padova. Yike lo ha convinto al grande salto, al locale di Padova badano moglie e figlio e noi, da avventori, siamo contenti che si possa capire a Milano cos'è la grande cucina cinese. Niente involtini primavera né riso alla cantonese, anche se la cucina è di base cantonese, con qualche puntatina al Nord. Niente fusion (altro punto a favore). Consigliamo i ravioli di carne alla griglia, i crostacei, il rombo saltato con verdure, i calamari all'aceto, il pollo piccante, il manzo al pepe nero o allo zenzero, le costine di maiale (cinque ricette), la pancetta stufata. Molti piatti sono decorati da sculture vegetali. Dei vini s'è detto. A disposizione birra e tè cinesi.



BON WEI

VIA CASTELVETRO 16, MILANO

INFO TEL. 02-341308
CHIUSO LUNEDÌ A PRANZO
FERIE NON NE FA

CARTE DI CREDITO TUTTE
COSTO DI UN PASTO-TIPO
(VINO ESCLUSO) EURO 50

appare semplicità: Annie Féolde, dell'Enoteca Pinchiorri a Firenze, la prima chef trisillata d'Italia e la seconda in Europa, ha scelto i picci con le briciole, la pasta tipica della tradizione locale, con l'aggiunta di filetti di acciughe e prezzemolo. Agata Parisella e Romeo Caraccio, dell'Hostaria Agata e Romeo a Roma (una stella), propongono il memorabile millefoglie di Agata, Nadia Santini (tre stelle), del ristorante Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, nel Mantovano, le tuiles di parmigiano reggiano, gustose cialde di formaggio da servire calde con l'aperitivo. Luisa Valazza (tre stelle), del ristorante Al Sorriso a Soriso, nel Novarese, indica il brodo («mi riporta alle domeniche della mia infanzia con i nonni»). Infine, Valeria Piccini, del Ristorante Da Caino (due stelle) a Monterotondo, in Maremma, parla delle uova al pomodoro («è il piatto nel quale identifico i miei momenti di pausa, quelli tutti per me»).

E tra le chef fautrici rintraccia un altro filo rosso: «Tre delle cinque che ho intervistato - Annie Féolde, Luisa Valazza e Nadia Santini - sono cresciute in un collegio religioso tra gli anni Sessanta e Settanta. Probabilmente per loro diventare chef ha significato anche evadere da un rigido modello educativo, in una forma socialmente accettabile. Al tempo stesso, la disciplina nella quale sono cresciute le ha influenzate profondamente e tuttora scandisce le loro giornate».



il libro
I «CENTO»
LIGURI
DA PROVARE



CAVALLITO & LAMACCHIA, PIÙ IACCARINO, SONO FIRME NOTE AI LETTORI DELLE PAGINE PIEMONTESE DI REPUBBLICA E ANCHE A QUELLI DEL VENERDI. I PRIMI DUE GIRANO IN COPPIA, COME GAULT & MILLAU. QUANDO POSSONO RITAGLIARE UN PO' DI TEMPO ALLA LORO PROFESSIONE FORENSE. DOPO UNA GUIDA A RISTORANTI E TRATTORIE DEL PIEMONTE, ECCOLI IN TRASFERITA PER I CENTO DELLA LIGURIA (EDIZIONI EXTRA, PP. 120, EURO 9,90). LÌ DOVE PER «CENTO» VANNO INTESI CINQUANTA RISTORANTI E CINQUANTA TRATTORIE, LE MIGLIORI SECONDO IL GIUDIZIO DEL TRIO. NON DANNO VOTI NÉ SIMBOLI, IN UNA PAGINA RACCONTANO UN LOCALE, LA SUA STORIA, LA SUA ATMOSFERA, LE SUE SPECIALITÀ.