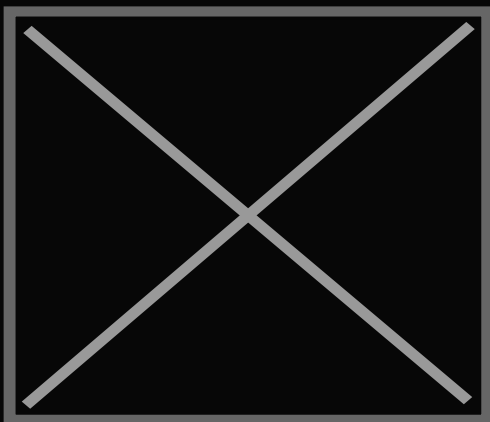


# Amarone nella cucina cinese per festeggiare l'anno della Tigre

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 proporrà? 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 vecchi [mercati asiatici](#)**.



La scommessa, benché audace, è stata vinta: perché abbiamo

scoperto come la complessità 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 corposità? 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.