



## A Milano le mooncake di Mu Dimsum celebrano la Festa della Luna

*La torta lunare, tradizionale dolce cinese dalla superficie intagliata, verrà proposta nello stiloso ristorante etnico a partire dal 27 settembre*

Quello esercitato da una metropoli come **Milano** è un fascino discreto eppure magnetico che si comunica anche alle sue tavole migliori ed è in grado di far vivere ai propri ospiti autentiche esperienze di gusto: quelle sconosciute per lo più nelle piccole realtà di provincia.

È il caso dei meravigliosi **ristoranti cinesi** di qualità, la cui proposta s'intreccia spesso con le ricorrenze della madrepatria: avviene con la tradizionale **Festa della Luna**, o festa di **metà autunno**, che quest'anno cade il **6 ottobre** – e che è ricorrenza in **Cina, Vietnam, Giappone, Corea del Sud, Singapore, Malesia e Filippine** – e che in prossimità dell'equinozio di autunno celebra da tempi immemorabili il raccolto, ma anche un valore importante come quello della famiglia.



Gli eleganti interni del Mu Dimsum a Milano (Foto © Irene Bastante).

## La Festa della Luna a Milano si celebra al Mu Dimsum

A Milano, ad esempio, nello stiloso ristorante **Mu Dimsum**, a pochi passi tanto dalla Stazione Centrale che dal Quadrilatero della moda, l'avventore viene coinvolto assaggiando i tradizionali **dolci di ricorrenza dalla superficie intagliata** che sono le **mooncakes** o **torte lunari** – perfette da abbinare a un tè pregiato e semiossidato come l'**oolong** conosciuto anche come il tè blu – e che al loro interno racchiudono diversi tipi di ripieni come quelli al **tè matcha**, al **tuorlo d'uovo** oppure al **cioccolato** (da Mu Dimsum le *mooncakes* vengono proposte a partire dal 27 settembre e servite al termine del pasto).

Il [ristorante](#) fondato dall'imprenditrice cinese **Suili Zhou** trova una mano sapiente nello **chef Bryan Hooi Mun Chung**, 45 anni originario della Malesia. Uno dei menu degustazione qui proposti è dedicato alla **condivisione** ed è un omaggio alla **Jia Yan**.

«Si tratta di un'**antica tradizione cinese** – spiegano al Mu Dimsum – che celebra la condivisione non solo del cibo, ma anche di momenti preziosi in famiglia. Nella cultura cinese il pasto rappresenta molto di più che un semplice momento quotidiano: è un **rito che riunisce i propri cari** attorno alla tavola, un'opportunità per condividere tempo,

esperienze e affetti».

## I nuovi piatti del menu e le mooncake

I nuovi piatti di questo intrigante menu – come il *tofu con uovo centenario e salsa agro-piccante*, i tradizionali ravioli (i *dim sum* ripieni ora di **granchio con le sue uova**, di **maiale e gambero** o ancora di **wagyu**), ma ancora lo squisito *wagyu* posto al centro del tavolo e accompagnato da **riso e verdure** -offrono la possibilità di accostarsi a sapori diversi, sempre ben bilanciati e spesso assai ricchi di *umami*. Grazie alla perizia e all'amore con cui vengono cucinati, tali piatti gettano un vero e proprio ponte verso una civiltà lontana che oggi, grazie (anche) al cibo, ci appare più familiare.



I piatti dello chef Bryan Hooi Mun Chung (Foto © Irene Bastante).

Così anche le torte lunari, che Mu Dimsum prepara solo una volta l'anno in vista di questa gioiosa occasione, s'inseriscono di diritto nel racconto del cibo quale veicolo di tradizioni e valori. E che è poi, questo, il significato più profondo e autentico – a tutte le latitudini e da sempre – dell'avventura umana attorno a una tavola.

### RISTORATE MUDIMSUM

Via Aminto Caretto, 3 – Milano  
[www.murestaurants.com](http://www.murestaurants.com)

### Data di creazione

19/09/2025

**Autore**

giovanni-caldara