



Dim Sum, *un'esperienza di qualità*

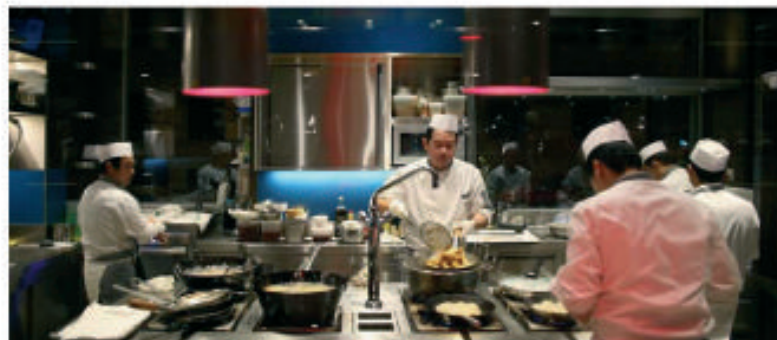
Se per troppo tempo siamo stati abituati a ristoranti cinesi di qualità medio-bassa, ora una cucina come quella del Dim Sum è come un faro che dà speranza in una notte senza luna. Un ristorante che non trascura nemmeno i vini, grazie a scelte di tutto riguardo.

di Valentina Brambilla

DIM SUM

Via Nino Bixio 29 (angolo via Pisacane)
20129 Milano
Telefono: +39 02 29522821
www.dim-sum.it
Orari: 12.30-14.30 e 19-23
Giorno di chiusura: lunedì





Anche a Milano è arrivata la tendenza cult delle "tapas d'Oriente", ovvero delle variegata e stuzzicante micro-portate della cucina cinese: i dim sum. Da qui il nome del ristorante che delizia i palati milanesi e che si è fatto interprete di quella che in Cina è una vera e propria tradizione. «Abbiamo scelto una tipologia di "rito gastronomico" tradizionale, il dim sum, oggi molto in voga a livello internazionale, aggiornandolo al gusto contemporaneo» ci hanno spiegato Yike Weng e Chiara Wang Pei che, con il socio chef Guoqing Zhang, sono già titolari di successo del ristorante Bon Wei. «Abbiamo voluto evolvere e non duplicare il nostro precedente locale». Ravioli, involtini, roll, saccottini e polpette, tradotti anche come "piccoli bocconcini che toccano il cuore", sono originari delle campagne di Canton, dove venivano consumati come colazione rinvigorente dopo la mattina trascorsa al lavoro nei campi, o dalle persone anziane dopo gli esercizi di tai chi all'alba. I ristoranti specializzati hanno poi cominciato a servirli fino al tardo pomeriggio, e a Hong Kong, come nelle principali capitali del mondo, oggi sono diventati una vera moda. I dim sum (si pronuncia dim sam) sono dunque tradizionali piattini di carne, pesce, verdura e uova ma anche zuppe e piccoli dolci, cotti a vapore o fritti e serviti con il tè, tanto che l'intera esperienza del pasto viene chiamata Yum Cha (letteralmente: bere il tè).

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE ABBINATO AL DESIGN

«Questo significa che ai vostri piatti si abbinano esclusivamente tè?», abbiamo chiesto a Chiara Wang Pei. «Certamente no. Il tè viene scelto più durante il pranzo, in una delle tre varianti che abbiamo in carta, il classico tè verde, il tè al gelsomino e quello allo zenzero che non contiene teina, ma abbiamo una importante carta dei vini. In Italia non è sempre immediato pensare alla cucina cinese come a una cucina di qualità, noi invece – ci ha spiegato Chiara – abbiamo voluto dimostrare che è possibile proporla in questa maniera, seguendo ricette tradizionali, utilizzando ingredienti freschi e di primissima qualità, e avvalendoci di una brigata di cuochi specializzati che preparano tutto a mano e davanti agli occhi degli ospiti». Al centro del ristorante c'è, infatti, una bella cucina a vista firmata Marrone, una cucina altamente performante e tecnologica, progettata su misura e dal design totalmente made in Italy. Anche se, a dire il vero, tutto il locale è particolarmente curato e lontano dal peggior stereotipo del ristorante cinese, essendo stato inte-





ramente progettato dal designer Carlo Samarati che ha evidenziato la luce, quella crepuscolare, blu elettrico che si ritrova a Shanghai come a Hong Kong.

VINI SELEZIONATI

«Il passo successivo in termini di qualità è stato, naturalmente, creare una carta dei vini con etichette di valore, che vuol dire – ci spiega sempre Chiara, che con il marito si è occupata della cantina – vini particolarmente importanti, anche in termini di prezzo, ma anche vini che possono venire incontro a un numero maggiore di persone». Una sessantina circa di etichette, perlopiù italiane e francesi, con una netta prevalenza di vini bianchi, «perché gli italiani, al contrario dei cinesi, alla nostra cucina preferiscono abbinare i bianchi, scelta che, comunque, al di là del gusto personale, è decisamente la migliore». Importante la presenza del Perrier Jouët Grand Brut, che si propone come perfetto accompagnamento dei dim sum, accanto al tè della tradizione, anche e soprattutto per il suo perlage che «sa infatti far riposare il palato, tra una pietanza e l'altra rinfrescandolo da salse e spezie». E c'è di più: questo ristorante è proprio il primo locale di cucina asiatica in Italia scelto da Perrier Jouët tra le Maisons Recommandées, ovvero luoghi d'incontro per appassionati di bollicine, in cui è possibile degustare al calice gli champagne della Maison. Tralasciando per un attimo lo champagne scopriamo che «gli italiani sono i più fedeli alle loro scelte in termini di vini – come ci racconta Chiara – e come per i piatti, se non vengono guidati da noi tendono sempre a bere, e a mangiare, le stesse cose». Eppure qui si può optare per La Monella di Braida a 22 euro, allo stesso prezzo c'è Mastroberardino Mora Bianca Irpinia Falanghina 2012 e si può salire fino a un Amarone della Valpolicella Dal Forno 2006 a 320 euro o, ancora, optare per un Salon Cuvée "S" Le Mesnil Blanc de Blancs a 480 euro. Insomma, una volta che c'è una bella scelta perché non approfittarne... Qui da Dim Sum i consumi si aggirano principalmente nella fascia di prezzo 45-80 euro ma c'è anche un buon numero di vini in fascia 19-32 euro. La Ribolla Gialla Jermann e il Chianti

Classico Castellare sono le uniche due referenze che sono servite al calice. Due birre completano l'offerta: Tsingtao, «una birra cinese in bottiglia e piuttosto leggera» spiega Chiara, e l'italiana 32Via dei Birrai, nelle versioni Curmi, Audace, Nebra e Tre+Due, «che è più strutturata e particolarmente apprezzata anche in termini di packaging, per l'eleganza, alla pari di un vino, con cui si presenta a tavola». Buona la selezione di superalcolici e dei distillati ma ancora in divenire e per la quale Yike Weng e Chiara Wang Pei stanno facendo delle scelte che saranno maggiormente in linea con la filosofia e l'appeal del loro locale.

DALLA CANTINA

Vini bianchi più venduti

Gewurtztraminer
Falanghina
Greco di Tufo

Vini rossi più venduti

Pinot Nero
Lagrein

Spumanti più venduti

Prosecco
Franciacorta

La cantina "del cuore"

Franz Haas Pinot Bianco
Franz Haas Pinot Nero
Domaine Weinbach
Venica&Venica