



**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

Fondazione Italia Cina



## LA GRANDE TRADIZIONE GASTRONOMICA DELLA CUCINA CINESE

A cena con i piatti tradizionali delle 8 regioni  
gastronomiche della Cina

8 cene culturali, ciascuna corrispondente alle 8 aree gastronomiche in cui è suddivisa la Cina. 8 menu tradizionali selezionati dallo chef di Bon Wei Guoqing Zhang, raccontati dal professor Francesco Boggio Ferraris, docente di lingua e cultura cinese, vergati da Silvio Ferragina, esperto maestro calligrafo.

Quinto menu:

**regione dello HUNAN "Crocevia del gusto"**

Lunedì 16 Novembre 2015 - ore 20.00

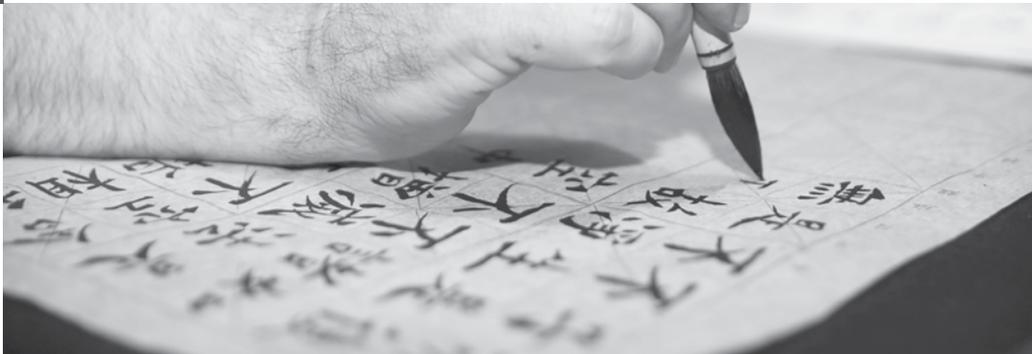
Ristorante Bon Wei \_ Via Castelvetro 16/18 \_ Milano

Costo della cena per persona: Euro 50  
(Euro 60 con abbinamento ai vini Marchesi Antinori)

Prenotazioni c/o Bon Wei - Tel. 02 341308  
prenotazione@bon-wei.it

media partner

**Classeditori**





**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

**Fondazione Italia Cina**



*Imparare ad apprezzare l'autentica cucina cinese.  
Saper riconoscere l'appartenenza territoriale di una ricetta.  
Scoprire storia, leggende e tradizioni.*

Specchio della varietà culturale del paese, la gastronomia cinese non si riduce a poche singole specialità: superati gli stereotipi dell'involtino primavera, del riso alla cantonese e del pollo con le mandorle, oggi eccelle per **l'incredibile varietà di piatti che ciascuna sua regione può offrire.**

È come in Italia si imparano a distinguere per territorio il *Brodetto anconetano* dalla *Pasta alla Norma siciliana*, così **in Cina si può parlare di 8 regioni gastronomiche**, ciascuna con le proprie ricette della tradizione.

È per questo che **Yike Weng** e **Chiara Wang Pei**, titolari del ristorante di alta cucina cinese **Bon Wei** insieme allo **chef Guoqing Zhang** e in collaborazione con la **Fondazione Italia Cina** e alla sua **Scuola di Formazione Permanente**, hanno studiato un percorso culinario autentico rivolto al pubblico per far conoscere - attraverso 8 cene tematiche - le più importanti cucine regionali cinesi.

*"Sin dall'apertura del nostro ristorante, 4 anni fa, abbiamo cercato di proporre una cucina fatta di ingredienti freschi e materie prime di grande qualità, filologicamente corretta e il più possibile "alta", spogliata di falsi luoghi comuni. Il nostro desiderio era far apprezzare agli italiani l'autentica cucina cinese e l'incontro con il professor Francesco Boggio Ferraris della Fondazione Italia Cina ha reso possibile la nascita di un progetto culturale e gastronomico ad hoc, che ci accompagnerà mese dopo mese fino all'Expo. "*

Ciascuna serata è **una lezione che si trasforma in cena** con un menu di dieci portate, dove storia e leggende legate ai più celebri piatti tradizionali vengono spiegati da un **docente di lingua e cultura cinese** (il prof. Francesco Boggio Ferraris della Scuola di Formazione Permanente della Fondazione Italia Cina) e successivamente vergati da Silvio Ferragina, esperto **maestro calligrafo**. Il **piatto principale** di ciascuna regione rimane poi in carta al Bon Wei tutto il mese successivo, per dare la possibilità a chi non è potuto intervenire, di sperimentare alcune autentiche ricette regionali cinesi.

media partner

**Classeditori**





**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

**Fondazione Italia Cina**



Il viaggio nelle 8 regioni interessate è partito dal **Guangdong** (la regione di Canton), proseguito con **Sichuan, Fujian, e Shandong** per toccare ora, a metà del percorso, **Hunan** e nei mesi successivi **Jiangsu** (la regione di Shanghai), **Anhui** e **Zhejiang** (la regione di provenienza dello chef).

I piatti scelti per rappresentarle spaziano dall'*Anatra alle castagne* alle *Teste di leone* (polpette di carne di maiale trita con spezie, stufate), dal *Piccione croccante al forno con aromi* alle *Fettine sottili di pesce marinate in salsa di peperoncino*, dove l'arte della cucina cinese risulta spesso intrecciata alle arti della filosofia e medicina.

