

# po fragili na la plastica

«Tanto non controlla nessuno»

mente in gi-  
tantissimi  
- ammette  
dente dei  
ticolici di  
io - Ci so-  
permercato  
non gratui-  
ra a paga-

uazione, il  
no stati in  
ei confron-  
spiega Ab-  
ari di luna  
di certo  
te accu-

diffusione  
a è anche  
l'industria,  
durre sac-  
assicurando  
olare addi-  
abili. «Una

forti per-  
obascia - e  
ha dubbi  
re la borsa  
e sempre  
ente tene-  
la averla a  
lo serve. In  
addio alla  
o a cui an-  
ono contri-  
e proprie  
lla vecchia

rinuncia al



## FUORI LEGGE

È scaduta la deroga concessa dalla legge ai negozianti, ma i sacchetti di plastica continuano ad essere utilizzati. I commercianti, forti del fatto che non controlla nessuno e in barba al decreto del legislatore, non hanno nessuna intenzione di sostituirli. [Ftg.]

sacchetto in polietilene sia un'operazione «che si sta rivelando molto più complicata del previsto» lo conferma anche Tommaso Di Buono, presidente di Adiconsum Milano. «Il fatto che nel commercio al dettaglio la normativa venga tranquillamente disattesa non ha affatto provocato reazioni tra i consumatori, molti dei quali sono anzi contenti che i sacchetti siano ancora in distribuzione».

La scarsa resistenza dei materiali biodegradabili rende infatti

difficilmente riutilizzabili i sacchetti in mais, che nel caso della carta pagano anche lo scotto di un costo più alto.

Risultato di tutto ciò è che «fatta la normativa, nessuno è del tutto contrario al fatto che i commercianti facciano a gara per scavalcarla - conclude Di Buono - e pertanto per arrivare alla reale scomparsa dei sacchetti in plastica dai negozi milanesi ci vorrà ancora del tempo».

La «cara» e vecchia plastica, purtroppo, non tramonta mai.

## Tacchi a spilli

# Gusto e design: la cucina cinese è tornata di moda

### IL GATTO E LA VOLPE

Per anni «andare a mangiare cinese» ha rappresentato un'alternativa esotica alla più classica pizza. Oggi la Cina si riaffaccia in città, con nuovi propositi e stile rinnovato. Dall'interior design elegante o contemporaneo delle location, alla proposta food, ricca di ingredienti freschi e con una mise-en-place in grado di competere con le tavole stellate.

Tra queste nuove realtà, una spicca per raffinatezza, charme e abilità in cucina: è il ristorante Bon Wei (dall'unione di «bon», buono in francese, e «wei», gusto in lingua cinese), aperto da alcuni mesi in via Castelvetro, 16 (tel. 02 341308).

Patron sono la bellissima coppia Chiara Wang Pei e Ike Weng, e lo chef Guoqing Zhang, che vanta diverse esperienze a Hong Kong e ha messo a punto tante nuove ricette che alleggeriscono la cucina tradizionale. Dalla provincia dello Zhejiang, portano a Milano una nuova immagine della cucina cinese: «Ci siamo ispirati al nuovo design delle grandi città d'Oriente, come Pechino, Hong Kong e Shanghai», spiega Chiara. «Luoghi dove si respira un'aria internazionale unita ai piaceri della tradizione culinaria cinese».

Giunti al tavolo, gli ospiti ricevono subito un delicato tea-cocktail, studiato dalla Tea Living Artist Francesca Natali, a base di bollicine e tè verde con fragole, pepe rosa e champagne. Ideale per rinfrescarsi e scegliere con calma tra le numerose proposte del menù.

Con il caldo, meglio orientarsi tra l'anatra laccata alla pechinese e tutta la serie dei ravioli al vapore, di carne, di verdure o di pesce; o tra le rane sale e pepe e il granchio saltato con zenzero e cipolla. Mentre l'ideale è chiudere la cena in bellezza con un mini Gong Fu Cha: la scenografica cerimonia cinese del tè. Un'esperienza, quella da Bon Wei. Assolutamente unica.

