



**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT

Il ristorante Bon Wei presenta

## LA NUOVA CARTA DELLE SPECIALITÀ REGIONALI

A CENA CON I PIATTI TRADIZIONALI DELLA "BADACAIXI",  
le 8 regioni gastronomiche della Cina



*Da un progetto dello chef Zhang Guoqing in collaborazione  
con la Fondazione Italia Cina nasce una carta  
di specialità capace di far viaggiare il commensale  
attraverso le cucine regionali della Cina*



*"Sin dall'apertura del nostro ristorante, nel 2010, 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 durato  
due anni che ha portato oggi alla creazione di questa prima  
carta di specialità regionali"*

*Chef Zhang Guoqing*





**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT



## LA PREMESSA

Bon Wei, ristorante di raffinata cucina cinese, apre nel **2010** facendosi conoscere per l'esecuzione puntuale di ricette tradizionali in un ambiente lussuoso ed internazionale. Tra i suoi obiettivi quello di far capire agli ospiti come **anche la cucina cinese potesse essere di livello alto**.

Una volta convinti pubblico e critica della cosa, per rafforzare l'identità della propria insegna si impegna nel **fare capire che non esiste una sola cucina** (quella Cantonese, più comunemente conosciuta) ma **una pluralità di cucine regionali**, specchio della varietà culturale del paese.

## IL PROGETTO

Per due anni, dal 2014 al 2016, lo chef di Bon Wei **Zhang Guoqing**, lavora insieme al professor Boggio Ferraris, Direttore della Scuola di Formazione Permanente della Fondazione Italia Cina, e alle rispettive squadre, per **proporre al pubblico 8 percorsi autentici corrispondenti alle 8 regioni gastronomiche** (la cosiddetta *badacaixi*) in cui si suddivide la Cina. Il progetto si intitola: *"La grande tradizione gastronomica della cucina cinese"*.

Il risultato di questo lungo e complesso viaggio attraverso le 8 regioni interessate, viaggio partito dal più conosciuto **Guangdong** (la regione di Canton), proseguito con **Sichuan, Fujian e Shandong** per toccare poi **Hunan, Anhui e Jiangsu** (la regione di Shanghai) e conclusosi con lo **Zhejiang**, la regione di provenienza dello chef, si è infine concretizzato nella creazione di una **Carta di 24 specialità regionali**, da poter ordinare l'una indipendentemente dall'altra, mescolandole a piacere con i piatti della carta classica.

## LA CARTA

La nuova carta di Bon Wei si apre oggi con l'elegante **Aperitivo Bon Wei**: un calice di **Champagne Bruno Paillard** (Brut o Rosé Première Cuvée) accompagnato da due diversi *Finger in crosta di tofu affumicata*: l'uno di pancia di maiale, castagna d'acqua ed erba cipollina; l'altro con gambero grigio e pinoli.

A seguire, l'inserito con la **carta regionale**: tre specialità scelte per



**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT



ogni regione di cui si accennano le caratteristiche principali della relativa scuola di cucina, dalla piccantezza di peperoncino e pepe del **Sichuan**, alle cotture veloci nel wok dello **Shandong**, dagli stufati a fuoco lento di **Hanui** ai vapori vellutati e avvolgenti dello **Zhejiang**. E così via.

**Le portate inserite sono spesso sconosciute ai più** (ricordando che il criterio di selezione sugli oltre 120 piatti assaggiati nei due anni di lavoro non è stato solo quello della bontà o particolarità della ricetta, ma anche che entrassero in un menu bilanciato, che gli ingredienti fossero facilmente reperibili in Italia e che rispondessero al gusto della clientela consolidata del ristorante) ed esprimono come in Cina l'arte della cucina risulti intrecciata alla filosofia, alla storia e alla medicina tradizionale. **Un pasto armonioso deve rispettare gli equilibri dei vari elementi**, e così è stata studiata la carta, perché si integrasse a quella classica di 101 piatti precedentemente in vigore.

Si potranno allora preferire piatti ricchi di storia come **JIAOHUAI - POLLO DEL MENDICANTE dello Zhejiang**, un pollo avvolto in foglie d'alloro e in un guscio di terra, poi cotto a fuoco vivo per mimare la leggenda del mendicante che dopo averlo rubato e nascosto nel fango, lo dissotterrò e cucinò direttamente sulla fiamma senza pulirlo, ottenendone una vera leccornia; oppure **ANATRA DEI TRE REGNI DEL GRANDE STRATEGA CAO CAO di Hanui**, intitolata al Primo Ministro e genio militare Cao Cao, abile stratega ma poi dipinto in letteratura quale personaggio malvagio e subdolo; **POLLO DEL GENERALE ZUO ZONGTANG di Hunan**, piatto conosciuto nelle cucine della diaspora, soprattutto nella comunità sino americana degli Stati Uniti, dove Peng Changgui, chef di Hunan decise di attribuirgli il nome del generale statista Zuo, vissuto nel 1812-1885, durante l'ultima Dinastia Qing e originario appunto di Hunan (un pollo fritto che accolse subito il favore degli Americani); e ancora, **MAO SHI HONG SHAO ROU - MAIALE ROSSO DI MAO dello Hunan**, un brasato particolare (ai tempi preparato solo con suini Nigxiang, dal 1980 in via d'estinzione) sinonimo di salute e benessere che, come diceva Mao Zedong originario di questa provincia e amante della carne di maiale, *"formava il cervello degli uomini e rendeva le donne più belle"*.



**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT



Oppure ordinare portate dove l'intensità dei sapori vince su tutto: è il caso della **ZUPPA XIANGLA PICCANTE E PROFUMATA** di Anhui, che inebria con le sue spezie e una piccantezza, importante (lontana dal *mala* = *fastidioso* tipico del Sichuan) ottenuta con peperoncino rosso. Alla base del brodo troviamo *baicai*, cavolo cinese, più noto con il suo nome cantonese *pak choi*, bambù e *wonton* di maiale con zenzero e funghi; o **POLLO FREDDO PICCANTE "IL POLLO CHE FA AUMENTARE L'ACQUOLINA"** del Sichuan, i cui sapori audaci sono il risultato dell'utilizzo di due spezie autoctone, il peperoncino del Sichuan ed il pepe del Sichuan, spesso unite – come qui - ad arachidi, aglio e zenzero.

Ma si può osare con preparazioni lontane dalla nostra cultura come **CRÈME CARAMEL SALATO CON VONGOLE** dello Zhejiang, una crema d'uovo cotta al vapore con aggiunta di salsa di soia e cipollotto, impreziosita dalle vongole, quasi a ricordare che lo Zhejiang è la terra del pesce, affacciata su uno dei mari più importanti di tutta l'Asia.

Per chi subisce il fascino delle più antiche tradizioni, una pagina è dedicata alla **Carta dei Tè** selezionati sempre secondo tipologia e regione di provenienza da **ArtedelRicevere**: qui si spazia dal **Tè Giallo HUANG SHAN** "Yellow Sun" di Anhui al classico **Tè Verde Bio LONG JING** "Puits du Dragon" dello Zhejiang; dal delicato **Tè Nero QI MEN HONG** "Hao Ya" sempre di Anhui, al corroborante e digestivo **Tè Pu-erh Bio PU-ERH** "Royal Palace" dello Yunnan, adatto a fine pasto.

Un'interessante **Carta dei Vini** fatta di ricerca e accurata selezione, inclusi diversi champagne e birre artigianali, completa la proposta beverage.

**La carta classica di Bon Wei**, divisa come sempre per tipologia di alimenti, spazia dalle zuppe agli antipasti (*o dim sum*), da riso e *noodles* a pollo, anatra, maiale, manzo; per passare a rane, agnello, pesce, gamberi, molluschi e crostacei oltre a verdure e tofu. Tra i *signature* ormai riconosciuti l'*Anatra laccata alla Pechinese*, sempre disponibile in porzione singola, il *Rombo in crosta saltato con verdure*, e le preparazioni piccanti alla *Kung Pao*, gamberi e pollo.



**BON WEI**  
CHINESE RESTAURANT



A chiusura una piccola ma esaustiva selezione di **Dessert** cinesi, che notoriamente in Cina sono per tradizione “dolci poco dolci”, a cui è stata affiancata una selezione di frutta fresca tropicale e di raffinata pasticceria monoporzione.

### Informazioni pratiche:

#### **Bon Wei**

Ristorante di alta cucina tradizionale cinese progettato dall'architetto Carlo Samarati secondo i canoni della Cina contemporanea, vanta tra le sue specialità, anatra laccata alla pechinese e una nuova carta di 24 ricette regionali. Fondato da Yike Weng e Chiara Wang Pei con lo chef Zhang Guoqing nel 2010, oggi è diretto da Zhang Le.

via Castelvetro 16/18 a Milano, Tel. 02-341308

Chiuso il lunedì

[www.bon-wei.it](http://www.bon-wei.it)

[Facebook.com/RistoranteBonWei](https://www.facebook.com/RistoranteBonWei)

[Instagram.com/bon\\_wei/](https://www.instagram.com/bon_wei/)

Parcheggio convenzionato

Accesso ai disabili

Prezzo medio senza bevande 50/60 euro

Ufficio Stampa Bon Wei

Mirta Oregna - Milano

Tel. 338 7000 168

[mirta\\_oregna@yahoo.it](mailto:mirta_oregna@yahoo.it)