

# Il made in Italy spopola a New York



di Alessandra Rotondi



▲ Chefs degustano tagliatelle tra cui Mario Batali e Cesare Casella

Cosa bolle in pentola a New York? Di tutto e di più! Nella metropoli in cui etnie e culture diverse si incontrano e coabitano, anche le cucine del mondo convivono quotidianamente. In questa Babele di sapori, effluvi e ricette, oltre agli orrori delle rivisitazioni culinarie arbitrarie e fasulle del made in Italy, quali il chicken parmigiana, pastrocchio di pollo inserito suo malgrado in una parmigiana di melanzane in cui a mancare sono, per assurdo, proprio le melanzane, fortunatamente molti eccellenti professionisti dell'enogastronomia, insieme a una nuova generazione di imprenditori, propongono il rispetto della vera tradizione culinaria nazionale. Sono ristoratori, chef, titolari di aziende vinicole, giornalisti del settore, personaggi della vita sociale o istituzioni quali il Consolato generale, l'Istituto del Commercio estero, l'Ente nazionale del Turismo. Negli ultimi mesi, tutti costoro si sono adoperati per la promozione del made in Italy da mangiare e da bere, proponendo su New York una serie di eventi che hanno suscitato l'attenzione dei media, oltre che del vasto pubblico americano. Tra questi, la Giornata internazionale delle cucine italiane, organizzata dal Gruppo Virtuale dei Cuochi Italiani (GVCI) che riunisce nel mondo migliaia di adepti, tra cuochi e addetti ai lavori, decisi a dire no ai taroccamenti e alle falsificazioni della cucina e prodotti nostrani. È il terzo anno consecutivo che il GVCI, capitanato da Mario Caramella, chef di base a Bali, indice una giornata dedicata al rispetto di una ricetta che fa parte del patrimonio culinario italiano da celebrarsi simultaneamente nel mondo. Dopo il risotto alla milanese e gli spaghetti alla carbonara, quest'anno si è indetto "il rispetto" delle tagliatelle al ragù. L'anteprima dell'evento si è svolta a New York, presso la sede dell'Italian

Culinary Academy, il cui responsabile, ideatore e preside degli studi è lo chef Cesare Casella, titolare del Ristorante Salumeria Rosi, nonché leader del GVCI negli USA. Vari cuochi italiani aderenti all'iniziativa, come Valentino Rizzo dell'Osteria Bottega Bologna e Cinzia Orlandi, vera sfoglina, sono convenuti nella Grande Mela esibendosi nella preparazione originale delle tagliatelle alla bolognese. Il console generale Francesco Maria Talò ha fatto da arbitro nella prova culinaria. Mario Batali, popolare cuoco italo-americano cultore del ragù, durante la video conferenza in diretta con Bologna è stato nominato membro onorario dell'apostolato della tagliatella e ambasciatore culinario di Bologna ed Emilia Romagna. Rappresentanti di eccellenti marchi dell'enogastronomia e beverage italiani, come Grana Padano, Parmacotto, Ferrarelle, Barilla, Calvisius Agroittica, hanno offerto seminari e degustazioni gratuite. Una cena di gala, svoltasi anch'essa presso la scuola di Casella, preparata da Chicco e Bobo Cerea, (ristorante Da Vittorio, Bergamo, 3 Stelle Michelin) coadiuvati dagli allievi dell'istituto, ha riunito personaggi della tavola di New York, tra cui Anne Burnell, conduttrice di un reality tv di gran successo dal titolo I Peggiori Cuochi d'America, ma soprattutto cuochi e ristoratori italiani, tra cui i "newyorkesi" Sirio Maccioni de Le Cirque e Osteria del Circo; Lidia Bastianich di Felidia, Becco, Del Posto e l'itinerante Gianfelice Guerini, chef del Team Ferrari Formula 1, i quali sono stati tutti insigniti dell'Italian Cuisine Worldwide Award, per l'impegno nella diffusione dell'autentica cultura enogastronomica italiana, ricevendo una padella in argento come premio simbolico. A distanza di pochi giorni, l'Accademia italiana della cucina, istituzione culturale della Repubblica, riconosciuta in tal senso dal ministero dei Beni Culturali, ha festeggiato proprio a New York il 50° Anniversario dalla sua fondazione.

