

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

di **Anna Muzio**

Il rosso porta fortuna, il pesce, Yu, l'abbondanza, i ravioli a saccottino, Jia, l'ozienaro e prosperità come i Niao, nga, gli gnocchi di riso di Capodanno. È la ricetta per affrontare bene il nuovo anno. Cinese.

Ci sono vari motivi per festeggiare il Capodanno cinese, che si dipanerà per 15 giorni dal 12 al 27 febbraio, con il gran finale della Festa delle Lanterne.

Vi diciamo i nostri: è l'anno del bufalo, simbolo di resilienza, pazienza e duro lavoro. Abbiamo bisogno di buona fortuna. E anche di un nuovo inizio, perché il tanto atteso passaggio all'AD 2021 ha lasciato l'amaro in bocca, chiusi in casa nel lockdown più stretto.

È anche un tempo di bilanci: un anno fa sotto attacco non c'era il mondo intero e il nostro stile di vita, ma la comunità cinese, che per prima ha visto i suoi ristoranti deserti. «Il 24 febbraio 2020 eravamo già chiusi, dalla Cina ci avevano avvisati che questo virus era pericoloso - ci dice Le Zhang di Bon Wei -. L'anno scorso? Abbiamo perso i sei mesi più importanti, le settimane della moda e del mobile, il Nata-

UNA RICORRENZA DOPPIAMENTE SIMBOLICA

Il Capodanno cinese si festeggia a tavola nel segno della rinascita

Un anno dopo lo scoppio della pandemia i locali orientali ripartono dall'alta qualità

le. Quest'anno faremo come il bufalo: animale dalle mille risorse, simbolo di lavoro duro e infinita pazienza. Ci rimbocchiamo le maniche e andiamo avanti, alla giornata, aspettando la riapertura a cena».

Quanto a noi, ecco un'occasione per regalarci una serata diversa, staccando da serie tv e aperitivi su zoom. Attenzione: non parliamo di riso cantonese e involtini primavera, ma di una cucina contemporanea e raffinatissima, che specie per Capodanno utilizza ingredienti preziosi non necessariamente «autoctoni», come il foie gras. Una Cina

inaspettata, che è il momento di scoprire. Prepariamo dunque lanterne o candele rosse e imbandiamo la tavola per un nuovo inizio: ricordando di ordinare almeno 24 ore prima. A pranzo gli stessi menu sono proposti al ristorante.

Fino al 12 febbraio da **MU dimsum** (via Aminto Caretto 3 ang. via Fabio Filzi, Milano) c'è il menu del nuovo chef Chang Liu. Otto portate che spaziano dagli involtini primavera (al foie gras e cipolla caramellata in salsa rossa a base di ciliegie) all'ottimo Gambero rosso con pinoli, moutai, aneto, salsa di soia, aceto

e scorza di lime, dall'immancabile (*nomina sunt homina*) mix di dim sum dalla sottilissima pelle alla divertente Anatra alla pechinese servita con crepelle sottili, salsa e verdure croccanti, per finire in leggerezza con dei freschi mochi al mango. I pancake con cipollotti sono presentati in una «busta rossa», altra tradizione del Capodanno con cui si dona denaro ai più giovani: in somma pari, con banconote nuove e - ultimamente - anche per via elettronica per parenti e amici lontani, tramite wechat. Prenotazioni scrivendo a booking@mudimsum.it.

Dal 12 al 27 febbraio, a pranzo o con delivery **Bon Wei** (via Castelvetro 16/18 a Milano) propone il menu Chinese New Year's Dinner Collection, una summa dei piatti celebrativi degli anni passati più famati di chef Zhang Guoqing, sempre in chiave contemporanea e poliregionale, come è uso al ristorante, aperto dal 2010. Tra questi l'ottimo Riso con carne di maiale glassata a miele, crunch di carne di maiale essiccata e dadini di foie gras, gli Gnocchi di Riso con verdura, funghi shiitake e gamberi essiccati e i raffinati Fingers di branzino con zenzero ed erba cipollina.

Quest'anno, pensando al delivery, i nuovi piatti dedicati al Capodanno sono l'Anatra affumicata con salsa di piselli ed edamame e gli stuzzicanti Calamari con brunosce di verdura e salsa nera di chili. Chiusura dolcissima con i Cioccolatini rosso e oro a forma di dim sum con l'ideogramma del Bufalo, della pastry chef Sonia Latorre Ruiz. Si prenota al tel. 02-341308 o alla mail prenotazione@bon-wei.it.

Che dire? Il futuro è incerto, una buona, anzi sontuosa cena in fondo ce la meritiamo, e dunque apparecchiamo per la festa. E che il bufalo ce la porti buona.

