

Cultura

& Tempo libero



Gallerie d'Italia

«Io Milano», la città durante il lockdown nelle fotografie di Carlo Mari

Da oggi all'11 aprile le Gallerie d'Italia, in piazza della Scala, ospitano la mostra «Carlo Mari, Io Milano - Aprile 2020. La città vista dai Carabinieri attraverso l'occhio di un fotografo». L'esposizione, allestita nel chiostro del museo, presenta 47 gigantografie (nella foto, il Duomo) degli scatti di Carlo Mari che compongono

l'omonimo volume edito da Skira, e due foto fine-art. Le immagini, tutte in bianco e nero, rappresentano una testimonianza storica dell'atmosfera sospesa della città durante il lockdown, vista con lo sguardo dei carabinieri. Lunedì-venerdì ore 10-20, Ingr. € 10.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Indirizzi

- Mu Dimsum, via Caretto 3, tel. 338.3582658
- Bon Wei, via Castelvetro 16/18, tel. 02.341308
- Gong, corso Concordia 8, tel. 02.76023873
- Ramen a Mano, via Lomazzo 20, tel. 02.36536559

Niente sfilate di folia con dragoni, lanterne rosse, musiche assordanti. La comunità cinese torna alle tradizioni più intime del loro Capodanno: il pranzo in famiglia. Ma alcuni ristoranti condividono la ricorrenza dedicando un piatto, o l'intero menu, all'Anno del Bufalo, dal 12 al 26 febbraio. Il Bufalo è segno di buon auspicio, di prosperità attraverso la forza d'animo e il duro lavoro, il riscatto dai momenti difficili. «La nostra cucina è parte dell'identità gastronomica della città. Milano è la capitale europea che ha dato maggior spazio alla cucina cinese. Dopo la battuta d'arresto della pandemia, ne darà ancora di più», dice Francesco Wu, patron di due locali (un terzo aprirà a Legnano), consigliere di Concofcommercio, presidente dell'Unione Imprenditori Italia-Cina. Il suo Ramen a Mano mette in carta le costine di maiale del Capodanno, marinate nello zenzero e laojiu, perfetta armonia



Chef Zhang Guoqing del ristorante Bon Wei (foto De Grandis/Ansa)

A cavallo del Bufalo



agrodolce che sboccia dal connubio di aceto di zhenjian e miele selvatico (11 euro).
Dice Zhang Le, direttore e sommelier di Bon Wei, figlio dello chef Zhang Guoqing. «Ci siamo adattati alle regole di sicurezza, abbiamo sviluppato il delivery, studiato forme alternative come la scuola di cucina, per soddisfare la clientela. Non vediamo l'ora di aprire la sera. Questo Capodanno anomalo lo celebriamo con il piatto agurale del sud della Cina, gli Niangao». Sono gnocchi di riso con verdura, funghi shiitake, gamberi essiccati. Nel vario menu anche anatra affumicata con salsa di edamame, saporiti calamari con brunoise di verdura e salsa nera di chili (80 euro).
Mu Dimsum celebra il Ca-

Si entra nel nuovo anno cinese sotto il segno del «riscatto»
Tra i piatti di buon auspicio Niangao (gnocchi di riso), ravioli di barbabietola e gamberi rossi

podanno con menu studiato da chef Chang Liu. Per una settimana propone otto portate (70 euro) che rappresentano l'evoluzione nella cucina promessa dal patron Suill Zhou. Lo chef Chang è un fuoriclasse: ha lavorato al Noma di Copenhagen con René Redzepi ed è stato, nel 2016, finalista a Hell's Kitchen con Carlo Cracco. Nello stesso anno si aggiudicò il San Pellegrino Young Chef

China. «Verso la fortuna» è il nome benaugurale di una portata. Non si tratta dei soliti involtini ripieni di verdure a fiammifero, bensì di una farcia di foie gras e cipolla caramellata, in salsa rossa a base di ciliegie. Altro piatto, «Sotto una buona stella»: gambero rosso con pinoli, moutai, aneto, salsa di soia, aceto, scorza di lime.
Dice la sorridente Giulia Liu, patronne di Gong: «Cre-



Agrodolce Costine marinate nello zenzero da Ramen a Mano



Raffinato Da Mu Dimsum menu a tema in otto portate

diamo nel valore simbolico del cibo. Abbiamo preparato piatti che rappresentano prosperità, fortuna, longevità». Nel menu prestigioso, a 95 euro, i ravioli rossi farciti con ripieno pregiato di king crab e tobiko nero, racchiusi da sottile pasta colorata con barbabietola color festa: il rosso. O il pesce ombriina, con petali di daikon marinato all'aceto di riso, carciofi, crema di zucca e soia secca e il sontuoso lamien all'astice: spaghetti di grano tirati a mano, saltati nel wok con trito di astice e leggero soffritto di zenzero e cipollotti, sfumato con vino di riso fermentato. Ci sono tante ghiotte ragioni per salire sul Bufalo e lasciarsi alle spalle il periodo più brutto.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA