



Sab e dom al Westin Palace, piazza della Repubblica 20. Qui sopra, uno dei sommelier guida, Luisito Perazzo.

Westin Palace

"ENOZIONI", LA RASSEGNA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA

A SCUOLA DAI SOMMELIER

Enozioni torna a Milano per ribadire che bere un buon vino dà sempre un'emozione. La terza edizione della rassegna, organizzata dal comitato lombardo dell'Ais (Associazione italiana sommelier), ospitata come sempre al Westin Palace, in piazza della Repubblica 20, si svolge il 25 e il 26 gennaio 2020 (su www.aislombardia.it dettagli e iscrizioni).

Dalle 14 degustazioni e approfondimenti condotti da esperti sommelier (Nicola Bonera, Armando Castagno, Samuel Cogliati, Luisito Perazzo) che guidano i partecipanti lungo percorsi di vitigni e zone a vocazione vinicola, alla scoperta di produttori eccellenti. Le più economiche sono le degustazioni a banco: 25 euro compreso il calice e la tasca, sabato il tema è Calice nel Paese delle Meraviglie, scorribanda tra i vini della Penisola, domenica Vi.Te. per valorizzare chi ha un particolare rispetto per il territorio e l'ambiente. Tutto esaurito per i seminari. (m.t.)

ORIENTE

GOOD LUCK, È L'ANNO DEL TOPO

COMINCIA IL 25 GENNAIO ED È UN CICLO CHE DURA DODICI ANNI. IN CINA È UNA FESTA DI DUE SETTIMANE. NEI RISTORANTI TIPICI, A MILANO, SI CONSUMANO CIBI CONSIDERATI PORTAFORTUNA: **VEDIAMO QUALI**

di **MARIELLA TANZARELLA**

Il 25 gennaio inizia l'Anno del Topo, il primo segno dello zodiaco cinese che è un ciclo di dodici anni cui corrispondono altrettanti animali.

In Cina si fa festa per due settimane, si fa visita ai parenti, ci si scambia regali. Il Topo, dicono gli esperti, è abile e carismatico, l'anno sarà più pacifico ma non privo di tensioni, soprattutto diplomatiche. Comunque, vale sempre la pena festeggiare e, per chi vuole, adottare piccoli accorgimenti scaramantici come prendere qualcosa a forma di topo, pulire la casa la vigilia, decorarla con oggetti rossi, eccetera.

Soprattutto, consumare cibi considerati portafortuna, spesso perché il loro nome si pronuncia come qualche parola propiziatoria tipo prosperità, lunga vita, ricchezza.

La vasta comunità cinese di Milano ha molti locali, dentro e fuori i confini di Chinatown,



dove in questo periodo troverete piatti tipici e di buon augurio: nel caso, chiedete.

C'è chi realizza menu completi e chi inserisce solo qualche piatto speciale per l'occasione.

Tra le più articolate, la proposta di Bon Wei (dal 2 gennaio al 9 febbraio), che si dichiara ispirata "alla Cina contemporanea" e mixa suggestioni cinesi e non.

colato e ciliegia), creato dalla pasticceria Sonia Latorre Ruiz. Minimo due persone, con acqua e caffè 120 euro a testa, 150 con champagne e altri vini.

Menu di Capodanno, dal 20 al 26, anche da Mu Dim Sum, dieci portate e la spiegazione del perché portano fortuna: da "grande ricchezza" (pollo al forno), a "famiglia unita" (gnocchi di riso con zuppa di noci), 88 euro più i vini.

Più semplice, ma sempre ricca, al ristorante JunYue, il 25 gennaio la cena della Fon-

Bon Wei, un piatto dalla cucina ispirata alla Cina contemporanea

dazione Italia-Cina, 10 portate, 25 euro più l'iscrizione, prenotare. Da 168 Chinese Township per

due settimane piatti speciali e prezzo complessivo per un banchetto che può bastare "per una decina di persone, anche dodici". A 468 euro, vini a parte, otto antipasti più una quindicina di portate, inclusi aragosta e astice. Prenotare.

Bokok, via Paolo Sarpi 25, crea due bao (panini al vapore) portafortuna: uno con patate viola e polvere dorata e uno con maiale al forno. ♦

DOVE SONO

Bon Wei, 02.341308, via Castelvetro 16/18; 168 Chinese Township, viale Jenner 29; Mu Dim Sum, via Caretto/via Filzi; Jun Yue, via Valtellina 65.