VASILIKI KOUZINA

La Grecia contemporanea (e trascurata) arriva a casa



■ Voglia di Grecia, di sapori forti e selvatici, semplici e indimenticabili: la sapida feta e il meno noto Graviera, l'Apaki, salume cretese. I fragranti mieli al castagno, arancio o timo, l'olio intenso e le nere olive, le erbe aromatiche dalla montagna di Taygetos che sprigionano i loro profumi ancora prima di aprire il sacchetto. Detto fatto, oggi si ordinano nel nuovo e-shop di Vasiliki Kouzina, il ristorante di cucina greca contemporanea di via Clusone 6 a Milano. La selezione ragionata e attenta di queste perle di piccoli produttori locali dal Paese ellenico è opera della patron Vasiliki Pierrakea (nella foto con la staff), che le materie prime greche di qualità conosce bene. Ha infatti iniziato la sua carriera portandole nelle cucine altrui come cuoca a domicilio. Interessante anche la selezione di vini greci, espressione di un patrimonio vinicolo sottovalutato che vanta oltre 70 varietà autoctone, come gli emergenti Xinomavro e Assyrtiko.

Certo per sperimentare la «memoria gastronomica greca politesta» bisogna andare al ristorante, che ha riaperto a pranzo il venerdì, sabato e domenica. Ma per viaggiare sull'onda dei sapori e degli aromi si può anche ordinare su www.shop.vasilikiouzina.com; spedizioni in tutta Italia o ritiro direttamente al ristorante.

ANuz



ELEGANZA E GUSTO A sinistra, il Black Cod confit con salsa di peperoncini rossi, preparato per il Capodanno cinese dal nuovo chef di MU dimsum, Chang Liu (a destra). Qui sopra, gli Gnocchi di riso di Capodanno dello chef Zhang Guoqing di Bon Wei



■ E poi c'è Gong. Nome proprio di rumore solenne. E di benessere assoluto a tavola. Gong è il locale che per molti ha alzato definitivamente l'asticella del mangiare cinese a Milano e in tutta Italia, anche se il ristorante guidato dalla affascinante Giulia Liu (una delle padrone di casa più raffinate dell'intera scena gastronomica nazionale) sfugge alla stretta definizione di cinese preferendo già nel «sottotitolo» la definizione di «oriental attitude», a causa delle mille ispirazioni e delle mille contaminazioni a cui è esposta la sua cucina mirabolante.

Anche il ristorante al numero 8 di corso Concordia festeggia il Capodanno cinese come segno di rinascita, visto che il 2021 si apre sotto il segno del Bufalo, animale che «per i cinesi shui niu, è forte e resiliente. Inoltre è genti-

UN PIATTO SPECIALE

E da Gong si celebra col Vacuum

Nel locale di Giulia Liu una delizia con manzo supremo spagnolo

le e pacifico, continua nel suo lavoro con dedizione e pazienza, senza lasciarsi abbattere dalle difficoltà. Un esempio perfetto per noi ristoratori, che abbiamo vissuto un periodo difficile eppure non ci siamo arresi», come spiega Giulia Liu.

Per festeggiare la ricorrenza che cade il 12 febbraio ma che contrassegna l'intero periodo, Giulia ha pensato a un piatto ad hoc: il Vacuum, a base di manzo supremo spagnolo, «un animale - spiega la Liu - scelto in età adulta proprio per regalare al palato un sa-

re deciso e profondo». Di questa bestia superba si utilizza la parte della costoletta, «che viene cotta a bassa



SUPERBO Il Vacuum, con costoletta di manzo spagnolo e miso d'orzo

pressione per oltre 16 ore nelle braci per fare in modo che la carne acquisti un piacevole sentore affumicato, restando al tempo stesso estremamente morbida e succosa. Una volta cotta, la costoletta viene glassata con miso di orzo, ingrediente fermentato tipicamente orientale, che conferisce una profondità di gusto ancora maggiore alla carne. «Proprio come il Bufalo, questo Manzo Supremo spagnolo ci comunica un senso di forza e di resilienza, che sarà il nostro baluardo nell'anno appena iniziato», spiega Giu-

lia Liu.

E visto che due giorni dopo il Capodanno cinese cade anche San Valentino, gli chef di Gong hanno pensato anche a un dolce dedicato agli innamorati, a forma di cuore, con base di frolla alla mandorla, colorata di rosso con l'estratto di succo di lampone, che accoglie un biscotto morbido e una parte cremosa affidata a una mousse di vaniglia naturale, che svela, a sorpresa, un inserto di confettura al lampone. Il dolce è reso ancora più affascinante da una glassa rossa a specchio. Il dolce sarà disponibile da mercoledì 10 febbraio a mercoledì 17 febbraio sia al ristorante (aperto dal martedì alla domenica dalle 12 alle 15) sia ordinandolo al delivery (<http://www.gong.website.strooka.com/it/>).

