

Bocconcini cinesi per far girare gli affari

IDENTIKIT

DIM SUM

Via Nino Bixio 29 - Milano

Concept: etnico regionale

Numero coperti: 60

Staff: 6 in cucina, 5 in sala

Scontrino medio: 35 euro a pranzo, 50 a cena

www.dim-sum.it



Wang Pei e Yike Weng condividono famiglia (sono moglie e marito e genitori di tre bambini) e attività. In società con loro è lo chef Guoqing Zhang

Una carta incentrata sui tipici dim sum cantonesi, ambiente raffinato e massima garanzia d'igiene. Così i nuovi imprenditori stranieri si fanno largo a Milano

DI RAFFAELLA NOBILE

Che una società di imprenditori cinesi apra un ristorante cinese a Milano non dovrebbe fare notizia. Invece, la notizia c'è perché Dim Sum, inaugurato a fine 2013 a pochi metri dal frequentatissimo e commerciale corso Buenos Aires, è quanto di più lontano esista dal ristorante cinese così come ci siamo abituati a conoscerlo negli ultimi vent'anni: di basso profilo e a basso costo.

Ambiente contemporaneo

Yike Weng, Wang Pei, che è anche sua moglie, e lo chef Guoqing Zhang hanno concepito un progetto ambizioso: proporre a una clientela raffinata e curiosa la vera cucina cantonese (una delle otto più importanti della cucina tradizionale del grande Paese asiatico). Una filosofia che hanno già sperimentato con successo nel primo ristorante che hanno aperto insieme, sempre a Milano, nel 2010: Bon Wei. «Abbiamo pensato - spiega il patron Yike Weng - che Milano, la più internazionale fra le città italiane, fosse pronta per accettare la proposta di un locale cinese di buon livello, nel quale ogni aspetto è improntato alla qualità: ambiente, materie prime, ac-

coglienza e, naturalmente, cucina».

Come già Bon Wei, anche Dim Sum esprime il suo posizionamento qualitativo già dalle scelte architettoniche e di arredo: lontanissimo da tutto ciò che fa folklore cinese, è un locale elegante e raffinato (il progetto è di Carlo Samarati), che è stato costruito con gusto e attenzione ai minimi dettagli e con un notevole investimento: circa 800mila euro. Punto di raccordo fra le varie sale, che volendo possono anche essere riservate per gruppi ed eventi, è il cubo trasparente che ospita la cucina firmata Marrone, ac-





PAROLE CHIAVE

DIM SUM

Il nome del locale richiama un rituale tipicamente cinese: mangiare piccoli assaggi diversi, accompagnati da una tazza di tè

YIN E YANG

La cucina cinese distingue gli alimenti in base alle proprietà: rinfrescanti (Yin) o riscaldanti (Yang). L'alimentazione è sana se permette di raggiungere l'equilibrio fra queste due forze, opposte e complementari

JIAOZI

Sono i celebri ravioli cinesi, preparati con farina di grano tenero e riso e variamente cotti: bolliti, al vapore, saltati alla piastra. Quando sono aperti i ravioli si chiamano *shao mai*

YUAN

In generale sono le polpette, differenziate in *yu yuan* quelle di pesce e *rou yuan* quelle di carne



La scelta della cucina a vista è obbligata per un locale che punti alla fascia alta della clientela, attenta a igiene e qualità. E, in questo caso, è anche molto coreografica

cessoriatissima e dotata di un'enorme cappa aspirante blu cobalto. Le motivazioni di queste scelte progettuali sono funzionali e simboliche insieme: perché riescono con straordinaria efficacia a marcare l'abisso che separa Dim Sum da un locale cinese low cost, sempre circondato da un certo mistero circa le modalità di preparazione dei cibi.

