

AL DAO CHINESE RESTAURANT MENU DEGUSTAZIONE SPECIALE PER IL CAPODANNO LUNARE 2023

11 Gennaio 2023



ROMA – Manca poco all'arrivo del Capodanno lunare che, secondo il calendario cinese, quest'anno cadrà il 22 gennaio. Una festa particolarmente sentita nei paesi asiatici e per celebrarla il ristorante cinese Dao organizzerà una cena speciale con piatti portafortuna accompagnati dalla suggestiva performance di **Gao Chuanyan**, musicista di guzheng, il tradizionale strumento cinese a corda.

Secondo il calendario cinese ogni anno corrisponde a un animale dello zodiaco che è legato a sua volta a uno dei cinque elementi naturali: acqua, legno, metallo, terra e fuoco. Il 2023 è il segno del Coniglio d'Acqua, un animale pacifico, cauto e bilanciato.

Durante questa festa, molto sentita in tutta la Cina e l'Estremo Oriente, è usanza indossare l'abito migliore e trascorrere la giornata insieme a tutta la famiglia e onorare, con vari riti, gli

antenati. Nel periodo del Capodanno che dura all'incirca due settimane, ma soprattutto alla cena della vigilia, si preparano e si mangiano alcuni piatti considerati portafortuna.

Per festeggiare il Capodanno Lunare, il ristorante di **Jianguo Shu** ha ideato un menu degustazione con piatti inediti, tutti da gustare per assicurarsi un anno pieno di fortuna e abbondanza. Si inizia con il Rou juan (involtini di maiale con spezie cinesi) e il Tangbao - "raviolo di zuppa" ripieno di maiale, granchio, zenzero, salsa di soia, salsa di ostriche e pepe bianco - originario della cucina Huai Yang Cai, una delle zone più antiche e ricche della Cina, è un piatto simbolo di ricchezza.

La cena prosegue con i Baozi yi mian, gli spaghetti con abalone e il suo succo, un ingrediente prezioso da servire a ospiti illustri o da portare in tavola per occasioni speciali come il Capodanno lunare. E ancora Yu zi kao ya, sfizi di anatra arrosto alla pechinese su crostino di pane e caviale, Tang qin ya si, anatra saltata con sedano cinese e peperoni, Suan tang yu pian, merluzzo con funghi enoki con salsa di zucca e aceto piccante, Shang tang bo cai, spinaci saltati con vongole e funghi di paglia. La degustazione si conclude in dolcezza con i Tangyuan, palline di riso ripiene di crema di sesamo nero servite in brodo al profumo di fiori di prugne. La forma circolare e la pronuncia di questo dolce che richiama il concetto di 'stare assieme' viene scelto perché simboleggia l'integrità e l'unione familiare.

Costo a persona 55 euro bevande escluse; per partecipare è necessaria la prenotazione al numero 06-87197573.

Per augurare serenità e ricchezza anche da Dao Bistrot, il nuovo format di cucina tradizionale cinese da poco aperto in via Ogliastro (Piazza Bologna), al termine della cena tutti i partecipanti riceveranno le "Hong Bao", buste rosse beneaugurali e verranno offerti dei bon bon di riso.