BON WEI
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

Fondazione Italia Cina
意中基金会

PRESENTANO:

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.

Primo menu della regione grastronomica di:

CANTON _ regione di GUANGDONG

Lunedì 1 dicembre 2014 - ore 20.00
Ristorante Bon Wei _ Via Castelvetro 16/18 _ Milano

Costo della cena per persona: Euro 50
(Euro 60 con abbinamento ai vini Montenisa - Tenuta in Franciacorta e Marchesi Antinori, selezionati di volta in volta da Leo Damiani, direttore dello sviluppo prodotti per l'azienda vinicola)

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

media partner
Classeditori

Ph. Matteo Barro

BON WEI
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

Fondazione Italia Cina
意中基金会

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 **in 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 Guoquing 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 rimarrà 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
意中基金会

Il viaggio nelle 8 regioni gastronomiche interessate parte dal **Guangdong** (la regione di Canton), prosegue con il **Sichuan**, per toccare nei mesi successivi **Shandong**, **Jiangsu** (la regione di Shanghai), **Zhejiang** (la regione di provenienza dello chef), **Hunan**, **Anhui** e **Fujian**.
E 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 delle 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 **Montenisa - Tenuta in Franciacorta** e **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.

Primo menu: regione di GUANGDONG – città di CANTON

Come menu inaugurale della rassegna è stata scelta la regione gastronomica di Guangdong: **la cucina cantonese è quella universalmente più conosciuta al di fuori della Cina**, ma ne rappresenta solo una sfaccettatura, per vastità e varietà di ingredienti: essendo Canton uno storico porto commerciale della Cina Meridionale è da sempre venuto in contatto con tanti prodotti importati e con ingredienti difficilmente reperibili nel resto del paese.

media partner
Classeditori

BON WEI
CHINESE RESTAURANT

In collaborazione con:

Fondazione Italia Cina
意中基金会

In questa cucina i **metodi di cottura** utilizzati sono tantissimi ma i più diffusi restano il vapore, saltare nel wok e friggere, sia per la rapidità sia per la filosofia di mantenere la freschezza degli ingredienti. Talvolta si utilizzano ingredienti disidratati o conservati che vantano un sapore più forte del medesimo ingrediente fresco. **Le spezie** utilizzate sono invece molto delicate e le combinazioni di aromi piuttosto semplici: zenzero, cipollotti, zucchero, sale, salsa di soia, vino di riso, amido di mais e olio sono spesso più che sufficienti per la maggioranza delle ricette.

"Qualsiasi animale la cui schiena guardi il sole può essere mangiato", recita infine un detto cantonese, infatti oltre a maiale, manzo e pollo, vengono **inclusi tutti i cibi edibili** come serpenti, lumache, insetti, vermi, zampe di gallina (incluse nel nostro menu), lingua d'anatra e frattaglie. Nell'ottica della **freschezza** vige spesso l'usanza di uccidere gli animali poco prima del loro utilizzo, facendoli scegliere a vista dal cliente in gabbie o acquari.

Il menu della serata per il Guangodong che ha come piatto protagonista il *Piccione croccante al forno con aromi servito al sale e pepe di Sichuan*, si apre con una zuppa adatta a ben predisporre lo stomaco e prosegue con piatti cardine della regione (*dim sum*, riso, carne, pesce e verdura) osando nel proporre anche le zampe di gallina, per chiudersi con un dolce, il Dan ta, tartelletta di sfoglia dolce ripiena di crema all'uovo, che riflette l'influsso portoghese di Macao.

Fondazione Italia Cina
意中基金会

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
意中基金会

media partner
Classeditori

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 prima cena culturale è lunedì 1 dicembre 2014 alle ore 20.00; le successive da gennaio in avanti con cadenza mensile.

Prezzi
Costo della singola cena culturale: 50 euro per persona, 60 euro per persona con l'abbinamento ai vini Montenisa - Tenuta in Franciacorta e 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