ANCu

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

di **Anna Muzio**

UNA RICORRENZA DOPPIAMENTE SIMBOLICA

Il Capodanno cinese si festeggia a tavola nel segno della rinascita

Un anno dopo lo scoppio della pandemia i locali orientali ripartono dall'alta qualità

Il rosso porta fortuna, il pesce, Yu, l'abbondanza, i ravioli a saccettino, jiaozi, ozidena-ro e prosperità come i Nian, gli gnocchi di riso di Capodanno. È la ricetta per affrontare bene il nuovo anno. Cinese.

Ci sono vari motivi per festeggiare il Capodanno cinese, che si dipanerà per 15 giorni dal 12 al 27 febbraio, con il gran finale della Festa delle Lanterne.

Vi diciamo i nostri: è l'anno del bufalo, simbolo di resilienza, pazienza e duro lavoro. Abbiamo bisogno di buona fortuna. E anche di un nuovo inizio, perché il tanto atteso passaggio all'AD 2021 ha lasciato l'amaro in bocca, chiusi in casa nel lockdown più stretto.

È anche un tempo di bilanci: un anno fa sotto attacco non c'era il mondo intero e il nostro stile di vita, ma la comunità cinese, che per prima ha visto i suoi ristoranti deserti. «Il 24 febbraio 2020 eravamo già chiusi, dalla Cina ci avevano avvisati che questo virus era pericoloso - ci dice Le Zhang di Bon Wei -. L'anno scorso? Abbiamo perso i sei mesi più importanti, le settimane della moda e del mobile, il Nata-

le. Quest'anno faremo come il bufalo: animale dalle mille risorse, simbolo di lavoro duro e infinita pazienza. Ci rimbocchiamo le maniche e andiamo avanti, alla giornata, aspettando la riapertura a cena».

Quanto a noi, ecco un'occasione per regalarsi una serata diversa, staccando da serie tv e aperitivi su zoom. Attenzione: non parliamo di riso cantonese e involtini primavera, ma di una cucina contemporanea e raffinatissima, che specie per Capodanno utilizza ingredienti preziosi non necessariamente «autoctoni», come il foie gras. Una Cina

inaspettata, che è il momento di scoprire. Prepariamo dunque lanterne o candele rosse e imbandiamo la tavola per un nuovo inizio: ricordando di ordinare almeno 24 ore prima. A pranzo gli stessi menu sono proposti al ristorante.

Fino al 12 febbraio da **MU dimsum** (via Aminto Caretto 3 ang. via Fabio Filzi, Milano) c'è il menu del nuovo chef Chang Liu. Otto portate che spaziano dagli involtini primavera (al foie gras e cipolla caramellata in salsa rossa a base di ciliegie) all'ottimo Gambero rosso con pinoli, moutai, aneto, salsa di soia, ace-

to e scorza di lime, dall'immacabile (*nomina sunt homina*) mix di dim sum dalla sottilissima pelle alla divertente Anatra alla pechinese servita con crepelle sottili, salsa e verdure croccanti, per finire in leggerezza con dei freschi mochi al mango. I pancake con cipollotti sono presentati in una «busta rossa», altra tradizione del Capodanno con cui si dona denaro ai più giovani: in somma pari, con banconote nuove e - ultimamente - anche per via elettronica per parenti e amici lontani, tramite wechat. Prenotazioni scrivendo a booking@mudimsum.it.

Dal 12 al 27 febbraio, a pranzo o con delivery **Bon Wei** (via Castelvetro 16/18 a Milano) propone il menu Chinese New Year's Dinner Collection, una summa dei piatti celebrativi degli anni passati più amati di chef Zhang Guoqing, sempre in chiave contemporanea e poliregionale, come è uso al ristorante, aperto dal 2010. Tra questi l'ottimo Riso con carne di maiale glassata a miele, crunch di carne di maiale essiccata e dadini di foie gras, gli Gnocchi di Riso con verdura, funghi shiitake e gamberi essiccati e i raffinati Fingers di branzino con zenzero ed erba cipollina.

Quest'anno, pensando al delivery, i nuovi piatti dedicati al Capodanno sono l'Anatra affumicata con salsa di piselli ed edamame e gli stuzzicanti Calamari con brunoise di verdura e salsa nera di chili. Chiusura dolcissima con i Cioccolatini rosso e oro a forma di dim sum con l'ideogramma del Bufalo, della pastry chef Sonia Latorre Ruiz. Si prenota al tel. 02-341308 o alla mail prenotazione@bon-wei.it.

Che dire? Il futuro è incerto, una buona, anzi sontuosa cena in fondo ce la meritiamo, e dunque apparecchiamo per la festa. E che il bufalo ce la porti buona.

riamente «autocto-
foie gras. Una Cina

mo Gambero rosso con pinoli,
moutai, aneto, salsa di soia, ace-

chat. Prenotazi
booking@mudin



ELEGANZA E GUSTO A sinistra, il Black Cod confit con salsa di peperoncini rossi, preparato per il Capodanno cinese dal nuovo chef di MU dimsum, Chang Liu (a destra). Qui sopra, gli Gnocchi di riso di Capodanno dello chef Zhang Guoqing di Bon Wei