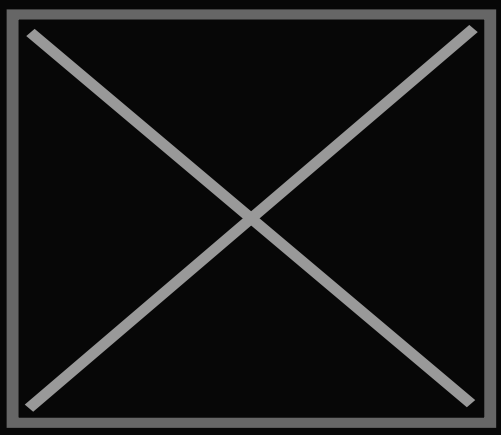
Amarone nella cucina cinese per festeggiare l’anno della Tigre

lefamigliestoriche-capodannocinese-ph-carlocasella-2-4e8fa70e

Il ristorante milanese Bon Wei e le Famiglie storiche presentano dall’1 al 14 febbraio, per festeggiare l’anno della Tigre, un menu *ad hoc* abbinato al grande rosso in un abbinamento contemporaneo e fuori dagli schemi.

Per il calendario cinese, il 2022 inizia il 1° febbraio ed è l’anno della Tigre, **simbolo di forza e coraggio**. Forza e coraggio, appunto: di sicuro ne abbiamo bisogno dopo due anni a dir poco complicati per la ristorazione. Specie del secondo: anche perché spesso l’audacia viene premiata.



L’abbiamo scoperto l’altra sera alla presentazione del menu di Capodanno del ristorante milanese Bon Wei, che dal 2010 oltre che cucina fa cultura culinaria, **sfatando miti e mostrando le potenzialità della grande e variegata cucina regionale cinese**.

Un partner che si è rivelato ideale, anche se fuori dagli schemi, per l’associazione Le Famiglie Storiche, testimone attivo del “mondo Amarone”, che ha scelto di celebrare il Capodanno Cinese 2022 – un appuntamento sempre più presente anche nelle nostre città – proponendo di **abbinare il grande rosso della Valpolicella ad alcuni piatti di questa particolare cucina.**

Così dall’1 al 13 febbraio il ristorante proporra? un **menu speciale** studiato da chef Zhang Guoqing, cui saranno suggeriti in abbinamento gli Amarone prodotti dalle 13 Famiglie dell’associazione, proposti in una carta dedicata.

Amarone contemporaneo

La scelta si spiega con il desiderio comune delle Famiglie Storiche di **sperimentare e uscire dagli schemi** cercando nuovi abbinamenti, qualcosa di differente e altrettanto vincente rispetto alla tradizionale cena di selvaggina.

È del resto la strada che sta percorrendo lo stesso vino, che si sta evolvendo nella direzione di un Amarone capace di rispondere ai gusti e alla grammatica gastronomica odierna. Ma c’è anche, è chiaro, il desiderio di **aprirsi ai ricchi** [mercati asiatici](#).



La scommessa, benché audace, è stata vinta: perché abbiamo scoperto come la complessita? dell’Amarone, con le sue note di frutti rossi maturi, spezie e pepe **si abbina elegantemente con il piccante**, la fragranza e le spezie della “Cernia Gialla croccante, Aglio Nero, Mandorle e Peperoncino”. La sua potenza e corposita? stemperano il sapore dolciastro e quasi di selvaggina dell’“Anatra Yan Shui, nello stile di Nanchino”. Il colore, la complessità e le note di pepe nero giocano in casa con la “Costina di Manzo Guo Qiao in salsa al Pepe Nero”. E la sua “falsa” dolcezza (da cui deriva il nome, Amarone ovvero secco) e la gradazione reggono bene il “Taro, Maiale e Chili Nero”.

Una prova sul campo dunque riuscita e che invita a sperimentare e osare nuovi [pairing](#). Ce lo dice – e vogliamo crederlo - l’oroscopo cinese: sarà questo l’anno buono.