Se in Cina nella composizione dei piatti si fa differenza tra ciò che è *fàn*, la nostra "**portata principale**" (che eredita l'antico significato di "riso cotto al vapore" il cui ideogramma rappresenta una mano destra ed una scodella, poi elevato, nel cinese contemporaneo, a cibo per antonomasia, dieta base della grandissima parte della popolazione asiatica) e *cài*, **parola che si potrebbe tradurre con pietanza**, ma anche con cucina in generale o verdura, diventando il complemento del *fàn*, il nostro "contorno"; separando gli ingredienti in **alimenti yin** (femminili, *cài*), come verdura e frutta, e **yang** (maschili, *fàn*) come carne, pasta, farina, cereali, **un pasto armonioso deve rispettare gli equilibri dei vari elementi**. E così è stato studiato ciascun menu che giunge in tavola al Bon Wei.

L'abbinamento ai **vini Marchesi Antinori**, selezionati di volta in volta da **Leo Damiani**, direttore dello sviluppo prodotti per l'azienda vinicola, riconduce la Cina a quell'immagine contemporanea ed internazionale che da sempre Bon Wei persegue; mentre la scelta di **pregiati crù di tè** riporta l'ospite al fascino della tradizione più antica.

### **Quinto menu: regione dello Hunan**

*"La gente dello Hunan metterebbe il peperoncino praticamente ovunque, tranne che sul gelato...!"*

**Crocevia geografico** e gastronomico il territorio dello Hunan si trova all'incrocio del "gusto salato" a Nord, del "dolce" di Canton e Fujian a Sud, del piccante del Sichuan a Ovest. Questa cucina, detta anche di Xiang, è caratterizzata infatti da un **variegato mix di gusti**, su cui predomina, in modo delicato,

media partner

**Classeditori**





**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

**Fondazione Italia Cina**



il peperoncino (a differenza del Sichuan dove si utilizza anche l'aromatico pepe locale).

**Il menu dello Hunan** si apre dunque con una delicata zuppa di *dongghua* (zucca bianca cinese) insaporita dalla carne affumicata, prosegue con tre antipasti in un crescendo di sapori (Involtino dai tre colori, Polpette di branzino nello stile dell'etnia Miao e *weihua*, involtino fritto come un piccolo fiore).

Le portate principali sono esemplari del crocevia gastronomico della regione: se il riso saltato è impreziosito dal salame piccante, il **Pollo del generale Zuo Zongtang**, funzionario della dinastia Qing (che rappresenta il piatto principale della cena) esplode in bocca lentamente e solo alla fine.

Essendo poi lo Hunan il luogo in cui Mao Zedong ha iniziato la sua attività rivoluzionaria, si assaggia il tradizionale **Maiale rosso di Mao** (*Mao shi hong shao rou*), pancia di maiale a più strati di grasso cotta a lungo con anice stellato ed altre spezie e poi glassata con soia e zucchero. Accanto si affronta il piccante branzino condito con peperoncino e fagiolini, mentre come verdura si assaggia la luffa (*sigua*) saltata con pastella frita: una vera curiosità.

Il dolce è un goloso "Cuore morbido di latte in crosta croccante", un involtino fritto ripieno di budino al latte.

**Fondazione Italia Cina**

La **Fondazione Italia Cina**, costituita a Milano l'11 novembre 2003, è stata voluta e creata da Cesare Romiti per migliorare l'immagine e le modalità della presenza dell'Italia in Cina e per realizzare un diverso posizionamento strategico-commerciale. Mission della Fondazione è favorire e agevolare le relazioni politiche, economiche e culturali tra i due Paesi, sostenendo gli interessi dell'imprenditorialità italiana nei confronti delle stesse istituzioni italiane e di quelle cinesi. La valorizzazione della presenza italiana in Cina è supportata dalla promozione di eventi ed attività formative, culturali, economiche e scientifiche, così da presentare l'Italia come "Sistema Paese". Coerentemente con questa visione, la Fondazione assiste gli operatori italiani privilegiando iniziative di sistema che coinvolgano pubblico e privato ma anche fornendo consulenza mirata alle singole aziende.

media partner

**Classeditori**





**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

**Fondazione Italia Cina**



**Classeditori**  
media partner

**Class Editori**, la casa editrice italiana leader nell'informazione finanziaria, della moda, del luxury goods e del lifestyle, è legata alla Cina e alla cultura cinese da numerosi progetti. Oltre alla prima piattaforma multimediale in lingua cinese dedicata ai turisti del dragone in Italia - **Class Eccellenza Italia**, tra i progetti editoriali rivolti alla Cina ci sono l'aggiornamento quotidiano in lingua cinese di **Mffashion** e l'edizione annuale di MF International China/Italy, mentre **Desk China** racconta settimanalmente su Class CNBC le opportunità offerte dal mercato cinese agli imprenditori italiani.

#### INFORMAZIONI PRATICHE:

##### **Dove**

Presso il ristorante Bon Wei, via Castelvetro 16/18 a Milano,  
Tel. 02-341308, <http://www.bon-wei.it>

##### **Quando**

La quinta cena culturale è lunedì 16 novembre 2015 alle ore 20.00;  
le successive seguiranno con cadenza mensile.

##### **Prezzi**

Costo della singola cena culturale: 50 Euro per persona  
60 Euro per persona con l'abbinamento ai vini Marchesi Antinori

##### **Prenotazioni**

Tel. 02 3413087 – mail: [prenotazione@bon-wei.it](mailto:prenotazione@bon-wei.it)

##### **Ufficio Stampa Bon Wei**

Mirta Oregna – Milano  
Tel. 338 7000 168  
[mirta\\_oregna@yahoo.it](mailto:mirta_oregna@yahoo.it)



media partner

**Classeditori**

