



Dim Sum

A tutto vapore



di **Fiorenza Auriemma**

Nuova apertura a Milano, sul fronte etnico di qualità. Questa volta parliamo di Dim Sum, aperto dagli stessi proprietari di un altro locale di successo, il Bon Wei, sempre a Milano. Il locale esprime un format di chiara impronta orientale in cui primeggiano le cotture al vapore, uno dei must della cucina cinese.

In tutto il mondo, il cibo è rito. Da Dim Sum - locale aperto da qualche mese a Milano, zona Porta Venezia - questa assonanza è quanto mai evidente. Perché nel locale - molto elegante senza però essere freddo - si servono appunto i *dim sum*. Che quindi oltre a dare il nome al ristorante ne costituiscono la colonna portante e la caratteristica. Per chi ancora non li conosce, i *dim sum* sono piccoli ravioli, involtini, roll, saccottini e polpette. Ovvero, minuscoli scrigni commestibili ripieni di tesori gastronomici a base di carne, pesce, verdura, uova, nonché in versione dolce. Il tutto, cotto a



Chiara Wang Pei e Yike Weng

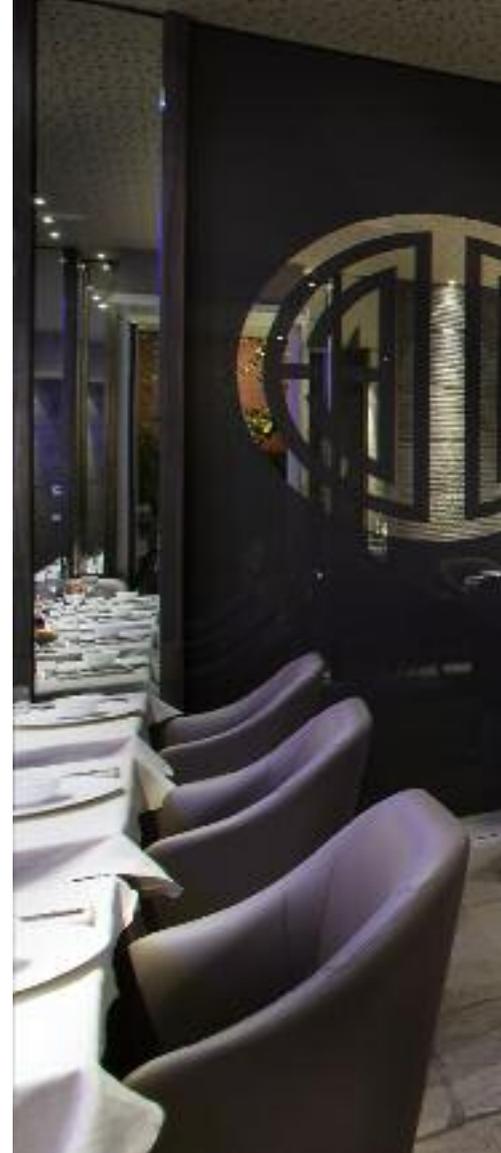
vapore nei tipici cestelli di bambù, oppure fritto. In Cina, questa tradizione culinaria che proviene dalle campagne cantonesi, è ora diventata un must nelle grandi città, dove i *dim sum* vengono serviti con il tè: infatti, nella sua patria di origine questa esperienza culinaria è conosciuta come Yum Cha, che letteralmente significa "bere il tè". In altre parole, se gli inglesi accompagnano la calda bevanda ambrata con tartine salate, e noi con piccola pasticceria, i cinesi si spingono ben oltre, dando corpo al tè verde grazie a una gustosa corona di piccoli bocconcini.





cucina a vapore

Il nuovo locale di Yike Weng e Chiara Wang Pei - già titolari di successo di Bon Wei in zona Sempione, sempre a Milano, e che qui lavorano con il socio chef Guoqing Zhang - è quindi tutto questo: un luogo diverso e innovativo dove partire per un viaggio alla scoperta di una particolare modalità di pranzare e/o cenare. "Volevamo evolvere e non duplicare il nostro precedente locale - raccontano Yike e Chiara -, e così abbiamo scelto i *dim sum*, una tipologia di 'rito gastronomico' tradizionale oggi molto in voga anche a livello internazionale, aggiornandolo però al gusto contemporaneo". Nel locale di via Nino Bixio 29, all'angolo con via Pisacane, queste "tapas d'Oriente" sono infatti proposte accompagnate da una coppa di champagne Perrier Jouët, invece che dalla tradizionale tazza di tè. Che però non manca nel menu, così come sono presenti vino e birra (cinese o artigianale italiana). Vediamoli più da vicino, questi "piattini". La carta di Dim Sum ne offre circa una ventina: si va dal cristallo di gamberi alle polpette con speck e funghi; dagli involtini morbidi di riso con carne ai ravioli di capesante



al vapore; dal panzerotto di carne mielata ai ravioli pechinese style; dai ravioli con ripieno di carne Chianina a quelli con seppie e sedano. La carta comprende comunque anche piatti più "classici" della cucina cinese, tra cui riso e pasta saltati con le verdure, pollo fritto in agrodolce, straccetti di manzo croccante, gamberi in salsa xo, rombo fritto con zenzero, anatra



cucina a vista



la sala



croccante, maiale saltato piccante. Quando arriva il momento dei dolci, gli ospiti possono scegliere tra i dessert d'ispirazione nostrana e preparati in pasticceria, oppure quelli orientali, tra cui deliziose palline ripiene di gelato al tè verde. Molto particolare è anche il locale, interamente progettato dal designer Carlo Samarati. Il quale ha optato per mobili che diventano linee, specchi coperti di sottili catene che mimano l'effetto del fumo, e una luce crepuscolare a illuminare i colori del cibo nel piatto. Al centro del ristorante troneggia la grande cucina a vista firmata Marrone e disegnata anch'essa da Carlo Samarati. Si tratta di uno strumento di lavoro imponente e realizzato su misura tenendo conto delle cotture e delle

esigenze particolari dei piatti orientali, nonché della folta brigata di cuochi specializzati che li preparano sotto lo sguardo dei commensali. Fra tutti, gli accessori della cucina che permettono di portare velocemente a ebollizione l'acqua fredda e di mantenere un abbondante livello di vapore. Ai piatti e alle posate invece hanno pensato Villeroy & Boch e Broggi. Il secondo, in particolare, ha progettato e realizzato le bacchette d'acciaio, elemento indispensabile in un locale come Dim Sum. Si chiamano Branch e nascono dall'idea ecologica di sostituire il legno e il bambù "usa e getta" grazie all'uso di un materiale come l'acciaio che permette il riutilizzo delle bacchette, senza nulla togliere alla loro funzionalità.