Ravioli a volontà

La carta del ristorante si apre con sei pagine di antipasti (trentadue proposte per la precisione). «Volevamo - sottolinea Yike Weng - che ognuno dei due locali avesse una sua identità precisa, anche perché il target di clientela è sostanzialmente lo stesso. Quindi, mentre Bon Wei punta su una carta piuttosto completa, che comprende anche la celebre anatra alla pechinese, per Dim Sum abbiamo scelto di specializzarci su un particolare tipo di offerta: i dim sum, che significa "piccoli bocconcini che scaldano il cuore". Nella tradizione cinese i dim sum si consumano a partire dal primo mattino e fino all'ora di pranzo, insieme a una tazza di tè. Qui, invece, sono il punto forte del menu, tanto che ci sono clienti che chiedono solo quelli, assaggiandone più tipi». Un posto di rilievo, fra i dim sum, spetta ai ravioli, preparati tutti internamente, dalla pasta ai vari ripieni: di carne, di capesante,



di gamberi, di frutti di mare, di verdure, con alghe, pechinese style. In base alle materie prime utilizzate per il ripieno i prezzi in carta variano dai 4 ai 9 euro a porzione, che comprende due pezzi. Altri tipici dim sum sono gli involtini (morbidi di riso con capesante, di gamberi, di carne, di carne e verdure, di banana e gamberi, di carne mielata), i panzerotti (di pollo e di carne mielata) e le polpette (con speck e funghi, di carne e gamberi al vapore, di pesce al vapore). Qui il prezzo parte dai 5 euro e



STRATEGIE

RAVIOLI E UNA FLÛTE DI PERRIER-JOUËT

La partnership fra Dim Sum e Perrier-Jouët è tutt'altro che casuale. «Il successo del nostro Champagne in Giappone, primo mercato al mondo per Belle Epoque - spiega Leo Damiani, Direttore di Perrier-Jouët Italia -, e gli anemoni, fiori orientali che decorano la bottiglia originale, evidenziano una naturale affinità fra Perrier-Jouët e l'Oriente». Da quella giapponese il progetto si è ampliato alle cucine di altri Paesi orientali. «Per questo - prosegue Damiani - abbiamo avviato un progetto dedicato a ristoranti asiatici che propongono in Italia una cucina d'alta qualità. Dim Sum, in particolare, sarà il primo ristorante etnico a far parte del circuito di 62 locali in Italia dove Perrier-Jouët è di casa». Soddisfacenti i ritorni commerciali: «I locali con cucina orientale che propongono Perrier-Jouët stanno sviluppando volumi di vendita superiori alle aspettative».



La cucina del Dim Sum produce tutto internamente, utilizzando materie prime fresche e di qualità. Qui sopra una selezione di antipasti e, a destra, la preparazione degli involtini

non arriva ai 10, sempre a porzione. Per chi vuole comporre il suo pasto secondo tradizione (italiana, però, non cinese, per la quale le portate non si susseguono, ma vengono messe in tavola tutte insieme, in modo che ognuno si serva di quello che desidera) il menu prosegue con pasta e riso, zuppe, carne, tra cui tre proposte a base di anatra (croccante, con salsa di prugne, con bambù e funghi) e le altre suddivise tra pollo, manzo e maiale, e pesce: dal branzino agrodolce al rombo croccante, dai calamari piccanti a varie ricette a base di capesante.

Tutto preparato con ma-

terie prime fresche di alta qualità. «Per una cena completa - racconta Yike Weng - il cliente spende circa 50 euro (bevande comprese), mentre a pranzo siamo sui 35/40, dato che non abbiamo una carta ridotta per il mezzogiorno».

Chiaramente il prezzo sale se il cliente sceglie vini particolarmente costosi (al Dim Sum c'è un'ampia carta, che spazia fra Italia e Francia). In alternativa può pasteggiare a birra, tè di Arte del Ricevere oppure

Lo Champagne si sposa benissimo con i dim sum

Champagne, venduto a bottiglia e anche al bicchiere (a 12 euro): Dim Sum è, infatti, il primo locale di cucina asiatica in Italia scelto da Perrier-Jouët tra le Maison Recommandées (vedere box a fianco).

Frittura a regola d'arte

«È una formula che piace - rivela Yike Weng -. In questi primi mesi di apertura mediamente abbiamo servito 15/20 calici di Perrier-Jouët a sera».

E un altro numero che vale la pena di citare, perché racconta meglio di ogni altro come si fa cucina al Dim Sum, è quello relativo al consumo di olio: 250/300 litri al mese. Altro che odore di fritto rancido dei "normali" ristoranti cinesi! ○

