

men man

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA

SEGNALI *di* FUMO

**DAL TOSCANO
ALL'AVANA,
PASSANDO
PER I SIGARI
ARTIGIANALI**

CHINA CLUB

**DELIZIE
DELLA CUCINA
ASIATICA
E AMBIENTE
COOL
AL DIM SUM
DI MILANO**

Nico Rosberg, 28 anni,
pilota di Formula 1
per la Mercedes Amg,
passaporto tedesco
e finlandese, vive
da sempre a Montecarlo.

RA
IL
AIPO

re, vincere.
es racconta
fide, la sua
ello sport.
e attraverso
so è testi-



CHINA TOP TABLE

Dopo la felice esperienza del ristorante Bon Wei, i coniugi Chiara Wang Pei e Yike Weng puntano su una nicchia della cucina cantonese, le mono- porzioni, o Dim Sum. Termine che dà il nome al nuovo locale mila- nese, dove i piatti sono preparati al vapore o fritti

DI CRISTINA CIMATO - FOTO DI DARIO ORLANDI

UN LUOGO COMUNE DA SPATARE: che i ristoranti cinesi siano sempre di livello medio-basso. A Milano ci sono riusciti Chiara Wang Pei e Yike Weng, marito e moglie, che nel 2010 hanno aperto Bon Wei in via Castelvetro, zona Sempione, e ne hanno fatto il punto di riferimento di chi apprezza la cucina asiatica. Ora raddoppiano con Dim Sum, in via Bado, a due passi da Porta Venezia. Il termine che dà il nome al nuovo locale indica le piccole porzioni, i bocconcini al vapore o fritti con cui si inizia la giornata secondo la cucina tradizionale cantonese.

Il nuovo Dim Sum Chinese Restaurant ha un'anima completamente diversa rispetto a Bon Wei, a partire dall'arredamento. «Per il progetto di questo locale, come per l'altro ristorante, ci siamo affidati a Carlo Samarati, che ha studiato ogni più piccolo dettaglio, utilizzando la pietra di Castellavazzo, in provincia di Belluno, un marmo cui è stato conferito un aspetto simile al legno, vetri e specchi nei toni del grigio, marrone e blu», racconta Yike Weng.

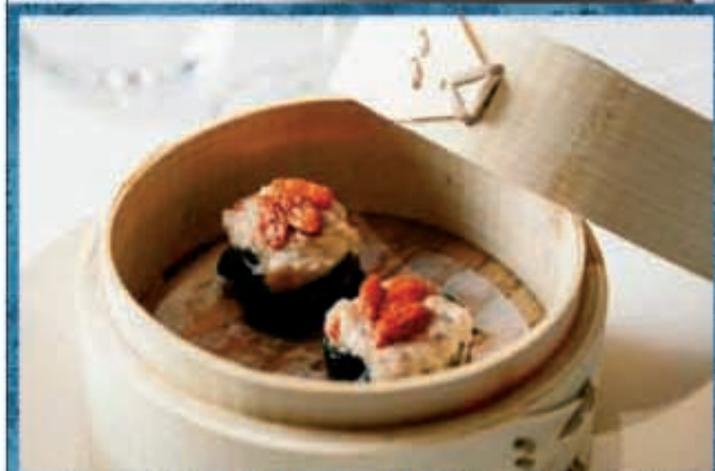
È infatti un luogo molto sobrio, con un'efficace illuminazione sui tavoli, che ospitano 60 coperti. La struttura, internamente, ha mantenuto la cucina a vista, com'era nella precedente versione giapponese. «Siamo andati a Shanghai e Canton per studiare questo tipo di cucina, molto famosa all'estero, in particolar modo a Londra, ma ancora poco nota in Italia», precisa il proprietario. «È stato molto importante trovare il cuoco giusto, anche perché nella cucina cinese ogni chef è molto specializzato, chi sugli antipasti, chi sui tagli o sulle preparazioni

Accanto, Chiara Wang Pei e Yike Weng, proprietari del ristorante cinese Dim Sum, appena inaugurato a Milano, in via Nino Bixio. Il locale si caratterizza per la preparazione di bocconcini al vapore o fritti che in Cina si consumano a colazione. In alto, la collaborazione con il marchio di Champagne Perrier-Jouët, che dà vita a menù degustazione speciali.





Da sinistra, alcuni piatti del Dim Sum Chinese Restaurant di Milano, in via Vino Bibio: straccetti di manzo croccante, involtini di manzo mielato, ravioli di alghe con goji. Sotto, gli ambienti del locale, appena aperto e declinato nei toni del grigio, marrone e blu. Progettato da Carlo Samarati, è realizzato utilizzando pietra di Castellavazzo, marmo con venature leggere, vetro e specchi. I tavoli sono ben distanziati e illuminati, con tovaglie écru, e la cantina annovera etichette italiane molto selezionate e qualche vino di provenienza francese.



PER FAR APPREZZARE PIATTI PREGIATI BISOGNA PRIMA INTRODURRE UNA CULTURA GASTRONOMICA



al wok. La manodopera, in questa cucina di monoporzioni, è molto importante, perché bisogna preparare la pastella e la sfoglia. La cucina a vista non nasconde alcunché e la clientela si sente rincuorata». I due giovani coniugi provengono da una cittadina a sud di Shanghai e, con Bon Wei, hanno scelto di ridare dignità alla cucina cinese nel loro paese d'adozione, l'Italia. «Mentre la moda della cucina giapponese sta scemando piano piano, c'è un rinnovato interesse per quella cinese, ma di qualità, com'è accaduto con i primissimi ristoranti, che erano ottimi. Poi, negli anni 90, la moda diligente ha abbassato prezzi e livello della cucina. Questa di Dim Sum è un'esperienza che sta partendo molto bene. Mi piacerebbe immaginare un ristorante con piatti molto tradizionali e pregiatissimi, per esempio a base di molluschi o cetrioli di mare (prelibatezza vittima anche del fenomeno della pesca illegale), ma è necessario creare una cultura gastronomica prima di promuoverli, perché devono essere capiti, e poi degustati».

Il simbolo del ristorante è un tipico logo cinese che auspica prosperità e fortuna e, per rafforzare questo buon augurio, Yike Weag ha anche avviato una collaborazione con la maison di Champagne Perrier-Jouët, distribuito in Italia da Antinori, per non smettere mai di brindare. Con le bollicine francesi verranno realizzati in un prossimo futuro menù-degustazione a tema, da abbinare a calici di Grand Brut, Blason Rosé e Belle Époque. Dim Sum è, infatti, il primo locale di cucina asiatica in Italia scelto da Perrier-Jouët tra le sue Maisons Recommandées; luoghi d'incontro per appassionati di bollicine, in cui è possibile degustare al calice gli Champagne. Nel bicchiere, il perlage e, nel piatto, morbidissimi ravioli di verdure e di cappasanti, involtini di maiale, ravioli di astice, ma anche riso saltato con gamberi e con carne, branzino fritto allo zenzero e anatra con salsa di prugna.

www.dim-sum.it