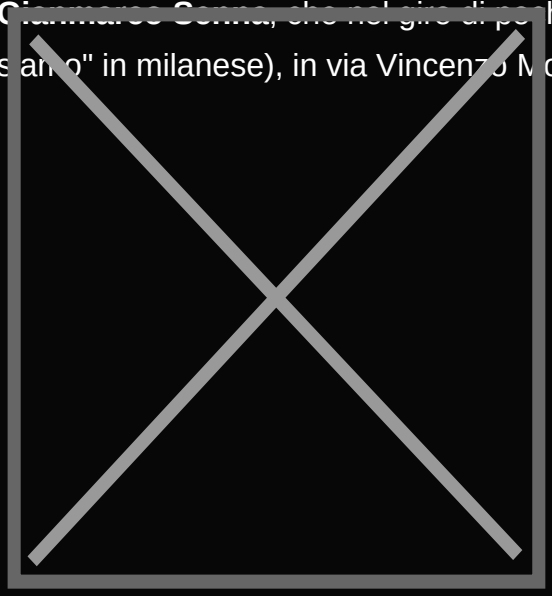
Food pairing e contaminazioni: ravioli cinesi con ripeno alla milanese

ghe-sem-1b46abbe

Si chiama "**ghe sem**" la **rivisitazione "alla milanese" dei dim sum**, i tradizionali **ravioli cinesi**, tipici della cucina del sud, cotti a vapore e ripieni con carne, pesce o verdure, da sempre protagonisti nei menù dei ristoranti cinesi oltre che protagonisti dell'offerta di alcuni locali interamente dedicati proprio ai dim sum, ad esempio nella chinatown di Milano in via Paolo Sarpi.

I "ghe sem" nascono dall'idea di un imprenditore del food, **Fabrizio Casolo** e del suo socio **Gianmarco Senna**, che nel giro di pochi mesi hanno aperto due locali chiamati appunto **Ghe Sem** ("ci siamo" in milanese), in via Vincenzo Monti e nel quartiere Isola.



La pasta dei dim sum è fatta rigorosamente in casa e secondo la vera tradizione cinese, farina di frumento e acqua e cinesi sono i cuochi, mentre **i ripieni sono realizzati con prodotti della tradizione italiana**: dal cacio e pepe al piemontese con carne di fassona e scalogno, dal bacalà veneto a quello alla Norma con melanzana, pomodoro e ricotta salata.

Sull'onda della tendenza del **food pairing**, in abbinamento ai ravioli viene proposta una serie di **cocktail** studiati dal bartender **Giovanni Parmeggiani**, anch'essi basati su ricette tradizionali ma con

ingredienti orientali come il gin giapponese o il sakè.