



L'ANIMA SICILIANA DELLA GRANDE MELA

Si parla di Sicilia a NY. Una Sicilia da gustare, tradizionale e contemporanea, in cui vivono insieme le ricette di ieri e la cucina. Sono ben tre le new opening "Sicily oriented". Philip Guccione, chef catanese, taglia il nastro del suo terzo ristorante e porta l'anima della Pescheria di Catania nel cuore del Village, a Soho, con la sua Piccola Cucina Estiatorio. Il nome greco ricorda la versione sofisticata ed elegante delle taverne, ma cuore e testa sono tutti siciliani. L'ape simbolo della Trinacria è ben in mostra sul banco di pesce fresco e pronto da servire. «Ho voluto ricreare l'atmosfera del mercato del pesce di Catania, la mia città – dice Guccione – Il menu si basa sulla freschezza del pesce che ogni giorno arriva da Mazara del Vallo e sulla qualità della materia prima. Il pesce si sceglie direttamente dal banco». Philip propone una cucina autentica rispettosa di tradizione e ingredienti. Un altro pezzo di Sicilia, la costa occidentale trapanese, si trasferisce invece nel cuore di Manhattan, a



Murray Hill, zona Midtown. Salvatore Fraterrigo apre Norma - Gastronomia siciliana e porta a NY un concetto nuovo: la cucina casalinga, la gastronomia sicula tradizionale reinterpretata in chiave raffinata.

Salumi, arancine, spaghetti al nero di seppia, formaggi tradizionali e pizze con grani antichi siciliani, i cabbucci trapanesi (sorta di calzoni a base di



pasta di pane). «Parlo della mia Sicilia con una cucina tradizionale, ma leggera – spiega Salvatore – ben presentata e con materie prime che importo direttamente dalla mia terra. Gli americani iniziano a essere incuriositi e conoscere le differenze regionali».

Ancora Sicilia con Unico - Taste of Sicily, sempre a Soho. Giovanni Patti insieme a Federica e Luca Cipolla, entrambi sicilianissimi, hanno voluto ricreare l'atmosfera dei bar isolani: panini, arancine, anelletti alla palermitana, gelato artigianale con latte siciliano e pasticceria in vetrina, esattamente come a Palermo. Un progetto ambizioso che loro vogliono replicare in altre parti dell'America. «Proponiamo solo prodotti siciliani, gelato artigianale, cannoli e cassate con ricotta di pecora e gli arancini come si fanno in Sicilia – sorridono i due – Abbiamo un vantaggio: siamo siciliani e conosciamo la nostra terra e i nostri prodotti».

La bandiera della Trinacria sventola anche sul food truck di Picciotto-NYC, da aprile su Park Avenue, tra la 23 e la 24esima strada. Alessan-

dro Ancona, lascia la sua Castellammare del Golfo (TP) e oggi offre alla Grande Mela l'autentico cibo di strada isolano: pannelle, arancini, pizza a metro, anelletti al forno. «La Sicilia va molto di moda in questo momento, gli americani cominciano ad apprezzare le specialità – commenta Alessandro – E New York è la città ideale per il cibo di strada».

PICCOLA CUCINA ESTIATORIO |
75 THOMPSON ST. | SOHO |
NY 10012 |
WWW.PICCOLACUCINAGROUP.COM

NORMA - GASTRONOMIA SICILIANA |
438 3RD AVENUE AT 30TH ST. |
NY 10016 |
TEL. +1 (212) 889 0600 |
WWW.NORMARESTAURANT.COM

UNICO - TASTE OF SICILY |
156 SULLIVAN ST. | NY 10012 |
TEL. +1 (212) 837 2504 |
WWW.UNICOSOHONYC.COM

PICCIOTTO NY |
PARK AV. 23-24 ST. |
TEL. +1 (516) 260 8896 |
PICCIOTTONYC.COM



TFOR. Crudi made in Sud

C'è aria di Mediterraneo a New York, di suggestioni che richiamano la Provenza, i litorali marini italiani dove si respira profumo di pesce. Tra le ultime aperture made in Italy nella Grande Mela c'è Tfor, dove la lettera T sta per tartare, la protagonista principale di un menu fusion che accosta materie prime crude a una tavolozza di sapori mediterranei come extravergine monocultivar di Nocellara, limoni, pistacchi di Bronte, menta, timo e tante altre erbe aromatiche. Tommaso Roncari, proprietario del locale, ha voluto con sé in cucina la coppia Stefano Crialesi - Riccardo Di Rocco, entrambi con solide esperienze internazionali alle spalle. Insieme a loro, il giovane e talentuoso mixologist Luis Barcena. «Le ricette – dice Crialesi – sono ispirate a quelle delle massaie siciliane con grande attenzione alla materia prima: gamberi di Mazara del Vallo, tonno pinna gialla pescato al largo di Trapani, pesce spada del Mar Tirreno e una bella selezione di vino, Franciacorta in primis».

TFOR | NEW YORK |
NY 10014 |
14, BEDFORD ST. |
TEL. 01 212 675 9080 |
WWW.TFOR-NYC.COM