La contessa Francesca Baldeschi Balleani, delegata su New York, ha organizzato al Metropolitan Club una cena di gala tutta marchigiana, opera dello chef Lucio Pompili, alla quale ha partecipato oltre che il presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini, l'alta società e le autorità. Nel corso della serata sono stati premiati personaggi che operano nell'enogastronomia per "l'alta professionalità e l'intelletto con cui svolgono il loro mestie-



▲ Tagliatelle al ragù

▼ Preparazione delle Tagliatelle per la Giornata Internazionale delle Cucine Italiane





▲ La Principessa Kathreen di Serbia, in blu, e suoi ospiti al Ballo in Maschera da Cipriani

▼ Riccardo Ricci Curbastro, Gianfranco Fini, Marco Pallanti e Aniello Musella, Direttore dell'ICE New York, in occasione di Vino 2010



▲ Vino 2010, la settimana enologica italiana a New York

re e soprattutto per il cuore con cui sanno esprimere le eccellenze delle tradizioni culinarie italiane". E ancora una volta Sirio Maccioni era nel parterre dei premiati, come Lou Di Palo, titolare dello storico Di Palo Alimentari ed Enoteca a Little Italy, meta indiscussa per gli acquirenti delle prelibatezze italiane e punto di attrazione turistica, per i cento anni di attività festeggiati quest'anno. Dall'Italia la simpaticissima Luisanna Messeri, autrice e conduttrice televisiva del Club delle Cuoche ha ricevuto lo stesso premio. Verdicchio, Pecorino, Passerina, Rosso Conero e Piceno di varie aziende hanno ricevuto l'onore degli altari come forse mai successo prima. Ma tutti i vini italiani hanno avuto recentemente una chance in più di farsi conoscere e apprezzare dal pubblico newyorkese. È successo con l'evento Vino 2010, promosso dall'Italian Trade Commission, cioè l'Ufficio del Commercio estero di New York, oltre che da

Buonitalia, Vinitaly, vari consorzi vinicoli e regioni, che ha offerto alla città grandi degustazioni, seminari, conferenze e cene a tema per celebrare le tipicità italiane.

A richiamare l'attenzione dei media anche l'inaspettato arrivo del presidente della Camera dei Deputati, Gianfranco Fini, di passaggio dopo una visita ufficiale a Washington, che ha presenziato a uno dei wine tasting, degustando vini e intrattenendosi con i titolari ed enologi convenuti, tra cui Marco Pallanti in qualità di presidente del Consorzio del Chianti Classico e Riccardo Ricci Curbastro per la Franciacorta. E la rassegna si chiude con il galà in maschera che la famiglia reale di Serbia, residente a New York, ha organizzato per raccogliere fondi a favore dell'opera benefica e umanitaria Lifeline. L'occasione era il Carnevale e, visto il tema, non poteva non tenersi in quella che è considerata la trasposizione di Venezia nella Grande Mela, cioè la sontuosa sala da ballo di Cipriani sulla 42<sup>a</sup> Strada. In questa occasione il made in Italy è andato ancora oltre: non solo la sede dell'happening esclusivo, che ogni anno richiama tutto il jet-set newyorkese e internazionale, era italiana, ma anche tutto il vino che è stato servito, merito della generosa e totale donazione da parte delle aziende Zonin e Salvatore Ferragamo, le quali, oltre a contribuire a una nobile causa, hanno garantito agli invitati il miglior intrattenimento possibile: quello del vino al cento per cento italiano!