



Milano, giro della Cina in oltre 100 piatti e specialità regionali

Da Bon Wei, l'elegante ristorante che per primo ha fatto conoscere ai milanesi la cucina cinese di qualità

Ha da poco festeggiato i primi 15 anni di attività il capofila dei ristoranti cinesi di qualità di Milano: **il Bon Wei.**



La sala interna (Foto © Bon Wei).

Il Bon Wei: il ristorante che ha portato a Milano la cucina regionale cinese

Era il novembre del 2010 quando lo **chef Zhang Guoqing** faceva conoscere ai milanesi l'insospettabile e ricchissima tradizione gastronomica della Cina, mostrando altresì alla sua clientela esigente e sofisticata una location elegante e raffinata, grazie anche al progetto dell'architetto e designer Carlo Samarati, il tutto a pochi passi da Corso Sempione.

E oggi una monumentale carta, che contiene **101 piatti**, ha per fiore all'occhiello quella **Carta delle Specialità Regionali**, con la quale il ristorante – affermano con orgoglio nel locale – « *mantiene ancora oggi il primato di primo ristorante in Italia di alta cucina regionale cinese* ».

«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. – Spiega chef **Zhang Guoqing** – 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**

».



Lo chef Zhang Guoqing con lo staff (Foto © Bon Wei).

E dunque una sosta al Bon Wei – il cui nome significa “buon gusto” – è un invito a immergersi in una cultura gastronomica che per la maggior parte delle persone è ancora da tutta da scoprire.

La carta delle specialità regionali della cucina cinese

Aiutati dal figlio dello chef e co-patron **Zhang Le**, anche direttore della sala, sceglieremo anzitutto tra le **24 ricette** che compongono i piatti delle diverse cucine regionali dell’immenso paese.

Pochi, c’è da scommetterlo, conosceranno quell’insospettabile e vero e proprio *comfort food* molto amato dai cinesi che è il **Crème caramel salato con le vongole** della regione costiera affacciata sul Mar Cinese orientale che è lo **Zhejiang**.

«La sua cucina Zhe – spiegano al **Bon Wei** – presenta **sapori vellutati ed avvolgenti**, prediligendo pesce di mare, gamberi d’acqua dolce e carni delicate come il pollo, con presenza di germogli bambù quale ulteriore “elemento morbido».



Crème caramel salato con le vongole (Foto © Matteo Barro).

Un viaggio gastronomico tra le province della Cina

Dalla penisola dello **Shandong**, terra natale di Confucio, avvicineremo la scuola di Lu che « *rappresenta la vera cucina imperiale cinese: le sue portate sono infatti il frutto delle elaborate invenzioni culinarie che si offrivano all'imperatore* ».



Lamian, i tagliolini tirati a mano dello Shandong (Foto © Matteo Barro)

Tra essi assaggeremo i **Lamian**, i **tagliolini tirati a mano dello Shandong**. Tra le zuppe – vero e proprio *must* della cucina cinese – eccelle la **zuppa Xiangla**, piccante e profumata originaria della cucina di montagna della provincia di **Anhui**, tra le meno conosciute dove si trovano le Montagne Gialle nella Cina orientale.



La zuppa Xiangla (Foto © Matteo Barro)

Altrettanto buona e interessante, infine, **la zuppa di vongole e zenzero**, espressione dell'antichissima scuola Min, risalente ad oltre 5000 anni fa e tipica della provincia del **Fujian** nel Sud est della Cina. Non mancano ovviamente le specialità più conosciute, come un'ottima **anatra laccata alla pechinese** o un interessante **rombo in crosta saltato con verdure**.



Il rombo in crosta saltato con verdure (Foto © Matteo Barro)

Cantina, whisky e rito finale della degustazione

A dar spessore infine a una sosta gastronomica (il cui prezzo medio si aggira sui 65 euro a persona, bevande escluse) e che ha tutte le caratteristiche di un vero e proprio affascinante viaggio in terre lontane, è l'attenzione che Zhang Le dedica alla **cantina**, che oggi vanta **300 etichette**, e al rito sempre più in voga nella Cina contemporanea del **whisky** finale, autentica passione del patron che è anche collezionista e autore di un progetto ambizioso: sua infatti è la creazione di una **linea di whisky pregiati** (quattro inglesi e uno scozzese), in degustazione al ristorante e nata in collaborazione con la distilleria Filey Bay nello Yorkshire nel nord dell'Inghilterra.

RISTORANTE BON WEI

Via Castelvetro 16/18, Milano

Tel. 02 341308 | www.bon-wei.it

Data di creazione

09/03/2026

Autore

giovanni-caldara