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.

## Settimo menu:

## regione del JIANGSU

Lunedì 30 Maggio 2016 - 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.*
*Scoprirne 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.**
E come in Italia si imparano a distinguere per territorio il *Brodetto anconetano* dalla *Pasta alla Norma* siciliana, così i**n Cina si può parlare di 8 regioni gastronomiche**, ciascuna con le proprie ricette della tradizione.

E' 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 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, quasi 6 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 Boggio Ferraris della Fondazione Italia Cina ha reso possibile la nascita di un progetto culturale e gastronomico ad hoc, che ci ha accompagnato mese dopo mese, prima e dopo l'esposizione di 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, Direttore della Scuola di Formazione Permanente della Fondazione Italia Cina), e poi vergati da Silvio Ferragina, esperto **maestro calligrafo.**
**Il piatto principale** di ciascuna regione rimane poi in carta al Bon Wei fino alla cena successiva, 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 poi **Hunan** e **Anhui**, e giungere ora allo **Jiangsu** (la regione di Shanghai). Il gran finale sarà poi dedicato allo **Zhejiang**, la regione di provenienza dello chef.
I piatti scelti per rappresentare la rassegna 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* ai *Lamien tagliolini tirati a mano dello Shandong*, 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 **crû di tè** riporta l'ospite al fascino della tradizione più antica.

## Settimo menu: regione del JIANGSU

La regione gastronomica del Jiangsu è - tra le otto Grandi Cucine della tradizione - una di quelle meno conosciute anche se considerata tra le più influenti.
Costeggiata per oltre 1000 km dal Mar Giallo risulta in tavola prevalentemente una regione di mare, che nel **pesce** e nella **freschezza degli ingredienti** ha i suoi punti chiave.

media partner
Classeditori

BON WEI
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

Fondazione Italia Cina

media partner

Classeditori

Alla freschezza delle materie prime, lasciate il più possibile al naturale (pochi condimenti, sale o zucchero), seguono un'attenzione minuziosa all'accostamento dei colori nel piatto e all'esecuzione di forme particolari, oltre allo sviluppo nelle tecniche di taglio.

**Il menu del Jiangsu** si apre con la **Zuppa delle Tre Strisce con Tofu**, dove già dalla finezza con cui è tagliato il tofu si capisce la maniacale attenzione alle tecniche di taglio di questa cucina.
L'avvicinarsi dell'estate invita a gustare piatti più freschi e leggeri, come **Insalata di filetto di manzo con dressing agro-piccante** e il ***Wosun***, un asparago cinese condito a crudo, ma anche **I tre bianchi saltati**, ovvero pollo, gamberi e bambù, accompagnati dall'immancabile **riso**, che nel Jiangsu è condito con uova, funghi e mais.

L'esperienza del Jiangsu prosegue con piatti in cui la forma della pietanza diventa protagonista: **Gamberi fritti in forma di *hulu*** (zucca) con salsa alla prugna; il **Gambero e granchio "alla conquista del broccolo"**, dove la polpetta di pesce si erge su un gambo di broccolo; e il **Pollo della Prediletta**, uno sfizioso *crispy chicken* da intingere in salsa agro-piccante.
Protagoniste della regione le **Polpette "Teste di Leone"**, polpette di carne di maiale stufate nel brodo, e servite in foglie di verza (o lattuga) che mimano la criniera leonina.

A concludere la cena un dolce estivo di successo: il **Budino di ananas, mango e tapioca**, servito con una digestiva tazza di tè Pu er.

## 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.

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 **《意上》** - **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 settima cena culturale è lunedì 30 maggio 2016 alle ore 20.00;
L'ultima cena, dedicata allo Zhejiang, la regione di provenienza dello chef, sarà in autunno

**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

**Ufficio Stampa Bon Wei**
Mirta Oregna – Milano
Tel. 338 7000 168
mirta_oregna@yahoo.it

media partner
Classeditori