



Bando alle imitazioni: da MU Dimsum la cucina cinese è quella vera. E una volta provata, non si torna più indietro

Benvenuti a MU Dimsum, benvenuti a coloro che hanno subito il fascino della cucina orientale e ora vogliono conoscerne i segreti e i principi, senza barare!

Ci ricordiamo tutti dei passati locali etnici che per primi hanno iniziato a fiorire lungo lo Stivale. Un po' per una minore attenzione al cibo, un po' per una superficialità nel racconto, queste realtà vecchie di decenni mancavano spesso di autenticità, di fedeltà nei confronti di una tradizione gastronomica con secoli di storia alle spalle. Ebbene, una tendenza questa che negli ultimi anni si è invertita e trova proprio in locali come **MU Dimsum** a Milano un nuovo volto, fresco e genuino.

L'ambiente trarrà anche spunto dalla storia dell'estremo Est, ma non trascura la città in cui si ritaglia uno spazio: richiami orientali lasciano spazio all'eleganza che una Milano di alto livello gastronomico pretende, mettendo a proprio agio ospiti tra cittadini e turisti.

MU Dimsum a Milano: il locale

Il menù che consigliamo è un degustazione: lascia fare, e non resterai deluso. Affidarsi è l'occasione per scoprire come l'offerta di **MU Dimsum** oscilli tra **condivisione e scoperta, nel più assoluto rispetto della tradizione**. La rendiamo semplice, quasi banale, per trasmettere un messaggio importante: pensiamo al "cinese" fuori casa, ai suoi piatti più tipici: da MU Dim Sum questi piatti si raccontano in tutta la loro verità, fatta di tradizione millenaria, ricerca e materie prime sì lontane ma di alto livello!

Qualche esempio? Dopo qualche piccola entrée, si passa ad un classico intramontabile, l'**Involtino primavera**. Preparato con sgombro e gambero rosso con spaghetti di soia, si fa accompagnare da due differenti salse, una crema all'arancia e una maionese di soia.



Involtino primavera accompagnato da crema di arancia e maionese di soia (Foto © Marco Di Giovanni).

Altro must to order, il **Dimsum**, nelle sue più diverse varianti. Ne proviamo una combo di cinque, a dimostrare la versatilità del raviolo stesso per tradizione e la creatività della cucina: brodo caldo e maiale bio; gambero in pasta cristallo; Sh?o Mai con pasta all'uovo e un ripieno di funghi, gambero e pollo; branzino, pak-choi e zenzero; mezzaluna di bosco con funghi e tartufi.



La combo di cinque Dimsum (Foto © Marco Di Giovanni).

La **Tagliatella di riso con germogli di soia e coriandolo** è tanto semplice quanto indimenticabile. Con i suoi gusti freschi e ben bilanciati si fissa nella memoria e lì rimane.



Tagliatella di riso, germogli di soia e coriandolo (Foto © Marco Di Giovanni).

Dulcis in fundo, l'**Anatra alla pechinese**, tanto gustosa quanto divertente a tavola. La preparazione del boccone viene lasciata all'ospite, che in una serie di crespelle home-made avvolge l'anatra e fette, la salsa di prugna fermentata e le verdure servite a julienne – porro, cetriolo e melone bianco.



Anatra alla pechinese (Foto © Marco Di Giovanni).

Queste portate, costellate da piccoli assaggi, amuse bouche di frutta, bao ripieni e gli immancabili mochi, raccontano una storia che per MU Dimsum è “di casa”. Tanto che con cadenza regolare lo staff del ristorante torna in Cina a recuperare tradizioni perse, a “ripassare” i dettami di ospitalità, servizio e cucina della propria terra, per riportare il tutto a Milano, nella maniera più fedele possibile. Non facile, ma lo sforzo e l’impegno (nonché il risultato) sono evidenti.



La cerimonia del tè (Foto © Marco Di Giovanni).

A provarlo è, tra le altre cose, la Carta dei tè, non solo una validissima alternativa al wine pairing, con le sue 30 referenze, ma anche specchio di un rito che simboleggia solennità, ristoro e cura. Dai più corposi ai più delicati, **Mu Dimsum** sa sempre quale tè suggerire ai suoi ospiti, selezionando attentamente i migliori modi di servire secondo le regole dello **yum cha**, la cerimonia del tè. E indovinate un po'? Pare che sia proprio il pairing con i tè ad essere il preferito della clientela del ristorante! Fa riflettere... e fa comprendere che la strada che si è scelto di percorrere è quella giusta!



Insalatina di rapa bianca, cavolo cinese e yuzu (Foto © Marco Di Giovanni).



Ananas, polvere di peperoncino, sale e menta | Crocchetta di gambero, fiocchi di mais e maionese alle erbe aromatiche (Foto © Marco Di Giovanni).



Bao alla griglia ripieno di maiale bio caramellato (Foto © Marco Di Giovanni).



Mochi al mango (Foto © Marco Di Giovanni).

RISTORATE MUDIMSUM

Via Aminto Caretto, 3 – Milano
www.murestaurants.com

Data di creazione

09/04/2024

Autore

marco-digiovanni