

BACCHETTE MAGICHE

CUCINA
CANTONESE
A REGOLA
D'ARTE E PIATTI
FINEMENTE
RIELABORATI
ALL'OCCIDENTALE
TRA LE PROPOSTE
DI DUE LOCALI
MILANESI



Chi ama la cucina cinese - anzi le cucine cinesi: fra la cucina della Mongolia e quella di Canton passa la stessa differenza che tra quella finlandese e quella siciliana - ha due indirizzi più che affidabili a Milano, BA Asian Mood e Bon Wei. Entrambi guidati da sperimentati chef cinesi, praticano cucina cantonese ma offrono anche apprezzabili aperture su quei piatti di repertorio che gli occidentali cercano e che in genere sono realizzati con materie prime scadenti e da cuochi orecchianti. Non solo wan ton, dim sum e riso alla cantonese, insomma, ma nell'uno e nell'altro carta molto ampia con i piatti contraddistinti da numeri e articolata in diverse sezioni (pesci, crostacei, pollo, maiale, ecc.). Ba è spazioso, ben illuminato da grandi lampade



di colori di design che richiamano le forme delle lanterne cinesi, mattoni a vista. Il servizio è cortese e sollecito, i piatti ben presentati e, nel loro genere, esemplari per rigore d'esecuzione e finezza, fritti aerei, verdure cotte al punto giusto, salse calibrate, dalle trofie (davvero simili a quelle genovesi) con cipolle, gamberi e lardo al

pollo alle mandorle, dall'anatra in doppia cottura al branzino al vapore, sino a un plateau di dolci forse non proprio tutti cinesi ma invitanti. Birra e discreta scelta di vini anche a bicchiere, per un conto intorno ai 35 euro. Più "cinese" classico, con mini giardino zen, pannelli laccati, materiali pregiati, dominanti il rosso e il nero, mise en place di tono, è il Bon Wei. Cucina, anche qui, fine ed elaborata, carta che conta un centinaio di voci e comprende i capitoli - occidentalizzati a uso nostro - delle zuppe, delle insalate, degli antipasti, del riso e della pasta, del pollo, delle rane, del manzo, del maiale, dell'anatra, dell'agnello, dei pesci e crostacei, delle verdure e dei tofu, più i dessert... Si casca bene scegliendo, per esempio, il riso con pollo e baccalà o gli spaghetti di soia con aglio e carni, il granchio saltato con cipolla e zenzero, l'anatra alla pechinese sempre disponibile, anche per una sola persona, e servita a regola d'arte (meglio delle scarne e coriacee costine di maiale caramellate) e le polpette dolci fritte. Belle presentazioni e cantina con etichette importanti. Per un conto sui 50 euro.

Altre tavole

La Botte
Gradara (Pu)
Piazza V Novembre 11
tel: 0541 964404

Approdo sicuro nel borgo di Paolo e Francesca questo locale dall'atmosfera accogliente, rifinita da un bel camino. La carta, misurata, racconta di una cucina di terra, ispirata dal territorio, come nei casi del tortino di ricotta su ciccheria o del filetto di maiale con pancetta. Servizio premuroso. Piccola carta dei vini. Menu a 30 euro, come alla carta. Più semplice l'osteria al piano superiore.

Piccolo Dal Tarantino
Pozzuoli (Na)
Via Puteolana 20 (Zona porto)
tel: 081 5266290

chiuso: martedì; domenica sera
Il Rione Terra, la Dicaearchia greca, guarda dall'alto la movida puteolana e le cianciole da cui viene il pesce che troverete all'ingresso di questa trattoria. Niente menu né pane ma tanto crudo e pesce a scelta dal banco per condire la pasta; da provare le "pappardelle", ovvero cicale di mare, con gli ziti spezzati a mano, e il polpo arrostito con scarole. Carta dei vini volenterosa. Da 45 a 75 euro.

Asian Mood
Milano, via Ravizza 10
tel. 02 4693206. Chiuso: lunedì
www.ba-restaurant.com
Bon Wei
Milano, via Castelvetro 16
tel. 02 341308. Sempre aperto
www.bon-wei.it
guide@espressoedit.it