

19/03/2018

www.repubblica.it

Online

http://www.repubblica.it/sapori/2018/03/19/news/i_mille_dialetti_di_new_york_usa_amano_cucina_regionale_italiana-191690065/

NETWORK | L'Espresso | LE INCHIESTE | LAVORO | ANNUNCI | ASTE | Accedi

R.it | Sapori

IN EVIDENZA | VINO | RISTORANTI | TRATTORIE | RICETTE | ITINERARI | TUTTI GLI ARGOMENTI

E New York si innamora dei dialetti (gastronomici) italiani

Foto: A. S. / Contrasto

Pizza a Smorgasburg, sull'East River

Gli Stati Uniti continuano ad amare la cucina regionale italiana e nella Grande Mela crescono piccoli locali che promuovono le eccellenze del territorio. [Seguici anche su Facebook](#)

di LICIA GRANIELLO

cucina tradizionale | rosario procino | gino sorbillo

Lo legge dopo | 19 marzo 2018

C'era una volta il cibo italiano d'America. E c'è ancora, pur se nascosto nelle pieghe dei menù d'antàn dei ristoranti nazional-popolari. Dai fantomatici spaghetti alla bolognese a quelli con le polpette, passando attraverso le fettuccine Alfredo e gli ossobuchi con risotti giallissimi, le generazioni successive alla grande migrazione di un secolo fa hanno riprodotto in qualche modo le cucine di casa. Ricette adattate ai prodotti locali e rilette con la memoria artefatta dalla lontananza, nel tempo e nello spazio.

Negli anni, le proposte si sono affinate, figlie di una nuova cultura gastronomica e di distanze rese leggere dall'evoluzione dei trasporti, se è vero che a New York, città-mondo con 25.000 ristoranti tra cui scegliere, in ventiquattr'ore arrivano mozzarelle e radicchi: nemmeno il tempo di metterli in vetrina e già spariti nelle fauci di turisti e newyorkers golosi.

I PDF DI REPUBBLICA DELL'EPOCA ONLINE SU R+

LA SELEZIONE

E New York si innamora dei dialetti (gastronomici) italiani

Gli Stati Uniti continuano ad amare la cucina regionale italiana e nella Grande Mela crescono piccoli locali che promuovono le eccellenze del territorio.

C'era una volta il cibo italiano d'America. E c'è ancora, pur se nascosto nelle pieghe dei menù d'antàn dei ristoranti nazional-popolari. Dai fantomatici spaghetti alla bolognese a quelli con le polpette, passando attraverso le fettuccine Alfredo e gli ossobuchi con risotti giallissimi, le generazioni successive alla grande migrazione di un secolo fa hanno riprodotto in qualche modo le cucine di casa. Ricette adattate ai prodotti locali e rilette con la memoria artefatta dalla lontananza, nel tempo e nello spazio.

Negli anni, le proposte si sono affinate, figlie di una nuova cultura gastronomica e di distanze rese leggere dall'evoluzione dei trasporti, se è vero che a New York, città-mondo con 25.000 ristoranti tra cui scegliere, in ventiquattr'ore arrivano mozzarelle e radicchi: nemmeno il tempo di metterli in vetrina e già spariti nelle fauci di turisti e newyorkers golosi.

ExportUSA
per vendere negli stati uniti

Purtroppo, a mancare sono i ristoranti italiani di alto profilo: se Hong Kong, Londra e Dubai gli chef stellati spopolano con i loro locali figli della casamadre italiana, nella Grande Mela la sfida è considerata impossibile: troppo difficile affermarsi senza una presenza diretta e continuata. Per evitare tracolli più o meno annunciati, meglio limitarsi qualche consulenza sparsa e rigorosamente a termine, contrappuntata dalle cene a quattro mani ospitate in ristoranti e hotel d'alto bordo. Le possibilità di riuscita aumentano assai se ingredienti e ricette vengono declinati in maniera più facile e informale, in locali ancorati alla tradizione gastronomica, ma ad alto tasso di qualità. È il caso delle pizzerie – dalla ormai iconica Ribalta del duo Procino-Cozzolino alla new entry di Gino Sorbillo, e dei gelati, con L'Albero dei Gelati, nato e prosperante in Brianza, oggi affermatissimo a Brooklyn.

La novità degli ultimi mesi è la glorificazione della cucina "dialettale". ExportUSA, società di consulenza e supporto per aziende italiane in predicato di affacciarsi sul mercato americano, ha lanciato la campagna prodotti bandiera, che significa proporre una specialità locale o addirittura un singolo ingrediente, sia in locali dedicati sia negli empori gourmand. Un excursus regionale senza soluzione di continuità dall'estremo nord all'estremo sud, con i campioni dello street food trasformati in oggetti gastronomici del desiderio.

Così, a metà di Smith street, nel cuore di Brooklyn, è nato Panzerotti Bites: ricette classiche della tradizione contadina filtrate attraverso le maglie della leggerezza, sia d'impasti che di frittura, con un occhio di attenzione alle farciture – ortica, curcuma, avocado... – e gran parte delle materie prime importate direttamente dalla Puglia. Oppure il frico, l'irresistibile frittata friulana a base di patate e formaggio Latteria, selezionato per la nuova stagione di Smorgasburg, il mega-mercato affacciato sull'East River dedicato ai migliori street food del pianeta, che aprirà tra qualche settimana. Un boccone da leccarsi i baffi, in attesa di gustare – un giorno, chissà – la cucina italiana d'autore all'ombra dell'Empire State Building.

ExportUSA
per vendere negli stati uniti